

# Mediolan

4/2018



przewodnik





Tekst: Monika Brzywczy

Jedno z najbardziej stylowych miast Europy. Kolebka marek, które na długo określiły pojęcie stylu „Made in Italy”. Główny konkurent Paryża w walce o miano stolicy mody. I podobnie jak Paryż organizator wielkich targów wnętrzarskich. Salone Del Mobile, odbywa się nieprzerwanie od 1961 roku i sprawia, że do miasta zjeżdżają tłumy superzdolnych, dobrze ubranych, elokwentnych architektów. I wierzcie nam: każdy, kto lubi design, choć raz powinien się w tym okresie w Mediolanie pojawić. Gdy tłumy kreatywnych ludzi z całego świata walczą tu o każdy centymetr miejsca w hotelu, Airbnb, taksówce, metrze, restauracjach i barach – w tym okresie Mediolan żyje jak nigdy! Ale jeśli nie lubicie przepychanek, może warto zobaczyć miasto w innym, bardziej spokojnym czasie. To, co znajdziecie tu na co dzień, to esencja włoskiego szyku. Piękna architektura, świetny design, zwłaszcza ten już nie raz omawiany fenomen wspaniałych klatek schodowych – patrz okładka naszego przewodnika. Wystarczy zajrzeć do zwykle przeszklonych wnętrz, by co chwila wpadać w osłupienie i coraz głośniejsz zastanawiać się, jak oni to robią. Co do jedzenia, to jest zachowawcze. Nie znaleźliśmy tu zbyt wiele awangardy (ani jednego miejsca z kawą przelewową!), ale to, co tradycyjne, jest wspaniale rozwinięte, łącznie z cudowną kulturą aperitivo. Ma być klasycznie, po włosku, tak jak było od zawsze. Jeśli czujecie, że możecie to polubić – zapraszamy do Mediolanu!

Zdjęcia: Krzysztof Kozanowski

## 1 Panettone i croissanty

Piekarnia, cukiernia i kawiarnia w jednym. Trzech przyjaciół – Diego Bambergi, Giovanni Giberti i Luca Scanni – sześć lat temu postanowiło założyć miejsce na każdą porę dnia. We Włoszech rozpoczął się kryzys, a oni szukali pomysłu na biznes. Chcieli stworzyć coś, co ma charakter, jest autentyczne, niczego nie udaje, a jednocześnie gwarantuje najwyższą jakość jedzenia. A że Giovanni jest cukiernikiem – padło na wypieki. To tu dostaniecie najlepszego croissanta w Mediolanie, słynne panettone w słoiku, ale też kawałki pizzy, kanapki i przepyszne ciastka: od klasyków, jak tarta limoncello czy mille-feuille, po bardziej autorskie wariacje, jak tartalełka z kremem dyniowym czy gruszka w czekoladzie. Diego zajmuje się dostawami, a Luca – komunikacją marki. Idzie im doskonale, otworzyli już dwa kolejne miejsca – lodziarnię Pavé Gelati & Granite i Pavé-Break ze śniadaniami i lunchami.

[Pavé Milano, Via Felice Casati 27](#)

[Pavé Gelati & Granite, Via Cesare Battisti 21](#)

[Pavé-Break, Via della Commenda 25](#)

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



## 2 Spryt Prady

Główny punkt na liście dzisiejszych atrakcji Mediolanu. Już nie katedra, nie outletry, ale ta właśnie galeria jest absolutnym must see włoskiej północy. Genialny był pomysł Prady, by przeistoczyć tereny stuletniej destylarni w nowoczesny, przestrzenny kompleks dedykowany sztuce. Podobnie jak decyzja, by zaangażować do tej adaptacji wybitnego architekta Rema Koolhaasa. Powstał projekt funkcjonalny i frapujący swoją nowoczesnością, bez żadnych zbędnych gestów. Neutralny na tyle, by ładnie eksponować prace tu pokazywane, dawać przestrzeń do projekcji filmowych i performansów, wystaw stałych i czasowych, pomieścić księgarnię i kawiarnię (patrz obok). W weekendy przed kasą stoi kolejka ludzi tak dobrze ubranych, że choćby po to, by popatrzeć na nich – warto tu wpaść. My obejrzeliliśmy także kilka świetnych dopracowanych wystaw. Polecamy!

