



7 +

/Rassegna Stampa 2025 +



Indice

GATE CENTRAL

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
Radiocor	22 maggio 2025	<i>Gruppo Building completa complesso Gate Central a Milano</i>
Stampa		
Impresa Edile	Settembre 2025	<i>Antico e contemporaneo a confronto</i>
Abitare	Luglio – Agosto 2025	<i>Antonio Citterio</i>
Online News		
Letsglass.it	9 Dicembre 2025	<i>Saint-Gobain Glass per il Gate Central – Milano</i>
Matrix4design.com	7 Luglio 2025	<i>Gate Central, ACPV Architects brings new purpose to a historic urban void in the heart of Milan</i>
Area-arch.it	29 maggio 2025	<i>Gate Central: un progetto di rigenerazione urbana a Porta Ticinese</i>
Archiportale.com	26 maggio 2025	<i>Completato Gate Central, un nuovo landmark urbano nel cuore di Milano</i>
Youbuildweb.it	26 maggio 2025	<i>Gruppo Building ha completato Gate Central a Porta Ticinese (Milano)</i>
Modulo.net	26 maggio 2025	<i>Gate Central - Milano</i>
Villegiardini.it	23 maggio 2025	<i>Gate Central il progetto annunciato dal Gruppo Building</i>
Urbanfile.org	23 maggio 2025	<i>Milano / Porta Ticinese – completato Palazzo alle Colonne Gate Central</i>
Wikimilano.it	23 maggio 2025	<i>Milano: completato il progetto Gate Central, nuovo landmark urbano a Porta Ticinese</i>
Quarryandconstructionweb.it	23 maggio 2025	<i>Milano: completati i lavori del nuovo complesso residenziale nel quartiere di Porta Ticinese</i>
Borsaitaliana.it	22 maggio 2025	<i>Gruppo Building completa complesso Gate Central a Milano</i>
Requadro.com	22 maggio 2025	<i>Terminato il progetto Gate Central nel cuore di Milano</i>
Milanotoday.it	22 maggio 2025	<i>Un edificio appena terminato ha trasformato il volto di un quartiere storico di Milano</i>



Zazoom.it	22 maggio 2025	<i>Un edificio appena terminato ha trasformato il volto di un quartiere storico di Milano</i>
Milanocittastato.it	23 marzo 2025	<i>L'“abbraccio”, dimore milanesi e nuove case di ringhiera: le 7 costruzioni residenziali più affascinanti in arrivo a Milano</i>

Social Media

Domusweb – Instagram	1 Luglio 2025	<i>Milano in Movimento</i>
Archiportale - Facebook	27 maggio 2025	<i>Completato Gate Central, un nuovo landmark urbano nel cuore di Milano</i>
UrbanFile – Facebook	24 maggio 2025	<i>Milano / Porta Ticinese – completato Palazzo alle Colonne Gate Central</i>

INTERNAZIONALE

Paese	Testata	Data	Titolo
Turchia	Mimarlarabulten.com	22 Luglio 2025	<i>Gate Central</i>



Indice

PARCO DELLE BASILICHE

Testata	Data	Titolo
Agenzia		
Radiocor	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building: investe 33 mln per immobile a Milano, progetto da 80 mln</i>
Ansa	15 Ottobre 2025	<i>Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano. Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm</i>
Stampa		
Italia Oggi	16 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building ha acquistato per 33 mln un complesso immobiliare a Milano</i>
L'Arena	16 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building ha acquistato per 33 mln un complesso immobiliare a Milano</i>
Corriere delle Alpi	16 Ottobre 2025	<i>Immobiliare. Da BPM finanziamento di 33 milioni</i>
La Nuova di Venezia e Mestre	16 Ottobre 2025	<i>Immobiliare. Da BPM finanziamento di 33 milioni</i>
La Tribuna di Treviso	16 Ottobre 2025	<i>Immobiliare. Da BPM finanziamento di 33 milioni</i>
Il Mattino di Padova	16 Ottobre 2025	<i>Immobiliare. Da BPM finanziamento di 33 milioni</i>
Il Cittadino di Lodi	16 Ottobre 2025	<i>Finanziamenti a Building per un piano immobiliare</i>
Online News		
Urbanfile.org	20 Novembre 2025	<i>Milano Porta Ticinese – Rinnovo totale per l'edificio di via Gian Galeazzo 3</i>
Espressione-casa.it	1 Novembre 2025	<i>Gruppo Building. Al via il progetto di ristrutturazione di un complesso immobiliare nel parco delle Basiliche</i>
Idealista.it	24 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building, al via il progetto di ristrutturazione di un complesso immobiliare nel Parco delle Basiliche</i>
Theitalianversion.com	16 Ottobre 2025	<i>Building commits €33m to major Milan acquisition in €80m project</i>



Bebeez.it	16 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building compra l'immobile di Viale Gian Galeazzo 3 a Milano per 33 mln euro. Lo finanzia Banco BPM per 32 mln euro</i>
Webshake.it	16 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building compra l'immobile di Viale Gian Galeazzo 3 a Milano per 33 mln euro. Lo finanzia Banco Bpm per 32 mln euro</i>
Ansa.it	15 Ottobre 2025	<i>Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano. Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm</i>
Borsaitaliana.it	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building: investe 33 mln per immobile a Milano, progetto da 80 mln</i>
Agenzianova.com	15 Ottobre 2025	<i>Banco Bpm finanzia Building in acquisto da 33 milioni in viale Gian Galeazzo</i>
Traderlink.it	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building investe 33 milioni in complesso Immobiliare a Milano</i>
Pambianconews.com	15 Ottobre 2025	<i>Il gruppo torinese Building ha acquistato a Milano il complesso di 33 mln</i>
Ftaonline.com	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building: investimento da record a Milano, Banco BPM concede un finanziamento di circa 32 mln</i>
Larena.it	15 Ottobre 2025	<i>Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano</i>
Affariitaliani.it	15 Ottobre 2025	<i>Banco BPM finanzia la più grande operazione del Gruppo Building a Milano: 32 milioni di euro per il progetto al Parco delle Basiliche</i>
Youtradeweb.com	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building investe 33 milioni a Milano per una riqualificazione al Parco delle Basiliche</i>
Marketscreener.com	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building, BPM concede Eur32 milioni per l'investimento a Milano</i>
Italianpress.eu	15 Ottobre 2025	<i>Banca BPM finanzia la più grande operazione del Gruppo Building a Milano: 32 milioni di euro per il progetto al Parco delle Basiliche</i>
Requadro.com	15 Ottobre 2025	<i>Gruppo Building investe 33 mln per un nuovo progetto nel cuore di Milano</i>
Financecommunity.it	15 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building acquista un immobile a Milano per 33 mln. Banco BPM finanzia l'operazione</i>
Aziendabanca.it	15 Ottobre 2025	<i>Banco Bpm supporta il Gruppo Building nella ristrutturazione del Parco delle Basiliche a Milano</i>



Milanotoday.it 15 Ottobre 2025

Gazzettadimantova.it 15 Ottobre 2025

Bancaforte.it 15 Ottobre 2025

Bresciaoggi.it 15 Ottobre 2025

Lombardiapost.it 15 Ottobre 2025

Citynotizie.it 15 Ottobre 2025

Rassegnabusiness.news 15 Ottobre 2025

Case, aparthotel e negozi: il maxi investimento da 32 milioni che trasformerà un angolo di Milano

Building acquisisce complesso nell'area parco Basiliche a Milano

BPM e Gruppo Building: investimento da record al Parco delle Basiliche

Building acquisisce complesso nell'area parco Basiliche a Milano

Gruppo Building, acquisito un complesso a Milano per 33 mln

Building spa, 33 mln per un complesso di lusso a Milano

Gruppo Building investe 30 mln a Milano per un progetto innovativo

Social Media

Pambiancorealestate -
Instagram 16 Ottobre 2025

Il gruppo torinese @gruppobuilding ha acquistato a Milano il complesso di viale Gian Galeazzo nel cuore del Parco delle Basiliche



Indice

FORREST IN TOWN

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
Agen Food	26 Marzo 2025	<i>Milano, nel quartiere Barona apre Feat. Cocktail cucina e intrattenimento</i>
Stampa		
Il Giorno – Milano	1 Maggio 2025	<i>Alla Barona un locale trasversale</i>
Living – Corriere della Sera	Aprile 2025	<i>I ragazzi della Barona</i>
QN – Il Giorno	25 Febbraio 2025	<i>L'ex cascina del formaggio ora è una foresta urbana</i>
Online News		
identitagolose.it	6 Dicembre 2025	<i>Dal "Paradiso" alla Barona: la nuova scommessa di Feat</i>
Designwanted.com	15 Luglio 2025	<i>A design cocktail bar: dance club and cultural hub</i>
Living.corriere.it	2 Luglio 2025	<i>Feat., il locale che non ti aspetti nella periferia sud di Milano</i>
Ilgiorno.it	1 Maggio 2025	<i>Alla Barona un locale trasversale</i>
Horecanews.it	23 Aprile 2025	<i>Feat. Bar & Club, Milano: la nuova radice che cresce in Barona</i>
Corriere.it	6 Aprile 2025	<i>Milano, i nuovi locali di design da provare in occasione del Fuorisalone 2025</i>
Mitomorrow.it	6 Aprile 2025	<i>Feat. Apre a Milano: il nuovo locale che fonde mixology, cucina e cultura nel cuore della Barona</i>
Wineandthecity.it	29 Marzo 2025	<i>Milano, apre Feat.: cocktail, cucina e intrattenimento in un unico indirizzo</i>
Touchmagazine.eu	28 Marzo 2025	<i>FEAT. Lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte apre a Milano</i>
Agenfood.it	26 Marzo 2025	<i>Milano, nel quartiere Barona apre Feat. Cocktail cucina e intrattenimento</i>



Thelunchgirls.it	26 Marzo 2025	<i>A Milano apre Feat., il nuovo punto di riferimento del quartiere Barona che coniuga cocktail, cucina e intrattenimento</i>
Gaeta.it	26 Marzo 2025	<i>Nuova apertura a Milano: Feat., il club che unisce gastronomia, mixology e arte</i>
Virtuquotidiane.it	25 Marzo 2025	<i>A Milano nel quartiere Barona apre Feat, che coniuga cocktail, cucina e intrattenimento</i>
2night.it	20 Marzo 2025	<i>In Barona apre Feat, un nuovo cocktail bar</i>
Milanotoday.it	17 Febbraio 2025	<i>A Milano il nuovo ricercatissimo cocktail bar l'ha aperto in periferia un artista siciliano</i>
Milanolife.it	17 Febbraio 2025	<i>Storia e passione: il percorso di Luca Cutrufelli</i>
Cibotoday.it	17 Febbraio 2025	<i>A Milano il nuovo ricercatissimo cocktail bar l'ha aperto in periferia un artista siciliano</i>
Urbanfile.org	7 Gennaio 2025	<i>Milano / Porta Romana – completato Vasari3</i>



Indice

17024 VARIGOTTI

Testata	Data	Titolo
Stampa		
Gentleman	Ottobre 2025	<i>Varigotti vista mare</i>
Il Secolo XIX	17 Settembre 2025	<i>Ex Plaza, ecco il nuovo volto. Per l'attico servono 4 milioni</i>
Online News		
Infobuildenergia.it	2 Settembre 2025	<i>17024 Varigotti: sostenibilità e architettura contemporanea nel cuore della riviera ligure</i>
Niiprogetti.it	18 Luglio 2025	<i>Prende forma il residenziale di 17024 Varigotti</i>
Buildnews.it	4 Luglio 2025	<i>17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella</i>
Arketipomagazine.it	30 Giugno 2025	<i>Il complesso residenziale "17024Varigotti" a Finale Ligure</i>
Youbuildweb.it	20 Giugno 2025	<i>Il sistema costruttivo Xella ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo</i>
Unionegeometri.com	20 Giugno 2025	<i>17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella</i>
Infobuild.it	17 Giugno 2025	<i>17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong</i>
Ilsole24ore.com	12 Giugno 2025	<i>Immobiliare, ecco come Varigotti diventa un modello di rigenerazione urbana</i>
Il Sole 24 Ore - Newsletter	12 Giugno 2025	<i>Parliamo di rigenerazione urbana</i>
Ingenio-web.it	12 Giugno 2025	<i>Costruire senza cappotto: blocco monostrato Ytong per complessi edilizi ad alte prestazioni, il caso "17024Varigotti"</i>
Arkitectureonweb.com	5 Giugno 2025	<i>17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva</i>
Pambianconews.com	12 Maggio 2025	<i>17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella</i>



Indice

FLASH BEINASCO

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
La Presse	6 Marzo 2025	<i>Torino, apre Flash Beinasco entertainment center dedicato a svago e shopping</i>
La Presse	6 Marzo 2025	<i>Torino, apre Flash Beinasco entertainment center dedicato a svago e shopping -2</i>
Stampa		
Mark Up	Aprile 2025	<i>Leisure centre. Odos Group gestisce Flash Beinasco</i>
Eco del Chisone	12 Marzo 2025	<i>Le Fornaci. Anche il bowling interattivo per il rilancio dell'area</i>
Retail&Food	Marzo – Aprile 2025	<i>Odos e Gruppo Building inaugurano "Flash": 18.000 mq di entertainment center a Sud di Torino</i>
Online News		
Foodserviceweb.it	12 marzo 2025	<i>Gruppo Building e Odos servizi inaugurano l'entertainment center di Beinasco</i>
Milanolife.it	10 marzo 2025	<i>Divertimento urbano: shopping e svago in città</i>
Retailfood.it	10 marzo 2025	<i>Odos e Building inaugurano "Flash": 18.000 mq di entertainment</i>
Quotidianocanavese.it	9 marzo 2025	<i>Aperture – L'universo del divertimento alle porte di Torino</i>
Iltorinese.it	8 marzo 2025	<i>Entertainment Center di Beinasco. Flash apre le porte del divertimento a Torino</i>
Corriere Torino - Newsletter	7 marzo 2025	<i>Torino, apre Flash Beinasco</i>
Quotidianopiemontese.it	7 marzo 2025	<i>Bowling, kart, gaming e fitness, a Beinasco è arrivato l'Entertainment Center Flash</i>



Youmark.it	7 marzo 2025	<i>A Torino inaugura Flash: svago interattivo, fitness, ristorazione e shopping in un unico luogo</i>
Corriere.it	6 marzo 2025	<i>Torino, apre Flash Beinasco la nuova vita dell'area shopping Le Fornaci tra megasushi, bowling interattivo e go-kart</i>
Torinocronaca.it	6 marzo 2025	<i>Ecco Flash Beinasco: bowling, kart, sushi e negozi per attivare 7 milioni di visitatori l'anno</i>
Msn.com	6 marzo 2025	<i>Aprè Flash Beinasco, l'area commerciale di nuova generazione tra megasushi, bowling e go-kart</i>
Torinotoday.it	6 marzo 2025	<i>Spesa e divertimento, Flash apre alle porte di Torino: "un nuovo modello di centro commerciale"</i>
News.italyat.com	6 marzo 2025	<i>Turin, Flash Beinasco opens, the new life of the shopping area the furnaces between megasushi, l'interactive bowling and go-kart</i>
Mark-up.it	6 marzo 2025	<i>Flash Beinasco, un leisure centre di nuova concezione</i>
Mentelocale.it	6 marzo 2025	<i>Flash Beinasco: a Beinasco il nuovo entertainment Center fra bowling, sushi e negozi</i>
Vivatorino.it	6 marzo 2025	<i>Flash apre le porte del divertimento a Torino. Il Gruppo Building e Odos Servizi inaugurano l'entertainment center di Beinasco</i>
Torinosud.it	6 marzo 2025	<i>Beinasco – nasce Flash, il nuovo entertainment center da 7 milioni di visitatori all'anno</i>
Nuovasocieta.it	6 marzo 2025	<i>Flash apre le porte del divertimento a Torino</i>
Sguardisutorino.com	6 marzo 2025	<i>A pochi passi da Beinasco apre Flash Beinasco</i>
Ilqi.it	6 marzo 2025	<i>Odos: Flash apre le porte del divertimento a Torino</i>
Distribuzionemoderna.info	6 marzo 2025	<i>Building e Odos inaugurano Flash Beinasco</i>

Social Media

Iltorinese.it – X	8 Marzo 2025	<i>Entertainment Center di Beinasco. Flash apre le porte</i>
TorinoToday - Facebook	7 Marzo 2025	<i>Piste da bowling interattive, un kartodromo indoor, un'area food, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness</i>



Corriere Torino – Facebook	6 Marzo 2025
Cronacaqui - Facebook	6 Marzo 2025
Mentelocale Torino - Facebook	6 Marzo 2025
Sguardisutorino – Instagram	6 Marzo 2025
Torinosud.it - Facebook	6 Marzo 2025
@Edoardoarpaia – Sguardi su Torino - X	6 Marzo 2025

Torino, apre Flash Beinasco la nuova vita dell'area commerciale Le Fornaci tra megasushi, bowling e go-kart

Ecco Flash Beinasco: bowling, kart, sushi e negozi per attirare 7 milioni di visitatori l'anno

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, un nuovo entertainment Center che rivoluziona il concetto di shopping e svago

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo entertainment Center progettato da Gruppo Building

La città di Beinasco ospita il nuovo entertainment Center da 7 milioni di visitatori all'anno

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco



Indice

DOMUS LASCARIS

Testata	Data	Titolo
Stampa		
Aise	21 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>
Torinosette – La Stampa	10 Ottobre 2025	<i>Agenda</i>
La Stampa – Torino	29 Marzo 2025	<i>Sei opere di Balbiano visibili alla Domus Lascaris</i>
Torinosette – La Stampa	28 Marzo 2025	<i>La libertà immaginata oltre le gabbie</i>
Online News		
Aise.it	21 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>
Webshake.it	18 Ottobre 2025	<i>Fino al 5 dicembre le Forme Vitali di Aurélien Boussin sono esposte alla Domus Lascaris di Torino</i>
Bebeez.it	18 Ottobre 2025	<i>Fino al 5 dicembre le Forme Vitali di Aurélien Boussin sono esposte alla Domus Lascaris di Torino</i>
Quotidianocanavese.it	17 Ottobre 2025	<i>Arte – Le forme di Boussin a Domus Lascaris</i>
Artribune.com	16 Ottobre 2025	<i>Aurélien Boussin – le forme vitali</i>
Sguardisutorino.com	15 Ottobre 2025	<i>Il Gruppo Building presenta presso Domus Lascaris dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025 sei sculture astratte dell'artista normanno Aurélien Boussin ispirate al mondo naturale</i>
Artemagazine.it	13 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Aurélien Boussin in mostra a Domus Lascaris: scultura e architettura si incontrano a Torino</i>
Itinerarinellarte.it	10 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>
Iltorinese.it	9 Ottobre 2025	<i>Aurélien Boussin alla galleria Domus Lascaris di Torino</i>
Torinotoday.it	8 Ottobre 2025	<i>Aurélien Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>



Exibart.com	8 Ottobre 2025	<i>Aurélien Boussin – Le forme Vitali</i>
Arteraku.it	8 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>
Ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it	7 Ottobre 2025	<i>Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris</i>
Juliet-artmagazine.com	7 Ottobre 2025	<i>Aurélien Boussin in mostra alla Domus Lascaris di Torino</i>
Lidentita.it	7 Aprile 2025	<i>Strana idea! Voglia di “libertà” in pieno centro urbano</i>
Iltorinese.it	2 Aprile 2025	<i>Strana idea! Voglia di “libertà” in pieno centro urbano</i>
Exibart.com	30 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano – oltre le gabbie: libertà immaginata</i>
Sguardisutorino.com	29 Marzo 2025	<i>Allo spazio espositivo Domus Lascaris il Gruppo Building propone dal 30 marzo al 20 maggio 2025 la mostra personale di Daniela Balbiano</i>
Lastampa.it	28 Marzo 2025	<i>La libertà immaginata oltre le gabbie</i>
Artemagazine.it	28 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano a Domus Lascaris: sei dipinti per raccontare la libertà</i>
Expartibus.it	28 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris</i>
Theintegritytimes.com	28 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano a Domus Lascaris per raccontare la libertà immaginata</i>
Culturapiu.com	27 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano mostra alla Domus Lascaris</i>
Torinocronaca.it	26 Marzo 2025	<i>Oltre le gabbie: l’arte di Daniela Balbiano illumina Torino</i>
Torinotoday.it	26 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris</i>
Juliet-artmagazine.com	26 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano. Oltre le Gabbie: libertà immaginata</i>
Zazoom.it	26 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris</i>
Internationalwebpost.org	25 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano e la dimensione liminare tra accettazione e ribellione</i>
Mentelocale.it	25 Marzo 2025	<i>Oltre le gabbie: libertà immaginata. La mostra di Daniela Balbiano a Domus Lascaris</i>

Social Media

Iltorinese.it – X	2 Aprile 2025	<i>Strana Idea! Voglia di libertà in pieno centro urbano</i>
ArteMagazine - Facebook	29 Marzo 2025	<i>Daniela Balbiano a Domus Lascaris: sei dipinti per raccontare la libertà immaginata</i>



Sguardi su Torino – X

29 Marzo 2025

Allo spazio espositivo Domus Lascaris il Gruppo Building propone dal 30 marzo al 20 maggio 2025 la mostra personale di Daniela Balbiano

ArteMagazine – X

28 Marzo 2025

Daniela Balbiano a Domus Lascaris: sei dipinti per raccontare la libertà immaginata

CosafareTorinoedintorni –
Instagram

26 Marzo 2025

Daniela Balbiano “Oltre le gabbie”: libertà immaginata



Indice

THE NUMBER 6

Testata

Data

Titolo

Online News

Torinotoday.it

19 Settembre 2025

*Edifici storici diventano dimore esclusive: come
gli architetti riscrivono i quartieri di Torino*



Indice

UPTOWN

Testata

Data

Titolo

Stampa

Azero

Febbraio 2025

Costruire e ri-costruire nZEB. Residenze mono e plurifamiliari in ambito urbano ex extra-urbano. Uno standard per la sostenibilità



Indice

QUADRATO

Testata

Data

Titolo

Online News

Torinocronaca.it

15 Luglio 2025

Le 5 cose più strane da vedere a Torino

Vitadashabby.com

15 Marzo 2025

T'Oro di Richy Ferrero – installazioni artistiche a Torino



Indice

LAGRANGE 12

Testata	Data	Titolo
Agenzia		
Ansa	7 Febbraio 2025	<i>"Il bello nel brutto", a Torino il tour dei cantieri</i>
Online News		
Ansa.it	7 Febbraio 2025	<i>"Il bello nel brutto", a Torino il tour dei cantieri</i>



Indice

BLOC SAVONA

Testata

Data

Titolo

Online News

Urbanfile.org

10 Febbraio 2025

*Milano / San Cristoforo – cantiere Bloc
Savona: febbraio 2025*



Indice

VILLA MASSARA

Testata

Data

Titolo

Stampa

Il Venerdì – La Repubblica

4 Luglio 2025

Liberty, un fascino che attraversa l'Italia



Indice

CORPORATE

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
Ansa	11 Giugno 2025	<i>Exclusive Brands Torino, Trombetta confermato presidente</i>
Stampa		
Corriere Torino	14 Dicembre 2025	<i>Boffa, Building «È la zona del futuro Vogliamo investire»</i>
Affari&Finanza – La Repubblica	3 Novembre 2025	<i>C'è un'Italia più forte di tutte le difficoltà</i>
Intelligenza Patrimoniale	Ottobre 2025	<i>Abitare la storia, costruire il futuro</i>
Italia Oggi	18 Giugno 2025	<i>Poltrone in erba</i>
La Repubblica – Torino	11 Giugno 2025	<i>Exclusive Brands conferma Trombetta presidente</i>
Il Giornale del Piemonte e della Liguria	20 Maggio 2025	<i>Le eccellenze bancarie premiate a Torino</i>
Corriere Torino	31 Marzo 2025	<i>Abitare con Alfieri e Cavour quanto costa vivere nella storia</i>
La Stampa Torino	20 Marzo 2025	<i>La balconata della Subalpina aperta a tutti. La mostra dello IED rivela la Galleria dall'alto</i>
Corriere Torino	20 Marzo 2025	<i>Nuovi sguardi con lo IED in galleria Subalpina</i>
La Stampa – Nord Ovest Economia	18 Febbraio 2025	<i>Lusso, moda, design alimentare. Il consorzio glocal delle aziende</i>
Corriere Torino	27 Gennaio 2025	<i>Building riparte da Barriera Milano “sarà la nuova San Salvario”</i>
Tuttosport	9 Gennaio 2025	<i>Palavillage, sotto l'albero un torneo per la ricerca</i>
Online News		
Torinoggi.it	15 Dicembre 2025	<i>A Torino la medicina che cambia pelle: nasce Rigenera Care</i>
Repubblica.it	4 Novembre 2025	<i>C'è un'Italia più forte di tutte le difficoltà</i>



Torinotoday.it	4 Novembre 2025	<i>A Torino apre il tempio della longevità: “prevenire è meglio che curare”, fino a 500 euro per la prima visita</i>
Iltorinese.it	29 Ottobre 2025	<i>Apre a Torino “Rigenera Care”</i>
Mentelocale.it	27 Ottobre 2025	<i>A Torino nasce Rigenera Care: il primo centro in Piemonte per la medicina rigenerativa di precisione</i>
Notiziainunclick.com	25 Ottobre 2025	<i>Apre a Torino “Rigenera Care”, il primo poliambulatorio in Piemonte per la medicina rigenerativa</i>
Torinoggi.it	24 Ottobre 2025	<i>La medicina cambia pelle: arriva Rigenera Care, il primo poliambulatorio di medicina rigenerativa</i>
Torinomagazine.it	24 Ottobre 2025	<i>Rigenera Care: medicina rigenerativa a Torino</i>
Sportiamoci.it	24 Ottobre 2025	<i>Apre a Torino “Rigenera Care”</i>
Juventusnews24.com	24 Ottobre 2025	<i>Rigenera Care Torino, nasce la nuova casa della medicina rigenerativa: anche l'ex Juve Marchisio presente all'inaugurazione</i>
Ilcarmagnolese.it	27 Settembre 2025	<i>Ifse di Piobesi Torinese: nuova collaborazione in Perù</i>
Ansa.it	11 Giugno 2025	<i>Exclusive Brands Torino, Trombetta confermato presidente</i>
Quotidianopiemontese.it	11 Giugno 2025	<i>Giulio Trombetta confermato alla guida di Exclusive Brands Torino</i>
Zeroventiquattro.it	11 Giugno 2025	<i>Exclusive Brands Torino: riconfermato Giulio Trombetta presidente della rete per il prossimo biennio</i>
Citynotizie.it	11 Giugno 2025	<i>Exclusive Brands Torino: Trombetta riconfermato presidente, nuovi ingressi</i>
Il denaro.it	10 Giugno 2025	<i>Giulio Trombetta riconfermato presidente di Exclusive Brands Torino</i>
Imille.com	10 Giugno 2025	<i>Giulio Trombetta riconfermato presidente di Exclusive Brands Torino per il biennio 2025-2027</i>
Iltorinese.it	23 maggio 2025	<i>Business Game “IA – la quinta rivoluzione industriale” ai Ronchi verdi</i>
Shopinthecity.it	23 maggio 2025	<i>Exclusive Brands Torino gioca con l'intelligenza artificiale</i>
Torinonews24.it	8 aprile 2025	<i>Torino – “Abitare” con Cavour e Alfieri: quanto cota vivere negli edifici più storici della città, fra capolavori e arte</i>
Ilcarmagnolese.it	31 marzo 2025	<i>IFSE premia il Ministro Lollobrigida per il suo impegno nella difesa del cibo italiano</i>



INTERNAZIONALE

Paese	Testata	Data	Titolo
Periodici			
UK	The Observer Magazine	31 Agosto 2025	<i>Points of view. Segnalonga's unique A-frame cabins are Piedmont's best-kept secret</i>
Online News			
UK	Observer.co.uk	31 Agosto 2025	<i>Points of view: the unique A-frame cabins of Sagnalonga</i>



Indice 2025

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
Ansa	12 Marzo 2025	<i>Al Regina Margherita telemedicina per i piccoli dializzati</i>
Online News		
Lapancalera.it	16 Maggio 2025	<i>Bambini con insufficienza renale: telemedicina innovativa al Regina Margherita</i>
Newsphotoevents.it	13 Marzo 2025	<i>AIN – Onlus un progetto al Regina Margherita per la cura dei bambini con insufficienza renale</i>
Ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it	13 marzo 2025	<i>Cura bambini con insufficienza renale, arriva progetto AIN Onlus a Torino</i>
Timenews24.it	13 marzo 2025	<i>AIN Onlus avvia un progetto al Regina Margherita per la cura dei bambini con insufficienza renale</i>
Lastampa.it	12 marzo 2025	<i>Telemedicina e supporto nutrizionale per i bambini con malattie renali: nuovo progetto al Regina Margherita</i>
Quotidianopiemontese.it	12 marzo 2025	<i>Inaugurato un sistema di telemedicina e protocolli nutrizionali individuali con l'ospedale Infantile Regina Margherita di Torino</i>
Torinoggi.it	12 marzo 2025	<i>Un aiuto per i piccoli pazienti del Regina Margherita affetti da insufficienza renale</i>
Giornalelavoce.it	12 marzo 2025	<i>Nuova era per la dialisi pediatrica: il Regina Margherita introduce il monitoraggio a distanza</i>
Sanitainformazione.it	12 marzo 2025	<i>Giornata del rene, da AIN Onlus un progetto di telemedicina per i piccoli pazienti</i>
Citynotizie.it	12 marzo 2025	<i>Una rivoluzione nella cura dei bambini con patologie renali: la prospettiva umana e innovativa di AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita</i>
Disabili.com	12 marzo 2025	<i>Bambini con insufficienza renale: al Regina Margherita nuovo progetto innovativo di telemedicina</i>
TV6onair.com	12 marzo 2025	<i>Una difesa a vantaggio di piccoli pazienti del Regina Margherita affetti a motivo di manchevolezza renale</i>

