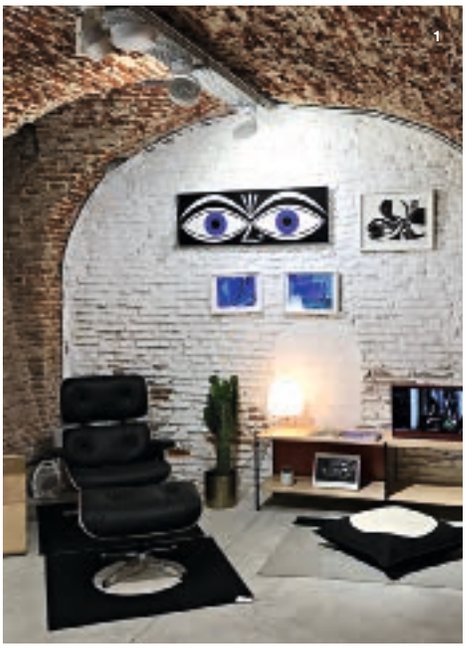
Il volto di Madrid sta cambiando. Gallerie d'arte contemporanea, tapas bar a tema, ristoranti che guardano a Wes Anderson e jazz club dove rivivono i ruggenti anni 20 del proibizionismo. Per non fermarsi mai, dal giorno alla notte.

TESTO Giuliana Matarrese



Mario Lomas/David Yerga

1. 2. 3. EL MODERNO
Prima che arrivassero Delphine Costenoble e David Yerga era un negozio di tessuti chiuso da tempo. I due lo hanno trasformato nell'indirizzo di riferimento per gli amanti del design dal gusto nordico a prezzi democratici. Situato nel quartiere di Malasaña, tra negozi vintage e tapas bar, la sua selezione predilige marchi europei, meglio se locali. Così si può scegliere tra lampade, mobili e oggettistica, cartoleria e stampe firmate Hay, Normann Copenhagen, Traveler's Company, e Schneid. O godersi una delle mostre fotografiche regolarmente ospitate nello store.
facebook.com/elmodernoconceptstore

4. LUX
Si nasconde dietro l'imponente facciata in pietra di un edificio del XX secolo, il ristorante del quale parlano tutti, Lux. Aperto di recente in Calle San Juan, poco distante dal Parque de El Retiro e dal Giardino Botanico, oltre il portone in legno originale si trovano interni ariosi con volte a botte dipinte di bianco. Un percorso gastronomico che attraversa Italia, Spagna, Messico e Asia, divagando tra nigiri di capasanta flambé e burrate con rucola e tartufo, jamón iberico e guacamole, la cucina a vista permette anche di organizzare showcooking all'occorrenza.
www.luxmadrid.es

5. SALA DE DESPIECE

I camerieri indossano grembiuli da macellaio e papillon a indicare che la priorità qui è la materia prima, da rispettare con tutte le formalità necessarie. Design che guarda alle zone di taglio delle pescherie (e infatti il bancone di dieci metri in resina termoplastica funge da cassa, area espositiva e zona degustazione), il tapas bar di Javier Bonet elenca le sue pietanze su cartelline di metallo, mentre sulle pareti campeggiano coltelli e utensili del mestiere. Da provare il "Rolex" del menù: maiale rigorosamente cotto a bassa temperatura con foie gras e tartufo.
saladedespiece.com/en

6. ONLY YOU BOUTIQUE HOTEL

Era un palazzo del XIX secolo, completo di balconi e finestre ad arco. L'interior designer Lázaro Rosa-Violán l'ha trasformato partendo dal cortile, ora una lobby dai soffitti altissimi con struttura in ferro battuto. Un restyling che gli è valso il titolo di Miglior boutique hotel del mondo in quanto a design. Tra divani Chesterfield, maioliche e librerie, l'atmosfera è calda e rassicurante, come nel salotto di casa propria. Fuori, ad attendere, c'è la Chueca, uno dei quartieri più vivaci della città, puntellato di ristoranti, boutique e tapas bar.
onlyyouhotels.com

7. AMAZÓNICO

Si varca la porta e si fa un salto indietro di quasi un secolo. L'Amazónico, infatti, è un omaggio conclamato ai ruggenti anni 20. Fascinazioni da ex impero coloniale, soffitti dai quali scendono, languide, piante tropicali, lampade a sospensione dal gusto rétro, ci si fa strada con difficoltà tra giraffe e pavoni decorativi. Nella cucina a vista il pesce si cuoce su spiedi infilzati in un braciere, a solleticare l'idea di trovarsi intorno al fuoco, ma nel bel mezzo di una giungla tropicale. La brigata guidata dallo chef Massanori Miyamoto prepara sushi e pollo tandoori, mentre i cocktail mettono al centro delle loro rivisitazioni dei classici la frutta esotica, litchi, papaya e sambuco. Al piano inferiore, come nei migliori speakeasy, c'è il jazz club. Dove continuare a bere, aspettando l'alba.
restauranteamazonico.com