[Fondazione Prada, Largo Isarco 2](#)

[www.fondazioneprada.org](http://www.fondazioneprada.org)



## 3 Fantastyczna kawiarnia Wesa

Jeden z najładniej zaprojektowanych barów na świecie. Nic dziwnego, bo stoi za nim sam Wes Anderson, reżyser, którego filmy, takie jak „Genialny klan” czy „Grand Budapest Hotel”, stawały się kultowe już w momencie wprowadzenia na ekrany kin. Anderson ma rozpoznawalny styl, więc decyzja zaproszenia go do stworzenia baru w Fondazione Prada była ruchem genialnym! W Barze Luce zadbał o każdy, najmniejszy szczegół: od lamperii, tapet, ekspresu do kawy po flipery, stroje

[Bar Luce, Largo Isarco 2](#)

[www.fondazioneprada.org/barluce](http://www.fondazioneprada.org/barluce)



kelnerów, menu i oczywiście muzykę, której tu możemy posłuchać. To jest przykład miejsca totalnego, zaprojektowanego od A do Z. I (podobnie jak w filmach tego reżysera) ta dbałość o każdy detal jest urzekająca. Można tu wypić kawę, zjeść pyszną ciabattę lub ciastko (dostarcza je słynna piekarnia Marchesi), ale najpierw trzeba się zmierzyć z napierającym tłumem turystów, którzy walczą o wolne miejsce przy stoliku. Zrelaksować się nie da, ale i tak trzeba tu wpaść!



## 5 Złe Negroni w mega szkłe

Najbardziej znany bar w Mediolanie. Pozycja obowiązkowa. To tutaj barman Mirko Stoccheto popełnił pamiętny błąd i do klasycznego Negroni, zamiast ginu, dodał wino musujące. I stało się! Od tamtej pory Bar Basso zyskał swojego flagowego drinka – czyli Negroni Sbagliato (Złe Negroni). Przeżyjecie szok, gdy zobaczycie ten monstrualny, przeskalowany kieliszek – my nie mogliśmy przestać się śmiać. Podany na tacy przez stylowego kelnera, który na pewno zna tu wszystkich stałych klientów. A tych przez dziesięciolecia działania baru było bez liku, wśród nich gwiazdy, aktorzy, gangsterzy, podobno prezydent i nawet sam Hemingway – o słynnych gościach w Barze Basso przeczytacie w wycinkach prasowych wiszących na ścianach baru. Historię czyta się tu z każdej twarzy, z każdego zakamarka. Cin cin!

Bar Basso, Via Plinio 39  
[www.barbasso.com](http://www.barbasso.com)



## 4 Dom wielofunkcyjny

XVIII-wieczna piękna willa w środku miasta została oddana w zarządzanie kolektywowi Esterni, który założył tu galerię, ogród edukacyjny, sklep z kwiatami, warsztat rowerowy, restaurację i hostel. Co jakiś czas organizuje też targi rolników. Najintensywniej działa knajpa – kiedy do niej przyszliśmy w sobotnie popołudnie, była wypełniona ludźmi po brzegi. Żywiłowy, rozgestykulowany włoski tłum, rodziny z dziećkami spożywające swój weekendowy posiłek, świętujące urodziny i rocznice. Ewidentnie miejsce lubiane, w którym jedzenie jest w przystępnej cenie, bardzo urozmaicone, wino podstawowe, a kawa porządna. Czegoż więcej trzeba? Szef Nicola Cavallaro serwuje tu zarówno focaccie, kanapki, jak i pastę, ryby, mięso. Używa dobrych, sezonowych produktów. Klasyka gatunku podana sprawnie – Włosi to kochają!

Esterni i Un Posto a Milano, Via Cuccagna 2  
[www.esterni.org](http://www.esterni.org)  
[www.unpostoamilano.it](http://www.unpostoamilano.it)