Indice

Testata	Data	Titolo
Agenzie		
Askaneews	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Ansa	2 luglio 2025	<i>Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya</i>
Agen Food	2 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Stampa		
Corriere Torino	21 Settembre 2025	<i>Izakaya e omakase, è in cucina la nuova tendenza giapponese</i>
Corriere Torino	26 Agosto 2025	<i>Un brand torinese invece si espande in Europa partendo dalla Mole</i>
La Stampa – Torino	25 Luglio 2025	<i>Donburi House, il cibo giapponese trova casa</i>
La Sentinella del Canavese	25 Luglio 2025	<i>Donburi House, il cibo giapponese trova casa</i>
Il Giorno – Milano	15 Luglio 2025	<i>Anima Nipponica “Donburi House” aprirà 90 locali</i>
Online News		
Myredcarpet.eu	14 Dicembre 2025	<i>Degustando Washoku: un grande evento a Torino</i>
Mentelocale.it	12 Dicembre 2025	<i>Degustando Washoku: Torino celebra Nagoya con una serata dedicata alla cucina giapponese</i>
Piemontepress.it	12 Dicembre 2025	<i>Festeggiamenti per il ventennale del gemellaggio Torino con Nagoya</i>
Myredcarpet.eu	2 Dicembre 2025	<i>A Torino Degustando Washoku unisce Italia e Giappone</i>
Le-strade.com	15 Ottobre 2025	<i>Donburi House a Torino: il comfort food giapponese</i>
Corriere.it	21 Settembre 2025	<i>Izakaya e omakase: la rivoluzione della cucina giapponese che sta conquistando Torino (senza sushi)</i>
Foodaffairs.it	23 Agosto 2025	<i>Donburi House porta la formula izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Lentium.it	23 Luglio 2025	<i>7 indirizzi +1 per un’easy dinner a Milano</i>

どんぶり
DONBURI HOUSE
Ramen Izakaya

Albergo-magazine.it	23 Luglio 2025	<i>Donburi House porta il format dell'izakaya giapponese in Italia</i>
Fooday.it	22 Luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Repubblica.it	16 Luglio 2025	<i>Wendy's torna in Italia: la catena di fast food apre 170 ristoranti entro il 2035</i>
Financialounge.com	16 Luglio 2025	<i>Wendy's torna in Italia: la catena di fast food apre 170 ristoranti entro il 2035</i>
Ilgiorno.it	15 Luglio 2025	<i>Donburi House punta sul 90. Izakaya, cuore e fantasia</i>
Asa.press.com	14 Luglio 2025	<i>Donburi House annuncia 90 nuove aperture a livello nazionale</i>
Ristorazionemoderna.it	14 Luglio 2025	<i>Donburi House, pronto un piano di sviluppo da 90 aperture in Italia</i>
Foodserviceweb.it	11 Luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya giapponese in Italia con un piano di espansione nazionale</i>
Retailfood.it	9 Luglio 2025	<i>Donburi House: dopo il bis a Milano ecco il business plan per 90 ristoranti</i>
In-dies.info	7 Luglio 2025	<i>L'izakaya della cucina giapponese si espande in Italia</i>
Juorno.it	7 Luglio 2025	<i>Donburi House, 90 ristoranti per portare l'autentica cucina giapponese in tutta Italia</i>
Askaneews.it	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Qds.it	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Donnanews.net	6 Luglio 2025	<i>Donburi House, l'izakaya autentico giapponese in Italia</i>
Campaniapress.it	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Corriereflegreo.it	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Radiostudio90italia.it	6 Luglio 2025	<i>Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Youmark.it	4 Luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 ristoranti</i>
Eatpiemonte.com	4 Luglio 2025	<i>Donburi House: la catena di streetfood giapponese made in Torino</i>
Viaggioff.it	4 Luglio 2025	<i>Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Eventi.news	4 Luglio 2025	<i>Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Pambianconews.com	3 luglio 2025	<i>Donburi House prevede 90 aperture in Italia</i>
Horecanews.it	3 luglio 2025	<i>Donburi House: il nuovo format che porta l'autentica cucina giapponese in Italia</i>
Mentelocale.it	3 luglio 2025	<i>Donburi House lancia un ambizioso piano di espansione: 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>

どんぶり
DONBURI HOUSE
Ramen Izakaya

Viaggiare.net	3 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Rassegnabusiness.news	3 luglio 2025	<i>Donburi House espande la cucina giapponese in Italia con 90 nuove aperture</i>
Lamadiablog.com	3 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Eventi.news	3 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'esperienza izakaya in tutta Italia</i>
Ansa.it – Terra e Gusto	2 luglio 2025	<i>Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya</i>
Ansa.it – Regione Piemonte	2 luglio 2025	<i>Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya</i>
Agenfood.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Altoadige.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya</i>
Giornaletrentino.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya</i>
Italiaatavola.net	2 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'esperienza izakaya in tutta Italia</i>
Italianfoodtoday.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Nuovasocieta.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti</i>
Requadro.com	2 luglio 2025	<i>Donburi apre 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Vivatorino.it	2 luglio 2025	<i>Dopo Torino, Donburi House punta in alto: 90 nuovi ristoranti giapponesi in Italia</i>
Falstaff.com	2 luglio 2025	<i>Donburi House scommette sull'Italia: in arrivo 90 nuovi izakaya giapponesi</i>
Citynotizie.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House: Espansione giapponese con il supporto di Boffa e Chiesa</i>
Virtuquotidiane.it	2 luglio 2025	<i>Donburi House annuncia l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia</i>
Gaeta.it	2 luglio 2025	<i>Donburi house lancia il piano per 90 ristoranti giapponesi autentici in tutta Italia</i>
Corriere Torino – Newsletter	14 Maggio 2025	<i>Donburi House</i>

Social Media

Danielafabrizia – Instagram	15 Luglio 2025	<i>Qui Donburi House. Izakaya a Milano. Easy, jap dinner</i>
Danielafabrizia – Instagram	15 Luglio 2025	<i>Dettagli divertenti come questo pannello da Donburi House</i>



Indice

SMASHERS - TORINO

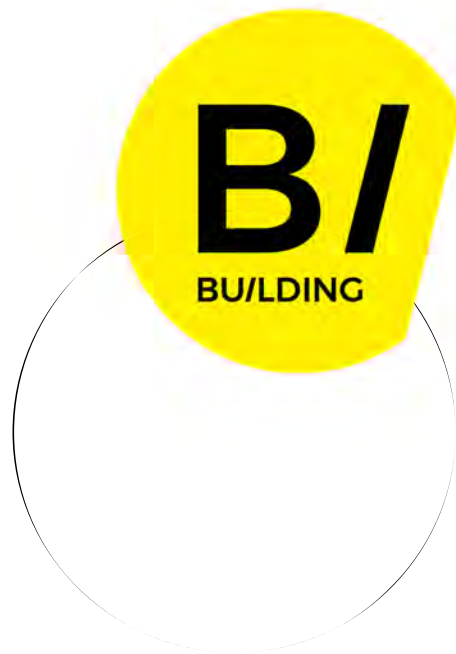
Testata	Data	Titolo
Agenzia		
Agen Food	16 Giugno 2025	<i>Smashers apre a Torino: arriva la catena italiana dello smash burger</i>
Stampa		
GDO Week	15 Ottobre 2025	<i>Lo smash burger diventa urbano e social</i>
Carni e Consumi	Luglio – Agosto 2025	<i>Smashers: “essenziale, ma potente”</i>
La Stampa	27 Giugno 2025	<i>Burger mania 4 giovani e uno “smash”</i>
Online News		
Cibotoday.it	11 Dicembre 2025	<i>I nuovo izakaya giapponese che ha stregato Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 12 al 14 dicembre 2025</i>
Cibotoday.it	4 Dicembre 2025	<i>Il nuovo ristorante italo-americano a Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 5 all’8 dicembre 2025</i>
Cibotoday.it	4 Dicembre 2025	<i>Smashers Milano</i>
Cibotoday.it	2 Dicembre 2025	<i>È partita da Torino la nuova catena minimalista di smash burger che vuole conquistare l’Italia</i>
Weekendpremium.it	2 Dicembre 2025	<i>Milano non solo panettone</i>
Idee-on-line.it	2 Dicembre 2025	<i>Smashers</i>
Gazzettadelalombardia.it	1 Dicembre 2025	<i>“Schiaccia la noia, mangiati un burger”: a Milano arriva Smashers</i>
Milanotoday.it	1 Dicembre 2025	<i>Nuove aperture da provare. I ristoranti, pizzerie, bar che aprono a Milano a dicembre 2025</i>
Ristorazionemoderna.it	1 Dicembre 2025	<i>Smashers punta sul “retrofutur burger” per conquistare il food retail</i>
Saporinews.com	29 Novembre 2025	<i>Smashers Milano – il retrofutur burger conquista la città</i>
Cibvs.com	29 Novembre 2025	<i>Smashers Milano – il retrofutur burger conquista la città</i>



Touchmagazine.eu	28 Novembre 2025	<i>Smashers raddoppia: il retrofuture burger arriva a Milano</i>
Gazzettadellalombardia.it	26 Novembre 2025	<i>Smashers apre a Milano il suo secondo locale: arriva il "Retrofuture Burger"</i>
Le-strade.com	12 Settembre 2025	<i>Smashers a Torino: il tuo nuovo smash burger preferito</i>
Corriere.it	14 Agosto 2025	<i>Ferragosto a Torino e dintorni: ecco la lista dei negozi e dei supermercati "stakanovisti" che scelgono di rimanere aperti</i>
Torinotoday.it	8 Agosto 2025	<i>Agosto a Torino, 41 ristoranti aperti in città per turisti e residenti: tutti i nomi e gli indirizzi</i>
Eatpiemonte.com	4 Agosto 2025	<i>Torino ad agosto: i numeri di Ascom ed Epat</i>
Mentelocale.it	3 Agosto 2025	<i>Dove mangiare a Torino ad agosto 2025? La guida ai ristoranti aperti anche a Ferragosto</i>
Eatpiemonte.com	6 Luglio 2025	<i>Gruppo Building e ristorazione: arriva Smashers</i>
Youtube.com – Smashgiulio	2 luglio 2025	<i>Assaggio Smashers a Torino</i>
Mentelocale.it	19 Giugno 2025	<i>A Torino arriva Smashers: il nuovo indirizzo cult per gli amanti dello smash burger</i>
Torinotoday.it	18 Giugno 2025	<i>Smashers, in centro a Torino apre la catena italiana dedicata allo smash burger</i>
Lifestyle.everyeye.it	18 Giugno 2025	<i>Sai cos'è uno smash burger? Il fenomeno culinario prende piede anche in Italia</i>
Foodblog.it	17 Giugno 2025	<i>Il successo degli smash burger: un viaggio gastronomico nel Bel Paese</i>
Outsidersweb.it	17 Giugno 2025	<i>Smashers: il primo locale italiano tutto dedicato allo smash burger</i>
Turismodelgusto.com	17 Giugno 2025	<i>Smashers: a Torino apre la catena italiana dedicata allo Smash burger</i>
Quotidianocanavese.it	17 Giugno 2025	<i>Food: apre a Torino il tempio dello smash burger</i>
Dissapore.com	17 Giugno 2025	<i>Lo smash burger ha definitivamente contagiato l'Italia: ecco la prima catena</i>
Agenfood.it	16 Giugno 2025	<i>Smashers apre a Torino: arriva la catena italiana dello smash burger</i>
Gdoweeek.it	16 Giugno 2025	<i>Smashers parte da Torino la nuova catena si smash burger</i>
Torinomagazine.it	16 Giugno 2025	<i>4 novità food a Torino</i>
Quotidianopiemontese.it	16 Giugno 2025	<i>A Torino apre Smashers, il locale interamente dedicato allo smash burger</i>
Alimentando.info	16 Giugno 2025	<i>Smashers, la catena italiana dedicata allo Smash Burger apre a Torino</i>



/ GATE CENTRAL



/ Agenzie

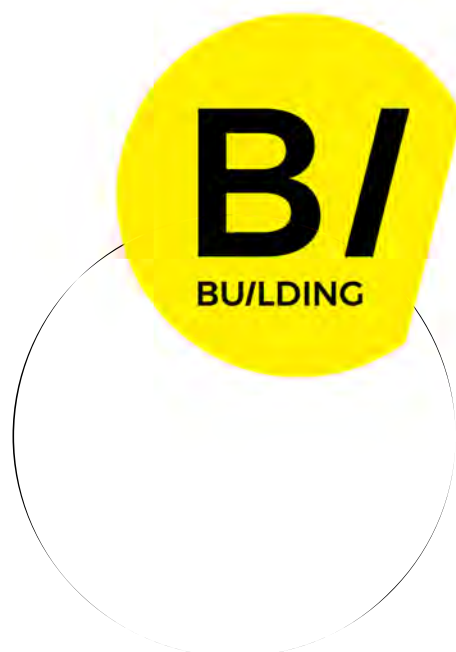


Immobiliare: Gruppo Building completa complesso Gate Central a Milano
(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 22 mag - Il Gruppo Building ha completato il progetto Gate Central a Milano, portando a termine un intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce al capoluogo lombardo un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra.

Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design Acpv Architects Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori e' stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners. L'edificio e' circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp, sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. L'intervento edilizio e' stato cofinanziato anche attraverso la piattaforma di equity crowdfunding Concrete Investing, con una raccolta di 2,5 milioni di euro che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento del 27% in un periodo di 27 mesi, anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi. "Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni", ha detto Piero Boffa, presidente del Gruppo Building, sottolineando che "Porta Ticinese e' un'area dal grande fascino storico, dove e' in corso un processo di rigenerazione urbana che ne fara' uno dei centri di maggiore interesse della citta'".

Ars

(RADIOCOR) 22-05-25 18:15:29 (0723)IMM 5 NNNN



/ Stampa

realizzazioni

MILANO | GATE CENTRAL | TESTO DI PIETRO MEZZI, FOTO GIANLUCA DI IOIA E PIERO OTTAVIANO



In piano centro a Milano, di fronte alle Colonne di San Lorenzo e alla omonima Basilica, si sono da poco conclusi i lavori di costruzione di un edificio firmato Acpy Architects Antonio Citterio Patricia Viel, realizzato dal Gruppo Building e con il coordinamento dello studio di progettazione Boffa Petrone & Partners

Antico e contemporaneo a confronto

settembre 2025 | 10 | Impresedili

realizzazioni

MILANO | GATE CENTRAL



LA COMPLESSITÀ? TUTTA NEL SOTTOSUOLO



Tocca all'architetto **Luca Petrone**, socio fondatore dello studio **Boffa Petrone & Partners** di Torino, spiegare la complessità del cantiere **Gate Centrale** a Milano. Difficoltà prima di carattere burocratico e poi tecnico. Partiamo dalle prime.

Al progetto di costruzione di un edificio nel vuoto urbano di fronte alle Colonne e alla Basilica di San Lorenzo a Milano, sul versante amministrativo, ci sono voluti più di 15 anni di lavoro. Il tutto è iniziato nel 2007. E da

quella data che sono iniziati gli incontri, prima con la Soprintendenza, poi con il Comune. Il nostro studio è subentrato solo nel 2020. Ma questo fa parte del passato. L'importante è aver poi trovato un'intesa con entrambi e costruito un risultato a senso da tutto un tempo.

Per la difficoltà di carattere secondario, di cosa si è trattato esattamente?

Con l'aiuto di uno dei più prestigiosi studi internazionali di progettazione che ha proposto un progetto all'altezza della sfida che il luogo imponeva, ci siamo misurati con due semi importanti: la bonifica del sottosuolo da un lato e la presenza di vincoli archeologici legati alla prima fase di esistenza delle Colonne romane dall'altro.

Ma che?

L'area su cui stiamo intervenendo è stata abbandonata per decenni e il terreno di riposa esistente doveva essere analizzato e asportato fino a una profondità di quasi tre metri e mezzo e poi smaltito in discariche autorizzate. In più,

l'area, per la sua collocazione storica, è sottoposta a vincolo archeologico fino alla quota di 4,30. Ciò ha imposto alle nostre maestranze un'affidamento di un team di archeologi, che operano manualmente. Il nostro è stato un cantiere che per due anni è andato al rallentatore.

La complessità non finiva lì, vero?

Sì, certo. Mentre procedevamo con la campagna di scavi archeologici, dovevamo porre i pilastri di contenimento, in un'area di 10 metri, la foglia di per sé molto piccola, a due livelli fino a quota +9. Da quella quota, oltre a un terzo parziale livello di pilastri, abbiamo realizzato due piani governativi, la platea di fondazione, l'impermeabilizzazione in vasca bianca di tutte le superfici interessate dallo scavo, la realizzazione di solai in cemento armato e infine l'eliminazione delle connessioni metalliche tra punti di appoggio. Un lavoro coveniente, in cui abbiamo dimostrato la nostra esperienza e professionalità.



Il Gate Central visto dalla Basilica di San Lorenzo a Milano; in primo piano le Colonne di San Lorenzo (foto di Gianluca Di Iorio)

Lo spazio vuoto alle spalle delle Colonne di San Lorenzo prima della realizzazione del Gate Central; settembre 2020 (foto di Piero Ottaviano)

Vista dall'alto delle Colonne di San Lorenzo e dello spazio vuoto prima del cantiere di Gate Central (foto di Piero Ottaviano)

Si sono da poco conclusi i lavori di costruzione di un edificio residenziale in uno dei luoghi più iconici di Milano. A pochi passi dalla Colonna di San Lorenzo e proprio di fronte alla piazza della Basilica intitolata al santo, in sostituzione di uno storico vuoto urbano, un'area abbandonata risalente agli anni Trenta del secolo scorso, ora è presente un edificio di grande pregio che porta la firma dello studio **Acqve Architects** Antonio Citterio Patricia Viel. È Gate Centrale del Gruppo Building, un fabbricato di quattro piani fuori terra e due piani interrati a uso residenziale e commerciale di 1.700 metri quadrati di superficie lorda di pavimento.

L'edificio e il contesto
L'opera, che ha previsto un ampio intervento di riqualificazione dell'area circostante, ricostruisce il tessuto storico antistante il colonnato di San Lorenzo, ne valorizza la memoria storica, restituisce alla città un'area rimasta incompleta per decenni e riabilita uno spazio di elevata qualità urbana. Il tutto avvenuto a stretto contatto con la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio di Milano e provincia, che ha seguito tutte le fasi progettuali: dal concept, agli scavi, alla realizzazione.

Le scelte di progetto
La scelta di ricostruire la cortina degli edifici prospicienti le colonne di San Lorenzo e la selezione atten-

settembre 2025 | 11 | Imprese edili

realizzazioni

MILANO | GATE CENTRAL

IN DIALOGO CON LA STORIA



E Sara Biondi, architetto e partner di Acque Architects, a raccontare a Impresa Edile cosa ha voluto dire progettare un nuovo edificio in pieno centro città, sottoposto a vincoli ambientali e architettonici dovuti alle preesistenze monumentali delle Colonne di San Lorenzo e della Basilica omonima. Ecco cosa ci ha detto.

Il progetto si è costruito e ha integrato le preesistenze della Soprintendenza e fin dalle fasi preliminari, in particolare per gli aspetti volumetrici, con lo studio degli allineamenti di continuità e di gronda in relazione alla preesistenza monumentale delle Colonne da riproporre alla continua occasione del Corso. Il progetto, anche attraverso l'arricchimento dei due piani superiori dell'edificio, ha trovato una relazione di rispetto verso la preesistenza monumentale e la piazza, la composizione del disegno della facciata, nel suo rapporto di pieni e vuoti delle aperture finestrate, dialogo con il ritmo scandito dal colonnato con la finalità di restituire, rispetto alle vedute dal piazzale e dal corso, un fondale con una presenza dal carattere assertivo verso il contesto urbano.

La collocazione dell'edificio in un contesto storico ha imposto scelte di materiali particolari: quali scelte a voce opera?
Il sito di progetto è collocato sul sedime della continuità della città ocoenica, con le sue facciate intonacate con basamento esogeno e parzialmente in ferro, e integra le colonne in marmo bianco grigio e la piazza della Basilica di San Lorenzo, con la sua pavimentazione in pietra d'India sono presenti il Sereno e il grigio di Monforte. La preesistenza del marmo è il progetto è partita da una lista a crollata di questo contesto progettuale che si è tradotta negli anni e del contesto urbano del centro storico milanese.

Abbiamo condiviso con i clienti le nostre idee e propositi, sfruttando al meglio le tecnologie odierne di realizzazione di componenti complessi dell'edificio come i serramenti e le facciate continue.

Il processo finale di selezione ha voluto garantire all'edificio una solidità e duratura di un involucro che si combinate a una estetica di qualità e di eleganza. La pulizia dei materiali di finitura della facciata è stata prescelta in accordo con i progetti di studi di sostenibilità e con i clienti, fino alla selezione finale e condivisa con la Soprintendenza, con la quale sono stati approfonditi anche tutti i dettagli, dal firmo e schema di posa della pietra fino a quello dei serramenti in bronzo.

Il complesso si colloca nella fascia alta di mercato: quali sono gli standard qualitativi che l'edificio raggiunge?

Il progetto ha previsto il raggiungimento della più alta classe energetica fin dalla fase di concezione, con l'integrazione di sistemi per la mitigazione del consumo energetico e l'utilizzo di impianti geotermici e sistemi di filtraggio di acqua di falda e pompe di calore per la produzione di caldo e freddo. Questo ha permesso anche di limitare notevolmente gli spazi tecnologici e di evitare la presenza di volumi tecnici fuori terra. L'involucro è stato realizzato con una struttura isolata monolitica per la massimizzazione della performance termica e acustica e garantire la perfetta posa in opera dei serramenti isolati, che sono stati studiati per portare l'energia utile all'interno di tutti le aree dell'edificio allo stesso tempo, con i loro arretramenti e le loro proporzioni, schermare le radiazioni solari e prevenire fenomeni di surriscaldamento.



Vista dall'alto dell'area di cantiere, febbraio 2022 (foto di Piero Ottaviano)
Il primo livello di pontoni posati e sullo sfondo la Basilica di San Lorenzo, febbraio 2022 (foto di Piero Ottaviano)

I lavori di scavo a quota -4,50 al doppio livello di pontoni, dicembre 2022 (foto di Piero Ottaviano)
L'armatura della soletta in cemento armato e il doppio livello di pontoni di contenimento (foto di Piero Ottaviano)



CHI HA FATTO COSA

OPERA
Gate Central
LOCALITÀ
Milano
COMMITTENTE
Gate Central
PROGETTO E ARCHITETTURA E LANDSCAPE DESIGN
Acque Architects Associati, Claudio Biondi, Pierluigi Vici
IMPRESA GENERALE CONTRATTI
Gruppo Building
PROGETTO E DIREZIONE E COORDINAMENTO E DIREZIONE LAVORI
Bella Perone & Partners
CONFEZIONE E DIREZIONE E COORDINAMENTO E DIREZIONE LAVORI
Bella Perone & Partners
CONFEZIONE E DIREZIONE E COORDINAMENTO E DIREZIONE LAVORI
Bella Perone & Partners
CONFEZIONE E DIREZIONE E COORDINAMENTO E DIREZIONE LAVORI
Bella Perone & Partners

ta dei materiali di facciata e delle pavimentazioni esterne conferiscono all'intervento un aspetto in linea con la tradizione milanese. L'edificio è caratterizzato da una facciata con imbottiti in ottone che incorniciano le aperture, ritmate dalla scansione della cortina edilizia esistente. Il disegno delle aperture e i passaggi pedonali al piano terra creano un dialogo diretto con gli spazi pubblici esterni della città. La parte superiore della facciata è finita con uno stacco minerale traspirante effetto marmorino composto da calce pozzolanica, polveri di pietra e sabbia con finitura spaltata, di colore chiaro "sabbia di campo" che si integra con la cromia delle Colonne e della Basilica. I primi due piani fuori terra sono

rivestiti in Ceppo di Grè stuccato e levigato, pietra di origine lombarda, estratta sulle sponde nord-occidentali del lago d'Isseo, impiegata da secoli come rivestimento di numerosi palazzi storici milanesi e non solo. Gli imbottiti delle aperture e i profili della facciata e dei pontoni sono realizzati in ottone bruciato: uno dei materiali più durevoli e tradizionali del patrimonio storico edilizio nazionale, largamente utilizzato per la sua resistenza alla corrosione e la sua lavorabilità. Per Gate Central è stato studiato un particolare grado di bruciatura e una finitura cerata che conferisce matericità e un forte legame con la storia. La copertura in coppi mossi di Passagno completa la palette materica dell'edificio.

realizzazioni

MILANO | GATE CENTRAL



La realizzazione delle casseforme per il getto del vano marciafuori, marzo 2023 (foto di Piero Ottaviano)

La realizzazione della platea di fondazione, marzo 2023 (foto di Piero Ottaviano)

Il sito di progetto è collocato sul sedime della cortina della città ottocentesca, con le sue facciate intonacate con basamento eterogeneo e particolari in ferro, e fronteggia le colonne in marmo bianco/grigio e la piazza della Basilica di San Lorenzo, con la sua pavimentazione in pietra con il Serizzo e il granito di Montorfano



Abbiamo coronato un risultato atteso da tanti anni. La fase più complessa dei lavori è quella che non si vede, compresa tra il piano campagna e quota meno 9

Luca Petrone



La corte interna pubblica

Elemento centrale del progetto è la corte interna, concepita come una piazza pubblica che stabilisce una nuova accessibilità pedonale tra via dei Fabbri e corso di Porta Ticinese. Il progetto ripristina il sistema di percorsi del tessuto edilizio storico, con la creazione di spazi destinati a verde e a percorsi pubblici, colmando una frattura creata fin dall'epoca dei bombardamenti della Seconda guerra mondiale.

La pavimentazione della corte, che si raccorda in continuità direttamente con la piazza della Basilica di San Lorenzo, è arricchita da inserti in ottonio che riprendono la giacitura delle preesistenze di epoca romana rinvenute durante gli scavi, tracciando un legame con la storia del luogo.

Il progetto garantisce l'accesso alle residenze tramite un volume vetrato che illumina lo spazio pedonale antistante. Le sedute e il verde sono pensati per favorire la socialità e l'utilizzo pubblico della piazza.

Le essenze arboree piantate nella corte sono state selezionate per favorire la biodiversità.

Le opere di scavo e il cantiere

Oltre l'architettura di Gate Central ciò che colpisce sono anche le scelte tecnologiche, in particolare quelle impiegate per realizzare le opere in sotterraneo, eseguite direttamente dal Gruppo Building con la supervisione di archeologi specializzati e funzionari e tecnici della Soprintendenza, a garanzia della tutela del patrimonio artistico dell'area circostante.

Sui tempi di realizzazione dell'opera, una volta sciolti i nodi amministrativi che per anni hanno impedi-



Vista dall'alto dell'edificio finito (foto di Piero Ottaviano)

La vista su Porta Ticinese (foto di Gianluca Di Iorio)

settembre 2025 | 14 | Impreseedili

realizzazioni

MILANO | GATE CENTRAL



Antico e contemporaneo a confronto (foto di Gianluca Di Iorio). La facciata del Gate Central è realizzata in pietra naturale Ceppo di Grè, con imbotti in ottone che incominciano le aperture.

In primo piano, particolare delle Colonne di San Lorenzo; alle spalle l'edificio Gate Central progettato da Acque Architects Antonio Citterio Patricia Viel (foto di Gianluca Di Iorio).

CHI HA FORNITO COSA

STRUTTURE

Mucos

COPIERTURA

Naliti

TAMPONAMENTI E SISTEMI

Cim Coserudoni

IMPIANTI E ILLUMINAZIONE COPIERTURA

Building

INTONACI E RIVESTIMENTI ESTERNI

Cim Coserudoni, Sommo Marmi

INTONACI E RIVESTIMENTI INTERNI

Cim Coserudoni (intonaco e stuccatura interna), Asat

(caratteristico), Msc (Marmi di)

PAVIMENTAZIONE INTERNE

Templini 1921

SISTEMI E FACCIATE CONTINGUE

Ventura Busnelli

IMPIANTI MECCANICI ED ELETTRICI

Electric

SISTEMI E FACCIATE CONTINGUE

Ekasa Group e Dierre

AGGIORNAMENTO INTERNO

Tk Elevator Italia

OPERE DA INGRESSO

Peraria

MONTAGNA

Technifit

A REE VERDE

Vivado del Garda, Valer

Cherubini



Il cortile interno di Gate Central (foto di Piero Ottaviano)

Particolare della facciata del Gate Central realizzata in pietra naturale Ceppo di Grè, con imbotti in ottone che incominciano le aperture (foto di Gianluca Di Iorio)

tano dal sito era presente un cantiere della linea 4 della metropolitana, nel pieno delle sue attività di escavazione.

A complicare una condizione operativa non facile, il vincolo archeologico insistente nel sottosuolo milanese per la presenza di testimonianze di epoca romana.

Proprio per questo determinante aspetto, l'impresa ha lavorato per due anni fianco a fianco con gli archeologi della Soprintendenza milanese, con scavi che dalla quota strada sono giunti a meno quattro metri e cinquanta di profondità, considerata la quota di riferimento per possibili ritrovamenti appartenenti all'epoca romana.

Si è trattato di operazioni necessariamente lente, realizzate a mano, assistite solo dalla presenza di un mini escavatore.

La preselezione dei materiali è iniziata da un'analisi accurata del contesto urbano del centro storico milanese stratificatosi nel corso di molti decenni

Sara Busnelli



la fondazione si è spinta fino a meno 9 metri di profondità, in condizioni operative però differenti per quanto concerne la presenza stabile degli operatori della Soprintendenza, che comunque assistevano alle operazioni di scavo.

Infine, solo per una porzione dell'area è stato posizionato un terzo livello di puntoni e si è scavato il terreno ancora per un metro e mezzo di profondità. I lavori nel sottosuolo sono poi proseguiti con la realizzazione della prima platea di fondazione e dopo aver realizzato due pozzi geotermici a doppia mandata, il cantiere ha iniziato il suo corso con l'elevazione delle murature in cemento armato e delle solette in cemento armato pieno, collocate al di sotto dei puntoni di spinta.

Per finire e per poter avviare i lavori in condizioni ordinarie, si è dovuto operare il taglio delle patrelle utilizzate per collegare, mediante saldatura, i puntoni con i pali infissi. Per consentire la continuità delle murature, l'intera superficie orizzontale e verticale del sottosuolo è stata interamente realizzata in vasca bianca.

