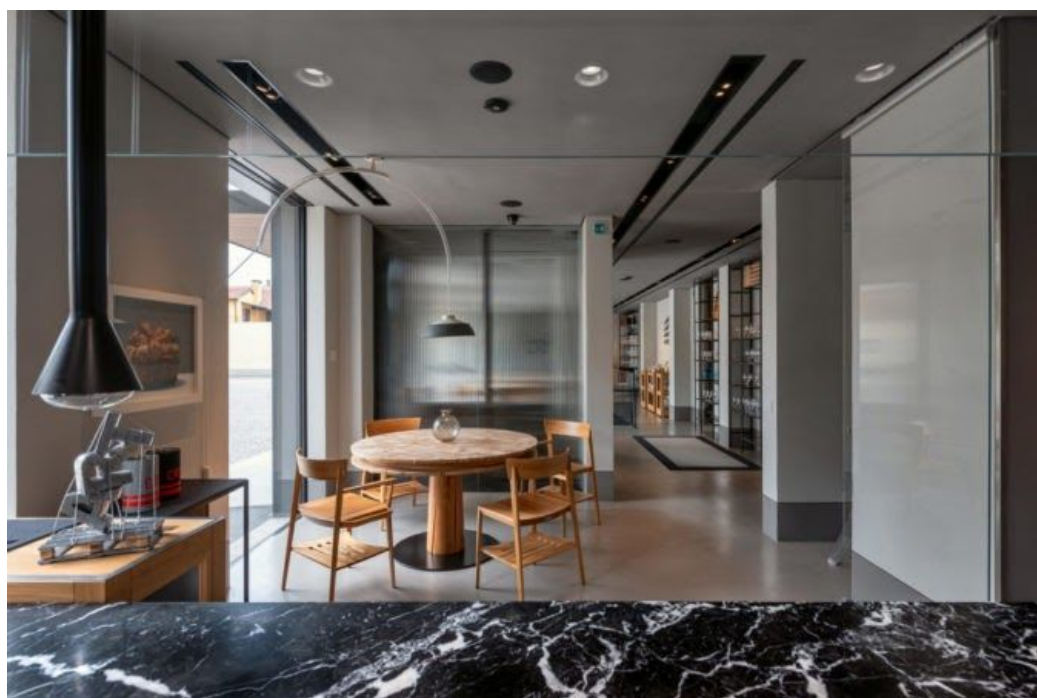




Alchimag

Il nuovo D'O formato benessere



Eccellenza e benessere per il nuovo D'O

Un progetto di restyling, realizzato dall'architetto *Piero Lissoni*, per il ristorante D'O, dello chef stellato *Davide Oldani*.

Tra la cucina e le sale del famoso D'O, si è sentita l'esigenza di cambiare.

L'emergenza sanitaria legata al Covid-19 ha suscitato e fatto emergere nuove priorità, nell'ambito ristorazione.

Così ***Oldani***, insieme alla progettualità di ***Piero Lissoni*** e alla sua visione, ha creato, per il suo ristorante di Cornaredo, alle porte di Milano, un nuovo insieme.



Nuove materie, nuovi colori, per un ambiente caldo ed accogliente, come quello di casa.

“Il cuoco (Oldani) ha scelto la matrice di cosa sarebbe dovuto essere il ristorante” ha spiegato Piero Lissoni “io ho cercato di seguire i suoi modelli mentali e ho semplicemente dato forma al colore”.

Oggi, complice il distanziamento sociale e la necessità di creare in ogni ambiente pubblico, spazi fruibili non angusti, dove la socialità non venga troppo penalizzata, ha costretto ad un ripensamento della disposizione, all'interno del ristorante.

Esigenze di **igienizzazione** e **pulizia** degli spazi, ha data la giusta spinta per avviare una **ristrutturazione** della **pavimentazione** e delle **pareti** tramite l'uso della **resina del sistema** KDH Kerakoll Design House.

Resin con la sua capacità produttiva, ha interpretato gli interni del nuovo format del locale, *protagonista la resina*, grazie alle sue caratteristiche, adatte agli ambienti della ristorazione e alle alte performance.

Tra i vantaggi, la resina è facilmente igienizzabile e pulibile, grazie alla sua uniformità che la rende priva di fughe, veri e propri ricettacoli di sporcizia e batteri.

Estremamente impermeabile e inassorbente, è inoltre resistente all'usura e agli agenti chimici.

“ Soprattutto in cucina, dove lo chef ha espressamente voluto delle vere impronte sul pavimento, per segnare le postazioni dei cuochi.

Igienizzabile, impermeabile, uniforme e priva di fughe, la resina è il materiale perfetto perché è facilmente lavabile e ha una texture vellutata, che crea subito un'atmosfera avvolgente e rilassante, dove stare comodamente seduti attorno al tavolo, o anche in piedi.

Arredi ergonomici, come aveva già in passato tenuto a precisare, che aiutano anche la digestione!

Non a caso tra le altre proposte di Oldani spiccano le sedute Accomod'ò di Riva1920. **“A tavola si sta seduti, ma mangiando in piedi avremmo molti meno problemi di digestione”** dice lo chef, che per dare forma alla sua idea ha collaborato non solo con Riva1920, ma anche con i medici.

La resina, riscoperta ormai da molti anni nel campo del design, si conferma un materiale innovativo, oltre che confortevole.

Resin, per questo progetto, ha quindi messo in campo la propria expertise nella lavorazione e posatura della resina sui pavimenti e le pareti, all'interno del ristorante D'O.

“ Bello, funzionale, esteticamente impattante.

Il risultato è un ambiente, che lo chef ama chiamare “casa”, dalla forte impronta di design anni '70, dove ha potuto coniugare la necessità della sicurezza, con la facilità dell'igienizzazione.