## 6 Od podłogi po sufit

Kiedy pytaliśmy tubylców, jaką dzielnicę mamy odwiedzić w Mediolanie, by uciec od historycznej klasyki, często wymieniali China Town. Warto tu przyjechać choćby dla pięknego, wiekowego baru z winami. Cantine Isola powstała w 1896 roku i znowu, jak to w Mediolanie często bywa, udało się zachować cały oryginalny wystrój wnętrza. Wina piętrzą się od podłogi po sufit, ustawione na starych drewnianych regałach. Przemięta obsługa – z Giannim, Tiną i ich synem Lucą na czele – częstuje wieczorem przekąskami, które są za darmo do każdego kupionego kieliszka wina. Atmosfera jest kameralna, rodzinna, na pogawędkę wpadają stali bywalcy. Na półkach mają klasyki – od Chianti Classico przez amarone, od Burgundii, Bordeaux po Mozelę, Istrię i Friuli. Są też zupełnie nowoczesne pomarańcze – tak, znaleźliśmy tu nawet Radikona. Taki stary bar, a jest ich w Mediolanie wiele, to punkt obowiązkowy dla każdego, kto pragnie wczuć się w autentyczny rytm miasta.

Cantine Isola, Via Paolo Sarpi 30

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



## 7 Hygge na całym świecie

Bistro położone nieco na uboczu, z dala od turystycznych szlaków. Założyli je półtora roku temu dwaj bracia. Jeden z nich długo mieszkał w Danii, stąd wzięta się nazwa. Hygge ma wszystko, czego modnemu miejscu trzeba: common table, wielkie okna, ścianę do przyczepiania polaroidów z całego świata, dobrą kawę. Ale najlepsze są tu lunchy. Karta dań jest krótka i często się zmienia. Znajdziecie w niej między innymi zupę krem z kalafiora z jajkiem w koszulce, chrupkami, pistacjami i kakao czy grillowane krewetki na kremie z fasoli, stir-fry z cykorii i crumble z chleba żytniego. Do wyboru jest też kilka opcji wegańskich. Jak na dosyć konserwatywny jedzeniowo Mediolan – bardzo nowocześnie i smacznie.

Hygge Corner, Via Giuseppe Sapeto 3

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

## 9 Papierniczy uratowany!

Klasyczny sklep papierniczy z 1909 roku, w którym udało się zachować cały oryginalny wystrój wnętrza. Żeby go ocalić, skrzyknęło się kilku wydawców, przejęli go w 2014 roku i zachowali przeszklone szafeczki, 117 małych szufladek w pięknym zielono-turkusowym kolorze, drewniane lady i witrynę ze starym liternictwem. Postanowili też zostawić stare maszyny drukarskie i litograficzne, w kolejnym pomieszczeniu powstało małe muzeum, gdzie można zobaczyć, jak dawniej pracowali drukarze, a w jeszcze następnym jest mała księgarnia z albumami i książkami artystycznymi. Można tu kupić całą selekcję najbardziej coolerskich piór, ołówków, gumek, magnesów, notesów, kopert, papierów i spinaczy z całego świata. Są japońskie Kaweco i Midori, ołówki Palomino Blackwing, brytyjskie Parkery, amerykańskie Ballpointy, tak piękne, że można tu spędzić godziny, dotykając i decydując, który z nich jest nam pisany! Przemięta obsługa chętnie odpowiada na wszystkie pytania i oprowadza po imperium Fratellich!

Fratelli Bonvini Milano 1909, Via Tagliamento 1

[www.bonvini1909.com](http://www.bonvini1909.com)



## 8 Globus, planeta i łuk

Aesop – ta kanadyjska marka kosmetyczna dba nie tylko o wyjątkowe opakowania swoich kosmetyków, ale też o niesamowity wystrój sklepów. Każdy jest inny! Za każdym stoi inne świetne studio architektoniczne. Byliśmy w niejednym sklepie Aesopa, w niejednym kraju, na niejednym kontynencie. I musimy przyznać, że ten w Mediolanie jest jedną z najbardziej spektakularnych realizacji. Trudno się dziwić, bo zaprojektowało go samo Dimore Studio! Turkusowe kapsułowe moduły na kosmetyki mają w sobie coś zarazem futurystycznego, jak i retro. Pod sufitem zwiesza się gigantyczna okrągła, płaska lampa przypominająca powierzchnię jakiejś planety widzianej z lotu ptaka. W kącie na szafie zgrupowano globusy, a łuki okien delikatnie łagodzą wyrazisty charakter tego wnętrza. Sztos! I na pewno dzisiaj „signature place” Mediolanu.