Un cantiere complesso

Man mano che si procedeva negli scavi sono stati posizionati due livelli di puntoni di contrasto in acciaio a contenimento del terreno perimetrale, a sua volta interessato da un intervento di infissione di pali in Cfa (Continuous Flight Auger), con l'unica eccezione del lato di via Fabbri, dove un volume in cemento armato ospita un montauto elevatore per l'accesso delle autovetture ai due piani interrati. Per ospitare i due livelli sotterranei

ABITARE 646

Luglio/Agosto
July/August
2025
Mensile
Monthly magazine

Una domus multicolore in Costa Brava *A Multicoloured Domus on the Costa Brava*

Architettura

A Rotterdam il museo dedicato
ai migranti firmato MAD
*The Museum of Migration
in Rotterdam, Designed by MAD*

Contract Design

Le novità per hotel e ristoranti
New Hotel and Restaurant Ideas

Intervista

Antonio Citterio



A

«Oggi i prodotti nascono da un'evoluzione tecnologica, o dall'esigenza di coprire una fascia di mercato. Più che inventare, noi progettisti mettiamo insieme cose. La creatività è diventata gestione della complessità»

"Today products are born out of advances in technology, or the need to cover a segment of the market. Rather than invent, we designers put things together. Creativity has become the management of complexity"

Antonio Citterio

Intervista Sara Banti



Timeline



1970

Aprire il primo studio di Antonio Citterio. Risale invece al 2000 la società con Patricia Viel, che prenderà il nome di ACPV Architects (in foto). • Antonio Citterio opens his first studio. The partnership with Patricia Viel, which went on to become ACPV Architects (pictured), was founded in 2000.



1979

Sintesi di tecnologia e artigianalità, il divano *Diesis* di B&B Italia è diventato un classico. Porta la firma di Antonio Citterio e Paolo Nava. • A blend of technology and craftsmanship, the *Diesis* sofa by B&B Italia has become a classic. Designed by Antonio Citterio and Paolo Nava.



1981

L'allestimento della sala dedicata a Piero della Francesca, nella Pinacoteca di Brera a Milano, è opera di Gregotti Associati con Antonio Citterio. • The layout of the room devoted to works by Piero della Francesca in the Pinacoteca di Brera, Milan, is created by Gregotti Associati with Antonio Citterio.



2001

Groundpiece di Citterio per Flexform è un divano super-accessoriato che risponde alle nuove convergenze di vita e lavoro. • *Groundpiece*, designed by Citterio for Flexform, is a highly accessorised sofa that responds to the way life and work overlap so much now.



2002

È un progetto di Antonio Citterio & Partners la sede di Edel ad Amburgo, che porterà a nuove commesse d'architettura. • *The Edel headquarters in Hamburg*, designed by Antonio Citterio & Partners, leads to new architectural commissions.



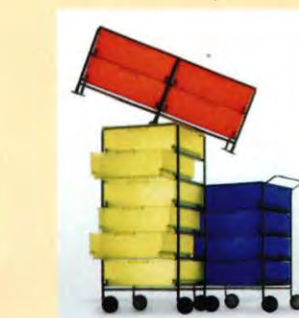
2012

Una struttura aerea di 54mila metri quadrati racchiude il Technogym Village di Cesena, di Antonio Citterio & Partners. • A 54,000-sqm aerial structure encloses the Technogym Village in Cesena, by Antonio Citterio & Partners.



2023

Decima sedia per ufficio disegnata da Citterio per Vitra, ACX incarna valori di adattività e rispetto per l'ambiente. • The tenth office chair designed by Citterio for Vitra, ACX embodies values of adaptability and environmental responsibility.



1994

La serie di complementi *Mobil* disegnata da Citterio con Glen Oliver Löw per Kartell è una rivoluzione per versatilità e uso del colore. • The *Mobil* range of storage units, designed by Citterio with Glen Oliver Löw for Kartell, was a revolution in versatility and use of colour.



1988

Dona unità stilistica a sei edifici industriali intorno a una corte la sede milanese di Esprit de Corp, opera di Citterio. • The Milan headquarters of Esprit de Corp, designed by Citterio, gives a unified stylistic identity to six industrial buildings around a courtyard.



1986

Premiato con il Compasso d'Oro, il divano *Sity* di Citterio per B&B Italia inaugura l'era del super-comfort. • Winner of the Compasso d'Oro, the *Sity* sofa by Citterio for B&B Italia marks the start of the super-comfort era.



Sopra e in apertura, la palazzina Gate Central, disegnata da ACPV in sintonia con la Soprintendenza, realizzata da Gruppo Building nel 2025: con la sua partitura semplice ed elegante valorizza il colonnato tardo-romano davanti alla chiesa di San Lorenzo, a Milano. Il basamento è di pietra naturale Ceppo di Grè, la copertura di coppi di cotto di Possagno, le imbottiture delle aperture sono rivestite d'ottone. • Above and opening page, Gate Central building, designed by ACPV with the Commission for Archaeology, Fine Arts and Landscape Heritage, developed by Gruppo Building, 2025. The composition offsets the late-Roman colonnade in front of the Church of San Lorenzo, in Milan. The base is made from Ceppo di Grè stone, the roof is covered in terracotta tiles from Possagno. The window surrounds are clad in brass.

► Gran crogiuolo di creatività, la Milano degli anni Settanta e Ottanta. Intellettuali del calibro di Umberto Eco e Giorgio Bocca dividevano la scena con personaggi esuberanti come l'artista-architetto Nanda Vigo e Marisa Lombardi, buyer di moda che aveva una celebre boutique in via della Spiga. E nel mondo del design gli scapigliati Ettore Sottsass, Aldo Cibic e Michele De Lucchi si alternavano ai più seri Vico Magistretti e Gae Aulenti, che bazzicavano le cene di industriali-sperimentatori come Giuseppe Brion o Enrico Astori. Nessuno meglio di Antonio Citterio – maestro del design e titolare con Patricia Viel dello studio milanese ACPV Architects – può rievocare oggi quelle atmosfere e rintracciarne i caratteri di unicità che hanno portato al Made in Italy. «Fino al 1986-87 per me sono stati anni irripetibili. Con amici come Pierluigi Cerri oltre che parlare d'architettura facevamo i 'bon vivant'. Ridevamo molto», racconta. Avevo aperto lo studio nel 1970 e per una decina d'anni ho fatto soprattutto design. Il primo lavoro in assoluto mi arrivò nell'agosto del 1970 da *Abitare*: mi offrirono centomila lire per costruire il modellino di una casa americana complicata da capire, che la rivista voleva pubblicare con l'aggiunta di un inserto pieghevole sul numero di settembre. Per farlo ho saltato le vacanze».

In quegli anni riviste d'architettura, progettisti e industria erano molto collegati.

Era un mondo che mescolava design, cultura, arte, informazione. Le riviste erano milanesi, l'industria del mobile stava in Brianza. Ecco perché fin dall'inizio il Made in Italy ha rappresentato essenzialmente Milano. Gli architetti romani, per dire, erano tagliati fuori, e dunque molto invidiosi...

E oggi cos'è il Made in Italy?

Quel modello di riferimento estetico oggi è diventato mondiale. Sono arrivati prima gli inglesi, poi i tedeschi, le aziende man mano si sono spostate all'estero. Quando il Salone del Mobile si terrà a Shanghai, il design sarà là. Perché è il processo industriale che fa l'innovazione. Un po' come è avvenuto in ambito automobilistico, e per l'Intelligenza Artificiale.

Il baricentro del design dunque potrebbe spostarsi verso Oriente.

Negli anni Cinquanta il design veniva da Svezia e Danimarca, ed era forse ancora più importante del nostro Made in Italy. Oggi è l'Oriente che sta sviluppando la cultura del progetto. Noi lavoriamo moltissimo a Taiwan – in questo momento abbiamo ben sette grattacieli in costruzione – e in quel paese riscontro una grande attenzione alla qualità architettonica, a parchi e musei. Una cura che diventa espressione stessa della nazione.

Per l'industria del mobile il mondo globale ha significato un gran salto di scala.

Sì, dalla semplice produzione, si è passati a produzione più distribuzione, un'abbinata molto più costosa. E il bisogno di capitali decisamente maggiori ha imposto la presenza di grandi gruppi. Non sopravvivere se non raggiungi certi numeri. La stessa cosa è successa nella moda.

Così le aziende famigliari hanno lasciato il posto ai fondi. Come giudica la cosa?

Bisogna essere realistici e meno emotivi. Pierino Busnelli negli anni Settanta si caricava sei sedie in testa e le portava



Si chiama Serlas Wing la nuova estensione del Badrutt's Palace Hotel, appena completata a St. Moritz, in Svizzera. Il solido volume di pietra grigia, con le aperture strombate, è stato pensato da ACPV in armonia con l'architettura tradizionale dell'Engadina. Sopra, l'interno di una suite. A destra, il prospetto. In basso, la postazione operativa Spring System disegnata da Antonio Citterio per UniFor: la regolazione dell'altezza si attiva con un gesto, senza dispositivi elettrici. Nella pagina accanto, il complesso per uffici I Portali a Milano, in via di completamento. Firmato da ACPV, ha una facciata fotovoltaica e sistemi che riducono del 60 per cento i consumi di acqua ed energia elettrica.

• Serlas Wing is the name of the new extension of the Badrutt's Palace Hotel recently completed in St. Moritz, Switzerland. The solid grey stone volume, with splayed openings, was designed by ACPV in harmony with the traditional architecture of the Engadine region. Top, the interior of a suite. Right, the elevation. Below, the Spring System workstation designed by Antonio Citterio for UniFor: the height is adjusted by a simple gesture, with no electrical devices required. Opposite page, the office complex I Portali in Milan, currently nearing completion. Designed by ACPV, it features a photovoltaic façade and systems that reduce water and electricity consumption by 60 percent.



da Meda a Lissone in bicicletta: chi lo farebbe oggi? E Achille Castiglioni disegnava la lampada Arco con la base bucata per poterla spostare con un bastone: lei ha mai visto qualcuno farlo? Oggi i prodotti non nascono più a tavolino, ma da un'evoluzione tecnologica, o dall'esigenza di coprire una fascia di mercato. Più che inventare, noi progettisti mettiamo insieme cose, come gli art director della moda. La creatività è diventata gestione della complessità.

Nella quotidianità dello studio, questa complessità in cosa si traduce?

Chi avrebbe mai detto di dover avere il Legal Department in studio? Ricordo che Luigi Caccia Dominioni, con cui ho avuto un bel rapporto, andava in cantiere e faceva spostare i muri. Oggi se fai qualcosa del genere ti arrestano. Devi rispettare tempi ed economie. Peraltro in cantiere noi architetti non ci andiamo quasi più, perché abbiamo solo la direzione artistica, non la direzione lavori.

La complessità riguarda anche il Contract, ambito di grande successo.

Il mondo del prodotto fatto in serie per le grandi commesse del design oggi è in mano ai general contractor. Sono aziende che mettono a disposizione più professionalità per gestire realizzazioni complesse in cui il fattore tempo è fondamentale per il successo dell'operazione. Ogni pezzo viene prodotto in base al disegno da tecnici in camice bianco e macchine robotizzate. E quando è finito, contiene già il codice a barre.

Modalità decisamente lontane da quelle dei suoi esordi.

Io sono cresciuto nelle aziende, tra modelli e prototipi. Ho imparato come si fa una sedia di legno, come si taglia un tessuto, saprei costruire un bagno con le mie mani, forato dopo forato. Ora i giovani vivono nel contesto totalmente immateriale dei rendering e degli esplosi in 3D, dove tutto sembra possibile. E del copia-incolla: oggi è ovvio fare qualcosa che assomiglia ad altro. Negli anni Ottanta era inimmaginabile. Se lo facevi eri finito.

● *A great melting pot of creativity, the Milan of the 1970s and '80s. Intellectuals of the calibre of Umberto Eco and Giorgio Bocca shared the scene with exuberant personalities like the artist and architect Nanda Vigo and the fashion buyer Marisa Lombardi, who had a celebrated boutique on Via della Spiga. And in the world of design the nonconformist Ettore Sottsass, Aldo Cibic and Michele De Lucchi alternated with the more serious Vico Magistretti and Gae Aulenti, who hobnobbed with venturesome industrialists like Giuseppe Brion or Enrico Astori. No one is in a better position than Antonio Citterio – master of design and proprietor with Patricia Viel of the Milanese studio ACPV Architects – to evoke those atmospheres today and identify the unique characteristics that helped to build the reputation of the Made in Italy label. "The years up to 1986-87 were an unrepeatable time for me. With friends like Pierluigi Cerri we didn't just talk about architecture, we were bon vivants. There was a lot of laughter," he says. "I had opened my studio in 1970 and for around ten years I mostly did design. But I received my very first commission in August 1970 from Abitare: they offered me 100,000 lire to build the model of an American house that was very complicated to understand, which the magazine wanted to publish in a foldout inserted in the September issue. To do it I skipped the holidays."*

In those years architecture magazines, designers and industry had very close ties.

It was a world in which design, culture, art and information were mixed up. The magazines were based in Milan, the furniture industry was located in Brianza. This is why right from the beginning the phenomenon of Made in Italy turned essentially around Milan. Roman architects were cut out of it in a way, and so very envious...

And what does Made in Italy signify today?

That aesthetic model of reference has spread worldwide

today. First the British arrived, then the Germans. The companies have gradually moved abroad. When the Salone del Mobile will be held in Shanghai, design will be there. Because it's the industrial process that leads to innovation. A bit like what has happened in the automotive sector, and with Artificial Intelligence.

So design's centre of gravity may shift to the East.

In the 1950s design came from Sweden and Denmark, and was perhaps even more important than what has come out of Italy. Today it's the East that is developing the culture of design. We do a lot of work in Taiwan – at this moment we have seven skyscrapers under construction – and in that country I find that great attention is paid to architectural quality, and to parks and museums. A care that has become an expression of the nation itself.

For the furniture industry the globalized world has meant a great leap in scale.

Yes, from simple production, it has moved to production plus distribution, a much more costly combination. And the need for a decidedly greater amount of capital has led to the creation of large groups. You don't survive unless you reach certain numbers. The same thing has happened in fashion.

So family-run companies have given way to investment funds. What do you think about it?

It's necessary to be realistic and less sentimental. Pierino Busnelli in the 1970s loaded six chairs on his head and took them from Meda to Lissone on his bicycle: who would do that today? And Achille Castiglioni designed the Arco lamp with a hole in the base so it could be moved with a stick: have you ever seen anyone do that today? Products are no longer born on the drawing board, but out of an advance in technology, or the need to cover a segment of the market. Rather than invent,

we designers put things together, like the art director in fashion. Creativity has become the management of complexity.

In the day-to-day activity of your studio, how does this complexity find expression?

Who would have ever thought it necessary to have a legal department in the studio? I remember that Luigi Caccia Dominioni, with whom I had a close relationship, used to go to the building site and get them to move the walls. If you did something like that today you'd be arrested. You have to respect times and budgets. And we architects hardly ever go on site anymore, because we are responsible only for the art direction, not for supervision of the works.

Complexity also regards contract supply, a highly successful sector.

The world of large orders for the design of mass-produced furniture is now in the hands of general contractors. They are companies in which different professional figures handle complex undertakings in which the time factor is fundamental to the success of the operation. Each piece is produced on the basis of the design by technicians in white coats and automated machinery. And by the time it's finished, it already has a bar code.

Modalities very distant from those of your early days.

I cut my teeth in companies, amongst models and prototypes. I learned how to make a chair out of wood, how to cut fabric. I would be able to build a bathroom with my own hands, brick by brick. Nowadays the young live in the totally immaterial setting of renderings and exploded diagrams in 3D, where everything seems possible. And of cut and paste: today making something that looks like something else is obvious. In the 1980s it was unimaginable. If you did it you were finished. ■

© ALL RIGHTS RESERVED



89



The Sky Taipei è una delle sette torri che ACPV ha attualmente in costruzione a Taiwan. Con il suo stile che armonizza tradizione e modernità, il grattacielo accoglie due hotel di lusso interamente arredati dallo studio milanese. Il basamento alloggia negozi, ristoranti e una struttura per spettacoli. ● The Sky Taipei is one of seven towers ACPV is currently building in Taiwan. With a style that blends tradition and modernity, the skyscraper houses two luxury hotels furnished entirely by the Milan-based studio. The base includes shops, restaurants and a performance venue.

90



/ Online News



[Iscriviti alla Newsletter](#)


[Leggi la Digital Edition](#)


[Vai allo shop](#)




[HOME](#)
[ECONOMIA E MERCATO](#)
[NEWS](#)
[LAVORAZIONI](#)
[AZIENDE](#)
[PRODOTTI](#)

[Home](#) > [News](#) > [AZIENDE E PRODOTTI](#)






Saint-Gobain Glass per il Gate Central – Milano

9 Dicembre 2025



Gate Central è il nome di un importante intervento di rigenerazione urbana che restituisce alla città meneghina un'area strategica, situata nel quartiere di Porta Ticinese, proprio di fronte all'elegante colonnato corinzio che delimita la piazza della Basilica di San Lorenzo Maggiore, uno dei monumenti più antichi di Milano.

Il nuovo complesso residenziale, circondato da spazi aperti al pubblico e sviluppato su quattro piani fuori terra e due interrati, rappresenta un perfetto connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante. Caratterizzato da linee architettoniche minimaliste e contemporanee, l'edificio si caratterizza per la tecnologia e l'impiego di materiali e soluzioni innovative che favoriscono la sostenibilità ambientale ed il risparmio energetico.

Le facciate sono immediatamente riconoscibili per le forature in bronzo brunito delle aperture e per i rivestimenti in pietra naturale "Ceppo di Grè" di tradizione milanese, che facilitano l'integrazione del nuovo fabbricato nel contesto urbano esistente.

"Concepito nello spirito di una crescita sostenibile" – si legge nella relazione di progetto dello studio **ACPV Architect Antonio Citterio Patricia Viel** – "Gate Central offre 1.700 mq di spazi residenziali e commerciali. Situato a due passi dai monumenti più visitati della città l'innovativo progetto di rigenerazione urbana restituisce ai milanesi un'area in gran parte abbandonata, pesantemente bombardata durante gli anni della guerra".

La richiesta progettuale prevedeva l'installazione di vetrate isolanti a controllo solare con basse emissioni di carbonio e ad alte prestazioni acustiche per i nuovi serramenti del complesso residenziale.

Saint-Gobain Glass è intervenuta con vetrate isolanti e sostenibili, composte da vetri Planitherm Infinity Oraé abbinati a vetri Stadp Silence per garantire massima trasparenza, risparmio energetico e comfort termico-acustico agli spazi interni.

I vetri a controllo solare di ultima generazione Planitherm Infinity Oraé sono caratterizzati da un basso contenuto di carbonio e sono progettati per ridurre il proprio impatto ambientale, limitando le emissioni inquinanti durante tutto il ciclo di vita, dalla produzione allo smaltimento finale.

Planitherm Infinity Oraé rappresenta la risposta di Saint-Gobain alle nuove esigenze del mercato residenziale, che richiedono caratteristiche tecniche sempre più performanti e punteggi più elevati nei diversi protocolli di sostenibilità ambientale (LEED, BREEAM, WELL e CAM).

Oraé

L'attenzione alla **sostenibilità** e all'**impatto ambientale** ha spinto Saint-Gobain a sviluppare **ORAÉ: il primo vetro con la più bassa impronta di carbonio con EPD** destinato al mercato delle facciate e del residenziale, prodotto a Pisa utilizzando vetro riciclato (rottame) e il **100% di energia rinnovabile**, con biogas ed elettricità decarbonizzata.

ORAÉ offre un impatto sull'ambiente più basso del 42% (solo 6,64 Kg CO₂eq/m² per la sua produzione) rispetto agli attuali prodotti di base sul mercato e si posiziona come il **vetro più sostenibile con EPD** per gli edifici di nuova generazione, quelli che richiedono notevoli quantità di energia per il condizionamento ed il riscaldamento.

Ciò conferma il ruolo essenziale che ORAÉ svolgerà nella promozione di un'industria sostenibile e nell'accelerazione dello sviluppo di un'economia circolare a basse emissioni di carbonio. Il vetro a basse emissioni di carbonio **ORAÉ** è stato integrato alla gamma di soluzioni esistenti Saint-Gobain, in particolare alla linea di vetri selettivi **Cool-Lite Xtreme** e alla linea **Planitherm Infinity**, in modo da combinare i benefici di entrambi i prodotti e ottenere un **impatto positivo sull'ambiente** senza compromettere prestazioni ed estetica nel primo caso delle facciate e nel secondo del residenziale e del terziario.

Cool-Lite Xtreme Oraé e Planitherm Infinity Oraé sono il primo passo verso un'offerta sempre più numerosa di prodotti a basse emissioni di carbonio, in linea con la direzione del Gruppo Saint-Gobain di raggiungere la neutralità delle emissioni di carbonio entro il 2050.




Rivista del vetro
Numero 6
Novembre/Dicembre 2025
[Leggi la Digital Edition](#)

CONSIGLIATO



Verso il Forum Serramenti&Vetro 2025

POPOLARI



L'ABC dell'evoluzione a Forum Serramenti&Vetro 2025



Nuova era per la lavorazione del...



Keraglass AIR STREAM, il forno c...



Vitrum lavora all'appuntamento...



RCN SOLUTIONS: Vitrum ha fatto...

Home > Architecture > Gate Central, ACPV Architects brings new purpose to a historic urban void.



Architecture

Gate Central, ACPV Architects brings new purpose to a historic urban void in the heart of Milan

Redazione - 7 July 2025

Recently completed by **ACPV Architects Antonio Citterio Patricia Viel, Gate Central** is the new mixed-use building developed by Gruppo Building. With an area of 1,700 square meters (gfa), the project regenerates a significant urban void in the Porta Ticinese district, in the heart of Milan.

The development, which includes **residential units and commercial spaces**, features a comprehensive revitalization of the surrounding area, reconstructing the historic urban fabric in front of the iconic Columns of San Lorenzo.

The project was carried out in close collaboration with the **"Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio"** (Superintendency of Archaeology, Fine Arts and Landscape) and enhances the site's historical memory, giving a partially developed area back to the city, and rehabilitating a space of high urban quality.

The decision to complete the facade sequence of the building block facing the columns of San Lorenzo, along with the careful selection of facade materials and external paving, gives the intervention a balanced appearance **in line with Milanese tradition**.

The building features **a facade with brass detailing that frame the openings**, rhythmically aligned with the existing urban fabric. The design of the openings and the pedestrian pathways at ground level establish a direct dialogue with the public spaces of the city. **The base made of natural Ceppo di Gré stone, and the roof covered in Possagno terracotta tiles**, complete the material selection, blending discreetly and elegantly with the surrounding urban context, while respecting the monumental heritage of the Columns of San Lorenzo.

The project's highlights include **the internal courtyard**, designed as a public square that establishes new pedestrian access between Via dei Fabbri and Corso di Porta Ticinese. The project restores the historical urban fabric's pathway system by creating spaces dedicated to greenery and public walkways, filling a gap left by World War II bombings.

The paving of the internal courtyard, which seamlessly connects with the square in front of the Basilica di San Lorenzo, is enriched with brass inserts that echo the layout of **the Roman remains** discovered during the excavations, establishing a connection with the history of the site.

The project ensures access to the residences through **a glass volume** that illuminates the pedestrian space in front. The seating and greenery are designed to encourage social interaction and the public use of the square. The tree species planted in the courtyard were carefully selected to promote biodiversity and highlight the seasonal variations of the green landscape, even in an urban context.

Gate Central is **an urban regeneration project** that restores the historical fabric of the Porta Ticinese district, combining new residential and commercial functions with public spaces and a dialogue with Milan's historical and monumental heritage.



area



Il Gruppo Building annuncia il completamento di **Gate Central**, un importante intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di **Porta Ticinese**, a pochi passi dal centro di Milano. Il progetto restituisce nuova vita a un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra, contribuendo al dialogo tra architettura contemporanea e patrimonio storico. Firmato dallo studio **ACPV ARCHITECTS** Antonio Citterio Patricia Viel, il progetto combina innovazione, sostenibilità e rispetto del contesto. La direzione lavori è stata affidata allo studio **Boffa Petrone & Partners**.



©Gianluca Di Iorio

Il nuovo complesso residenziale sorge di fronte alle **Colonne di San Lorenzo** e all'omonima Basilica, punto nevralgico della storia urbana milanese. L'intervento di **ACPV ARCHITECTS** ha saputo integrare l'edificio nel contesto storico attraverso una facciata che combina **ottone** per le forature delle finestre e **pietra naturale Ceppo di Gré** per il basamento, in omaggio alla tradizione milanese.



©Gianluca Di Iorio

Gate Central si sviluppa su quattro piani fuori terra e due interrati, su una superficie complessiva di 1.700 mq destinati a funzioni residenziali e commerciali. Il design si distingue per linee senza tempo, soluzioni architettoniche all'avanguardia e un'attenzione particolare al risparmio energetico, con tutte le unità abitative certificate in Classe A4.

L'intero progetto riflette l'approccio di **ACPV ARCHITECTS**, in cui estetica e funzionalità si fondono per generare valore urbano, sociale ed ecologico.



©Piero Ottaviano

L'area in cui sorge Gate Central ha richiesto una particolare attenzione per via della sua **importanza archeologica**. Gli scavi sono stati condotti dal Gruppo Building sotto la supervisione della Soprintendenza e di archeologi specializzati, per assicurare la conservazione dei reperti e tutelare il valore storico del sito.



©Piero Ottaviano

*"Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni - ha dichiarato **Piero Boffa**, Presidente del Gruppo Building. Porta Ticinese è un'area dal grande fascino storico, dove è in corso un processo di rigenerazione urbana che ne farà uno dei centri di maggiore interesse della città".*

TAGS ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel Boffa Petrone & Partners ceppo di Gré
Colonne di San Lorenzo Gate Central Gruppo Building Milano Piero Boffa rigenerazione urbana
risparmio energetico



Completato Gate Central, un nuovo landmark urbano nel cuore di Milano

L'edificio ad uso misto di ACPV Architects Antonio Citterio Patricia Viel riattiva un vuoto urbano storico di Porta Ticinese

Autore: Cecilia di Marzo



Foto Gianluca Di Iola

26/05/2025 - Sono terminati i lavori per **Gate Central**, un edificio a uso misto progettato da **ACPV ARCHITECTS** Antonio Citterio Patricia Viel e realizzato dal **Gruppo Building**. L'intervento, che si sviluppa su una superficie di 1.700 m², nasce per colmare un vuoto urbano nel quartiere storico di **Porta Ticinese**, nel centro di Milano.

Il **progetto** comprende **spazi residenziali e commerciali** e prevede un'importante riqualificazione dell'area prospiciente le **Colonne di San Lorenzo**, ricostruendo il tessuto urbano storico. L'opera è stata realizzata in stretta collaborazione con la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio.

Secondo **Antonio Citterio**, il progetto si integra armoniosamente con il contesto urbano, rispettando storia e caratteristiche architettoniche del quartiere: *"Il progetto si inserisce con coerenza nel tessuto urbano circostante, entrando in dialogo con la storia del luogo e rispondendo alle dinamiche contemporanee della città. La volumetria, la giacitura e la scelta dei materiali rispettano il carattere peculiare del quartiere e restituiscono un edificio pienamente milanese."*

Patricia Viel evidenzia come il confronto costante con la Soprintendenza abbia permesso di affrontare e superare le criticità, realizzando un intervento che concilia tutela e innovazione.

Piero Boffa, Presidente del **Gruppo Building**, sottolinea l'importanza strategica dell'investimento, che contribuisce al rilancio di un'area storicamente significativa ma trascurata.

La ricostruzione della cortina edilizia lungo le Colonne di San Lorenzo e la scelta attenta di materiali – come imbottiti in ottone, pietra Ceppo di Gré, coppi di cotto di Possagno – conferiscono all'edificio un aspetto coerente con l'identità milanese.

Elemento chiave del progetto è la **corte interna**, concepita come una **nuova piazza pubblica** che collega via dei Fabbri e Corso di Porta Ticinese. Questo spazio riattiva antichi percorsi urbani interrotti dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, introducendo verde pubblico, sedute e percorsi pedonali, con l'obiettivo di favorire la socialità e migliorare l'accessibilità.

Come sottolinea **Sara Busnelli**, partner dello studio ACPV, la corte funge da punto di connessione urbana e restituisce continuità a una parte di città rimasta incompiuta per decenni: *"La corte interna assume un ruolo urbano come spazio di connessione tra gli edifici circostanti, proponendo un riassetto della viabilità pedonale di quartiere. Questo spazio pubblico restituisce il fronte incompleto da decenni e, grazie alle sedute e al verde, diventa un punto di condivisione per la comunità."*

La **pavimentazione** in pietra, arricchita da inserti in ottone che rievocano le preesistenze romane, crea un legame diretto con la **piazza della Basilica di San Lorenzo**.

Gate Central si propone come un modello di **rigenerazione urbana**, capace di integrare nuove funzioni con la valorizzazione del patrimonio storico, offrendo alla città uno spazio contemporaneo, accessibile e sostenibile.



