

Interior design e progetto illuminotecnico:

**Simone Micheli**

Cliente

**Gruppo Ethos | [www.gruppoethos.it](http://www.gruppoethos.it)**

Realizzazione:

**2012**

Apertura:

**Gennaio 2013**

Luogo:

**Barcelò Milan | Via Stephenson 55, Milano**

Superficie:

**420 mq**

Coperti:

**220**

Contatti:

**+39 02 87387517 | [www.ristorantetondo.it](http://www.ristorantetondo.it)**

Esistono alcuni must che, nonostante la rincorsa di tantissimi paesi emergenti, continuano ad essere a ragione motivo di orgoglio per ogni nostro connazionale: tra questi possiamo citare sicuramente il design ed il buon cibo. Scegliere di aprire un ristorante all'interno di una struttura alberghiera il cui interior design è stato curato da uno dei "pesi massimi" in questo settore, ovvero Simone Micheli, significa aver individuato una via nuova e internazionalmente italiana di veicolare valori di qualità, originalità, novità e stile. Il Gruppo Ethos, azienda ristorativa milanese attiva dalla fine degli anni '80, ha deciso di investire le sue energie in questa direzione, aprendo il quinto ristorante del gruppo all'interno del Hotel Barcelò Milan in via Stephenson a Milano. "Tondo", questo il nome del locale, è un giardino di tavoli e sedie dove le pareti divisorie lavorano come siepi ed ogni particolare è stato studiato per infondere stupore, energia ed un'atmosfera giovane ed internazionale. Lo spazio è caratterizzato da sculture fitomorfe che costituiscono l'intero apparato strutturale e funzionale del piano terra. Il banco bar, il punto prenotazioni ed accoglienza, il piano del cook-show, nascono da una materia fluida, dinamica, una continua fuga da stereometriche geometrie canoniche. La scelta di colori netti e brillanti contrasta con il pavimento in pietra di Lucerna che si stende, ininterrotto, su tutta la superficie. Tondo è parte integrante dell'albergo e potremmo definirlo il cuore milanese di un corpo che corre verso l'Expo, crocevia di imprenditori italiani e stranieri che attraverso l'offerta culinaria proposta potranno vivere l'emozione di mangiare italiano in una location spaziale emozionante, e decisamente lontana dal cliché dell'architettura italiana così spesso legata al passato. Il menù di Tondo è caratterizzato dall'attenta selezione delle materie prime (molti ingredienti provengono da agricoltura biologica) e dalla ricerca di prodotti genuini e che, nella loro innovazione, non si allontanano dalla sfera della comprensibilità. Il concept di Tondo è infatti quello di offrire una location di grande suggestione emotiva come sfondo di pasti importanti o di più semplici cene a base di pizza, magari accompagnate dalle birre artigianali e biologiche firmate dal Gruppo Ethos, o da un salutare freschissimo centrifugato di frutta e verdura. La cucina, coordinata dalle sapienti mani dello chef Fabrizio Colzani, propone piatti della tradizione e ricette di mare e di terra. Nell'equilibrio del menù, rispecchiata dall'elemento di design che domina la sala, spicca la carne, cucinata a vista su una griglia a carbone vegetale. Tondo propone una ricercata carta Steak House con le migliori razze bovine offerte dal mercato nazionale ed internazionale, ed una proposta che spazia dai tagli anatomici tradizionali a quelli meno conosciuti del quarto anteriore. La pizzeria offre la scelta tra quattro impasti di pizze, preparate con farine biologiche, si va da quella tradizionale con farina biologica di grano tenero tipo "0", a quello integrale di kamut senza lievito

aggiunto, infine l'impasto partenopeo ispirato alle pizze napoletane ma più leggero, grazie alla lunghissima lievitazione. Infine Tondo prepara dolci d'alta pasticceria di propria produzione: un'alternanza di torte, creme, frutta fresca e cotta, cioccolato e spezie ideate per appagare occhio e palato. Il ristorante propone anche un menù gluten free e un menù bimbi. Tondo è anche una fucina di iniziative ed eventi che percorrono i filoni della cultura gastronomica, per scoprire i grandi prodotti della gastronomia italiana, e della salute, grazie all'incontro con nutrizionisti volti a diffondere tra i clienti la cultura del corretto stile alimentare. Per tutte queste iniziative, partnership e grazie al forte impegno in una politica ecologica e sociale, Tondo mira a diventare un punto di riferimento per Milano e provincia: un crogiuolo di idee, persone, abitudini che ne fanno qualcosa di più che un ristorante. Tondo potrebbe essere definito un circolo (sia geometricamente che concettualmente) dove i clienti avranno l'opportunità di essere protagonisti o spettatori di uno show dove la genuinità e la professionalità sono i primi attori. Simone Micheli, lo chef Fabrizio Colzani e tutto lo staff di Tondo, sono garanti di stile, gusto e affabilità; un mix vincente di professionalità e concretezza che punta ad accreditare il ristorante come "place to be" anche per visitatori e clienti dell'albergo che lo ospita.