Aesop Corso Magenta, Via Meravigli 18

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





## 10 Lekcja z designu

Amerikanin Britt Moran i Włoch Emiliano Salci stoją za jednym z najbardziej znanych mediolańskich studiów projektowych. Rezydencje (bo tak należy przetłumaczyć ich nazwę) zajmują się projektowaniem wyjątkowych mebli i charakterystycznych wnętrz, zgrabnie łącząc różne epoki. Są odpowiedzialni za takie wnętrza, jak Pump Room w Chicago, Ceresio 7 w Mediolanie czy pałac Porta Nuova, gdzie znajduje się ich pracownia połączona z showroosem. To przestronne mieszkanie z tarasem jest niesamowite. Zostało zaprojektowane od A do Z, kolory ścian,

tapety, okiennice, dywany, wazy, lampy, wykładziny – każdy detal został przemyślany i zrealizowany. Rząd pokoi ciągnie się wzdłuż wąskiego korytarza. Można tu wejść i podziwiać współczesne i archiwalne meble, które wyszły z pracowni Dimore. Ale też włoskie klasyki, takie jak fotele Gio Pontiego. Każdy element jest na sprzedaż. Ale nawet jeśli nie stać was na ich zakup, koniecznie odwiedźcie Dimore. To nie tylko włoski klasyk, ale jedno ze studiów, którego wpływ widać w wielu architektonicznych i wnętrzarskich projektach na całym świecie. Pozycja obowiązkowa!

## 11 Flaczki, konina i bib

Kultowa mediolańska miejscówka. Trattoria, która – jak sama nazwa wskazuje (trippa to po włosku flaczki) – specjalizuje się przede wszystkim w mięsie. Karta zmienia się codziennie, w zależności od tego, co jest dostępne i najświeższe u rzeźnika, ale konina i podroby to tutaj standard. Menu mieści się na jednej stronie: cztery przystawki (carpaccio z cielęciny z orzechami czy ślimaki w czerwonym winie), trzy pierwsze dania (w tym klasyczne, typowo mediolańskie risotto z szafranem i szpikiem kostnym, zupa kapuściana z kaszanką i pappardelle z ragu z dzika) oraz trzy drugie (stek z koniny z selerowym purée i czerwoną kapustą lub polenta z duszonym dorszem). Na niezadeklarowanych mięsożerców patrz tu podejrzliwie, o miejsca trudno, trzeba rezerwować co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, gdyż odznaka Bib Gourmand, dumnie przypięta na froncie, robi swoje. Kiedy wywalczyliśmy stolik, byliśmy uszczęśliwieni. Obsługa jest na piątkę, dania przyrządzone popisowo, ale sam smak nie uniósł nas tak wysoko, jak byśmy chcieli. Znowu pozostaliśmy na orbicie poprawnej włoskiej klasyki.

Trippa Milano, Via Giorgio Vasari 1  
www.trippamilano.it



## 12 Czekać, patrz i ubieraj się

Mediolan to – wiadomo – stolica mody. My jednak szerokim łukiem ominęliśmy wszystkie flagowe butikie wielkich włoskich marek, mieszczące się w okolicach Duomo i monumentalnej Galerii Wiktora Emmanuela II, za to z przyjemnością oddaliśmy się eksplorowaniu multibrandowych, autorskich butików, jak choćby Wait and See. Uberta Zambeletti, właścicielka sklepu, była wcześniej konsultantką takich marek, jak Missoni i Etro. Selekcja ubrań pokazuje, że ma gust, ale też odrobinę ekscentryczności. Głównie mieszczą małe, eksperymentujące marki, a dodatkowo doprawia to odrobiną biżuterii wirującej na wielkiej metalowej karuzeli, gadżetami rodem z bazaru i pchlego targu, porcelanowymi Maryjkami i plastikowymi tygrysami. Wszystko razem tworzy wrażenie, że – przekraczając próg Wait and See – zatapia się w cyrkowo-bajkowym mikroświecie. Bycie w nim sprawia dużo przyjemności.

Wait and See, Via Santa Marta 14  
www.waitandsee.it



## 13 Król kurczaków zaprasza

Każdy, kto mieszka w Mediolanie, zna kiosk Giannasiego. Mieszczący się w okolicach Porta Romana wolno stojący pawilon podnosi swoje rolety o punkt 7, by do wieczora karmić mediolańczyków pysznym, świeżym i niedrogim jedzeniem na miejscu albo na wynos. Od czasów powojennych Giannasi sprzedaje kurczaki z rożna. Niektórzy śmieją się, że jest lokalną odpowiedzią na amerykańskie KFC. W latach 60. kiosk założył młody Dorando Giannaso, który dopiero co przyjechał do Mediolanu i rozpoczął pracę w sklepie z drobiem. Kiedy odkrył, że dużo lepiej sprzedają się kurczaki pieczone niż surowe, jego kariera nabrała rozpędu. Niektórzy nazywali go królem kurczaków.