8. HABANERA
Dalla giungla alla città, ma sempre di Caribe si parla. Da Habanera le suggestioni guardano all'architettura coloniale cubana, ricreando le facciate dei palazzi de L'Avana con una rete metallica traforata che decora l'ingresso e la scala che conduce al piano superiore, dal quale si gode la vista di Plaza de Colón. Piante che calano dal soffitto e che decorano i tessuti, il menù parte dalla mattina per arrivare alla sera, prediligendo pietanze carnivore, come il bao di Black Angus con maionese o il salmone grigliato in foglia di bambù con salsa al mandarino.
habaneramadrid.com

9. ANCLADEMAR
Si danno appuntamento qui, i connoisseur della città alla ricerca dell'ultima tendenza. Da Anclademar, concept store in Calle Barquillo, si compra profumeria di nicchia (Cire Trudon, 19-69) e oggettistica per la casa e cartoleria (con i quaderni dalle copertine grafiche di Write Sketch). Un'offerta arricchita dalla selezione di abbigliamento, sia vintage che del marchio omonimo fondato dai proprietari, con camicie sulle quali si ricamano a richiesta le iniziali, ricordando certi pigiami da camera. Non manca neanche il cibo con le barrette di cioccolato dai packaging che disegnano bandiere, stampe camouflage e pugili d'antan. Il cuore pulsante dello store rimangono però i volumi illustrati, che guardano alla moda e alla fotografia, da Yves Saint Laurent a Cecil Beaton passando per Herb Ritts e Dries Van Noten.
anclademar.com

10. MACHADO-MUÑOZ
È la prima galleria che si occupa solo di design contemporaneo e interior, quella di Machado-Muñoz. Così sedute, tavoli, sculture e armoire trovano il loro posto nello spazio aperto solo due anni fa da Gonzalo Muñoz Machado e Mafalda Muñoz. Fotografo lui, interior designer lei, ospitano quattro mostre l'anno, ragionando sulla versatilità di oggetti in edizioni limitate spesso realizzati dalle personalità più interessanti della scena locale. Attualmente ospita Poli-Piel di Jorge Penadés, nuovo nome del design iberico, voluto fortemente dai due fondatori della galleria. Un dialogo a tre nel quale Jorge adatta il suo materiale preferito, la pelle, contaminandolo con cristallo, metallo e marmo. Un dualismo rafforzato da linee geometriche e rigorose. Il risultato sono lampade e tavoli da caffè dal gusto post-industriale.
machadomunoz.com

11

12

13

11. 12. 13. LA HOJALDRERIA

Un universo che ha i colori di un film di Wes Anderson, La Hojaldrería. Paradiso degli amanti della pasta sfoglia, ha aperto da due mesi in quella che prima era una vecchia latteria, dichiarando le sue intenzioni fin dalla vetrina specchiata, che mostra con orgoglio, tra bagliori dorati e nuance pastello, le variazioni sul tema. Idea di Javier Bonet, mente dietro alcuni dei progetti culinari più interessanti della città, non annovera solo dolci, ma anche salato, tutto firmato dall'esperta Estela Gutierrez. Un ambito nel quale l'ingrediente principe mostra la sua versatilità, trasformandosi in tortini di salmone affumicato, ma anche in due strati che ricordano un gelato al biscotto e invece contengono tartare di manzo e burrata, oppure sostituendo il pane per contenere l'hamburger Wellington (vitello, champignon, cipolle, patate, lattuga e tartufo nero). Si conclude con tartine alla meringa, maracuja e vaniglia.
hojaldreria.com

14

LUCAS ARRAUT
Nativo di Barcelona, ma stanziato a Madrid, Lucas Arraut è il direttore dell'edizione spagnola di *Icon*, *Icon El País*. Ha diretto anche il supplemento *EP3* e la *Revista Sábado* di *El País*.

Illustrazione: Miss Pipe

15

I PREFERITI DI LUCAS ARRAUT

«Da madrileno acquisito, mi piace scoprire la capitale, in tutte le sue articolazioni: il mio tapas bar preferito è **Celso y Manolo** (*celsoymanolo.es*). Fondato negli anni 70 da Celso e Manolo Argüelles, il nome originale era Casa Argüelles. Oggi, nelle mani di Carlos Zamorra è divenuto l'erede di quella storia che omaggia i fondatori anche nel nome, rivisitando i baluardi del genere: calamari, telline, acciughe, si presentano in porzioni maxi, da condividere. Per scovare gli artisti emergenti, il posto migliore è **La Juan Gallery** (*lajuangallery.com*) nel cuore della città vecchia: è la prima galleria dedicata alle arti performative, con un variegato programma multidisciplinare. Da **Schneider Colao** (*schneidercolao.com*), studio di architettura amante dell'arredamento del secolo scorso, si può comprare il tavolo che Ettore Sottsass aveva creato per casa sua o un divano Axel Vervoordt. Per un cocktail si va al **Clandestino** (*nh-hotels.it/hotel/nh-collection-madrid-suecia/ristoranti*; **foto 14. 15**), il bar all'interno dell'Hotel Casa Suecia dove sono passati Hemingway e Che Guevara. Entrando dai bagni, a ricordare l'era del proibizionismo».