## **GRUPPO ETHOS**

Il Gruppo Ethos vanta un'esperienza ventennale nel settore della ristorazione e conta oggi cinque ristoranti di successo. Punto fermo nella strategia del gruppo una forte attenzione verso la qualità degli alimenti e verso un'offerta variegata e salutare. Dal 2010 il Gruppo ha siglato un accordo con Legambiente sottoscrivendo un Ecodecalogo e impegnandosi a realizzare, nei propri ristoranti, numerose azioni di ecosostenibilità: dall'attenzione per la raccolta dei rifiuti al risparmio energetico, dall'alimentazione alla gastronomia.

Quest'anno il gruppo è stato premiato (insieme a sola altre 5 aziende sul territorio nazionale) da Legambiente con l'Oscar dell'Ecoturismo per aver introdotto nella propria offerta numerosi prodotti biologici (olio, caffè, farine, pasta, birre e un piatto per ogni portata), oltre che per l'adesione, lo sviluppo ed il successo del progetto "100 giorni di frutta" volto a stimolare l'educazione alimentare dei più piccoli, svolto presso alcuni istituti scolastici. **[www.gruppoethos.it](http://www.gruppoethos.it)**



**Tondo 1**



**Tondo 2**



**Tondo 4**



**Tondo 5**



**Tondo 6**



**Tondo 8**



**Tondo 9**



**B4 Simone Micheli\_  
DSC7860\_2fused C**

## TECHNICAL SHEET

Impianti meccanici elettrici speciali

Alpiq Energia Italia | [www.alpiq.it](http://www.alpiq.it)

Pavimentazione

Liuni | [www.liuni.com](http://www.liuni.com)

Collanti e malte

Mapei | [www.mapei.it](http://www.mapei.it)

Involucro architettonico e facciate

Permasteelisa | [www.permasteelisagroup.com](http://www.permasteelisagroup.com)

Sedie Ristorante

Adrenalina | [www.adrenalina.it](http://www.adrenalina.it)

Corpi illuminanti

iGuzzini illuminazione | [www.iguzzini.it](http://www.iguzzini.it)

Lavabo bagni

Axia Bath Collection | [www.axiabath.it](http://www.axiabath.it)

Rubinetti ed accessori

ST Rubinetterie | [www.strubinetterie.it](http://www.strubinetterie.it)

Sanitari

Simas | [www.simas.it](http://www.simas.it)

Sculture Libellule

Salvetti

Porte

Pietrelli Porte | [www.pietrelliporte.it](http://www.pietrelliporte.it)

## Interior design e progetto illuminotecnico

### SM© SIMONE MICHELI



Simone Micheli è nato in Toscana, a Viareggio (Lucca) nel 1964. Nel 1990 fonda l'omonimo Studio d'Architettura e nel 2003 la società di progettazione "Simone Micheli Architectural Hero" con sede a Firenze, Milano e Dubai. E' docente presso il Poli.Design e presso la Scuola Politecnica di Design di Milano. Ha esposto alla Biennale di Venezia, settore Architettura. E' curatore di mostre tematiche "contract" e non solo nell'ambito delle più importanti fiere internazionali di settore. La sua attività professionale si articola in plurime direzioni dall'architettura all'architettura degli interni, dal design al visual design passando per la comunicazione; le sue creazioni, sostenibili e sempre attente all'ambiente, sono connotate da forte identità e unicità. Le numerose realizzazioni per pubbliche amministrazioni e per importanti committenze private connesse al mondo residenziale e della collettività, ne fanno uno dei principali attori nella

dimensione progettuale europea. Tra i riconoscimenti nazionali e internazionali si ricordano l' "Interior Designer Of The Year" agli "International Design Award 2008" - Los Angeles; il "Best Of Year 2010" nella categoria "Beauty, Spa e Fitness", premio organizzato da Interior Design Magazine - New York, Usa e l' "International Media Prize 2010" nella categoria Annual Club Space Award, organizzato da Modern Decoration Magazine a Shenzhen, China con il progetto Atomic Spa della Boscolo Hotels; il "TrE number one award 2011" - Venezia per l'interior design e il "Contemporary Spa Award 2011" nella categoria "Best Future Spa" - Bologna con il progetto "Marina Verde Wellness Resort" - Caorle, Venezia; "Best of Year honoree 2012" nella categoria Hospitality -Interior Design Magazine, New York, con il progetto B4 Hotel Milano.

I suoi lavori sono stati presentati nell'ambito delle più importanti esposizioni internazionali; ha tenuto conferenze e lectio magistralis presso istituti di cultura, enti e istituzioni di varie città del mondo. Molte sono le pubblicazioni su riviste italiane e internazionali, le interviste televisive dedicate alla sua opera e le monografie; l'ultima, "Simone Micheli From the Future to the Past" edita nel 2012 da L'Archivoltò, rappresenta una selezione di venti anni del suo fare progettuale.

[www.simonemicheli.com](http://www.simonemicheli.com)

**Sono disponibili per ogni foto le specifiche didascaliche.**

**Per maggiori informazioni su questa realizzazione, altri contributi ed immagini in alta risoluzione, contattare:**