

RIVISTA AMBIENTE CUCINA gennaio/febbraio 2019
PAESE ITALY
PAG. 63



ANDREA BERTON - ARRITAL A MISURA DI CHEF



Andrea Berton nello showroom milanese di Arrital



Lo chef pluristellato Andrea Berton, titolare dell'esclusivo Ristorante Berton a Milano, è una personalità di primo piano per quanto riguarda stile e tendenze di gusto. E non solo rispetto all'arte del cucinare, ma anche riguardo al design. Berton e l'architetto Franco Driusso, art director di Arrital, hanno elaborato uno dei progetti cucina più innovativi degli ultimi anni: AKB_08, già selezionato all'interno del book *Adi Index 2017*. Il risultato della proficua collaborazione tra l'Architetto e lo Chef è un sistema che integra, a un design eccellente, elementi di livello e funzionalità professionale. «In un ristorante - spiega Andrea Berton - la cucina deve essere disegnata "a misura" di chef. L'errore più frequente, nel progetto di un locale, è lasciare all'architetto la realizzazione della cucina, che deve invece essere concepita e creata insieme a chi la utilizzerà. Quella del mio Ristorante è stata costruita secondo le esigenze del mio lavoro, affrontando anzitutto la funzionalità per potermi muovere bene. Ad esempio, ho voluto banconi più alti degli standard per non lavorare chinati; attrezzature speciali come motori frigoriferi remoti, piastre induzione ad alto rendimento e, oltre alle cappe aspiranti, un sistema di climatizzazione che consente anche l'immissione di aria, per non creare un effetto soffocamento quando si cucina». Lo chef Berton, in virtù dell'importante esperienza professionale, ha quindi potuto offrire un contributo fondamentale per il progetto AKB_08 (dove la lettera B significa, appunto Berton), sistema

creato sì per lo spazio domestico, ma connotato da un'efficienza "da ristorazione". «Lavorare per Arrital è stata un'esperienza molto interessante soprattutto perché l'architetto Driusso è in linea con la mia idea di cucina - continua Berton - e c'è stata una forte sintonia: sul rigore, sulle linee pulite e precise. Partendo da esigenze d'uso professionali, con AKB_08 abbiamo creato tante nuove soluzioni funzionali, pensate per offrire, anche a casa, un tipo di efficienza inedita e superiore agli standard». Affrontiamo con Berton anche il tema della maggiore consapevolezza del valore del cibo e dell'arte gastronomica. «Sicuramente c'è stata un'evoluzione importante negli ultimi anni perché, i media - sostiene lo chef che recentemente è stato tra i protagonisti del programma tv "Il Ristorante degli chef" su Rai 2 - hanno creato un grande interesse, hanno divulgato e valorizzato l'arte della cucinare facendo scoprire al pubblico nuovi aspetti, il tipo di lavoro che si svolge nelle cucine dei locali e dei ristoranti». E non a caso, per i clienti più fortunati Berton ha predisposto, affacciato all'interno della cucina del suo Ristorante, un tavolo per due. Disponibile solo nei giorni in cui lo chef è presente. «Una soluzione particolare, che ho voluto perché mi piace l'idea di far vivere alle persone un'esperienza diversa - conclude Berton - perché il cliente può assistere dal vivo a tutte le operazioni che si svolgono per realizzare i piatti. In tal modo, posso offrire tutta la mia esperienza e la mia personale idea di cucina».

AKB_08, progettata per Arrital dall'architetto Franco Driusso in collaborazione con lo chef Andrea Berton, selezionata per il book *Adi Index 2017*

Nel Ristorante Berton di Milano lo chef ha voluto una cucina a vista separata dalla sala da una vetrata e un tavolo per due persone situato in una nicchia e affacciato direttamente in cucina

CATERING TO THE CHEF

Star-rated chef **Andrea Berton**, owner of the exclusive **Ristorante Berton**, in Milan, is also a prominent personality in the field of cooking styles and trends in flavours. His work is as much about design as cuisine. Berton and architect **Franco Driusso**, art director of **Arrital**, have together devised one of the most remarkable and innovative kitchens to come out of the sector in recent years: **AKB_08**, which was selected for inclusion in the *Adi Index 2017*. The result of the fruitful collaboration between the architect and the chef is a system that incorporates elements of a professional level into an excellent work of design.

"Having the right amount of clearly defined space in a kitchen is an excellent starting point from which to get straight down to work," says Andrea Berton. "And, in a restaurant, the kitchen needs to be designed in a way that suits the chef's needs. The most frequent mistake in restaurant kitchen design is that of leaving its design up to the architect alone, because it really needs to be designed together with whoever is going to be using it. The kitchen in my restaurant was designed in accordance with the way I work, including first and foremost all the functional features that allow me to move naturally in it. For example, I wanted counters that were higher than usual so that you're not bent over while you're working; it had to have special equipment like remote refrigerator motors, high-output induction hobs and an air-conditioning system that includes air intake as well as extractor hoods, so that you don't feel suffocated while you're cooking".

So, with all his significant professional experience, chef Berton was able to make a fundamental contribution to the design of **AKB_08** (indeed the letter B stands for Berton), a system created for domestic spaces, but with that extra "something" you get in a restaurant kitchen. "Working with Arrital was a very interesting experience, especially because architect Driusso and I think about kitchens in the same way". Berton goes on. "The designer interpreted my requirements extremely well, and put my working needs into practice. So with **AKB_08** we started with needs found in professional kitchens, to create lots of new functional solutions, designed to offer a whole new level of efficiency also at home, well above the usual standards". And to involve consumers in the dynamics of these intriguing preparation methods, for the luckier diners, Berton has set up a table for two actually inside the kitchen. It's only available when the chef is present. "It's an unusual idea that I came up with to give people a different experience". Berton concludes. "And in this way I can share all my experience and present my personal approach to cuisine".

AKB_08, designed for Arrital by architect **Franco Driusso** in collaboration with chef **Andrea Berton**, which was chosen to appear in the *Adi Index 2017*.

The Berton restaurant in Milan includes a much-coveted dining table in the kitchen, from which diners can follow all stages in the preparation of their meal.