SPECIALI

MILANO DESIGN WEEK
Milano

MAISON&OBJET
Parigi

LONDON DESIGN FESTIVAL
Londra

IMM COLOGNE
Colonia

INTERVISTE
Design Talks

Scheda progetto: **Gate Central**



Vedi Scheda Progetto

Gianluca Di Iola



Vedi Scheda Progetto

Gianluca Di Iola



Vedi Scheda Progetto

Piero Ottaviano



Vedi Scheda Progetto

Piero Ottaviano



Vedi Scheda Progetto

Piero Ottaviano



Vedi Scheda Progetto

Giulio De Luca



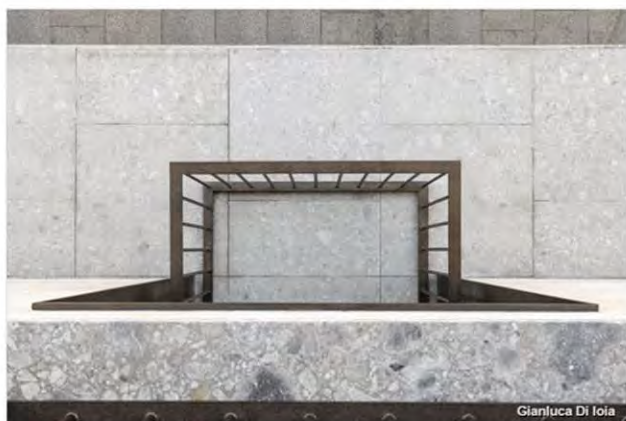
Vedi Scheda Progetto

Giulio De Luca



Vedi Scheda Progetto

Piero Ottaviano



Vedi Scheda Progetto

Gianluca Di Iola



Vedi Scheda Progetto

Gianluca Di Iola

Costruiamo insieme un futuro **SOSTENIBILE**

SCEGLI LE SOLUZIONI ZERO PER I TUOI PROGETTI

MAPEI

SCOPRI DI PIÙ →

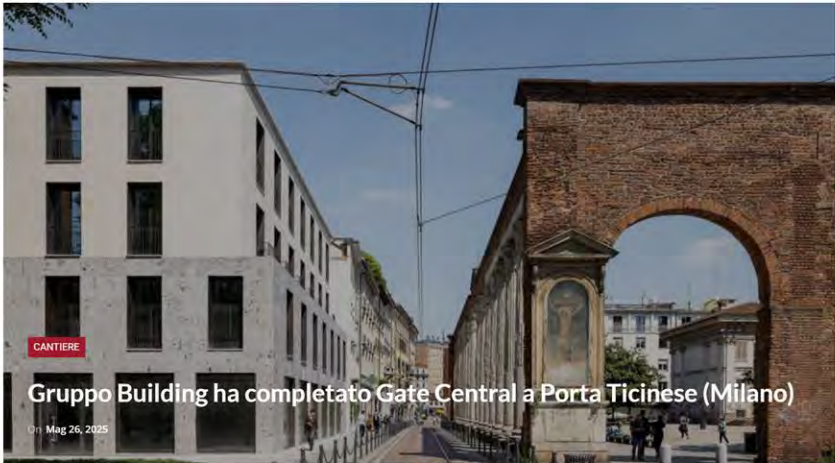
Abbonati a YouBuild Chi siamo Pubblicità Convegno Nazionale YouBuild 2024

Accedi f in

YB YouBuild

ATTUALITÀ PROGETTO CANTIERE TECNOLOGIA MERCATO SERVIZI

Home > Cantieri > Gruppo Building ha completato Gate Central a Porta Ticinese (Milano)



CANTIERE

Gruppo Building ha completato Gate Central a Porta Ticinese (Milano)

Oni Mag 26, 2025

Share

Facebook Twitter Pinterest E-mail


YouBuild highlights

ISCRIVITI

Il **Gruppo Building** ha annunciato il completamento del progetto **Gate Central** a pochi passi dal centro di Milano, portando a termine un accurato intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra.

Il moderno complesso residenziale è situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo e all'omonima Basilica. Rappresenta un connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante.

Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design **Acqv Architects** Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori è stata affidata allo studio **Boffa Petrone & Partners**.



Gruppo Building | Gate Central visto dall'alto | ©Piero Ottaviano

Innovazione e sostenibilità

L'edificio è circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp. Sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale.

Gate Central si contraddistingue per design, tecnologia, innovazione e risparmio energetico. Il progetto è caratterizzato da un design senza tempo e dall'impiego di soluzioni architettoniche innovative.

Agevolano il risparmio energetico, con tutte le unità abitative in classe A4. La facciata è riconoscibile per le forature in ottone delle finestre e il basamento in pietra naturale Ceppo di Gré. Si rifà alla tradizione milanese, favorisce l'integrazione dell'edificio con il contesto circostante.

Gruppo Building | Gate Central

< PREV 1 di 7 NEXT >



La facciata | ©Gianluca Di Iorio



Circondato dalla storia

L'importanza storica dell'area, con il suo prezioso colonnato romano, ha inoltre richiesto uno studio supplementare. Ciò ha differito di pochi mesi i tempi di avanzamento del cantiere.

Gli scavi sono stati eseguiti dal **Gruppo Building** per garantire la tutela del patrimonio artistico di grande pregio, con la supervisione di archeologi specializzati e tecnici della Soprintendenza.

La piattaforma di equity crowdfunding **Concrete Investing** ha cofinanziato l'intervento edilizio. Ottenuta una raccolta di 2,5 milioni di euro che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento (Roi) del 27% in un periodo di 27 mesi. Anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi.

Gruppo Building | Dove si incontra la storia

< PREV 1 di 6 NEXT >



Affaccio sulla storia | ©Gianluca Di Iorio



”

Piero Boffa | Presidente Gruppo Building

Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni. Porta Ticinese, a Milano, è un'area dal grande fascino storico. Un luogo in cui è in corso un processo di rigenerazione urbana che ne farà uno dei centri di maggiore interesse della città.



Piero Boffa | Presidente Gruppo Building

GATE CENTRAL - MILANO

Il Gruppo Building annuncia il completamento del progetto Gate Central a pochi passi dal centro di Milano, portando a termine un accurato intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra.

[geolocalizza](#)



Nazione:
Italia

Progettista Architettonico:
ACPV - ANTONIO CITTERIO PATRICIA VIEL

Il moderno complesso residenziale situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo e all'omonima Basilica rappresenta un connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante. Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori è stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners.

L'edificio è circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp, sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. Gate Central si contraddistingue per design, tecnologia, innovazione e risparmio energetico: il progetto è caratterizzato da un design senza tempo e dall'impiego di soluzioni architettoniche innovative che agevolano il risparmio energetico, con tutte le unità abitative in classe A4. La facciata, riconoscibile per le forature in ottone delle finestre e il basamento in pietra naturale Ceppo di Gré, che si rifà alla tradizione milanese, favorisce l'integrazione dell'edificio con il contesto circostante.

Mediapramid
ARCHITETTURA

LA RIVISTA

modulo
PROGETTO | TECNOLOGIA | PRODOTTO



NEWSLETTER

[ISCRIVITI](#)

MEDIA PYRAMID COLLEGATE



DESIGN & CONTRACT



Gate Central il progetto annunciato dal Gruppo Building

di Redazione WEB il 23 Mag 2025



Il Gruppo Building annuncia il completamento del progetto Gate Central a pochi passi dal centro di Milano, portando a termine un accurato intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra. Il moderno complesso residenziale situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo e all'omonima Basilica rappresenta un connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante. Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori è stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners.

L'edificio è circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp, sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. Gate Central si contraddistingue per design, tecnologia, innovazione e risparmio energetico: il progetto è caratterizzato da un design senza tempo e dall'impiego di soluzioni architettoniche innovative che agevolano il risparmio energetico, con tutte le unità abitative in classe A4. La facciata, riconoscibile per le forature in ottone delle finestre e il basamento in pietra naturale Ceppo di Gré, che si rifà alla tradizione milanese, favorisce l'integrazione dell'edificio con il contesto circostante.



INDICE DEI CONTENUTI

1. L'importanza storica dell'area
2. Building

L'importanza storica dell'area

L'importanza storica dell'area, con il suo prezioso colonnato romano, ha inoltre richiesto uno studio supplementare che ha differito di pochi mesi i tempi di avanzamento del cantiere. Gli scavi sono eseguiti dal Gruppo Building per garantire la tutela del patrimonio artistico di grande pregio, con la supervisione di archeologi specializzati e tecnici della Soprintendenza. L'intervento edilizio è stato cofinanziato anche attraverso la piattaforma di equity crowdfunding **Concrete Investing**, con una **raccolta di 2,5 milioni di euro** che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento (ROI) del 27% in un periodo di 27 mesi, anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi.

*«Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni – ha dichiarato **Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building**. Porta Ticinese è un'area dal grande fascino storico, dove è in corso un processo di rigenerazione urbana che ne farà uno dei centri di maggiore interesse della città».*



Building

Building nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzioni lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro.

Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR- Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT.

Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio ACPV Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona. building.it



urbanfile
LA VOCE DELLE CITTÀ

"Anche le città hanno una voce" | Segnalazioni, bellezze, architettura, storia e altre curiosità urbane.

ARCHITETTURA | STORIA | EVENTI | MOBILITÀ | SPAZIO URBANO | INTERVISTE | VIDEO | IDENTITÀ MILANO



Milano | Porta Ticinese – Completato Palazzo alle Colonne, Gate Central

23 Maggio 2025 di [Roberto Arsuffi](#)

Milano, Porta Ticinese.

Finalmente, dopo una vita, posso vedere completarsi questo angolo di Milano: uno dei tanti "vuoti urbani" lasciati da scelte urbanistiche discutibili promosse ormai cent'anni fa, frutto di un piano che intendeva ridisegnare il centro storico per adattarlo a una visione moderna della città, cancellando contesti storici secolari.



L'area dell'intervento nel 2020

Questo piano urbanistico, avviato oltre un secolo fa e accelerato dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, ha trasformato molti angoli storici della città, lasciando però spazi irrisolti per decenni. Alcuni di questi vuoti sono stati colmati solo pochi anni fa — come quello del nuovo [palazzo dei Gorani](#) o il complesso in [via Torino](#) — ma forse il più delicato e prezioso era proprio quello di [Corso di Porta Ticinese](#), di fronte alle iconiche sedici colonne romane di San Lorenzo.

Il progetto urbanistico della fine degli anni Venti prevedeva infatti la liberazione della basilica e delle colonne dalle costruzioni sorte nei secoli precedenti, aprendo una grande piazza che ne valorizzasse la monumentalità. Fortunatamente, il piano fu realizzato solo in parte, ma dal 1945 rimaneva incompleto: il fronte lungo Corso di Porta Ticinese portava ancora il segno delle demolizioni e la presenza di un palazzo (sei piani, massiccio e poco armonico costruito sul finire degli anni Quaranta) in via Edmondo de Amicis 4, che accentuava l'effetto di vuoto urbano, simile a una carie in una dentatura perfetta.

MILANO

ROMA

TORINO

NAPOLI

SALERNO

CASERTA

ITALIAN

Q

EVENTI

Wf su

[Milano | Porta Vittoria – Cantiere Biblioteca Europea BEIC: maggio 2025](#)

MUC su

[Milano | Loreto-Centrale – Una ciclabile verde in Viale Andrea Doria? Magari!](#)

Nicola su

[Milano | Centro Storico – Quartieri: al posto del Bottonuto, oggi un quartiere snaturato e alienato](#)

Biagio su

[Milano | Centro Storico – Quartieri: al posto del Bottonuto, oggi un quartiere snaturato e alienato](#)

Rusconi su

[Milano | Porta Venezia – Quella brutta galleria di Corso Buenos Aires](#)

Alberto Livraghi su

[Milano | Certosa Musocco – Cantiere di via Palizzi e via Mambretti: fine febbraio 2025](#)

WALTER su

[Milano | Centro Storico – Quartieri: al posto del Bottonuto, oggi un quartiere snaturato e alienato](#)

Marshall su

[Milano | Isola+Porta Nuova – Ciclabile largo de Benedetti e via Sassetti e via Pirelli: maggio 2025](#)

paolopgl su

[Milano | Porta Ticinese – Completato Palazzo alle Colonne, Gate Central](#)

Andrea su

[Milano | Centro Storico – Riquadrificazione di Piazza Cordusio e via Orefici: maggio 2025](#)

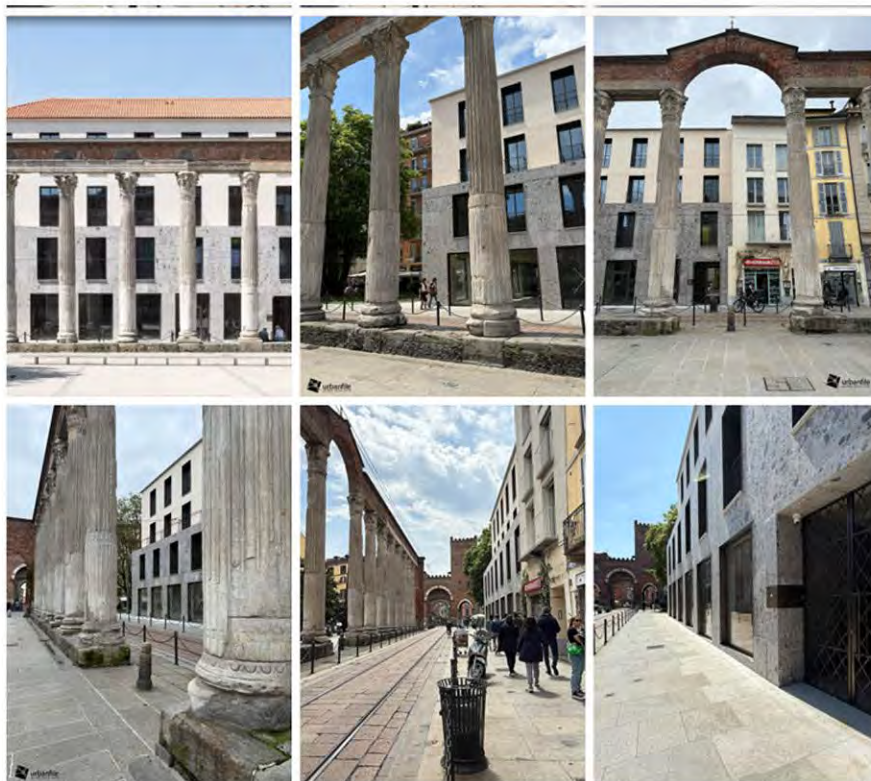


Nel 2021 è arrivato finalmente l'annuncio tanto atteso: la costruzione di un nuovo edificio proprio in quel vuoto dimenticato.

Il **Gruppo Building** ha così dato il via al progetto **Gate Central**, un intervento di rigenerazione urbana che completa un tassello mancante nel quartiere di Porta Ticinese, restituendo alla città un'area rimasta incompleta dal dopoguerra.

Situato proprio di fronte alle Colonne di San Lorenzo e all'omonima basilica, il nuovo complesso residenziale fonde innovazione architettonica e rispetto per il patrimonio storico. La progettazione è firmata dallo studio internazionale **ACPV ARCHITECTS** Antonio Citterio Patricia Viel, con la direzione lavori affidata a **Boffa Petrone & Partners**.





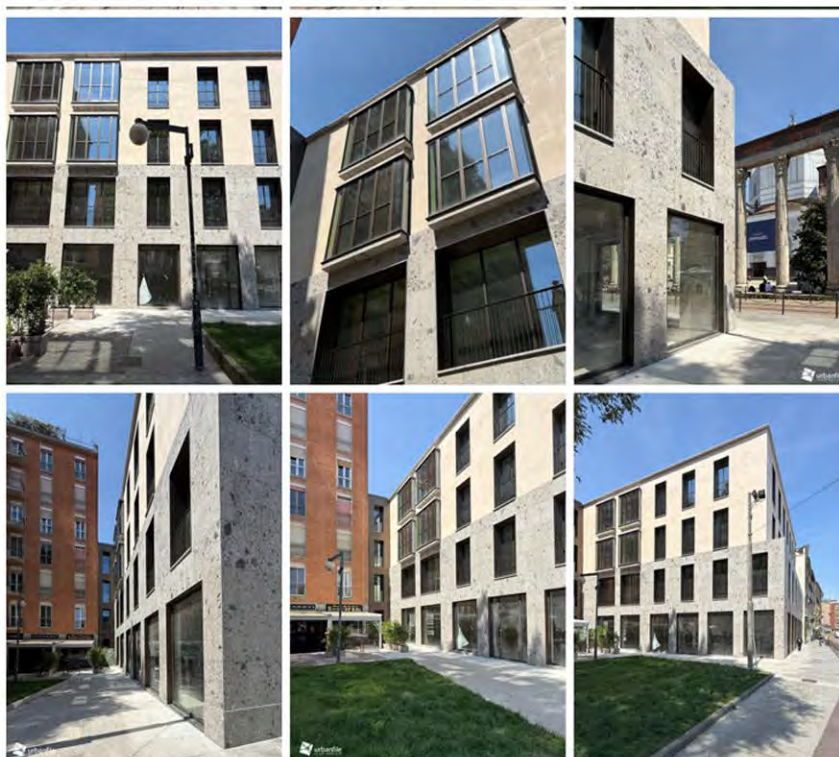
Il palazzo si sviluppa su quattro piani fuori terra e due interrati, per un totale di 1.700 mq di superficie lorda di pavimento, destinati ad uso residenziale e commerciale. Intorno, spazi pubblici aperti e una facciata curata nei minimi dettagli: aperture in ottone, basamento in pietra naturale Ceppo di Gré — omaggio alla tradizione milanese — e una linea architettonica supervisionata dalla Sovrintendenza per garantire l'integrazione con il contesto storico.

L'importanza archeologica dell'area ha richiesto indagini preventive accurate, con scavi eseguiti sotto la supervisione di archeologi e tecnici specializzati per tutelare eventuali reperti storici.

Il progetto è stato cofinanziato tramite la piattaforma di equity crowdfunding **Concrete Investing**, con una raccolta di 2,5 milioni di euro e un ritorno sull'investimento (ROI) del 27% in soli 27 mesi — ben quattro mesi prima della scadenza prevista.

*«Con Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto urbano, colmando un vuoto lasciato aperto per decenni», ha dichiarato **Piero Boffa**, Presidente del Gruppo Building. «Porta Ticinese è un'area dal fascino storico straordinario, al centro di un processo di rigenerazione che la renderà uno dei luoghi più vivi e interessanti della città.»*



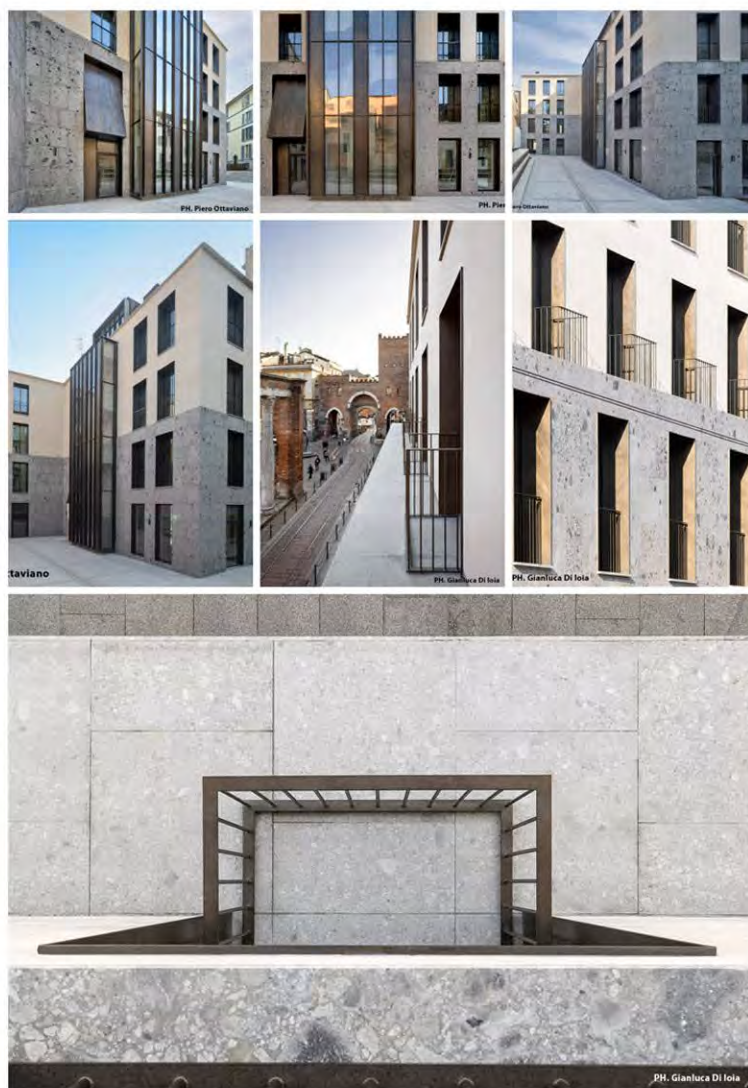


Dal nostro punto di vista, l'intervento è riuscito: un equilibrio armonioso tra moderno e storico che restituisce dignità a questo tratto della città. Non è — com'è ovvio — una ricostruzione storica, pratica rara in Italia, ma si avvicina con rispetto e intelligenza. Forse, a voler trovare un dettaglio migliorabile, la parte retrostante avrebbe potuto guadagnare un piano in più, così da celare meglio la parete cieca dell'edificio adiacente.

Mancano ancora i negozi, che animeranno il piano commerciale e naturalmente gli inquilini.

Ci fanno sapere che l'unico manufatto archeologico rinvenuto e per il quale è stato richiesto il restauro e la musealizzazione si riferisce a una piccola struttura muraria di epoca romana, situata lungo il confine dell'area di cantiere con Corso di Porta Ticinese.





Milano – Porta Ticinese, Corso di Porta Ticinese 32 (colonne di San Lorenzo) (retro: Via dei Fabbri, 16?) >>> GATE CENTRAL (nella mappa Urbanfile codice: PT1) (residenziale) (nuova costruzione) (commerciale) (PT + 3 piani + 2 livelli interrati) (1.700 mq) (8 appartamenti) (2 negozi)

- committente: (Gate Central spa)
- progettista architettonico definitivo/direzione artistica: (ACPV Architects – Antonio Citterio Patricia Viel)
- progettista architettonico esecutivo/DL/coordinamento generale: (arch. Luca Sabino Petrone @ BP+P – Boffa Petrone & Partners – Torino, TO)
- progettista strutture: (ing. Sergio Sgambati @ BMS Progetti srl)
- progettista impianti: (ing. Nicola Antonio Malatesta @ BMS Progetti srl)
- DL opere strutturali (BMS Progetti srl)
- RL: (geom. Vincenzo Cozzi @ Gate Central spa)
- CSP/CSE: (arch. Salvatore Grillo @ BP+P – Boffa Petrone & Partners – Torino, TO)
- impresa general contractor: (Building spa | arch. Piero Boffa – Torino, TO)





Archivio →

scrivi quello che vuoi cercare

Cerca

Categoria: Territorio

Milano: completato il progetto Gate Central, nuovo landmark urbano a Porta Ticinese

Un nuovo intervento di rigenerazione urbana firmato Gruppo Building

Milano – Il **Gruppo Building** annuncia il completamento di **Gate Central**, un moderno complesso architettonico nato da un progetto di **rigenerazione urbana nel cuore di Porta Ticinese**. L'operazione restituisce alla città un'area centrale rimasta incompleta sin dal secondo dopoguerra, trasformandola in un nuovo polo di interesse urbano.

Architettura d'autore e spazi aperti alla città

Il progetto è stato curato dallo studio internazionale **ACPV Architects Antonio Citterio Patricia Viel**, con la direzione lavori affidata allo **studio Boffa Petrone & Partners**. L'edificio si sviluppa su quattro piani fuori terra e due livelli interrati, per una superficie complessiva di 1.700 metri quadrati di SLP. Gli spazi sono pensati per un utilizzo misto, con destinazioni sia residenziali che commerciali, e si integrano armoniosamente con aree aperte fruibili dal pubblico.



Crowdfunding immobiliare: 2,5 milioni raccolti e ROI del 27%

La realizzazione di Gate Central è stata resa possibile anche grazie al coinvolgimento della community di investitori attraverso la piattaforma **Concrete Investing**, specializzata in **equity crowdfunding immobiliare**. La raccolta ha raggiunto quota 2,5 milioni di euro, con un ritorno sull'investimento del 27% in soli 27 mesi, anticipando di quattro mesi i tempi previsti.

Una nuova visione per Porta Ticinese

"Con Gate Central abbiamo voluto contribuire in modo concreto alla valorizzazione di una zona ricca di storia, ma rimasta a lungo priva di un'identità urbana definita", ha dichiarato **Piero Boffa**, presidente del Gruppo Building. "Porta Ticinese è oggi al centro di un importante processo di trasformazione, e siamo orgogliosi di essere parte di questo rinnovamento, offrendo alla città un progetto che unisce qualità architettonica, sostenibilità e funzionalità".



Milano: completati i lavori del nuovo complesso residenziale nel quartiere di Porta Ticinese

23/05/2025

STRADE & COSTRUZIONI

Il Gruppo Building annuncia il completamento del progetto Gate Central a pochi passi dal centro di Milano, portando a termine un accurato intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra.

Il moderno complesso residenziale situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo e all'omonima Basilica rappresenta un connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante. Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori è stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners.

L'edificio è circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp, sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. Gate Central si contraddistingue per design, tecnologia, innovazione e risparmio energetico: il progetto è caratterizzato da un design senza tempo e dall'impiego di soluzioni architettoniche innovative che agevolano il risparmio energetico, con tutte le unità abitative in classe A4. La facciata, riconoscibile per le forature in ottone delle finestre e il basamento in pietra naturale Ceppo di Gré, che si rifà alla tradizione milanese, favorisce l'integrazione dell'edificio con il contesto circostante.

L'importanza storica dell'area, con il suo prezioso colonnato romano, ha inoltre richiesto uno studio supplementare che ha differito di pochi mesi i tempi di avanzamento del cantiere. Gli scavi sono stati eseguiti dal Gruppo Building per garantire la tutela del patrimonio artistico di grande pregio, con la supervisione di archeologi specializzati e tecnici della Soprintendenza.

L'intervento edilizio è stato cofinanziato anche attraverso la piattaforma di equity crowdfunding Concrete Investing, con una raccolta di 2,5 milioni di euro che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento (ROI) del 27% in un periodo di 27 mesi, anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi.

«Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni - ha dichiarato Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building. Porta Ticinese è un'area dal grande fascino storico, dove è in corso un processo di rigenerazione urbana che ne farà uno dei centri di maggiore interesse della città».

ULTIME PIU' CLICcate



23/05/2025

Steelwrist festeggia 2 il riconoscimento di Managed Companies anno consecutivo



23/05/2025

Mezzi pesanti: Autost Brennero inaugura il ricarica da 1000kW



22/05/2025

GRUPPO MARAZZAT seconda "sfida di sost un nuovo convegno



21/05/2025

IVECO completa con di veicoli semi-auton partner Plus, DSV e d markt



21/05/2025

Consegna a VERN AUTOGRU la TADAN presentata al Bauma



20/05/2025

Holcim Italia alla 39ª cultura del passato p futuro



20/05/2025

Cambio ai vertici del Marketing di Iveco M



19/05/2025

La piattaforma MULT servizio dell'Arco di C

COLLABORAZIONI



A.N.I.M. Associazione Ingegneri Minerari, delle Geotecnologie, e del Territorio



FEDERCAVE Federazione tra le Associazioni Re Attività Estrattive



A.N.E.P.L.A. Associazione Estrattori e Produttori Affini



Architettura di Parma



Sei in: [Home page](#) > [Notizie e Formazione](#) > [Radiocor](#) > Finanza

IMMOBILIARE: GRUPPO BUILDING COMPLETA COMPLESSO GATE CENTRAL A MILANO

24 ORE
Radiocor

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 22 mag - Il Gruppo Building ha completato il progetto Gate Central a Milano, portando a termine un intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce al capoluogo lombardo un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra.

Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design Acpv Architects Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione lavori e' stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners. L'edificio e' circondato da spazi aperti al pubblico e una superficie di 1.700 metri quadrati di slp, sviluppati su quattro piani fuori terra e due piani interrati, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. L'intervento edilizio e' stato cofinanziato anche attraverso la piattaforma di equity crowdfunding Concrete Investing, con una raccolta di 2,5 milioni di euro che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento del 27% in un periodo di 27 mesi, anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi. "Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni", ha detto Piero Boffa, presidente del Gruppo Building, sottolineando che "Porta Ticinese e' un'area dal grande fascino storico, dove e' in corso un processo di rigenerazione urbana che ne fara' uno dei centri di maggiore interesse della citta".

Ars

(RADIOCOR) 22-05-25 18:15:29 (0723)IMM 5 NNNN

Terminato il progetto Gate Central nel cuore di Milano

Di: Giacomo Sidran

Data: 22 Maggio 2025



Il Gruppo Building ha completato il progetto Gate Central a pochi passi dal centro di Milano, portando a termine un accurato intervento di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese, che restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra. Il moderno complesso residenziale situato di fronte alle **Colonne di San Lorenzo** e all'omonima Basilica rappresenta un connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico circostante. Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area sono stati realizzati dallo studio internazionale di architettura e interior design **Acqv Architects Antonio Citterio Patricia Viel**, mentre la direzione lavori è stata affidata allo studio **Boffa Petrone & Partners**.

L'edificio è circondato da **spazi aperti al pubblico** e una superficie di **1.700 metri quadrati di slp**, sviluppati su **quattro piani fuori terra e due piani interrati**, da destinare alternativamente all'uso commerciale e residenziale. Gate Central si contraddistingue per **design, tecnologia, innovazione e risparmio energetico**: il progetto è caratterizzato da un **design senza tempo** e dall'impiego di soluzioni architettoniche innovative che agevolano il **risparmio energetico**, con tutte le unità abitative in **classe A4**. La facciata, riconoscibile per le forature in ottone delle finestre e il basamento in pietra naturale Ceppo di Gré, che si rifà alla tradizione milanese, favorisce l'integrazione dell'edificio con il contesto circostante.

L'importanza storica dell'area, con il suo prezioso colonnato romano, ha inoltre richiesto uno studio supplementare che ha differito di pochi mesi i tempi di avanzamento del cantiere. Gli scavi sono stati eseguiti dal Gruppo Building per garantire la tutela del patrimonio artistico di grande pregio, con la supervisione di archeologi specializzati e tecnici della Soprintendenza.

L'intervento edilizio è stato cofinanziato anche attraverso la piattaforma di equity crowdfunding **Concrete Investing**, con una **raccolta di 2,5 milioni di euro** che ha premiato gli investitori con un ritorno sull'investimento (Roi) del 27% in un periodo di 27 mesi, anticipando di quattro mesi la scadenza originariamente prevista di 31 mesi.

«Con il progetto Gate Central abbiamo voluto investire in un'opera che valorizza l'ambiente e il contesto circostante, colmando un vuoto urbanistico di decine di anni – ha dichiarato **Piero Boffa, presidente del Gruppo Building** -. Porta Ticinese è un'area dal grande fascino storico, dove è in corso un processo di rigenerazione urbana che ne farà uno dei centri di maggiore interesse della città».