Giannasi 1967, Piazza Bruno Buozzi 2  
www.facebook.com/giannasi1967

Ale na szczęście na tym nie poprzestał, Giannasi 1967 ma też focaccine, pizze, polentę, bakłażany, krokiety z gorgonzolą, nadziewane oliwki, kiełbaski, żeberka, wiele rodzajów antipasti, makaronów, warzyw – każdy znajdzie coś dla siebie. Za jedyne 4 euro dostaniecie tu dużą porcję kurczaka, a reszta dań nie odbiega od tej ceny. Nic więc dziwnego, że tłum głodomorów kłębi się przed pawilonem non stop. Na szczęście liczna obsługa uwija się bardzo szybko, nie ma czekania, jest uśmiech na twarzy, sprawna akcja i po chwili zgrabny pakunek z jedzeniem ląduje w twoich dłoniach. Jak was dopadnie chwila zwątpienia w mediolańską gastronomię – tu jej zaradzicie.



## 14 Jaki drink do pizzy?

I dla odmiany nowoczesny mediolański bar. Ale nadal bazujący na totalnie prostych połączeniach. Pizza i drinki – oto, co oferuje Dry, umiejscowiony centralnie, blisko kultowego Corso Como i otwarty tylko wieczorem (od 19). Ma opalany drewnem piec do pizzy, a tuż obok szef kuchni Andrea Berton, otwierając knajpę w 2013 roku, wznosił pizzę do poziomu wytwornego dania, które stanowi idealne dopełnienie eleganckiej randki z drinkiem. Zjecie tu zarówno klasyki, jak i autorskie dania szefa: dorsza z ziemniakami, rukolą i sosem sojowym czy sałatkę z puntarelli (cykorii szparagowej) z kremem sardelowym i mozzarellą z sera krowiego. Są też focaccie, którymi łatwo się podzielić, i smaczne desery. Obite miodem stoły, surowe ściany, miła obsługa – wszystko, czego trzeba, by stworzyć miejsce, do którego chcą trafić wszyscy!

Dry Milano, Viale Vittorio Veneto 28  
[www.drymilano.it](http://www.drymilano.it)

