

The image shows the interior of a restaurant with a strong industrial aesthetic. The space is characterized by raw concrete walls and pillars, some of which are partially covered in brick. A large, multi-paned window on the left side allows natural light to enter. In the center, a long, light-colored wooden bar is supported by a thick concrete base. Behind the bar, a large, illuminated shelving unit holds various bottles of spirits. Five black metal bar stools are lined up in front of the bar. To the left, a staircase with a black metal mesh railing is visible. The overall atmosphere is modern and minimalist.

Il ferro e il cemento, utilizzati per gli arredi fissi, sono i materiali che caratterizzano il progetto del ristorante Moebius ricavato in un ex magazzino di tessuti a Milano. Luci di Ideal Lux.

# La nuova osteria

Aprire a Milano Moebius, il concept restaurant dello chef stellato Enrico Croatti. Firma il progetto lo studio Q-Bic di Firenze

di Francesca Benedetto — foto di Nathalie Krag



In contrasto con la rigorosa architettura industriale, in ferro e cemento, gli arredi vintage dalle linee morbide. Tutto crea un'atmosfera calda e accogliente

In alto, una piccola lounge affaccia sul retro dell'edificio. Poltrone vintage, tavolini in ferro e legno, prodotti da Laboratorio Vintage. L'ulivo secolare segna il passaggio al livello superiore. A destra, la scatola metallica riservata alla musica live.







Nella sala al piano terra,  
maxi tavolo in rovere con  
base in ferro. Lampade a  
sospensione vintage, da terra  
e da tavolo, di Aromas del  
Campo, applique di Modular  
Lighting Instruments.



Enrico Croatti, chef del Moebius. Una vista del volume che, dopo l'intervento dello studio Q-Bic di Firenze, occupa una superficie di 650 mq su due livelli. Lo spazio ospita il Tapa Bistrot, l'Osteria Gastronomica, un cocktail bar e un negozio di vini.

## Una piattaforma al centro della sala, avvolta da pareti in vetro, accoglie l'Osteria Gastronomica. Qui l'ospite ha la sensazione di cenare in un acquario sospeso nel vuoto

Lorenzo Querci, classe 1992, cresce tra i tavoli del ristorante di famiglia a Siena e, dopo la laurea in giurisprudenza, decide di seguire la passione per il food e l'entertainment. Sogna uno spazio dinamico e versatile, aperto a tutte le ore e scopre che uno chef romagnolo sta pensando di trasferirsi a Milano. Enrico Croatti nasce a Rimini nel 1982 e il suo amore per la cucina inizia a dodici anni con la prima tagliatella fatta insieme alla mamma Franca. Dopo importanti esperienze al fianco di Gino Angelini a Los Angeles e Paul Bocuse a Lione, per citarne alcune, approda come Executive Chef & Founder al Dolomieu di Madonna di Campiglio, dove conquista la prima stella Michelin. La seconda arriva all'Orobianco di Alicante, il primo ristorante di cucina italiana a ottenere l'importante riconoscimento in Spagna. I due giovani si danno appuntamento su Facetime per una chiacchierata informale. Nasce un'intesa che si trasformerà presto in amicizia: Querci e Croatti si incontrano in via Cappellini, a due passi dalla Stazione Centrale di Milano. Qui Lorenzo ha adocchiato quello che sembra il contenitore perfetto per confezionare la sua idea. Un ex magazzino tessile di 500 mq con pilastri in cemento e pareti in mattoni a sostenere un soffitto che raggiunge i 10 metri di altezza. Il potenziale si intuisce subito nonostante lo stato di abbandono e, dopo una lunga trattativa con i proprietari, iniziano i lavori. Entra in scena lo studio fiorentino Q-Bic dei fratelli Baldini: Marco, artista e designer, e Luca, architetto. Autori di progetti residenziali e retail, di architetture e di scenografie per eventi della moda e del teatro, hanno ispirato gli imprenditori con il ristorante

Le Ménagère di Firenze. Il volume di Milano, svuotato fino al colmo del tetto, rivela il fascino raw delle architetture industriali e lascia grande libertà di intervento. "Abbiamo cercato di conservarne l'aspetto grezzo e autentico. La vera sfida stava nel dare anima a un ambiente di notevoli dimensioni creando zone intime e riservate", racconta l'architetto. All'ingresso del Moebius – il locale cita il nome d'arte del celebre fumettista Jean Giraud – il bancone del cocktail bar è il primo elemento di forte impatto, realizzato in cemento come la scaffalatura a parete per esporre i liquori. Attorno al lungo tavolo conviviale al piano terra, ricavato da un unico tronco di rovere francese, gli ospiti si trattengono dopo un pranzo informale al Tapa Bistrot, per leggere, studiare e ascoltare musica. Altre aree, più raccolte e arredate con poltrone e tavolini vintage, sono perfette per l'aperitivo e per il dopocena. L'elemento più caratterizzante di Moebius è la piattaforma sospesa al centro della sala, accessibile dalla scala in ferro che porta al livello superiore: una scatola avvolta da pareti in vetro, simile a un acquario, che accoglie l'Osteria Gastronomica dove Croatti propone piatti ricercati, partendo dalle origini della cucina romagnola. È un ulivo secolare, messo a dimora in una teca di otto metri, simboleggia il sodalizio professionale tra i due giovani talenti. –

Moebius, via Cappellini 25, Milano, moebiusmilano.com