Re²bit
The Italian PropTech Community

RE2BIT | The Italian PropTech Community

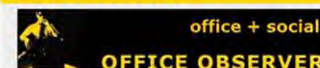
Clara d'Orlando nuova head of public affairs del Gruppo Data4

Data4, provider e investitore leader europeo nel settore dei data center da quasi 20 anni, ha nominato Clara d'Orlando head...

Partnership iad - Switcho per le utenze nel cambio casa

iad ha stretto una partnership con Switcho, piattaforma 100% digitale e gratuita che permette alle persone di risparmiare sulle spese....

OFFICE OBSERVER



→ Leggi gli ultimi articoli pubblicati da

OFFICE OBSERVER

blog indipendente di riferimento del mondo ufficio e contract

Giorgio de Silva: Il design nel cinema. Recensione



Redazione

22 maggio 2025 12:41



Si parla di

costruzioni

edifici



VIDEO DEL GIORNO

Il concerto con le
musiche di Nino Rota a
Piano City 2025

L'EDIFICIO / PORTA TICINESE / CORSO DI PORTA TICINESE

Un edificio (appena terminato) ha trasformato il volto di un quartiere storico di Milano

Si chiama Gate Central e affaccia direttamente sulle Colonne di San Lorenzo



Si chiama Gate Central e si tratta di un edificio appena completato frutto di un importante lavoro di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese. L'affaccio della struttura è proprio sulle Colonne di San Lorenzo e il progetto è stato curato da Gruppo Building che definisce il lavoro un'opera che "restituisce alla città meneghina un'area rimasta incompleta dal secondo dopoguerra".

I lavori

Il complesso residenziale ha un animo moderno e rappresenta il connubio tra innovazione architettonica e rispetto del patrimonio storico. Il progetto di costruzione del nuovo edificio e la riqualificazione dell'area circostante sono stati realizzati dallo studio Acpv Architects Antonio Citterio Patricia Viel, mentre la direzione dei lavori è stata affidata allo studio Boffa Petrone & Partners.


La struttura è circondata da spazi aperti al pubblico e una superficie lorda di 1.700 metri quadri sviluppati su quattro piani più due interrati da destinarsi a uso commerciale e residenziale. Il progetto è realizzato con l'impiego di soluzioni che agevolano il risparmio energetico e tutte le unità abitative sono in classe A4. Per quanto riguarda lo spazio circostante, gli scavi sono stati eseguiti da Gruppo Building per garantire la tutela del patrimonio artistico e la supervisione era in mano alla Soprintendenza.

I più letti

- DOSSIER IL CASO**
Facile Ristrutturare: l'ombra della bancarotta e un salvataggio disperato e denso di sospetti
- IL PODCAST**
Chiara Ferragni: "Ho avuto storie tossiche con persone che mi hanno trattato di m****da"
- L'INTERVISTA**
Tommaso Zorzi: "Con Milano un amore tossico. Gli insulti omofobi mi fanno stare male"
- PORTA VENEZIA**
Perché migliaia persone correranno per le strade di Milano alle 5.30 del mattino
- DOSSIER IL REPORTAGE**
Vi portiamo alle Distillerie Branca, l'ultima fabbrica di Milano | (Video)

Un edificio appena terminato ha trasformato il volto di un quartiere storico di Milano

Milanotoday.it | 22 mag 2025 |  Ascolta la notizia

 Il nuovo edificio Gate Central, recentemente completato, ha rivoluzionato il volto del quartiere storico di Porta Ticinese a Milano. Frutto di un'importante rigenerazione urbana, si affaccia sulle iconiche Colonne di San Lorenzo. Curato dal Gruppo Building, questo progetto rappresenta un esempio di rinnovamento architettonico e valorizzazione culturale, contribuendo a ridisegnare il paesaggio urbano della zona.

Si chiama Gate Central e si tratta di un edificio appena completato frutto di un importante lavoro di rigenerazione urbana nel quartiere di Porta Ticinese. L'affaccio della struttura è proprio sulle Colonne di San Lorenzo e il progetto è stato curato da Gruppo Building che definisce il lavoro.

 [Leggi su Milanotoday.it](#)



© Milanotoday.it - Un edificio (appena terminato) ha trasformato il volto di un quartiere storico di Milano

MILANO CITTÀ STATO

HOME VIDEO NEWS IL PROGETTO AMBROGINO 2018 CITTADINI BENEFITARI MONDO CHI SIAMO I LIBRI PROFILO

Home > MILANO > L'«abbraccio», «dimore milanesi» e nuove «case di ringhiera»: le 7 costruzioni residenziali più affascinanti in arrivo a Milano

MILANO Real estate

L'«abbraccio», «dimore milanesi» e nuove «case di ringhiera»: le 7 costruzioni residenziali più affascinanti in arrivo a Milano

Le novità di Milano in costante trasformazione (e in mezzo alla "bufera")

Di Fabio Marcomin - 23 Marzo 2025



Syre vista terrazzo



Accanto a progetti bloccati dalle inchieste giudiziarie, ce ne sono altri che avanzano senza sosta. Scopriamo le novità "in regola" in arrivo da est a nord ovest est passando per il centro.

Vuoi sostenere Milano Città Stato? Offrici due caffè al mese: potrai leggere tutti gli articoli senza pubblicità. [Clicca per scoprire come fare](#)

L'«abbraccio», «dimore milanesi» e nuove «case di ringhiera»: le 7 costruzioni residenziali più affascinanti in arrivo a Milano

#1 Il Gate Central alle colonne di San Lorenzo



Gate Central

NOTIZIE PIÙ LETTE



StarLine, la «super metro europea» del futuro: 5 linee e 39...

1 Aprile 2025



Isola non è più l'Isola?

2 Aprile 2025



Il nuovo servizio sicuro per tornare a casa la sera a...

4 Aprile 2025



Il tunnel sottomarino più grande del mondo: ci correrà un'autostrada a...

2 Aprile 2025



La Valtellina scollegata da Milano: i progetti perduti e quelli che...

5 Aprile 2025



Inaugurano le terme di Montel: i numeri, le curiosità e i...

1 Aprile 2025

Gate Central alle Colonne di San Lorenzo riempie un vuoto storico nel cuore di Milano, rimasto tale per decenni. Il progetto prevede un edificio di **quattro piani con tredici appartamenti**, tutti di **trilocali o tagli superiori**, pensati per chi cerca esclusività e comfort. A disposizione dei residenti: **security attiva h24, parcheggio privato e Wi-Fi ultraveloce**.



Urbanfile - Gate Central

Ma il vero lusso è la vista: dalle finestre, lo sguardo spazia dalle storiche **Colonne di San Lorenzo** alla **Basilica**, con gli **scavi romani**, la **Conca del Naviglio** e **Porta Ticinese** a pochi passi. Un indirizzo che unisce storia, eleganza e modernità nel cuore pulsante di Milano. **Cantiere in dirittura d'arrivo**.

Leggi anche: **Gate Central: RITORNO AL FUTURO per le COLONNE di SAN LORENZO**

#2 Lo charme delle "Dimore Milanesi" in Via Comelico



Dimore Milanesi

Dimore Milanesi è un progetto che rispetta l'eleganza del passato, reinterpretandola in chiave contemporanea, dello **Studio Calzoni Architetti**. A pochi passi da **Piazza Cinque Giornate**, questo intervento conserva le linee originali dell'edificio, esaltandone il fascino con dettagli moderni e finiture di pregio.



Urbanfile - Dimore milanesi

Qui lo **charme** è il filo conduttore di ogni residenza, con soluzioni abitative che spaziano dal **bilocale** fino a **ville con patio**, il tutto rifinito con materiali di altissima qualità. Al centro del complesso, un **giardino privato** regala un angolo di natura esclusivo, riservato ai residenti. Un mix perfetto tra tradizione e innovazione nel cuore di Milano. I cantieri sono alle fasi finali per quanto riguarda gli esterni, come documentato dall'immagine di **Urbanfile** del gennaio di quest'anno.

#3 The Hug, l' "abbraccio" in Via Piranesi



The Hug

The Hug, firmato dallo **Studio Asti Architetti** e promosso da **Nexity**, prende forma in **via Piranesi 38**. Il nome richiama la sua struttura avvolgente, come un **abbraccio urbano**. Qui, un vecchio edificio per uffici lascia spazio a un nuovo complesso residenziale con **99 appartamenti**, dal **bilocale al pentalocale**, fino alle **soluzioni su due livelli**.

I **tre edifici** che lo compongono seguono il linguaggio architettonico degli ultimi anni: **balconi protetti da frangisole verticali effetto legno** e un gioco di aperture tra balconi e finestre dall'apparenza casuale. Nel cuore del progetto, un **giardino condominiale** offre un angolo verde esclusivo. Rimasto un solo appartamento in vendita, con consegne entro la fine del 2025.

#5 Syre, il nuovo complesso residenziale di lusso con torre di 70 metri in zona San Siro



Rendering Syre

A **San Siro**, lungo **via Rospigliosi**, sta prendendo forma **Syre**, un nuovo complesso residenziale di pregio firmato **Marco Piva** per **Axa IM e Redbric**. Il progetto sorge sull'area delle **vecchie scuderie demolite nel 2020**, occupando l'intero isolato tra **Piazza Axum**, **via Capecelatro**, **via Pessano** e **via Rospigliosi**.



Urbanfile - Syre

Il cuore dell'intervento è una **torre di 70 metri e 22 piani**, affiancata da un **edificio di 8 piani** disposto lungo via Rospigliosi, arretrato e protetto dal traffico da un filare di nuove alberature. Qui prenderanno vita **120 appartamenti in edilizia libera**, dai **bilocali ai pentalocali**, con **72 unità nella torre e 48 nel palazzo in linea**. Un terzo edificio sarà invece destinato ad **affitti calmierati**, portando la superficie complessiva del progetto a **22.000 mq**. Le consegne dovrebbero avvenire tra **fine anno e l'inizio del 2026**.

#6 Crespi Corso Genova, una reinterpretazione della case di ringhiera con giardino nascosto in zona Darsena



Crespi Corso Genova

A pochi passi dalla **Darsena** e dai **Navigli** sta per nascere **Crespi Corso Genova**, un progetto che reinterpreta in chiave moderna il fascino delle **case di ringhiera**. Raffinato ed elegante, ogni appartamento è studiato per offrire **funzionalità e flessibilità**, con spazi ottimizzati per lo **smart working** e soluzioni di **arredo intercambiabili**.

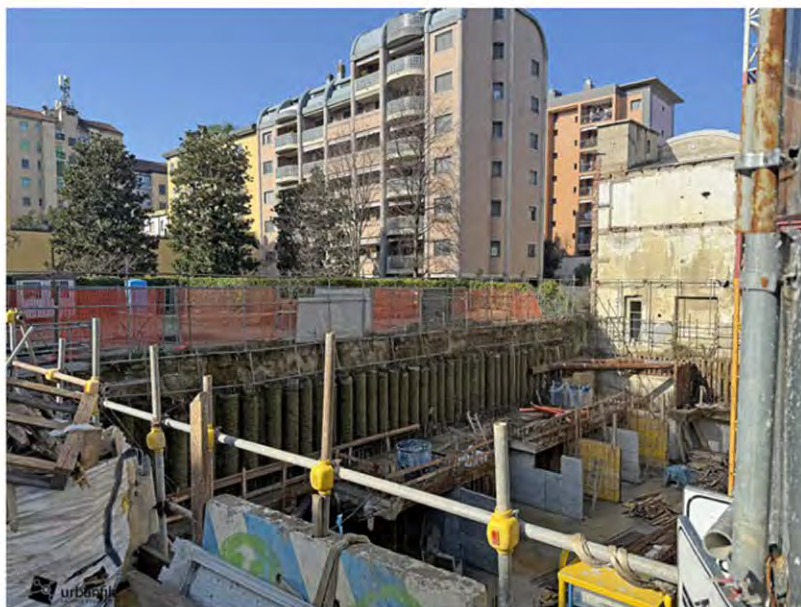
All'esterno, un **giardino nascosto** accoglie alberi ad alto fusto e una vegetazione curata come un **orto botanico**, pensato per garantire **privacy e tranquillità** nel cuore pulsante della città.

#7 Bloc Savona, una palazzina di 7 piani in zona Tortona che mescola tradizione e contemporaneità



Rendering Bloc Savona

Bloc Savona, il nuovo progetto firmato **Dils** e sviluppato dal **Gruppo Building**, porta una ventata di innovazione in zona Tortona. Una **palazzina di 7 piani** dal design originale e accattivante, che mescola sapientemente **tradizione e contemporaneità**. Il concept è firmato dagli studi **Boffa Petrone + Partners bp+p** e **DFA Daniele Fiori Partners**, noti per la capacità di creare architetture di grande impatto senza tradire il fascino del passato.



Urbanfile – Foto cantiere febbraio 2025

L'edificio combina materiali iconici come il **mattone a vista** e il **metallo**, dando vita a una struttura solida ma visivamente leggera. A rendere il progetto ancora più speciale è il **recupero di una palazzina storica di oltre cent'anni**, che verrà restaurata e adattata alle nuove esigenze abitative, mantenendo le linee stilistiche dell'epoca. Un perfetto equilibrio tra **memoria e futuro** nel cuore creativo di Milano. All'inizio del 2025 è iniziata la realizzazione dei piani interrati.

Continua la lettura: **Inaugurata a Parigi la stazione metro capolavoro: come un grattacielo rovesciato nel sottosuolo**

FABIO MARCOMIN

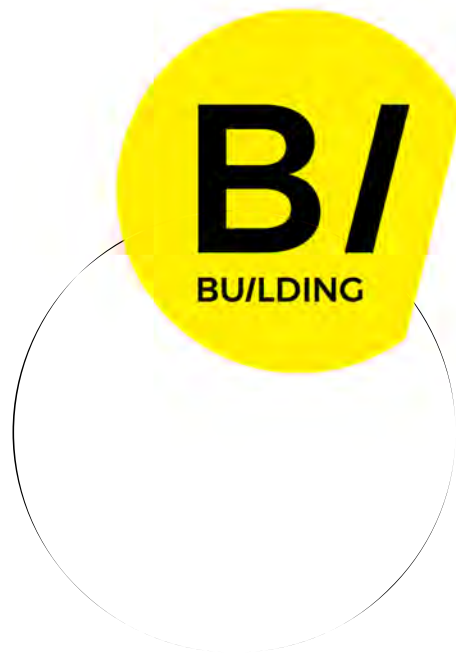
Milano città stato è anche su Youtube: [clicca qui per il canale con i video su Milano](#). Puoi iscriverti gratis: per te è un piccolo gesto, per noi ha grande importanza

Clicca qui per [il libro di Milano Città Stato](#)

Clicca qui per la guida: **50 LUOGHI ALTERNATIVI da vedere in ITALIA almeno una volta nella vita**

Se vuoi collaborare al progetto di Milano Città Stato, scrivici su info@milanocittastato.it (oggetto: ci sono anch'io)

ENTRA NEL CAMBIAMENTO: Ti invitiamo a iscriverti alle newsletter di [milanocittastato.it](https://www.milanocittastato.it/iscrizione-newsletter/) qui: <https://www.milanocittastato.it/iscrizione-newsletter/>



/ Social Media



DOMUSWEB - INSTAGRAM

1 Luglio 2025

Social Media



domusweb

Segui

Messaggio



5.804 post

501.000 follower

3.982 seguiti

Domus

Empowering inspirational thinkers since 1928.

linkin.bio/ig-domusweb



DesigWeek 2...



DesignWeek ...



21.Ando



DomusForum...



Quarantine



DomusforDes...



Brasilia

Instagram



Home



Cerca



Esplora



Reels



Messaggi



Notifiche



Crea



Profilo



Menu



domusweb • Segui

Audio originale



domusweb 1 sett

An urban intervention aimed at reconnecting Milan's historic fabric with a contemporary perspective. Gate Central combines traditional materials with a new vision of the city, marking a new step in the quiet transformation of the city center.

Un intervento urbano che riconnette il tessuto storico di Milano, con una prospettiva contemporanea. Gate Central unisce materiali tradizionali a una visione nuova di città, segnando un nuovo passo nella silenziosa trasformazione del centro città.

[#milano](#) [#gatecentral](#) [@acpv.architects](#)



Piace a 311 persone

1 luglio



facebook

E-mail o telefono

Password

Accedi

Non ricordi

Post di Archiportale



Archiportale

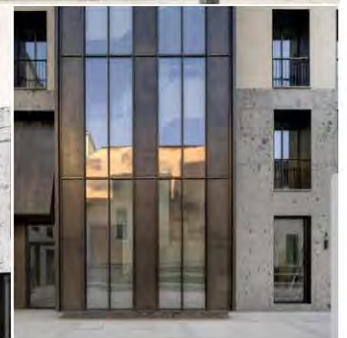
2 g · 🌐



Completato Gate Central, un nuovo landmark urbano nel cuore di Milano

L'edificio ad uso misto, progettato da [ACPV Architects](#) e realizzato da [Gruppo Building](#), riattiva un vuoto urbano storico di Porta Ticinese ➡ <https://bit.ly/4kbzfBJ>

👤 Gianluca Di Ioia e Piero Ottaviano



👍❤️ 34

Commenti: 5 Condivisioni: 4

👍 Mi piace

💬 Commenta



facebook

E-mail o telefono

Password

Accedi

Non ricordi più cor

Post di UrbanFile



UrbanFile

2 g · 🌐



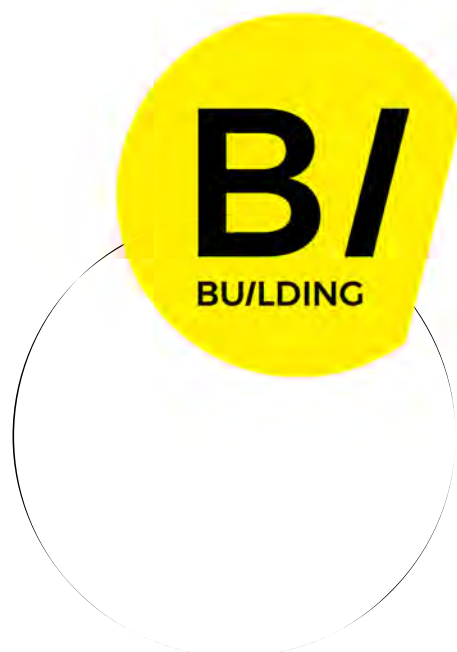
Milano | Porta Ticinese – Completato Palazzo alle Colonne, Gate Central



BLOG.URBANFILE.ORG

Milano | Porta Ticinese – Completato Palazzo alle Colonne, Gate Central - Urbanfile

Milano, Porta Ticinese. Finalmente, dopo una vita, posso vedere completarsi questo angolo di Mil...



/ Internazionale

Gate Central

PROJE

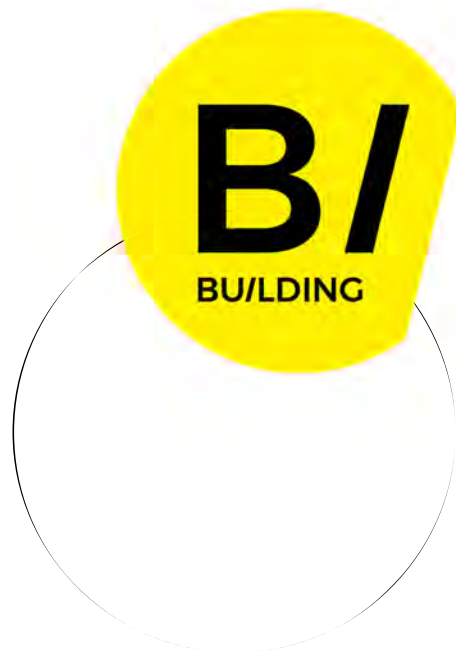
ACPV ARCHITECTS tarafından Milano'da hayata geçirilen Gate Central projesi, II. Dünya Savaşı'ndan bu yana boş kalan bir alanı yeniden yapılandırarak San Lorenzo Sütunları'nın önündeki tarihi kentsel dokuyu tamamlıyor.



Milano'nun kalbinde yer alan Gate Central, konut birimleri ve ticari alanları kapsıyor ve ikonik San Lorenzo Sütunları'nın önündeki tarihi kent dokusunu yeniden inşa ederek çevresindeki bölgenin kapsamlı bir şekilde yeniden canlandırmasını içeriyor. Müdahale, alanın tarihsel hafızasını güçlendiriyor. Kısmen gelişmiş bir alanın kente geri kazandırılmasıyla, yüksek kentsel kaliteye sahip bir mekân yeniden işlevlendiriliyor.

San Lorenzo Sütunları'na bakan yapı adasının cephe dizisinin tamamlanması kararı, cephe malzemelerinin ve dış kaplamaların özenle seçilmesiyle birlikte, müdahaleye Milano geleneğiyle uyumlu dengeli bir görünüm kazandırıyor. Yapının cephesinde yer alan pirinç detaylar, açıklıkları çerçeveleyerek mevcut kentsel dokuya ritmik bir uyum sunuyor.

Fotoğraflar: Gianluca Di Ioia, Piero Ottaviano



/ PARCO BASILICHE



/ Agenzie



Gruppo Building: investe 33 mln per immobile a Milano, progetto da 80 mln

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 15 ott - Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni di euro il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della "più importante operazione singola della sua storia" nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attra-

System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane. Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio ed è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, parte del gruppo. I lavori sono partiti a ottobre 2025 e si dovrebbero concludere nella prima metà del 2027. Building conferma così per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare per un valore complessivo di 330 milioni di euro tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria. Tra le operazioni recenti, a Milano lo sviluppo residenziale Gate Central (in zona Colonne di San Lorenzo) ha generato un Roi del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro. Invece Forrest in Town, un recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un Roi del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 euro. Infine a Torino l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino ha prodotto un Roi definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.

com-Cog

(RADIOCOR) 15-10-25 10:57:29 (0268)IMM 5 NNNN



Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano
Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm
MILANO, 15 ottobre 2025, 11:19

Redazione ANSA

Il gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la sua più importante operazione singola a Milano.

Con un investimento di 33 milioni, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche.

Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del gruppo Building, Banco Bpm - si legge in una nota comune - ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.

La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato.

Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo. Il cantiere è partito in questi giorni, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Stampa



Il gruppo Building ha acquisito per 33 milioni un complesso immobiliare a Milano, nell'area del Parco delle basiliche. Banco Bpm ha concesso un finanziamento di 32 milioni e altri 15 mln sono stati raccolti attraverso un club deal di investitori privati.



Credito

Banco Bpm finanzia Gruppo Building

• La società ha acquisito complesso immobiliare a Milano nell'area del Parco delle Basiliche, per una ristrutturazione

Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a sup-

porto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane. Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato.





Immobiliare

Da Bpm finanziamento di 33 milioni

Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni il complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della «più importante operazione singola della sua storia» nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.





Immobiliare

Da Bpm finanziamento di 33 milioni

Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni il complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della «più importante operazione singola della sua storia» nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.





Immobiliare

Da Bpm finanziamento di 33 milioni

Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni il complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della «più importante operazione singola della sua storia» nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.





Immobiliare

Da Bpm finanziamento di 33 milioni

Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni il complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della «più importante operazione singola della sua storia» nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.





BANCO BPM Con un investimento di 33 milioni

Finanziamenti a Building per un piano immobiliare

■ Banco Bpm ha comunicato nella giornata di ieri di aver concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro a supporto dell'investimento del Gruppo Building per l'acquisto del complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3 a Milano, nel cuore dell'area del Parco delle basiliche. Il progetto, si legge in una nota, prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiet-

tivo di restituire al centro della città metropolitana uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. L'investimento

complessivo è di almeno 33 milioni di euro e il valore potenziale di progetto è pari a 80 milioni. Con questa nuova operazione il

Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore di 330 milioni di euro. ■





/ Online News



duepiedisbagliati @urbanfile

Milano | Porta Ticinese – Rinnovo totale per l'edificio di via Gian Galeazzo 3

20 Novembre 2025 di [Roberto Arsuffi](#)

Milano, Porta Ticinese.

Novembre 2025. Il **Gruppo Building**, attivo da oltre quarant'anni nello sviluppo immobiliare e nella riqualificazione di edifici di pregio, ha finalizzato a Milano la più significativa operazione singola della propria storia. Con un investimento di **33 milioni di euro**, la società ha acquisito il complesso di **Viale Gian Galeazzo 3**, a **Porta Ticinese**, affacciato sull'area del **Parco delle Basiliche**, consolidando così la propria presenza nel capoluogo lombardo.

A fronte di ricavi potenziali pari a **80 milioni di euro**, l'investimento è stato sostenuto da un finanziamento di circa **32 milioni di euro** concesso da **Banco BPM**, mentre ulteriori **15 milioni di euro** sono stati raccolti attraverso un **Club Deal** di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata seguita da **Trading System Real Estate**.

Il progetto prevede una **ristrutturazione integrale** dell'edificio, senza modifiche di volumetria o superficie, con l'obiettivo di restituire al cuore della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il concept architettonico porta la firma dello studio **Boffa Petrone & Partners**, parte del Gruppo, mentre l'avvio del cantiere è fissato per novembre 2025 e la conclusione dei lavori è prevista nella prima metà del 2027.



L'edificio originale, realizzato nel 1959 su progetto degli architetti **Ermengildo ed Eugenio Soncini**, è un palazzo a destinazione prevalentemente residenziale – in parte adibito a uffici – caratterizzato da una lunga facciata scandita da piccole logge distribuite su sei piani e suddivisa in due sezioni dal corpo scale centrale affacciato su Viale Gian Galeazzo. Le balaustrate dei balconcini sono segnate da pannelli color salmone, mentre una tonalità più intensa caratterizza la parete cieca su piazza XXIV Maggio, utilizzata da anni come supporto pubblicitario. Su via Sambuco si trovano invece il corpo commerciale e il retro dell'edificio, anch'esso contraddistinto da logge e aperture finestrate.

COMMENTI RECENTI

A.V. su

[Milano | Lorenteggio + Ronchetto – Cantiere nuovo ponte ciclopedonale Naviglio-Tirana: dicembre 2025](#)

gino su

[Milano | Greco Segnano – Cantieri in zona: dicembre 2025](#)

Massy su

[Milano | Lorenteggio + Ronchetto – Cantiere nuovo ponte ciclopedonale Naviglio-Tirana: dicembre 2025](#)

Sv su

[Milano | Lorenteggio + Ronchetto – Cantiere nuovo ponte ciclopedonale Naviglio-Tirana: dicembre 2025](#)

Wf su

[Milano | Crescenzago-Cascina Gobba – Prolungamento Metrotranvia 7: dicembre 2025](#)

Abc su

[Milano | Lorenteggio + Ronchetto – Cantiere nuovo ponte ciclopedonale Naviglio-Tirana: dicembre 2025](#)

Enrico su

[Milano | Lorenteggio + Ronchetto – Cantiere nuovo ponte ciclopedonale Naviglio-Tirana: dicembre 2025](#)

Alex su

[Milano | Crescenzago-Cascina Gobba – Prolungamento Metrotranvia 7: dicembre 2025](#)

[Bronchitina Ciuf Ciuf. L'ultimo treno a Porta Genova secondo Michele e un magnifico racconto fotografico - Il Sud Milano](#)

su

[Milano | Porta Genova – La rinascita dello scalo di Porta Genova: tra memoria storica e rigenerazione urbana](#)

Frascar su

[Milano | Riaprire i Navigli: il sogno infranto rivive nei social](#)



Milano – PORTA TICINESE – Viale Gian Galeazzo 3 (retro: Via Sambuco 15) > PROGETTO NON DIVULGATO (nella mappa Urbanfile codice: PT9) (residenziale + commerciale) (ristrutturazione)

dati da cartello ristrutturazione piano terra Via Sambuco

- inizio cantiere:
- conclusione cantiere:
- committente: Gruppo Building – Torino, TO
- proprietà: Galeazzo srl
- progettista: arch. Luca Sabino Petrone @ BP+P – Boffa Petrone & Partners – Torino, TO
- coordinatore per la progettazione: arch. Salvatore Grillo @ BP+P – Boffa Petrone & Partners – Torino, TO
- impresa esecutrice: Building spa – Torino, TO



- Referenze immagini: Roberto Arsuffi, Duepiedisbagliati, Gruppo Building,
- Porta Ticinese, Piazza XXIV Maggio, Viale Gian Galeazzo, Riquilificazione, via Sambuco

Gruppo Building, Al Via Il Progetto Di Ristrutturazione Di Un Complesso Immobiliare Nel Parco Delle Basiliche

📅 4 giorni ago 💬 0



Specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, Il Gruppo Building ha avviato il progetto di ristrutturazione integrale di un complesso immobiliare ubicato nel cuore dell'area Parco delle Basiliche a Milano. L'immobile è stato acquistato dal gruppo con un investimento di 33 milioni di euro.

Il Progetto Di Ristrutturazione Dell'immobile

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners, che fa parte del Gruppo**. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

Gli Altri Investimenti Del Gruppo

Il complesso di Parco delle Basiliche, da cui si aspetta un ricavo potenziale di 80 milioni, è solo uno dei progetti del Gruppo Building. A Milano, lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un ROI del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro.

Sempre nel capoluogo lombardo, Forrest in Town, un innovativo recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 euro. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di **rigenerazione urbana Uptown Torino** ha prodotto un ROI definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.