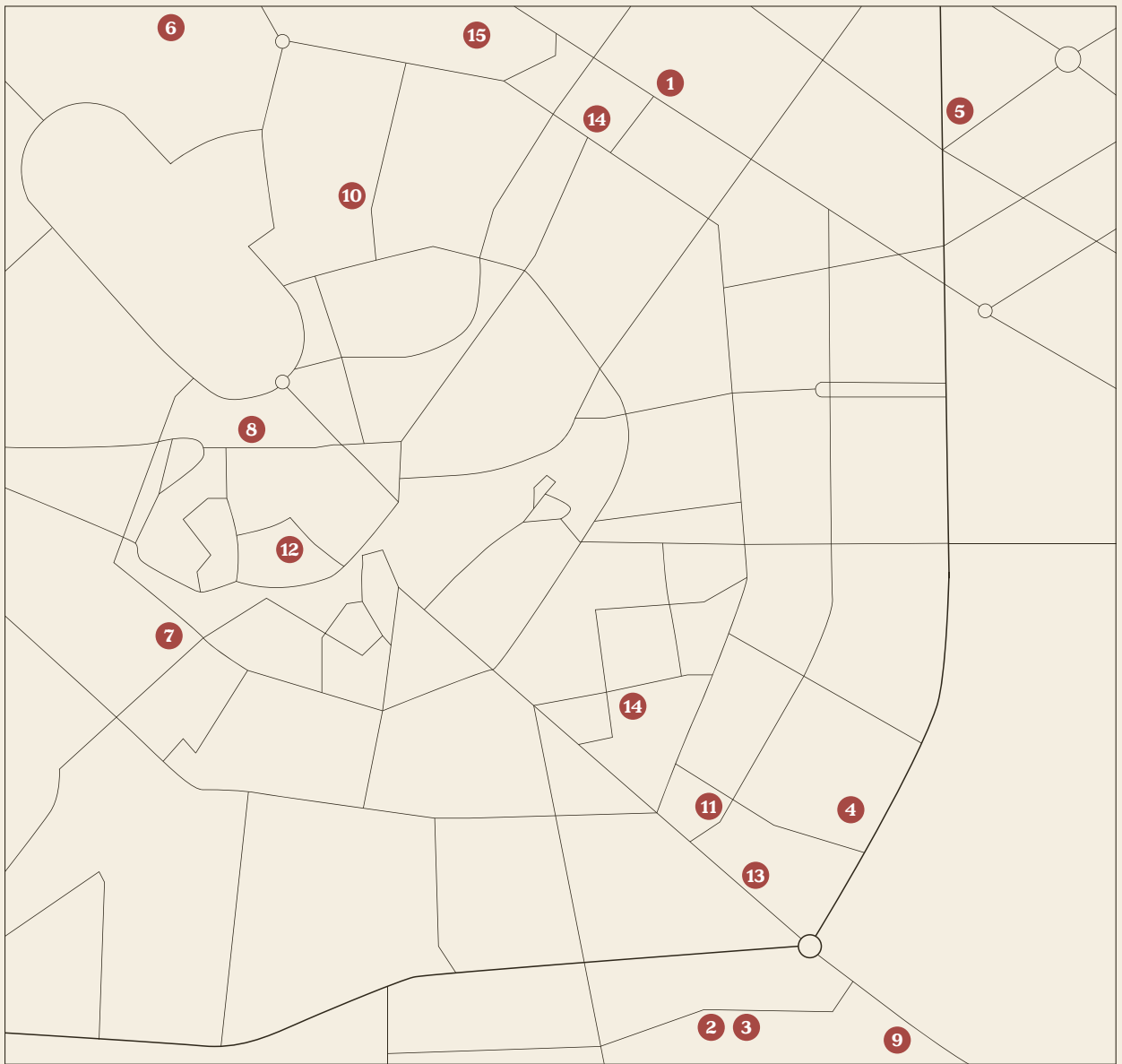
## 15 Zielona dusza

Zazwyczaj nie chodzimy tam, gdzie menu podawane jest na tablicy. W Mediolanie jednak głód docisnął nas do ściany, a kiedy po raz kolejny spóźniliśmy się na lunch (tu serwowany maksimum do godziny 15) i okazało się, że większość miejsc jest zamknięta aż do kolacji, zrewidowaliśmy oczekiwania. Soulgreen ma sporo dobrych recenzji, w menu głównie warzywa, w większości wegańskie dania. Są apetyczne bowle, różne rodzaje risotto, gnocchi, curry, hamburgery, są lemoniady w stoikach (ups). Da się coś wybrać – jedzenie jest ładne, kolorowe, może nie obłędne, ale na pewno przyzwoite. Wnętrze miłe, dużo roślin, woda do lunchu za free, z kraników w ścianie. Sympatycznie!

Soulgreen, Piazzale Principessa Clotilde  
[www.soulgreen.com](http://www.soulgreen.com)







- |          |   |           |   |
|----------|---|-----------|---|
| <b>1</b> | Pavé Milano, Via Felice Casati 27           | <b>9</b>  | Fratelli Bonvini Milano 1909, Via Tagliamento 1 |
| <b>2</b> | Fondazione Prada, Largo Isarco 2            | <b>10</b> | Dimore Gallery, Via Solferino 11                |
| <b>3</b> | Bar Luce, Largo Isarco 2                    | <b>11</b> | Trippa Milano, Via Giorgio Vasari 1             |
| <b>4</b> | Esterni i Un Posto a Milano, Via Cuccagna 2 | <b>12</b> | Wait and See, Via Santa Marta 14                |
| <b>5</b> | Bar Basso, Via Plinio 39                    | <b>13</b> | Giannasi 1967, Piazza Bruno Buozzi 2            |
| <b>6</b> | Cantine Isola, Via Paolo Sarpi 30           | <b>14</b> | Dry Milano, Viale Vittorio Veneto 28            |
| <b>7</b> | Hygge Corner, Via Giuseppe Sapeto 3         | <b>15</b> | Soulgreen, Piazzale Principessa Clotilde        |
| <b>8</b> | Aesop Corso Magenta, Via Meravigli 18       |           |   |