Fondazione Prada

Comunicado de Prensa

APERTURA DEL RESTAURANTE TORRE EN EL NUEVO EDIFICIO DE LA FONDAZIONE PRADA EN MILÁN

El Restaurante Torre abrió al público en el 6° y 7° piso de la nueva torre de la sede milanese de la Fondazione Prada, diseñada por Rem Koolhaas junto a Chris van Duijn y Federico Pompignoli del estudio de arquitectura OMA.

El Restaurante Torre aparece, según la definición de Koolhaas, como "un collage de temas y elementos preexistentes", combinando obras de arte y mobiliario de diseño. Su sala principal está situada en la sexta planta y ocupa una superficie de 215 m² dividida en dos partes: el bar y el restaurante. Los dos espacios se caracterizan por el contraste entre los grandes ventanales de suelo a techo, que ofrecen una vista sin precedentes de la ciudad de Milán, y los tonos cálidos del piso de madera, de la ebanistería en nogal y de los paneles de cáñamo que cubren las paredes.

El bar cuenta con un mostrador central, con un botellero suspendido que contiene bebidas y licores internacionales donde se puede disfrutar de un cóctel y una cena ligera. A la izquierda, hay una chimenea rodeada de sillones soviéticos y mesas Tulip de Eero Saarinen. Este espacio alberga dos obras de arte - *Cappa per caminetto* (1949) y *Testa di medusa* (1948-54)- de Lucio Fontana, mientras que la cerámica policromada *Pilastro* (1947) del mismo artista introduce a los huéspedes en el propio restaurante.

El restaurante tiene capacidad para 84 comensales y está distribuido en tres niveles ligeramente desplazados entre sí para recrear un mirador ideal. Los dos primeros están decorados con mesas de madera y sillas Executive de Eero Saarinen y presentan una selección de pinturas de William N. Copley, Jeff Koons, Goshka Macuga y John Wesley. El tercer nivel cuenta con mobiliario original del "Four Seasons Restaurant" de Nueva York diseñado por Philip Johnson en 1958 y elementos de la instalación de Carsten Höller *The Double Club* (2008-2009). Inspiradas en la tradición de los restaurantes italianos, las paredes presentan platos de artistas creados especialmente para el restaurante por John Baldessari, Thomas Demand, Nathalie Djurberg & Hans Berg, Elmgreen & Dragset, Joep Van Lieshout, Goshka Macuga, Mariko Mori, Tobias Rehberger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli y John Wesley; formando una serie abierta a nuevas contribuciones.

La terraza triangular con vistas al espacio urbano, presenta el típico pavimento de pórfido y las rejas metálicas características de los exteriores de la Fondazione Prada. El área de 125 m² está dividida en una zona de restaurante con capacidad para 20 personas en mesas y sillas plegables estilo bistró y un área de bar donde se pueden combinar o separar las mesas a lo largo del parapeto según las necesidades.

En el séptimo piso se encuentra la mesa del chef, un espacio exclusivo y reservado con servicios especiales, caracterizado por una pared de cristal con vista a las cocinas y una terraza privada.

El menú de Torre es auténticamente italiano y se inspira en las mejores tradiciones regionales, mientras que los postres ofrecen una gama de los grandes clásicos de la pastelería de Italia. La oferta se completa con una prestigiosa selección de vinos de marcas italianas e internacionales. Se puede acceder al bar y al restaurante desde el patio de la Fondazione Prada en horario de apertura al público y, desde la calle Giovanni Lorenzini 14 en horario nocturno.

La colaboración con el proyecto Proyecto "Chef under 30" de CARE

Además de habilidades y valores, la cocina del Restaurante Torre se basa en diversos conceptos: Con el apoyo de CARE's - *The Ethical Chef Days*, el proyecto concebido por Norbert Niederkofler y Paolo Ferretti, el restaurante también será un lugar para explorar la cocina internacional.

A lo largo de todo el año, los cocineros menores de treinta años serán invitados como huéspedes del Restaurante Torre y durante dos semanas propondrán platos típicos de su país de origen, en línea con los principios de una cocina ética y sostenible. Gracias a la comparación con diferentes culturas en conceptos como la sostenibilidad, el cuidado del territorio y la protección del medio ambiente, el restaurante Torre pretende crear un vínculo virtual con culturas lejanas, aumentando así el conocimiento y la conciencia ética y la gastronómica.

Información al público

Restaurante Torre

Via Lorenzini 14, 20139 Milán

Abierto todos los días, excepto los martes:

Bar 6 pm - 2 am

Restaurante 7 pm - 12 am

Reservaciones

+39 02 23323910

reservationtorre@fondazioneprada.org