Fonte Idealista.it

Newsletter Tieniti Sempre Aggiornato

Inserisci la tua email

Invia

- 

Villetta Singola In Vendita A Lido Di Camaiore
2 3 140 mq
A1565
VILLA SINGOLA
€590.000
- 

Villetta A Schiera In Prima Periferia - Comfort, Spazio E Tranquillità A Due Passi Dai Servizi
2 2 160 mq
V1892
VILLETTA A SCHIERA
€370.000
- 

Appartamento Fronte Mare In Vendita - Lido Di Camaiore
3 2 120 mq
V1890
APPARTAMENTO
€690.000
- 

Appartamento Piano Terra Con Bel Giardino
3 2 85 mq
V1885
APPARTAMENTO
€238.000
- 

Villetta A Schiera Elegante E Funzionale
3 2 180 mq
V1889
VILLETTA A SCHIERA
€480.000
- 

Villa Bifamiliare A Circa 1,5 Km Dal Mare
3 3 187 mq
A1888
VILLA BIFAMILIARE
€490.000
- 

Villa Moderna Con Vista Mozzafiato Sulla Versilia
3 3 135 mq
F1886
VILLA SINGOLA
€870.000
- 

Ampio Appartamento In Zona Tranquilla Ma Servita
3 2 100 mq
A1887
APPARTAMENTO
- Villa Bifamiliare Nuova A 500

idealista/news

Cerchi notizie, reportage

Iscriviti alla newsletter

Il tuo account

Immobiliare

Finanza

Vacanze

Deco

Aste immobiliari

Speciali

L'Opinione

Forum

Statistiche

Ricerca immobili

Residenziale

Uffici

Locali commerciali

Logistica

Asset alternativi

Imprese

Costruzioni

Internazionale

Top idealista

Gruppo Building, al via il progetto di ristrutturazione di un complesso immobiliare nel Parco delle Basiliche



Commenti: 0



Gruppo Building



Annastella Palasciano

24 Ottobre 2025, 8:00

Specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, Il Gruppo Building ha avviato il progetto di ristrutturazione integrale di un complesso immobiliare ubicato nel cuore dell'area Parco delle Basiliche a Milano. L'immobile è stato acquistato dal gruppo con un investimento di 33 milioni di euro.



Gruppo Building

Il progetto di ristrutturazione dell'immobile

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

I più letti



Una TikTok acquista una casa prefabbricata su AliExpress per 12.000 euro e spiega come montarla



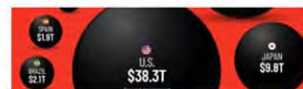
Trilocali nuovi da 51.000 euro: dove trovare le migliori occasioni, anche con vista



La villa di Torino dove è stato girato Profondo Rosso: ecco dove si trova esattamente



Quando seminare i piselli nell'orto? Il periodo ideale zona per zona



I Paesi con il debito pubblico più alto nel 2025

L'Opinione

Dark office a customer experience



Gruppo Building

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

Gli altri investimenti del gruppo

Il complesso di Parco delle Basiliche, da cui si aspetta un ricavo potenziale di 80 milioni, è solo uno dei progetti del Gruppo Building. A Milano, lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un ROI del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro.



Gruppo Building

Sempre nel capoluogo lombardo, Forrest in Town, un innovativo recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 euro. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di **rigenerazione urbana Uptown Torino** ha prodotto un ROI definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.



Gruppo Building

November 4, 2025

[Support Us](#)

U-Power acquires Cerva Group to create near €500 million Pan-European ppe leader: U-Power Group, the Italian leader in work footwear and apparel,

Vranjes Firenze acquires 51%

in

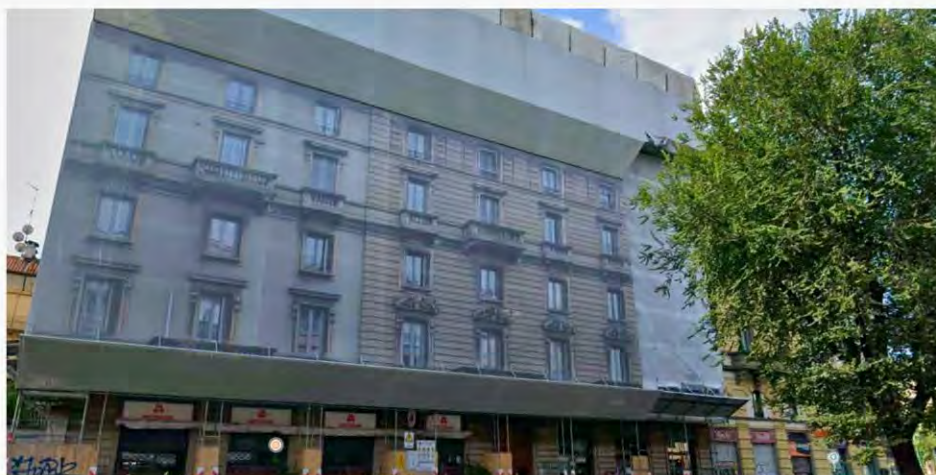
the ItalianVersion®

Q

Finance Opinion Made in Italy Innovation Green Economy Most Popular Luxury Diamond

Building commits €33m to major Milan acquisition in €80m project

Building Group secures Viale Gian Galeazzo 3 in Milan for €33m, backed by Banco Bpm and Club Deal. The €80m project reinforces a €330m portfolio with proven 41% Roi



Building, a specialist in high-end real estate development and urban regeneration, has completed the acquisition of a prominent property complex at **Viale Gian Galeazzo 3**, located in Milan's highly desirable **Parco delle Basiliche** area. The acquisition investment stands at **€33 million**, marking it as the "most significant single transaction in the company's history" within the Lombard capital, according to a corporate statement.

The comprehensive refurbishment project is forecast to generate potential revenues of **€80 million**. Works, designed by the Group's in-house architectural firm, **Boffa Petrone & Partners**, commenced in October 2025 and are slated for completion in the first half of 2027.



From the left, **Piero Boffa** (president of Building) and **Luca Boffa** (ceo of Building)

Financing structure: institutional backing and private capital

The substantial investment into the acquisition and subsequent development is supported by a robust financial structure leveraging both institutional lending and private equity:

- **Bank financing:** **Banco Bpm** has provided a financing package of approximately **€32 million**
- **Club Deal:** a further **€15 million** was raised via a **Club Deal** arrangement involving private investors

Latest news



Metriks Ai executes dual acquisition to boost human Ai business partner offering

Metriks Ai expands its position as a human Ai business partner for SmeS by acquiring...



Bending Spoons valuation soars to \$11 Billion after \$710M funding round

Milanese tech firm Bending Spoons secures \$710 million in equity funding, pushing its pre-money valuation...



Mediobanca names new board. Grilli appointed chairman, Melzi d'Eril ceo

The secured funding underscores both institutional and private confidence in Building's operational strategy and proven expertise. The sale of the property was brokered by **Trading System Real Estate**, with marketing of the future residential units assigned to **Idee Urbane**.

Portfolio performance confirms €330 million valuation

This latest acquisition reinforces Gruppo Building's forward-looking portfolio, which is valued at a total of **€330 million** for the coming three years, spread across key Italian and international locations including Turin, Milan, Forte dei Marmi, the French Riviera and Liguria.



The Group's reputation for successful, high-yield regeneration projects is cemented by recent performance metrics, often achieving a remarkable **41% Return on investment (Roi)**.

Project	Location	Holding Period	Finalised Roi	Capital Liquidated
Gate Central (Residential Development)	Milan	33 months	41%	€6,572,000
Forrest in Town (Former Cascina Galbani Recovery)	Milan	41 months	41%	€9,560,000
Uptown Torino (Urban Regeneration)	Turin	41 months	41%	€6,572,000

These figures demonstrate the Group's consistent ability to combine successful urban renewal with superior financial returns for its investors.



Il database che cambia le regole del gioco

Analizza **+8.000** operazioni di private equity e private debt. Scopri come lo usano investitori, advisor, banche, imprese!

Scopri ora

Contatti

giovedì, 16 Ottobre 2025

f t i n English

NEWSLETTER



CAPITALE DI RISCHIO CREDITO E DEBITO IMPRESE ANALISI & RUBRICHE EVENTI & STRUMENTI PREMIUM

Accedi

ABBONATI

Home > Real Estate

Il Gruppo Building compra l'immobile di Viale Gian Galeazzo 3 a Milano per 33 mln euro. Lo finanzia Banco BPM per 32 mln euro

L'acquisizione dell'asset, condotta anche grazie a un club deal di investitori privati che ha investito 15 mln, darà nuova vita a un'ampia area con residenze, aparthotel e spazi retail

by [Francesca Venturi](#) 16 Ottobre 2025 in Real Estate



Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a **Milano**. Con un investimento di **33 milioni di euro**, la società ha infatti acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, che sarà completamente ristrutturato nell'ambito di un progetto da **80 milioni di euro di ricavi potenziali** (si veda [qui il comunicato stampa](#)).

L'operazione è stata finanziata per 32 milioni di euro da **Banco BPM**, mentre ulteriori **15 milioni** sono stati raccolti attraverso un **club deal di investitori privati**.

La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo **studio Boffa Petrone & Partners**, che fa parte del Gruppo Building. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building **conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro**, suddivisi principalmente tra **Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria**.

Fondato a Torino nel 1983 dal presidente **Piero Boffa**, l'attività del gruppo si focalizza sulla progettazione, costruzione, gestione e commercializzazione di edifici industriali, strutture commerciali e residenziali, sia in Italia sia all'estero. Tra le operazioni chiuse con successo dal gruppo ricordiamo a Milano lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, che ha generato un ROI del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6,6 milioni: nel giugno 2020 il gruppo aveva raccolto 2,5 milioni di euro sulla piattaforma di **real estate crowdfunding Concrete** (si veda [altro articolo di BeBeez](#)) e gli investitori della piattaforma hanno ottenuto un ROI del 27% sull'investimento su 27 mesi (si vedano [qui la scheda su Concrete](#) e [qui il comunicato stampa](#)). Sempre nel capoluogo lombardo, **Forrest in Town**, un innovativo recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di poco meno di 9,6 milioni. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana **Uptown Torino** ha prodotto un ROI definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6,6 milioni.

Tags: Banco Bpm Gruppo Building

Report

Eventi

BeBeez Podcast



Private equity italiano in accelerazione: semestre record per numero di deal, trainato dagli add-on. Il report di BeBeez

25 Agosto 2025



Venture capital effervescente. Nel semestre 1,45 mld euro di 161 round. Il report di BeBeez

31 Luglio 2025



Investimenti in startup biotech in crescita. In Italia: 127 mln euro in sei mesi da 221 mln in tutto il 2024. Dal 2022 raccolti 730 mln. i dati di BeBeez

26 Giugno 2025



Manifatturiero: nel 2024 operazioni di private equity in contrazione rispetto al 2023

11 Giugno 2025

Co-sponsors

Partners

Tag

Advent International Ardian Bain capital
 BeBeez Headlines News Blackstone bond
 Carlyle cartolarizzazione Cdp
 Cdp Venture Capital agr club deal concordato
 crediti deteriorati crisi crowdfunding
 Equity crowdfunding ExtraMet Pro Fintech
 Ilaria Guidantoni immobiliare Intesa Sanpaolo
 Investindustrial ipo Italia KKR m&a
 Milano minibond npi opa



News

Finanza

Politica

Internet & Hi-tech

Gossip

Curiosità

Sport

Cucina

Ambiente

Viaggi

WEBSHAKE AGGREGATORE DI NOTIZIE > ECONOMIA > IL GRUPPO BUILDING COMPRA L'IMMOBILE DI VIALE GIAN GALEAZZO 3 A MILANO PER 33 MLN EURO. LO FINANZIA BANCO BPM PER 32 MLN EURO

Cerca su webshake...



Il Gruppo Building compra l'immobile di Viale Gian Galeazzo 3 a Milano per 33 mln euro. Lo finanzia Banco BPM per 32 mln euro


ISCRIVI IL TUO BLOG SU
webSHAKE




Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha infatti acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, [...]


Per leggere il resto dell'articolo devi collegarti direttamente sul sito della fonte:


CONTINUA



Menu


Siti Internazionali
Accedi o Registrati
Abbonati


A Pisa i pittori italiani della Belle Epoque


Indonesia, l'eruzione del Lewotobi Laki-Laki in timelapse


Al via la Fiera del Libro di Francoforte, assente Krasznahorkai


Instagram come i film, per i teenager limiti alla visione dei contenuti


Spike Lee sostiene Bad Bunny, 'Porto Rico parte degli Usa'

Temi caldi
Gaza
Trump
Israele
Castel D'Azzano
Ucraina

Lifestyle
Scuola
Viaggi

As / Regione Lombardia

Naviga

Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano

Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm



MILANO, 15 ottobre 2025, 11:19
Redazione ANSA



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

I gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la sua più importante operazione singola a Milano.

Con un investimento di 33 milioni, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche.

Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del gruppo Building, Banco Bpm - si legge in una nota comune - ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato.

Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo. Il cantiere è partito in questi giorni, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Da non perdere

- Rapine con divise della Polizia locale, otto arresti
- A Palazzo Citterio oltre 110 opere di Bice Lazzari

Condividi



Costruzioni, Proprietà
Building Banco Bpm

pubblicità



L'intelligenza artificiale rivoluzionaria stupisce...
Expert Market



Vola a Tokyo con ITA Airways: scopri le...
ITA Airways



Natale e Capodanno al caldo!
www.alpbout.it

Ultima ora

- 12:03 Femminicidio a Milano, 'uccisa con 24 coltellate'
- 11:52 Damasco, 'Sharaa chiederà a Putin l'estradizione di Assad'
- 11:48 Femminicidio a Milano, contestati premeditazione e stalking
- 11:43 Bankitalia, debito record ad agosto, sale a 3.082 miliardi
- 11:38 Ale a Buchemesse, con Italia ospite 2024 +8% diritti traduzioni
- 11:16



Sei in: [Home page](#) > [Notizie e Formazione](#) > [Radiocor](#) > Economia

GRUPPO BUILDING: INVESTE 33 MLN PER IMMOBILE A MILANO, PROGETTO DA 80 MLN

dal
24 ORE
Radiocor

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 15 ott - Il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni, ha acquisito con un investimento di 33 milioni di euro il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nell'area del Parco delle Basiliche, a Milano. Lo ha reso noto la società in un comunicato, specificando che si tratta della "più importante operazione singola della sua storia" nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco Bpm ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane. Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio ed è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, parte del gruppo. I lavori sono partiti a ottobre 2025 e si dovrebbero concludere nella prima metà del 2027. Building conferma così per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare per un valore complessivo di 330 milioni di euro tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria. Tra le operazioni recenti, a Milano lo sviluppo residenziale Gate Central (in zona Colonne di San Lorenzo) ha generato un Roi del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro. Invece Forrest in Town, un recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un Roi del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 euro. Infine a Torino l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino ha prodotto un Roi definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.

com-Cog

(RADIOCOR) 15-10-25 10:57:29 (0268)JMM 5 NNNN



martedì 4 novembre 2025

LOGIN

ABBONAMENTI

cerca...



ULTIM'ORA 4 novembre: Brunetta, dedizione forze armate indispensabile per sicurezza Paese

INTERNI ESTERI ECONOMIA ENERGIA DIFESA INFRASTRUTTURE ROMA MILANO NAPOLI TORINO VENETO SARDEGNA MEDIA ARCHIVIO

ANALISI

- Il punto
- Atlantide
- Mezzaluna
- Terra di mezzo
- Cuor d'Africa
- Capitolium

RUBRICHE

Business News

MILANO



Milano: Banco Bpm finanzia Building in acquisto da 33 milioni in Viale Gian Galeazzo

Milano, 15 ott 10:51 - (Agenzia Nova) - Il Gruppo Building ha finalizzato un'importante operazione singola a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito... (com) © Agenzia Nova - Riproduzione riservata

Per visualizzare gli articoli completi occorre abbonarsi. Per informazioni scrivere all'indirizzo commerciale@agenzianova.com

Acquista articolo

[«Torna indietro]

ARTICOLI CORRELATI

TUTTE LE NOTIZIE SU..

- ▶ GRANDE MEDIO ORIENTE
- ▶ EUROPA
- ▶ AFRICA SUB-SAHARIANA
- ▶ ASIA
- ▶ AMERICHE

الموقع الجديد للنسخة
العربية لوكالة نواف

Gruppo Building investe 33 milioni in complesso immobiliare a Milano



[Marco Valeriani](#) - 15/10/2025 14:25



****Il Gruppo Building a Milano: Un'Operazione Storica**** Il Gruppo Building, attivo da oltre 40 anni nel settore degli sviluppi immobiliari e delle riqualificazioni di pregio, ha concluso un'importante operazione a Milano, investendo 33 milioni di euro per acquisire il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, situato nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche. Questo acquisto rafforza la presenza del Gruppo nel capoluogo lombardo e si prevede che genererà ricavi potenziali pari

a 80 milioni di euro. A supporto dell'investimento, Banco BPM ha fornito un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti tramite un Club Deal di investitori privati.

La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate, con la commercializzazione degli appartamenti affidata a Idee Urbane. Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, mantenendo inalterata la volumetria e la superficie, con l'intento di restituire alla città uno spazio residenziale e commerciale rinnovato. L'architettura del progetto è firmata dallo studio Boffa Petrone & Partners, parte del Gruppo. I lavori sono iniziati a ottobre 2025 e si prevede la loro conclusione nella prima metà del 2027. Con questa operazione, il Gruppo Building ha un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo di 330 milioni di euro, concentrato principalmente a Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

****Performance e Successi Recenti**** La solidità del Gruppo Building è dimostrata dalle performance robuste delle operazioni recenti. A Milano, lo sviluppo residenziale Gate Central, di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha registrato un ROI del 41% su un periodo di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro. Anche il progetto Forrest in Town, che ha recuperato la ex Cascina Galbani, ha raggiunto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 9.560.000 euro. Analoghi risultati sono stati ottenuti a Torino con l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino, che ha prodotto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.

****Storia e Progetti del Gruppo Building**** Fondato a Torino nel 1983, il Gruppo Building si dedica alla progettazione, costruzione e innovazione degli spazi urbani e commerciali, sia in Italia che all'estero. Il suo studio di architettura, BP+P Boffa, Petrone & Partners, è specializzato in progettazione architettonica, studi di fattibilità, interior design e ristrutturazioni. Tra i progetti più noti del Gruppo c'è "The Number 6", un condominio contemporaneo ricavato da un edificio barocco, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015. Altri progetti significativi includono il restauro di Lagrange12, il recupero del convento di Sant'Agostino e le nuove OGR - Officine Grandi Riparazioni.

Inoltre, il Gruppo ha recentemente realizzato Domus Lascaris, una rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e Uptown Torino, una riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. A Milano, il Gruppo ha aperto una seconda sede e ha completato progetti come Forrest in Town, Garden in Town e Gate Central, quest'ultimo progettato dallo studio ACPV Antonio Citterio Patricia Viel.

****Banco BPM: Un Partner Strategico**** Banco BPM è il terzo gruppo bancario italiano, con 20.000 dipendenti e 1.400 sportelli, servendo circa 4 milioni di clienti. La sua presenza è particolarmente forte nelle regioni del Nord Italia, caratterizzate da una alta concentrazione industriale. La banca offre una rete capillare per famiglie e imprese, sostenuta da una profonda conoscenza del mercato e capacità innovative. Oltre al tradizionale settore bancario, Banco BPM opera in vari ambiti, tra cui private e investment banking, asset management e bancassurance, contribuendo allo sviluppo sostenibile e inclusivo del Paese.

(NEWS Traderlink)

**PAMBIANCones**
real estate

HOME NEWS NEWS SUMMIT APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO MAGAZINE HUB



Di Redazione — 15 Ottobre 2025

Il gruppo torinese **Building**, specializzato in sviluppi e riqualificazioni immobiliari, ha acquisito a Milano il complesso di viale Gian Galeazzo 3, nel cuore del Parco delle Basiliche, per un investimento complessivo di 33 milioni di euro e un valore potenziale di progetto pari a 80 milioni.

L'operazione è sostenuta da un finanziamento di circa 32 milioni di euro concesso da Banco BPM e da 15 milioni raccolti tramite un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata curata da Trading System Real Estate, mentre la commercializzazione delle unità residenziali sarà affidata a Idee Urbane.

Il progetto prevede la ristrutturazione integrale dell'edificio, senza variazioni di volumetria, per restituire al centro di Milano uno spazio multifunzionale che comprenderà residenze di pregio, un aparthotel e spazi retail. La firma architettonica è dello studio **Boffa Petrone & Partners**, parte del Gruppo Building. Il cantiere, avviato nell'ottobre 2025, si concluderà nella prima metà del 2027.

Con questa operazione, il Gruppo consolida la propria presenza nel capoluogo lombardo e rafforza un portafoglio in sviluppo del valore complessivo di 330 milioni di euro, distribuito tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, la Costa Azzurra e la Liguria.

Tra i progetti recenti, a Milano Gate Central, di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un ROI del 41% in 33 mesi, mentre Forrest in Town, il recupero della ex Cascina Galbani, ha ottenuto un ROI del 41% in 41 mesi. Risultati analoghi sono stati raggiunti a Torino con Uptown Torino, che ha registrato lo stesso ROI in tempi equivalenti.

Cerca...

**Editoriali di David Pambianco**

- Residenziale tra capitali e carenza: l'Italia cerca una strategia nazionale
- Crisi? Il capitale punta sul real estate europeo
- Cambio di scenario per l'Europa, un vantaggio per chi si saprà adattare
- Immobiliare italiano, crescita da primato con un problema strutturale
- Green o out: il futuro del settore immobiliare passa dalla sostenibilità
- Settori sempre più interconnessi

PAMBIANCONES
strutturale

- Green o out: il futuro del settore



FTA Online News

Argomenti

Gruppo Building: investimento da record a Milano, Banco BPM concede un finanziamento di circa 32 mln

pubblicato: 15. ott 2025 14:25

Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco BPM ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane. Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027. Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria. La solidità del Gruppo Building e la sua capacità di generare valore sono confermate dalla performance costante e robusta delle operazioni concluse di recente. A Milano, lo sviluppo residenziale Gate Central, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un ROI del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 €. Sempre nel capoluogo lombardo, Forrest in Town, un innovativo recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un ROI del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 €. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino ha prodotto un ROI definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 €. Building nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzioni lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiata da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro. Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR- Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT. Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio ACPV Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona. www.building.it Banco BPM è il terzo gruppo bancario italiano con 20mila dipendenti, 1400 sportelli, circa 4 milioni di clienti e una presenza diffusa nelle regioni del Nord Italia, tra quelle a più alta concentrazione industriale d'Europa. Una rete capillare a servizio di famiglie e imprese, una profonda conoscenza del mercato e capacità innovative sono alla base della forza di Banco BPM. Il Gruppo presidia molti ambiti oltre al tradizionale settore bancario: private e investment banking, asset management, bancassurance – anche attraverso le società partecipate. Banco BPM opera nel solco della tradizione delle banche popolari generando redditività per i suoi azionisti e creando valore per tutti gli stakeholder nei territori in cui è presente, così da ricoprire un ruolo da protagonista nello sviluppo sostenibile e inclusivo del Paese.

RV - www.ftaonline.com



Trading Azioni F

Flash Ultim'Ora

Saudi Aramco segna rialzo dell'1% nel trimestre

Ferrari: utile netto a 382 milioni nel trimestre

Ubaldo Costruzioni, attrezzati per le nuove sfide del territorio

OpenAI firma un accordo da 38 miliardi con Amazon

A2A domina a Piazza Affari grazie al report di Morgan Stanley

Pagamento NASpi novembre 2025, quando arriva il bonifico INPS?

Pagamento Carta Acquisti novembre 2025, quando arriva la ricarica da 80 euro?



Richiedi una prova gratuita del nostro canale Telegram

EconoTrade Insights scrivendo a info@ftaonline.com oppure sottoscrivendo un abbonamento seguendo questo link: [EconoTrade_bot](#)

L'Arena

Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano

15 ottobre 2025



ANSA

L'Arena è su Whatsapp. [Clicca qui](#) per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

 CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA

Tendenza Ascolti TV Trump Dazi Guerra Ucraina Gaza Regionali Toscana

Meteo Oroscopo A A A

Home / Economia / Banco Bpm finanzia la più grande operazione del Gruppo Building a Milano: 32 milio...

ECONOMIA

Mercoledì, 15 ottobre 2025

Ultimo aggiornamento: 13:13

Banco Bpm finanzia la più grande operazione del Gruppo Building a Milano: 32 milioni di euro per il progetto al Parco delle Basiliche

È la più importante operazione singola della storia del Gruppo a Milano: l'acquisizione dell'immobile in Viale Gian Galeazzo 3 darà nuova vita a un'ampia area con residenze, aparthotel e spazi retail

di Elisa Mancini

Condividi



Banco BPM supporta l'operazione del Gruppo Building a Milano con un finanziamento da 32 milioni

Il **Gruppo Building**, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a **Milano**. Con un investimento di **33 milioni di euro**, la società ha acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo.

Con ricavi potenziali pari a **80 milioni**, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, **Banco BPM** ha concesso un finanziamento di circa **32 milioni di euro**, mentre ulteriori **15 milioni di euro** sono stati raccolti attraverso un **Club Deal** di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da **Trading System Real Estate** e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di **Idee Urbane**.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

La solidità del Gruppo Building e la sua capacità di generare valore sono confermate dalla performance costante e robusta delle operazioni concluse di recente. A Milano, lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un **ROI del 41%** su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 €. Sempre nel capoluogo lombardo, **Forrest in Town**, un innovativo recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un **ROI del 41% in 41 mesi**, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 €. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana **Uptown Torino** ha prodotto un **ROI definitivo del 41% in 41 mesi**, con un capitale liquidato di 6.572.000 €.

Corporate, il giornale delle imprese



Sky: dopo il successo di Milano, il pop-up store di NOW fa...



Open Fiber inaugura la fibra ultraveloce a Charvensod: buono...



UniCredit rinnova l'accordo con la Rete ITS Italy per...



AXA Italia presenta il Future Risks Report 2025: focus su...

AffariTV

Omicidio Pamela Gemini, le testimonianze dei vicini: "Abbiamo sentito le urla disperate"



Building nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzioni lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro. Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR- Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT. Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio ACPV Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona. www.building.it

Banco BPM è il terzo gruppo bancario italiano con 20mila dipendenti, 1400 sportelli, circa 4 milioni di clienti e una presenza diffusa nelle regioni del Nord Italia, tra quelle a più alta concentrazione industriale d'Europa. Una rete capillare a servizio di famiglie e imprese, una profonda conoscenza del mercato e capacità innovative sono alla base della forza di Banco BPM. Il Gruppo presidia molti ambiti oltre al tradizionale settore bancario: private e investment banking, asset management, bancassurance – anche attraverso le società partecipate. Banco BPM opera nel solco della tradizione delle banche popolari generando redditività per i suoi azionisti e creando valore per tutti gli stakeholder nei territori in cui è presente, così da ricoprire un ruolo da protagonista nello sviluppo sostenibile e inclusivo del Paese.

Cantiere

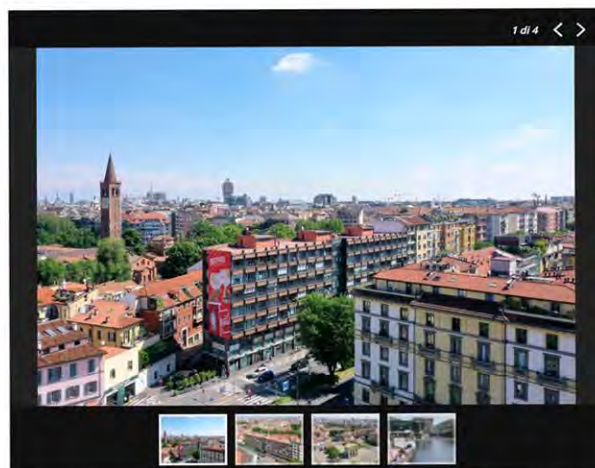
Gruppo Building investe 33 milioni a Milano per una riqualificazione al Parco delle Basiliche

Ottobre 15, 2025



Con un investimento da 33 milioni di euro, **Gruppo Building** ha acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3 a Milano**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, dove verrà alla luce un progetto immobiliare che prevede **residenze, aparthotel e spazi retail**, con ricavi potenziali pari a 80 milioni di euro.

Il progetto architettonico, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners** che fa parte di Gruppo Building, prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie. Il cantiere, già partito a ottobre 2025, sarà ultimato nella prima metà del 2027.



A supporto dell'investimento, **Banco BPM** ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un **Club Deal** di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da **Trading System Real Estate** e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di **Idee Urbane**.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

youtrade Web.com NEWSLETTER
ISCRIVITI

Abbonati a YouTrade



La mappa della distribuzione edile italiana



youbuildweb.it

Ampliamento a corte: interazione tra funzione e natura

Creazione 15/10/2025

Architettura del dialogo o utopia fragile?

Creazione 15/10/2025

Rigenerazione urbana in Italia: il nuovo modello Teha tra impatto sociale e investimenti sostenibili

Creazione 15/10/2025

Artisanal Minimalism: il nuovo minimalismo sensoriale nel design contemporaneo

Creazione 15/10/2025



Gruppo Building, BPM concede EUR32 milioni per investimento a Milano

Pubblicato il 15/10/2025 alle 16:02

Alliance News

Condividi

BANCO BPM S.P.A. -1,86%

(Alliance News) - Banco BPM Spa mercoledì ha fatto sapere di aver concesso un finanziamento di EUR32 milioni a supporto dell'investimento del Gruppo Building per l'acquisto del complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3 a Milano.

La società ha spiegato in una nota che l'investimento ammonta a EUR33 milioni.

Ulteriori EUR15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

"Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato", si legge nella nota.

Banco BPM cede il 2,0% a EUR12,24 per azione.

Di Claudia Cavaliere, Alliance News reporter

Commenti e domande a redazione@alliancenews.com

Copyright 2025 Alliance News IS Italian Service Ltd. Tutti i diritti riservati.


[BREAKING NEWS](#)
[POLITICA](#)
[CONSIGLI INFORMATICI](#)
[IMPRESSUM](#)
[CONTACT US](#)

[News](#)

Banco Bpm finanzia la più grande operazione del Gruppo Building a Milano: 32 milioni di euro per il progetto al Parco delle Basiliche

15 Ottobre 2025 Cronaca

Banco BPM supporta l'operazione del Gruppo Building a Milano con un finanziamento da 32 milioni

Il **Gruppo Building**, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a **Milano**. Con un investimento di **33 milioni di euro**, la società ha acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo.

Con ricavi potenziali pari a **80 milioni**, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, **Banco BPM** ha concesso un finanziamento di circa **32 milioni di euro**, mentre ulteriori **15 milioni di euro** sono stati raccolti attraverso un **Club Deal** di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da **Trading System Real Estate** e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di **Idee Urbane**.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

La solidità del Gruppo Building e la sua capacità di generare valore sono confermate dalla performance costante e robusta delle operazioni concluse di recente. A Milano, lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un **ROI del 41%** su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 €. Sempre nel capoluogo lombardo, **Forrest in Town**, un innovativo recupero della ex Cascina Gaibani, ha raggiunto un **ROI del 41% in 41 mesi**, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 €. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana **Uptown Torino** ha prodotto un **ROI definitivo del 41% in 41 mesi**, con un capitale liquidato di 6.572.000 €.

Building nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzioni lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro. Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR - Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT. Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio ACPV Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona. www.building.it

Banco BPM è il terzo gruppo bancario italiano con 20mila dipendenti, 1400 sportelli, circa 4 milioni di clienti e una presenza diffusa nelle regioni del Nord Italia, tra quelle a più alta concentrazione industriale d'Europa. Una rete capillare a servizio di famiglie e imprese, una profonda conoscenza del mercato e capacità innovative sono alla base della forza di Banco BPM. Il Gruppo presidia molti ambiti oltre al tradizionale settore bancario: private e investment banking, asset management, bancassurance - anche attraverso le società partecipate. Banco BPM opera nel solco della tradizione delle banche popolari generando redditività per i suoi azionisti e creando valore per tutti gli stakeholder nei territori in cui è presente, così da ricoprire un ruolo da protagonista nello sviluppo sostenibile e inclusivo del Paese.

[Sport](#)

[Sport](#)

Argentina-Marocco finale a sorpresa, Colombia ko, la Francia si arrende ai rigori

16 Ottobre 2025 Cronaca

Un gol di Silvetti lancia l'Albiceleste, rigori fatali ai galletti contro gli africani: domenica alle 20 a Santiago del Cile



Oaktree cambia proprietario e il bilancio in attivo stravolge le strategie di mercato

16 Ottobre 2025



Milan-Fly Emirates, accordo rinnovato, quanto vale e durata del rinnovo

16 Ottobre 2025



club infuriato col c.t. Usa Pochettino, il possibile lungo stop scatena i tifosi

16 Ottobre 2025

[Cambi](#)

Convertitore di valute			
CHF - Franco Svizzero	Fr	1.00	
USD - US Dollar	\$	1.25	
EUR - Euro	€	1.08	
GBP - Lira sterlina	£	0.94	
JPY - Yen	¥	159.40	
CNY - Yuan	¥	8.92	
ZAR - Rand	R	22.87	
ARS - Peso argentino	\$	1.501.64	
UYU - Peso uruguayano	\$	92.47	
BRL - Real brasiliano	R\$	6.84	
15 Ottobre 2025			

[fineconomyrates.com](https://www.fineconomyrates.com)

[Criptocurrencies](#)

USD	EUR	CNY	GBP
BTC	\$ 110,610.5 (-2.15%)		
ETH	\$ 4,001.17 (-4.38%)		
XMR	\$ 317.24 (-3.64%)		
LTC	\$ 94.77 (-4.06%)		
DASH	\$ 48.05 (-7.76%)		

Highlight

Gruppo Building investe 33 mln per un nuovo progetto nel cuore di Milano

Di: Redazione

Data: 15 Ottobre 2025



Share post: [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#) [LinkedIn](#) [E-mail](#) [Copy URL](#)

Il Gruppo Building ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche.

Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento Banco BPM ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un club deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading system real estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di dare nuova vita a un'ampia area con residenze, aparthotel e spazi retail. Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

Gruppo Building ha realizzato a Milano lo sviluppo residenziale Gate Central, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, che ha generato un Roi del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 di euro. Sempre nel capoluogo lombardo, Forrest in Town, un recupero della ex Cascina Galbani, ha raggiunto un Roi del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a 9.560.000 di euro. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino ha prodotto un Roi definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 di euro.

TAGS Aparthotel Banco Bpm Boffa Petrone & Partners club deal Gruppo Building idee Urbane Investimento immobiliare mercato immobiliare Milano operazione immobiliare progetto residenziale retail rigenerazione urbana riqualificazione urbana sviluppo immobiliare Trading System Real Estate

Re²bit
The Italian PropTech Community

RT2BIT | The Italian PropTech Community

Clara d'Orlando nuova head of public affairs del Gruppo Data4

Data4, provider e investitore leader europeo nel settore dei data center da quasi 20 anni, ha nominato Clara d'Orlando head...

Partnership iad - Switcho per le utenze nel cambio casa

Iad ha stretto una partnership con Switcho, piattaforma 100% digitale e gratuita che permette alle persone di risparmiare sulle spese...

OFFICE OBSERVER

office + social
OFFICE OBSERVER

→ Leggi gli ultimi articoli pubblicati da

OFFICE OBSERVER

blog indipendente di riferimento del mondo ufficio e contract

L'ampliamento rispettoso delle Officine del Volo a Milano

L'architetto Nicola Gisonda, a partire dal 2000, ha intrapreso un percorso di acquisizione e



FINANZIAMENTI BANCARI REAL ESTATE FINANCE 15 ottobre 2025 3 minutes read

IL PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE DELL'IMMOBILE

La solidità del Gruppo Building e la sua capacità di generare valore sono confermate dalla performance costante e robusta delle operazioni concluse di recente. A Milano, lo sviluppo residenziale **Gate Central**, situato di fronte alle Colonne di San Lorenzo, ha generato un Roi del 41% su un holding period di 33 mesi, liquidando un capitale di 6.572.000 euro. Sempre nel capoluogo lombardo, **Forrest in Town**, un innovativo recupero della ex Cascina Gaibani, ha raggiunto un Roi del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato pari a **9.560.000 euro**. Risultati speculari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana **Uptown Torino** ha prodotto un Roi definitivo del 41% in 41 mesi, con un capitale liquidato di 6.572.000 euro.



Notizie > Imprese PMI

Banco BPM supporta il gruppo Building nella ristrutturazione del Parco delle Basiliche a Milano

Scritto da **Redazione** il 15 Ottobre 2025



Il **Gruppo Building**, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, finalizza la più importante operazione singola della sua storia a Milano.

Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo.

Il finanziamento di Banco BPM

Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco BPM ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati.

La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto di ristrutturazione

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato.

Il progetto architettonico è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.



Gestione patrimoniale. Trade Republic lancia l'investimento in Reddito Fisso



Banca Valsabbina apre la quarta filiale nella città di Milano





Redazione

15 ottobre 2025 12:46



Si parla di

immobiliare

investimenti

progetti

ATTUALITÀ

Case, aparthotel e negozi: il maxi investimento da 32 milioni che trasformerà un angolo di Milano

Il gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. L'investimento di 33 milioni di euro al Parco delle Basiliche



Il progetto

Un investimento da 33 milioni di euro. La cifra più alta che il Gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha mai investito (per singole operazioni) su Milano. E un nuovo progetto nell'area del Parco delle Basiliche.

Il progetto nel Parco delle Basiliche

La società ha acquisito il complesso immobiliare di viale Gian Galeazzo 3. Il progetto prevede "una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato" spiegano dalla società. Qui il marchio darà nuova vita a "un'ampia area con residenze, aparthotel e spazi retail". Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo.

Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

"Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco BPM ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane" si legge nella nota.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddivisi principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

I più letti

DOSSIER SANITÀ & AFFARI

1. "In un mese si sono dimessi 15 infermieri": cosa sta succedendo al San Raffaele

IL REPORT

2. Ansia e preoccupazioni, a Milano è epidemia: il futuro fa paura alla metà degli under 40

LA POLEMICA

3. Fedez a Ghali sul genocidio a Gaza: "Dov'eri 11 anni fa quando io parlavo di Palestina?"

I DIVIETI

4. Smog alle stelle, a Milano scatta il "blocco del traffico"

I PROGETTI

5. Tutte le iniziative per la salute mentale a Milano

Lombardia

mercoledì, 15 ottobre 2025

/// LOMBARDIA /// ITALIA /// MONDO

Lombardia

Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano

ANSA

Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm

15 ottobre 2025



MILANO, 15 OTT - Il gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la sua più importante operazione singola a Milano. Con un investimento di 33 milioni, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del gruppo Building, Banco Bpm - si legge in una nota comune - ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo. Il cantiere è partito in questi giorni, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027..

Gazzetta di Mantova è su Whatsapp. [Clicca qui](#) per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.



I più letti



/// PROVINCIA
Da Peschiera a Mantova con la Metro dei Laghi: ecco il progetto da 340 milioni



/// LA TRAGEDIA NEL VERONESE
Dolore anche in via Chiassi: «Piffari, Chiassi, Piffari, carabiniere e amico vero»



/// SABBIONETA
Scontro fra tre veicoli, auto si ribalta e il ferito resta incastrato



BANCHENEWS



BANCHENEWS

BPM e Gruppo Building: investimento da record al Parco delle Basiliche

Banco BPM - 15 Ottobre 2025


Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a Milano. Con un investimento di 33 milioni di euro, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, consolidando la propria presenza nel capoluogo lombardo.

Visualizza a schermo intero


1 / 2

38%

1



2



B/

BANCO BPM

GRUPPO BUILDING FA UN INVESTIMENTO DA RECORD AL PARCO DELLE BASILICHE: UN PROGETTO DA 80 MILIONI

È la più importante operazione singola della storia del Gruppo a Milano: l'acquisizione dell'immobile in Viale Gian Galeazzo 3 darà nuova vita a un'ampia area con residenze, spazi commerciali e uffici. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idea Urbana.

Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, il supporto dell'investimento del Gruppo Building, Banco BPM ha concluso un finanziamento di circa 32 milioni di euro, mentre ulteriori 15 milioni di euro sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idea Urbana.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città milanese una spaziosa residenziale e commerciale completamente rinnovata. Il progetto architettonico è firmato dallo studio Bulle Petrone & Partners, che fa parte del Gruppo. Il cantiere è partito a ottobre 2025, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027.

Con questa nuova operazione, il Gruppo Building conferma per il prossimo triennio un portafoglio immobiliare in fase di sviluppo per un valore complessivo di 330 milioni di euro, suddiviso principalmente tra Torino, Milano, Forte dei Marmi, Costa Azzurra e Liguria.

La solidità del Gruppo Building e la sua capacità di generare valore sono confermate dalla performance costante e robusta delle operazioni concluse di recente. A Milano, lo sviluppo residenziale Gate Central, situato di fronte alla Galleria di San Lorenzo, ha generato un ROI del 42% su un holding period di 13 mesi, liquidando un capitale di 6.172.000 €. Sempre nel capoluogo lombardo, Rames in Town, un innovativo recupero della ex Cascina Galliani, ha raggiunto un ROI del 42% in 43 mesi, con un capitale liquidato pari a 5.540.000 €. Risultati similari sono stati ottenuti anche a Torino, dove l'intervento di rigenerazione urbana Uptown Torino ha prodotto un ROI del 42% in 43 mesi, con un capitale liquidato di 6.172.000 €.

Building opera a Torino nel 100% proprietà, controllo, gestione, gestione la città e l'edilizia, l'industria e gli spazi del commercio. I progetti sono a cura di Building, che ha in portfolio: la casa B/ di Forte, Petrone & Partners, l'industria e gli spazi del commercio. I progetti sono a cura di Building, che ha in portfolio: la casa B/ di Forte, Petrone & Partners, l'industria e gli spazi del commercio. I progetti sono a cura di Building, che ha in portfolio: la casa B/ di Forte, Petrone & Partners, l'industria e gli spazi del commercio.

PAGAMENTI SEMPLICI. ESPERIENZA STRAORDINARIA.

Scopri Dojo al Salone dei Pagamenti 2025

Vieni a trovarci allo stand E9

DOJO

Speciali eventi

SUPERVISION RISKS & PROFITABILITY

Strategia e gestione delle banche di fronte alle nuove sfide.

10 - 11 giugno

Abi/supervisors

Speciali eventi

Supervision, Risks & Profitability 2025

L'evento annuale promosso da ABI, in collaborazione con DIPO, dedicato ai temi della Vigilanza Europea e...

f x in

Speciali eventi

BANCHE E SICUREZZA 2025

Resilienza. Confronto. Al vertice della cybersecurity di oggi e domani.

27 - 28 maggio

#banchesicurezza

Speciali eventi

Banche e Sicurezza 2025

L'evento annuale promosso da ABI, in collaborazione con ABI Lab, CERTFin e OSSIF per conoscere ed esplorare...

f x in

Vai alla pagina Speciali Eventi

Bancaforte TV

MAILANDER
SHAPING COMMUNICATION

Building acquisisce complesso nell'area Parco Basiliche a Milano

ANSA

Investimento finanziato con 32 milioni da Banco Bpm

15 ottobre 2025



MILANO, 15 OTT - Il gruppo Building, specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha finalizzato la sua più importante operazione singola a Milano. Con un investimento di 33 milioni, la società ha acquisito il complesso immobiliare di Viale Gian Galeazzo 3, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche. Con ricavi potenziali pari a 80 milioni, a supporto dell'investimento del gruppo Building, Banco Bpm - si legge in una nota comune - ha concesso un finanziamento di circa 32 milioni, mentre ulteriori 15 milioni sono stati raccolti attraverso un Club Deal di investitori privati. La vendita dell'immobile è stata gestita da Trading System Real Estate e la commercializzazione degli appartamenti sarà a cura di Idee Urbane.

Il progetto prevede una ristrutturazione integrale dell'edificio, senza alcuna modifica della volumetria e superficie, con l'obiettivo di restituire al centro della città meneghina uno spazio residenziale e commerciale completamente rinnovato. Il progetto architettonico è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, che fa parte del gruppo. Il cantiere è partito in questi giorni, con la conclusione dei lavori prevista nella prima metà del 2027..



/// ITALIA

Uccisa a coltellate a 29 anni dal compagno. I testimoni: «Lei urlava dal terrazzo chiedendo aiuto»



/// MONDO

Rutte, intensifichiamo attuazione degli impegni per il 5%



Clicca qui per acquistare il libro

16 OTTOBRE 2025

SHOP | ACCEDI



lombardiapost

Raccontiamo il futuro della Lombardia

HOME CULT MONITOR ITALYPOST RETE EDITORIALE GUIDE ENOGASTRONOMICHE FESTIVAL SHOP



ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA FINANZA CULTURA ANALISI & COMMENTI I CHAMPION

Home > LombardiaPost > Gruppo Building, acquisito un complesso a Milano per 33 mln

ECONOMIA

Gruppo Building, acquisito un complesso a Milano per 33 mln



La società immobiliare torinese ha rilevato un edificio nel cuore della città. Investiti 33 mln grazie a 47 mln di fondi da Bpm e investitori privati. Previsti 80 mln di ricavi dai lavori di ristrutturazione affidati allo studio Boffa Petrone & Partners

Redazione



Mercoledì 15 Ottobre 2025 16:53



La società immobiliare torinese ha rilevato un edificio nel cuore della città. Investiti 33 mln grazie a 47 mln di fondi da Bpm e investitori privati. Previsti 80 mln di ricavi dai lavori di ristrutturazione affidati allo studio Boffa Petrone & Partners

MILANO ECONOMIA

← TORNA INDIETRO

BUILDING S.P.A., 33 MILIONI PER UN COMPLESSO DI LUSSO A MILANO.

MILEI E TRUMP: UN INCONTRO PER L'ARGENTINA DEL FUTURO.

MONDO 15 OTTOBRE 2025

milano | 15 Ottobre 2025 |



POLO DELLA CARITÀ: SPORT E SPERANZA PER I



Building S.

, protagonista indiscussa nel panorama dello sviluppo immobiliare di lusso e nella valorizzazione del patrimonio edilizio esistente, ha siglato un'operazione strategica di rilievo a Milano, rafforzando il proprio posizionamento nel cuore pulsante della città.

L'intervento, situato in Viale Gian Galeazzo 3, una zona di pregio all'interno dell'area del Parco delle Basiliche, rappresenta una pietra miliare nella storia aziendale.

L'acquisizione del complesso immobiliare, un'operazione che incide per 33 milioni di euro, è sostenuta da un solido impianto finanziario.

Banco BPM ha fornito un finanziamento di 32 milioni di euro, mentre un Club Deal, strutturato per attrarre capitali da investitori privati selezionati, ha contribuito con ulteriori 15 milioni, dimostrando l'interesse del mercato verso iniziative di questo calibro.

La negoziazione della vendita è stata condotta da Trading System Real Estate, mentre la commercializzazione degli immobili residenziali e commerciali sarà affidata a Idee Urbane, garantendo un'offerta mirata e un'efficace strategia di vendita.

Il progetto, concepito per preservare l'identità del luogo e integrarsi armoniosamente nel tessuto urbano, si concentra sulla riqualificazione completa dell'edificio esistente, senza alterarne l'impronta volumetrica o la superficie complessiva.

L'approccio, in linea con la filosofia aziendale orientata alla sostenibilità e al rispetto del contesto storico-architettonico, mira a restituire alla città un complesso multifunzionale, capace di coniugare residenze di pregio e spazi commerciali innovativi.

Lo studio Boffa Petrone e Partners, rinomato per la sua sensibilità al design e alla valorizzazione del patrimonio, firma il progetto architettonico, integrando soluzioni all'avanguardia per l'efficienza energetica e il comfort abitativo.

L'intervento si inserisce in un contesto urbano in rapida evoluzione, caratterizzato da una crescente domanda di immobili di alta qualità e servizi personalizzati.

La data di conclusione dei lavori, prevista per la prima metà del 2027, segna l'inizio di una nuova fase per il complesso, destinato a diventare un punto di riferimento nel panorama immobiliare milanese, generando potenziali ricavi stimati a 80 milioni di euro.

L'operazione testimonia la capacità di Building S.

p.

A.

di intercettare opportunità di sviluppo strategiche, contribuendo attivamente alla rigenerazione urbana e alla creazione di valore nel lungo termine.

TAGS BASILICHE BUILDING MILANO PARCO PROGETTO VIALE GIAN GALEAZZO

AL GOVERNO, SFIDA ALL'OPPOSIZIONE.

ASTA CRONACA 15 OTTOBRE 2025



LA STAMPA

Naviga i contenuti del sito.

1 anno a 9€
anziché 100€

ABBONATI

15 Ottobre 2025 Imprese Investimenti

Gruppo Building investe 80 milioni a Milano per un progetto innovativo

L'investimento del Gruppo Building a Milano trasforma un'area chiave con residenze e spazi retail, sostenuto da Banco BPM.

Di Redazione

1' di lettura



Il **Gruppo Building**, attivo da oltre 40 anni nello sviluppo immobiliare, ha annunciato un'importante operazione a Milano, con l'acquisizione di un complesso in **Viale Gian Galeazzo 3**. Questo investimento di **33 milioni di euro** rappresenta la più significativa operazione singola della società nel capoluogo lombardo.

Il progetto, sostenuto da un finanziamento di **32 milioni di euro** da parte di **Banco BPM** e ulteriori **15 milioni di euro** raccolti tramite un **Club Deal**, prevede la trasformazione dell'edificio in uno spazio residenziale e commerciale. La ristrutturazione, curata dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, manterrà la volumetria originale e si concluderà entro la prima metà del 2027.

Questa iniziativa si inserisce in un portafoglio immobiliare del valore di **330 milioni di euro**, distribuito tra diverse località italiane ed estere. A Milano, il Gruppo ha già realizzato progetti come **Gate Central** e **Forrest in Town**, entrambi con un ritorno sull'investimento del **41%**.

Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale.

© Riproduzione totale e parziale riservata



LA STAMPA

Naviga i contenuti del sito.

1 anno a 9€
anziché 100€

ABBONATI



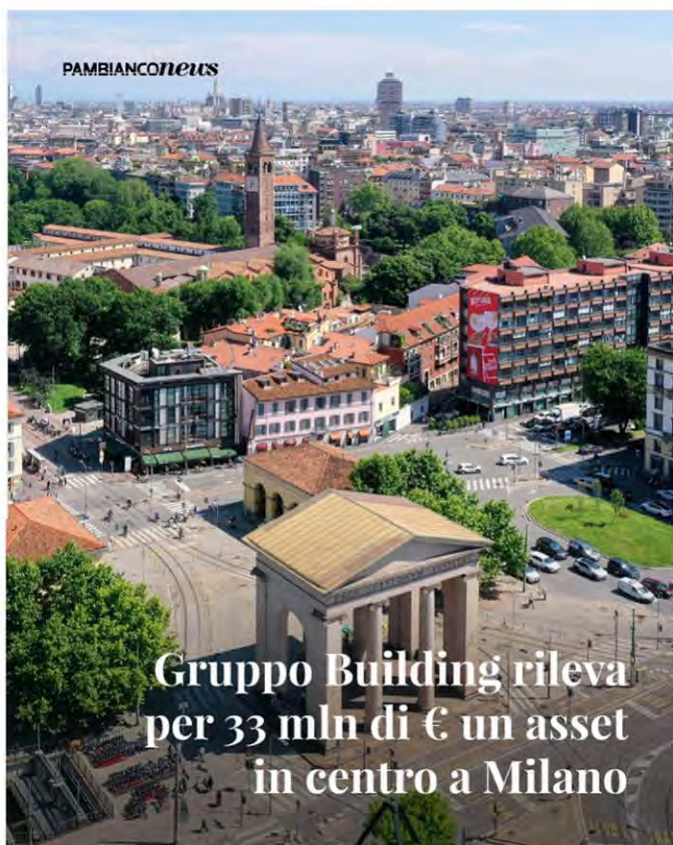


/ Social Media



Instagram

- Home
- Cerca
- Esplora
- Reels
- Messaggi
- Notifiche
- Crea
- Profilo
- ...



pambiancorealestate • Segui

pambiancorealestate 2 sett
Il gruppo torinese @gruppobuilding, specializzato in sviluppi e riqualificazioni immobiliari, ha acquisito a Milano il complesso di viale Gian Galeazzo 3, nel cuore del Parco delle Basiliche, per un investimento complessivo di 33 milioni di euro e un valore potenziale di progetto pari a 80 milioni.

L'operazione è sostenuta da un finanziamento di circa 32 milioni di eur concesso da Banco BPM e da 15 milior raccolti tramite un Club Deal di investitori privati. La vendita

B/ gruppobuilding 2 sett
Rispondi

🤍 💬 🗒️

Piace a 67 persone
16 ottobre

Aggiungi un commento...



FORREST IN TOWN



/ Agenzie



Milano, nel quartiere Barona apre Feat. cocktail cucina e intrattenimento

Agén Food) – Milano, 25 mar. – Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing: Feat., lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di Forrest in Town, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.

Ideato da Luca Cutrufelli, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de Il Giardino di Lipari, il club nel cuore delle Isole Eolie, e progettato da Studio Ganko, Feat. presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: Feat. Bar, il cocktail bar al piano terra, e Feat. Club, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della radica, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.

Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.

Al timone del bar, il bartender milanese Samuele Lissoni offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: Gaijin, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e Diablito, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.



Stampa

Anime nascoste

Alla Barona un locale trasversale

Alberto
Oliva



C' è una nuova stella che brilla nella mappa dei luoghi culturali di Milano: Feat., il locale aperto nella primavera del 2025 in via Zurbini 39, in zona Barona. Un progetto che nasce dalla volontà di trasformare un quartiere storico, ricco di potenzialità, in un polo vitale di socialità, cultura e creatività. Feat. – il cui nome gioca sull'idea di «featuring», collaborazione, è un luogo pensato per accogliere linguaggi diversi, tra musica dal vivo, DJ set, arte, performance e design. Lo spazio è stato progettato per essere fluido e multifunzionale: al piano terra si trova un ampio cocktail bar, curato nel design e nella proposta gastronomica; al piano interrato invece è stato ricavato un vero e proprio dub, destinato a diventare il cuore pulsante della scena musicale emergente milanese. Il concept architettonico è firmato dallo studio Ganko, che ha puntato su materiali naturali, grande attenzione all'acustica e un layout capace di trasformarsi a seconda delle necessità: dall'intimità di un set acustico unplugged fino alle notti elettroniche. Le luci calde, il verde integrato negli interni, i dettagli curati rendono Feat. uno spazio capace di dialogare sia con la dimensione dell'intrattenimento che con quella dell'esperienza culturale. La programmazione non si limita alla musica, ma spazia tra reading, mostre, installazioni temporanee e incontri con autori, con un'attenzione particolare alla scena indipendente italiana e internazionale. Feat. vuole essere uno spazio accessibile e trasversale, capace di accogliere pubblici diversi. Tra gli eventi già in calendario per i prossimi mesi ci sono rassegne dedicate alla cultura hip hop, laboratori di scrittura creativa, concerti di jazz contemporaneo, talk sull'arte digitale e DJ set con artisti emergenti. E poi cocktail d'autore, proposte gastronomiche creative, collaborazione con piccole realtà artigianali. La scelta di aprire in Barona non è casuale: Forrest in Town è uno dei progetti di rigenerazione urbana più ambiziosi di Milano, con edifici a basso impatto energetico, orti condivisi, spazi verdi aperti. In questo contesto, Feat. costruisce comunità, crea opportunità di espressione, promuove talenti.



L'INDIRIZZO

I RAGAZZI DELLA BARONA

Ovvero
l'imprenditore Luca Cutrufelli e gli architetti di studio Ganko. Sono gli autori di
Feat., il locale che non ti aspetti nella periferia sud di Milano. Una compilation
di radica, arredi industrial e atmosfere metropolitane che provano a fare comunità

Testo Elisabetta Colombo Foto Andrea Lamberti per Living



L'imprenditore Luca Cutrufelli e gli architetti di studio Ganko, Guido Tesio e Nicolò Munaretto, sulle scale che portano nello spazio club



L'INDIRIZZO
Il club è arredato con mobili di NM3, appositamente customizzati per il locale, in pelle, marmo e acciaio. La poltrona in acciaio traforato è un pezzo della collezione NM30. Soffitto retroilluminato fonoassorbente DYB. Alle pareti, disegni a carboncino di Luca Cutrufelli. Pensato anche come spazio eventi, il club può ospitare mostre, presentazioni di libri, performance e concerti

Per chi abita a Milano, la Barona è un posto ai margini. 'Dietro a una risaia' canta Marracash, che lì è cresciuto assieme ai Club Dogo. Un quartiere difficile, eppure mainstream, finito anche in una serie di Netflix. In bilico tra gli stereotipi della periferia e la tentazione della gentrificazione. Diviso tra aree verdi e cronaca nera, cultura underground e piazze arcobaleno, palazzoni a blocchi e case popolari curvilinee come le ha volute Arrigo Arrighetti negli Anni 60. Recentemente, poi, qualche progetto di rigenerazione urbana calato dall'alto a cui non hanno fatto seguito offerte di qualità. Soprattutto gastronomiche. È in questo contesto che s'infiltra Feat. abbreviazione di *featuring*, in gergo musicale la collaborazione di uno o più artisti al disco di un collega. Una voce, tante voci. Qui abbiamo un club, un cocktail bar, uno

spazio per eventi e una dark kitchen, che funziona da cucina condominiale per il complesso Forrest in Town. Da due anni ci vive Luca Cutrufelli, ingegnere, artista e imprenditore di origini messinesi, mente creativa e proprietario di Feat. «La Barona è un'area in forte espansione», racconta, «sta crescendo molto in termini residenziali e Forrest Town ne è un esempio. A livello di servizi, niente, è totalmente ferma. Però, dico, non puoi costruire appartamenti e poi costringere le persone a prendere la macchina per andare a mangiare qualcosa di decente. È quello che definisco un fenomeno urbanistico incompleto. Allora ho voluto ragionare in modo un po' più ampio, pensando a un locale che potesse rivalutare il quartiere e, contemporaneamente, stimolare il condominio a diventare una piccola comunità sociale». Da qui l'idea

del delivery interno – stanno sviluppando anche l'app per le ordinazioni – che consegna i piatti direttamente alla porta degli appartamenti, come il room service di un hotel, senza tra l'altro mettere in crisi la circolazione del pubblico esterno, già numerosissimo. La cucina si trova al piano interrato, accanto al club, ma è completamente separata. Il club invece può all'occorrenza unirsi al cocktail bar, al primo piano, in un'ottica di ultra-convivialità. «Prendi l'aperitivo al bancone, poi scendi, ti accomodi in 'salotto', fai due chiacchiere con gli amici e ascolti la musica», continua Luca. «Se c'è un evento privato si chiude la porta e i due ambienti diventano indipendenti». Al progetto lo studio Ganko, che ha lavorato proprio sulla multifunzionalità del layout. Per l'estetica, invece, si parla di modernità, senza scadere nei soliti cliché. «Volevamo

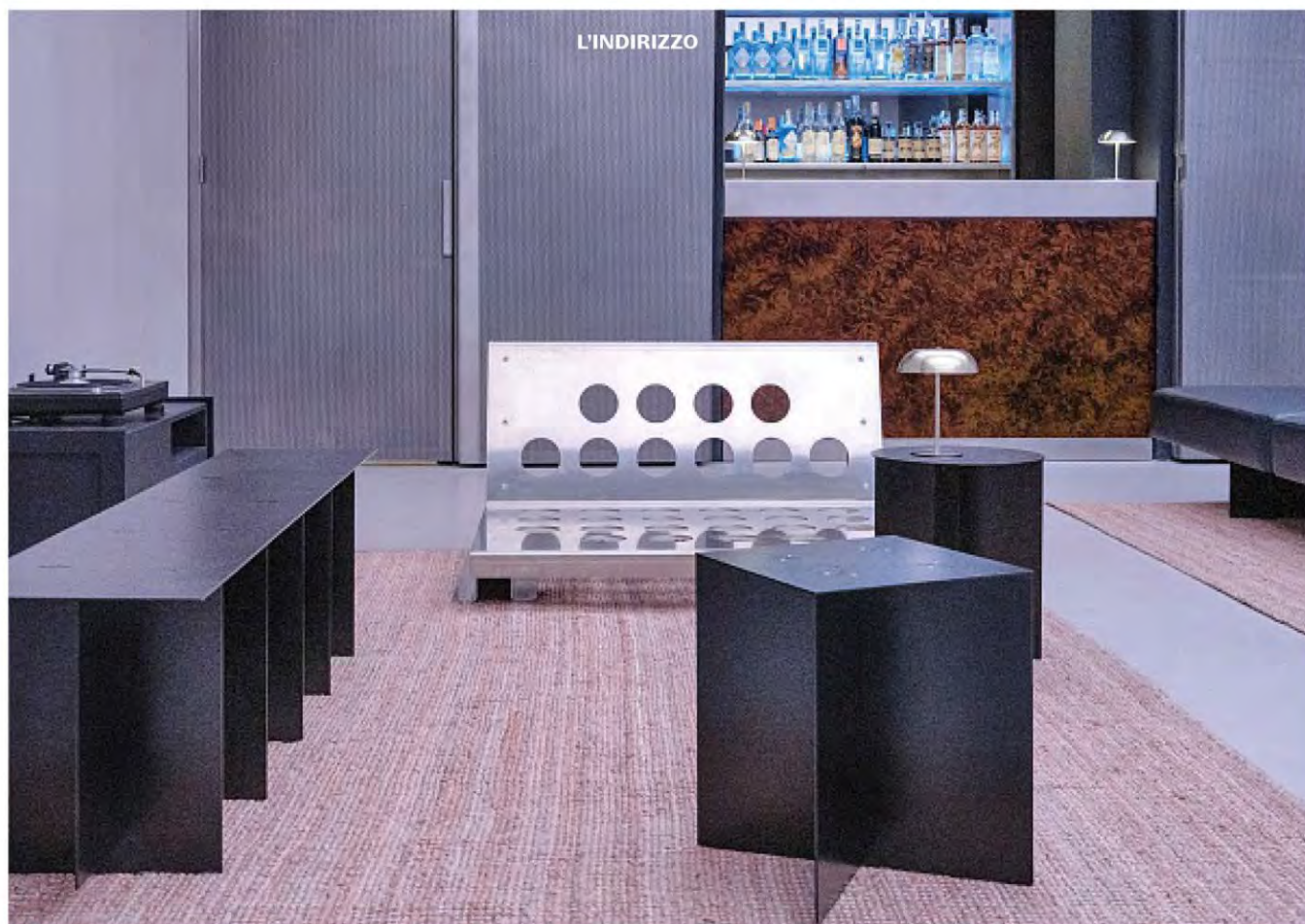
L'INDIRIZZO

«Cocktail bar, club, spazio
per eventi, dark kitchen. Feat. è un posto
con tante anime»

LUCA CUTRUFELLI



Il bancone bar realizzato in radica con top in acciaio vibrato. Sullo sfondo, le pareti di lamiera forata alloggiavano le casse dell'impianto audio di Marco Gheza. Per la parte gastronomica, Feat. propone menu di signature cocktail e cucina fusion



L'INDIRIZZO



In acciaio i tavolini di NM3 abbinati alla poltrona traforata della collezione NM30. Sul fondo, la parete in lamiera forata ospita una postazione bar a scomparsa (sopra). L'entrata di Feat., accanto all'ingresso del condominio Forrest in Town firmato da DFA Partners (a sinistra)

prima di tutto un bar milanese, che creasse però una rottura rispetto alle mode del momento», raccontano gli architetti. Quindi, lamiera forata e rivestimenti in radica: «La lamiera appartiene a un immaginario metropolitano con il quale lavoriamo spesso», continuano. «Al contrario, la radica ha questa texture calda che disegna atmosfere accoglienti. Un abbinamento ben riuscito». Anche grazie agli arredi industrial-glam del marchio NM3, tavolini e divano di sei moduli componibile in varie configurazioni. «Sono customizzati per dimensioni e finiture», spiega Nicolò Ornaghi, uno dei fondatori del marchio. «I materiali sono quelli che usiamo di solito, acciaio, marmo e pelle, ma con Ganko abbiamo studiato una palette di colori specifica per il progetto architettonico di Feat. Siamo coordinati, come la giacca e i pantaloni».

Feat., via Bonaventura Zumbini 39, Milano
↳ @FEAT.BARONA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO SVILUPPO IMMOBILIARE

L'esperimento riuscito

L'ex cascina del formaggio Ora è una foresta urbana

Il borgo è ricavato dall'ex Galbani: 89 appartamenti dal cuore "green"
Si resta in città, ma è come vivere in campagna con l'orto idroponico

MILANO

Nel cuore della Barona, è sorto un progetto futuristico, che ha già dato frutti, anzi fiori. Il recupero di una ex cascina curato dallo studio DFA Partners in collaborazione con Boffa Petrone & Partners. È un progetto di riqualificazione urbana partito dall'ex cascina Galbani che sorreggeva nel quartiere Barona, quando ancora era lontana campagna e trasformata in un borgo residenziale green, un esempio di condominio orizzontale. Gli appartamenti ultramoderni sono stati ricavati dalla struttura dell'ex Galbani. Il recupero abitativo ha previsto tutti i servizi necessari, dall'orto con coltiva-

zione idroponica, alle opere di design per educare e abituare alla bellezza. Da un'area relax, alla palestra, il tutto all'interno di una foresta urbana dove vivere, con 5.500 metri quadrati di verde. Grazie all'aeroponica, la frutta e la verdura nel giardino del borgo sono coltivate nel sottosuolo.

Il borgo, di forma trapezoidale, è costituito da 89 unità abitative cielo-terra per un totale di 10mila metri quadrati complessi-

vi, con giardini e patii privati, 5 aree fitness e ricreative, un parco e un orto condominiale.

Eppure quel luogo era stata una cascina rurale con mucche e un grande prato verde.

Nulla faceva immaginare che anni dopo, quello stesso spazio sarebbe stato occupato da una carrozzeria che poi lascerà qualche segno dell'abbandono dell'attività e poi da un anonimo parcheggio disordinato.

Il rispetto dell'anima originaria ha guidato lo studio nel trasformare l'area in un complesso abitativo sostenibile, con una particolare attenzione al rispetto dell'identità architettonica tipica lombarda e milanese che caratterizza la struttura. DFA Partners è impegnato anche in altri



Uno dei momenti della presentazione, i lavori di recupero sono finiti nel 2023

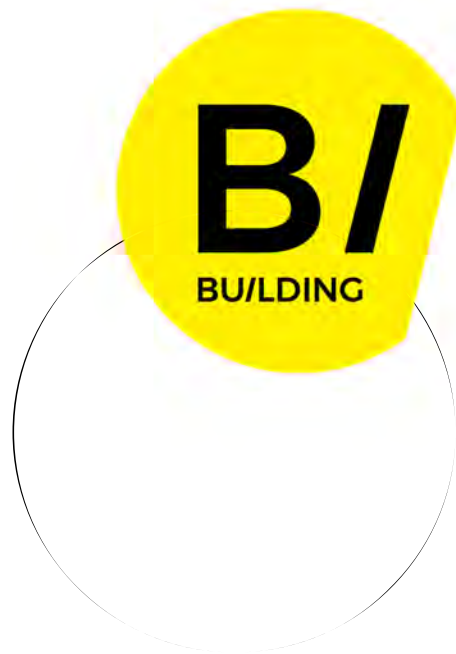
grandi progetti di rigenerazione e riqualificazione urbana a Milano e in particolare si occupa del recupero di aree dismesse per nuove destinazioni d'uso e lo fa nel rispetto del preesistente, lasciando un'impronta del passa-

to. Accoglie dunque la grande sfida di trasformare spazi nati per altre tipologie d'uso in complessi residenziali che rispondano alle nuove esigenze dell'abitare e li restituisce alla città preservando l'identità e la memoria storica del luogo.

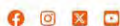
LA TRASFORMAZIONE

Il progetto è firmato dallo studio DFA impegnato in lavori di rigenerazione che rispettano i luoghi





/ Online News



CONGRESSO

ISCRIZIONI & ACQUISTI

HUB IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ DIGITALI

LE GUIDE IDENTITÀ GOLOSE



CHEF

RICETTE

RUBRICHE

PARTNER

EVENTI

NEWSLETTER

Home / Rubriche / Shake & shock / Dal "Paradiso" alla Barona: la nuova scommessa di Feat



06-12-2025

Dal "Paradiso" alla Barona: la nuova scommessa di Feat

Luca Cutrufelli lancia la sfida a Milano: un "bar di quartiere" moderno, con buona musica («Ma non chiamateci listening bar»), doppia linea di cucina (burger e piatti) e un giovane talento dietro al bancone, reduce dal Paradiso di Barcellona



Luca Cutrufelli imprenditore con alle spalle l'esperienza de *Il Giardino di Lipari*, ora alla guida di *Feat* che sta accendendo i riflettori su una nuova meta del bere miscelato a Milano

È un personaggio poliedrico, **Luca Cutrufelli**, socio operativo di *Feat*: messinese con radici veneto-romane, ingegnere edile, artista, responsabile f&b per retail e hotellerie, bartender e imprenditore (suo è *Il Giardino di Lipari*, bar e bistrò stagionale sorto 11 anni fa in un agrumeto abbandonato e recuperato nel centro del borgo dell'isola delle Eolie). Ha aperto solo lo scorso febbraio ai margini del quartiere periferico di Barona (si sa, la periferia milanese si sposta velocemente, spinta sempre più in là da nuove costruzioni e gentrificazione), tra Romolo, San Cristoforo e le prime risaie del Parco Agricolo Sud e i Navigli. Ma le ambizioni di *Feat* si sono già alzate, e pure la sfida. Quella di creare un cocktail bar con cucina "a disposizione del quartiere" ma anche di un pubblico internazionale. «Prima che aprissimo noi, in Via Zumbini non c'era niente: in sette mesi hanno aperto un izakaya giapponese (*Donburi House*) ed è arrivato *Altatto* che si è appena spostato qui dalla sede di Greco» ci dice, da dietro il bancone, per poi sganciare la bomba.



Feat ridisegna il concetto di "bar di quartiere" con design, originalità e l'attenzione all'intrattenimento dell'ospite offrendo di vivere più esperienze, sotto la stessa insegna

Shake & shock

Shake and shock è la voce della **rivoluzione miscelata**: consigli, spirits, storie, abbinamenti e degustazioni memorabili, con una marea di indirizzi da non perdere e da bere responsabilmente



di
Anna Muzio

giornalista professionista dal 2001, milanese, scrive viaggiando e dopo chilometri macinati a piedi finisce invariabilmente in un bar perché pensa che, oggi, è lì che si scopre la vera anima di una città

Consulta tutti gli articoli dell'autore

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



04-12-2025
Tutti i nuovi cocktail bar della terza edizione della Guida di Identità Golose



01-12-2025
Guida ai Cocktail Bar d'autore 2026, siamo online! Tutti i numeri e i premiati



01-12-2025
Pizza e cocktail, due universi in continua espansione



30-11-2025
La nuova drink list del Principe Bar: 100 anni di storia da bere



28-11-2025
Presobene Gin e l'alfabeto del palato



26-11-2025
Sorseggiare un cocktail e mangiare un piatto in una splendida serra di Firenze



22-11-2025
Per ogni cocktail, un'emozione: nasce così la nuova drink list del Musa Hotel, sul Lago di Como



27-10-2025
Così i motori incontrano il whisky: felice connubio tra Glenfiddich e Aston Martin



20-10-2025
Venice Cocktail Week: la Serenissima diventa capitale della grande mixologia



19-10-2025
Cos'è Mescia, il nuovo rum del principe Alberto di

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia

In cantina

Ricette d'autore

Dal Mondo

Carlo Mangio

Primo piano

Mondo pizza

Identità Golose Milano

Zanattamente buono

Affari di Gola di Paolo Marchi

Dolcezze

IG2025: Identità Future

Guida alla Guida

Hôtellerie

Shake & shock

Visualizza l'elenco completo

Best Drink list

«Abbiamo fatto un colpo di calcio mercato». Terminata la collaborazione con **Samuele Lissoni**, a metà ottobre è arrivato **Andrea Pagliarini**, 24 anni, quattro anni dei quali trascorsi lavorando al **Paradiso** di Barcellona, già migliore bar del mondo e attuale numero 4 nella classifica **World's 50 Best Bars**, dove è stato senior bartender. Con sé porta tutta la sua esperienza nella creazione di cocktail contemporanei. Due le drink list proposte, che si sdoppiano come il locale, sviluppato su due livelli progettati da **Studio Ganko** e dallo stesso **Cutrufelli** nel **Feat.Bar**, il cocktail bar su strada al piano terra, e nel **Feat.Club**, spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

«Inizialmente al bar abbiamo pensato di partire da una drink list di dieci grandi classici proposti con attenzione alla perfetta temperatura di servizio e alla texture del drink, con una chicca: il Bellini realizzato seguendo la ricetta originale di **Cipriani**» dice **Cutrufelli**. Diversa la lista del Club, aperto solo venerdì e sabato e che vuole dare la giusta valorizzazione alle competenze di **Pagliarini**.

Siamo in uno spazio minimalista con un piccolo bancone e un impianto hi-fi, postazione per dj e illuminazione creativa, nato con in mente l'esperienza di certi locali parigini «con quelle salette interne arredate come dei salotti, dove sembra di essere a una festa in casa di qualcuno».

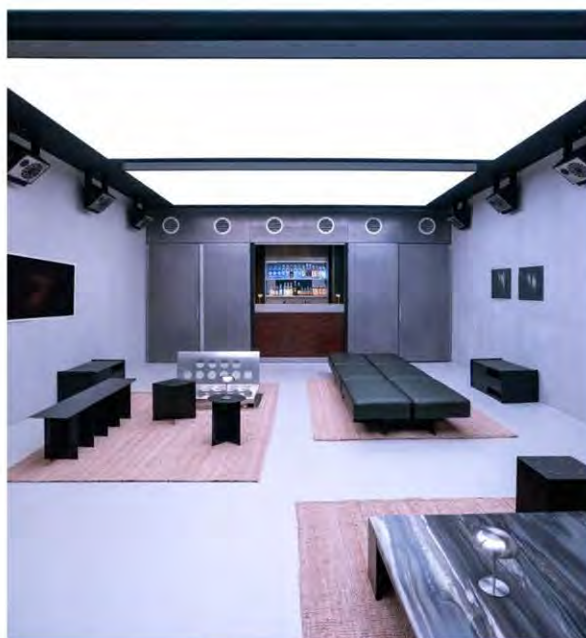


Feat Vov è uno dei drink firmato da **Pagliarini** alla guida del bancone di **Feat**

La prima lista, concettuale, da cocktail bar internazionale, è un inno all'autunno. Cinque signature dai colori e aromi caldi e avvolgenti che vanno dal **Banana Joe** (rum alla banana, cordiale di bucce di banana ossidate, proteine del latte) al **Feat.Vov** (rum scuro, zabaione, sherry amontillado, lievito), passando per il **Pistacchio** (gin ridistillato con gelato al pistacchio, Umami Tonic) e il **Caldarrost** (wine blend, caldarroste, legno di quercia, vaniglia) per concludersi con l'analcolico **Mango Beer** (mango, infuso di orzo, bucce di mango e fava tonka, Co2). Durante la settimana, ci sarà la possibilità di ordinare al bar, sempre aperto, due dei drink della lista "underground".

Musica fondamentale (ma non chiamatelo "listening bar")

«Ci provano tutti a darci del listening bar, ma io mi oppongo perché so cosa sono: vengono da una storia molto bella nata in Giappone negli anni '50 in un locale con un proprietario appassionato di musica che importava vinili dall'estero, e i clienti arrivavano la sera per mangiare e bere e ascoltare le novità. Ora a Berlino e Londra si fa quel tipo di lavoro in cui la musica è protagonista, a Milano è diventata una moda: basta che metti due casse, diffondi la musica ed esponi due copertine e sei un listening bar. Io ho sempre investito sulla musica, ho sempre pensato che la musica abbia pari importanza di drink, cibo e design per rendere l'esperienza del locale soddisfacente. Siamo un bar dove c'è un ottimo impianto audio ma è stato anche fatto un intervento a livello di fonometria, qua non succederà mai che ti sieda a un tavolo e senti shakerare i cocktail, i piattini che sbattono, quello che dice la persona a tre tavoli da te. Di solito quello sull'acustica è l'ultimo investimento che si fa in un locale. Eppure è ciò che ti fa stare due ore in un bar serenamente».



Gli interni del club che fa di **Feat** un locale poliedrico e plasmabile dall'ospite a seconda delle proprie esigenze

La cucina

Il locale ha due cucine, guidate dal giovane chef **Kevin Orellara**, anche lui 24 anni, che proviene da un'esperienza da **Nobu**. Al centro della proposta ci sono tre burger che richiamano piatti tipici della tradizione nazionale: con polpette di manzo (un omaggio ai milanesissimi mondegghili) e verdure marinate e aromatizzate al tabacco; con polpo e crema di patate e la versione vegetariana con funghi. «L'idea era partire con una proposta street food e pop, ma visto che siamo alla base di un condominio **Forrest in Town**, nuovo complesso residenziale che occupa l'area degli ex magazzini della Galbani, ndr] con tante famiglie e ragazzi che hanno il desiderio di mangiare sano durante la settimana, è nata l'idea di unire al panino un piatto vero e proprio».

Non solo: con il condominio è stato attivato un servizio che è una via di mezzo tra delivery e room service. Ogni appartamento ha un QR code, inquadrando il quale si visualizza un menù apposito fatto di piatti casalinghi, quotidiani, «quei piatti che i ritmi milanesi non ti permettono di fare a casa come lasagne o polpette, cucinate con cura». Vengono consegnati direttamente dal cortile interno. «Stiamo cercando, e non è facile, di trovare un equilibrio tra il rapporto con il pubblico del quartiere e l'ambizione di raggiungere anche un pubblico internazionale e di altre parti della città». La sfida è aperta, al suono (ovattato) dello shaker e della buona musica.

ARCHITECTURE 15/07/2025

A design cocktail bar, dance club and cultural hub — Feat.Barona is Milan's new place to be

BY MARCHERITA BRUN

Set within an evolving urban context, Feat. is a multifunctional and hybrid space that explores different dimensions of socializing.

IMAGE

0 1 2 3 4 5



Being versatile. Transitioning between contexts, shedding old skins, shifting shapes. Adapting, transforming. These are the mantras of an era that demands flexibility. And this fluidity doesn't just apply to people — it extends to the spaces we inhabit, to the physical places that shape our daily rhythms, whether public or private. The human being feels a growing urge to explore different dimensions of living — driven by curiosity, the need for stimulation, or a desire for self-discovery. Perhaps, it might just be a way of inhabiting the contemporary world.

We often talk about how versatility shapes the world of work, yet little attention is given to how it also permeates the spaces dedicated to leisure and social life. We decided to talk about it through the lens of a new project that's capturing the hearts of multiple generations in Milan: **Feat.Barona**, the first cocktail bar in a neighborhood undergoing major urban transformation.



SPENTUAL WORTH

Feat.Barona finds its home within Forest in Town, a new residential complex born from a project of urban and architectural regeneration. This small village-like development stands on a former industrial site that once hosted the historic Galbani factory. Instead of designing skyscrapers, architect Daniele Fiori envisioned a human-scale neighborhood that blends green architecture, culture, and community life.



Feat.Barona (Credit: Eva Koller, Ph. Andrea Lombardi)

It's within this intimate and welcoming setting that Feat. takes shape: a place for gathering, leisure, and connection, not only for local residents but also for anyone looking to escape the chaos of Milan's city center.



Forest in Town, Berlin. Photo courtesy: Urban Life/Ph. Alberto Lombardi

Feat. is not merely a place to drink and eat, it is a multifaceted space that transforms itself into a cultural hub and the stage for DJ set and live performances. Conceived by Luca Cutrufelli — also the owner of Il Giardino del Lipari in Sicily — the cocktail bar features an open and fluid layout designed to encourage conviviality. The interiors were curated by Milan-based architecture studio Ganko, led by Nicolò Munaretto and Guido Tesio. Ganko is a multidisciplinary practice working across a variety of scales and disciplines, from urban planning and architecture to interior design and scenography for exhibitions and events.

For the Feat. project, they envisioned a space capable of bringing together diverse worlds — food, drink, mixology, art, and entertainment — in constant dialogue. The place extends across two floors: the ground floor, home to the Feat. Bar, and the basement, where one can find the Feat. Club. These two spaces are perfectly integrated yet fully independent.



Feat. Bar — Feat. Barona Cocktail Bar Milan/Ph. Alberto Lombardi

Feat. Bar

Modern and elegant in design, refined in style, Feat. Bar is a meticulously crafted space conceived to create a minimalist yet warm and welcoming atmosphere. A long central counter dominates the room, stretching seamlessly along the length of the bar's wall. Set within an environment of minimalist furnishings, the briar-root counter stands out as a true one-of-a-kind piece.

The extraordinary texture and detail of its surface give it the appearance of a flame cutting through the center of the space. In the Feat. Bar clients can try a selection of signature cocktails by Samuele Lissoni, and experiment with different flavors and traditions.



Feat. Club - Feat.Barona Cocktail Bar Milan, Ph. Alberto Lambertini

Feat. Club by Feat.Barona

With its chameleonic look, Feat. Club in the basement is an intimate and highly versatile space. The layout is designed to be multifunctional and easily adaptable: seamlessly transforming from a lounge bar to a dance floor, an exhibition area, or even a private room for corporate events.



Feat. Club - Feat. Barona Cocktail Bar Milan, Ph. Alberto Lambertini

The various identities that alternate within the club are made possible by different aspects of its design. The retractable bar counter and the club's spacious central areas make it the perfect spot to host either DJ set, live performances or exhibitions. The modular RGB lights and the perfect acoustic render it a place equally suited for relaxation and socializing, as well as for business meetings.

In an era that demands flexibility, Feat.Barona embodies the spirit of versatility in both form and function. It is a space that welcomes change and invites exploration. A place where different worlds meet and coexist, mirroring the fluidity of contemporary life. A testament to how urban regeneration can foster new cultural hubs that connect communities and generations.

TAGS

Architecture Interior design Lifestyle Design Retail design All topics

CORRIERE DELLA SERA
Living

CASE DESIGN ARREDAMENTO ARCHITETTURA ARTE INDIRIZZI CATALOGO

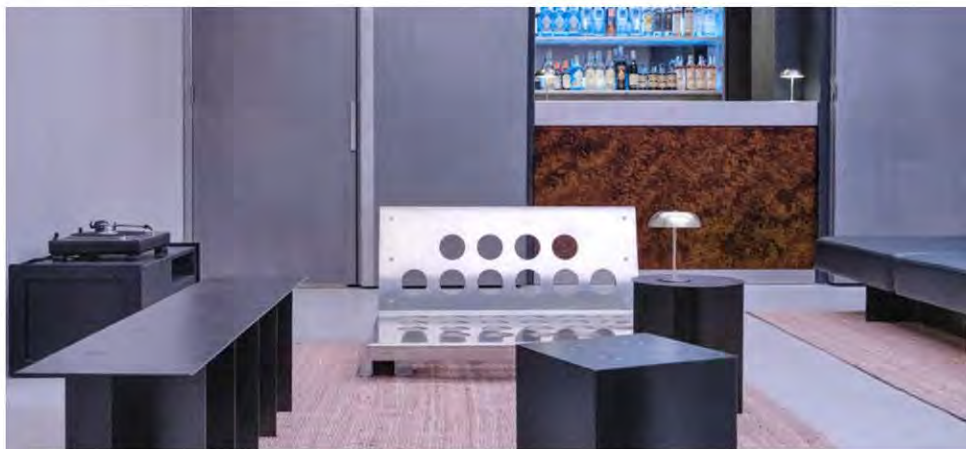
NEWSLETTER 

INDIRIZZI



Design Tour | Hotel | Negozi | Ristoranti

Hotel, ristoranti, bistrot e caffetterie ma anche negozi d'autore, locali all'avanguardia, showroom e concept store: gli indirizzi di design da scoprire città per città



RISTORANTI

Feat., il locale che non ti aspetti nella periferia sud di Milano Una compilation di radica, arredi industrial e atmosfere metropolitane che provano a fare comunità



HOTEL

8 alberghi di design in Costa Azzurra e dintorni Boutique hotel, maison d'hôtes e rifugi creativi nel sud della Francia: una selezione di indirizzi, tra fascino retrò e spirito contemporaneo



HOTEL

Villa Radici a Forte dei Marmi: lo stile Liberty incontra il design Nel cuore della pineta toscana, l'Augustus Hotel & Resort riapre una delle sue ville grazie a un restauro sartoriale che intreccia memoria e ospitalità

INDIRIZZI » **RISTORANTI**

Feat., il locale che non ti aspetti nella periferia sud di Milano

Una compilation di radica, arredi industriali e atmosfere metropolitane che provano a fare comunità

di Elisabetta Colombo | Foto Andrea Lamberti per Living



Il club è arredato con mobili di NM3, appositamente customizzati per il locale, in pelle, marmo e acciaio. La poltrona in acciaio traforato è un pezzo della collezione NM30. Soffitto retroilluminato fonoassorbente DYB. Alle pareti, disegni a carboncino di Luca Cutrufelli

Per chi abita a Milano, la Barona è un posto ai margini. 'Dietro a una risaia' canta **Marracash**, che lì è cresciuto assieme ai **Club Dogo**. Un quartiere difficile, eppure mainstream, finito anche in una serie di Netflix.

In bilico tra gli stereotipi della periferia e la tentazione della **gentrificazione**. Diviso tra aree verdi e cronaca nera, cultura underground e piazze arcobaleno, palazzoni a blocchi e case popolari curvilinee come le ha volute **Arrigo Arrighetti** negli Anni 60.

Recentemente, poi, qualche progetto di **rigenerazione urbana** calato dall'alto a cui non hanno fatto seguito offerte di qualità. Soprattutto gastronomiche.



L'imprenditore Luca Cutrufelli e gli architetti di studio Ganko, Guido Tesio e Nicolà Munaretto, sulle scale che portano nello spazio club

È in questo contesto che s'infilza **Feat.**, abbreviazione di *featuring*, in gergo musicale la **collaborazione di uno o più artisti al disco** di un collega. Una voce, tante voci. Qui abbiamo un **club, un cocktail bar, uno spazio per eventi e una dark kitchen**, che funziona da cucina condominiale per il complesso **Forrest in Town**.

Da due anni ci vive **Luca Cutrufelli**, ingegnere, artista e imprenditore di origini messinesi, mente creativa e proprietario di Feat. «La Barona è un'**area in forte espansione**», racconta, «sta crescendo molto in termini residenziali e Forrest Town ne è un esempio. A livello di servizi, niente, è totalmente ferma. Però, dico, **non puoi costruire appartamenti e poi costringere le persone a prendere la macchina** per andare a mangiare qualcosa di decente. È quello che definisco un fenomeno urbanistico incompleto. Allora ho voluto ragionare in modo un po' più ampio, pensando a un locale che potesse rivalutare il quartiere e, contemporaneamente, **stimolare il condominio a diventare una piccola comunità sociale**».



Il bancone bar realizzato in radica con top in acciaio vibrato. Sullo sfondo, le pareti di lamiera forata alloggiavano le casse dell'impianto audio di Marco Gheza

Da qui l'idea del **delivery interno** – stanno sviluppando anche l'app per le ordinazioni – che consegna i piatti direttamente alla porta degli appartamenti, come il room service di un hotel, senza tra l'altro mettere in crisi la circolazione del pubblico esterno, già numerosissimo.

La cucina si trova al piano interrato, accanto al club, ma è completamente separata. Il club invece può all'occorrenza unirsi al cocktail bar, al primo piano, in un'ottica di **ultra-convivialità**. «Prendi l'aperitivo al bancone, poi scendi, ti accomodi in 'salotto', fai due chiacchiere con gli amici e ascolti la musica», continua Luca. «Se c'è un evento privato si chiude la porta e i due ambienti diventano indipendenti».

Al progetto lo **studio Ganko**, che ha lavorato proprio sulla **multifunzionalità del layout**. Per l'estetica, invece, si parla di modernità, senza scadere nei soliti



L'entrata di Feat, accanto all'ingresso del condominio Forrest in Town firmato da DFA Partners

«Volevamo prima di tutto un **bar milanese**, che creasse però una rottura rispetto alle mode del momento», raccontano gli architetti. Quindi, **lamiera forata e rivestimenti in radica**: «La lamiera appartiene a un immaginario metropolitano con il quale lavoriamo spesso», continuano. «Al contrario, la radica ha questa texture calda che disegna atmosfere accoglienti. Un abbinamento ben riuscito».

Anche grazie agli **arredi industrial-glam** del marchio **NM3**, tavolini e divano di sei moduli componibile in varie configurazioni. «Sono customizzati per dimensioni e finiture», spiega **Nicolò Ornaghi**, uno dei fondatori del marchio. «I materiali sono quelli che usiamo di solito, **acciaio, marmo e pelle**, ma con Ganko abbiamo studiato una **palette di colori specifica** per il progetto architettonico di Feat. Siamo coordinati, come la giacca e i pantaloni».

La newsletter di Living: stili e tendenze per la tua casa

ISCRIVITI

QUOTIDIANO NAZIONALE

Record e
problemi di un...

Ivan Albarelli



IL GIORNO CRONACA



Accedi

Abbonamento
mensile:
5 € al mese



Omicidio Bergamo

Morto alla Granfondo

Femminicidio Settala

Rivolta degli architetti

Varenna assediata

Retrocessione Monza

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA ●

Ricerca

1 mag 2025

Il Giorno • Milano • Cronaca • [Alla Barona un locale trasv...](#)



ALBERTO OLIVA
Cronaca



Alla Barona un locale trasversale

C'è una nuova stella che brilla nella mappa dei luoghi culturali di Milano: **Feat.**



Feat., il locale aperto nella primavera del 2025 in via Zumbini 39, in zona Barona

C'è una nuova stella che brilla nella mappa dei luoghi culturali di **Milano: Feat.**, il locale aperto nella primavera del 2025 in via Zumbini 39, in zona **Barona**. Un progetto che nasce dalla volontà di trasformare un quartiere storico, ricco di potenzialità, in un polo vitale di socialità, cultura e creatività. **Feat.** – il cui nome gioca sull'idea di "featuring", collaborazione, è un luogo pensato per accogliere linguaggi diversi, tra **musica dal vivo**, DJ set, **arte**, performance e **design**. Lo spazio è stato progettato per essere fluido e multifunzionale: al piano terra si trova un ampio cocktail bar, curato nel design e nella proposta gastronomica; al piano interrato invece è stato ricavato un vero e proprio club, destinato a diventare il cuore pulsante della scena musicale emergente milanese. Il concept architettonico è firmato dallo studio Ganko, che ha puntato su materiali naturali, grande attenzione all'acustica e un layout capace di trasformarsi a seconda delle necessità: dall'intimità di un set acustico unplugged fino alle notti elettroniche. Le luci calde, il verde integrato negli interni, i dettagli curati rendono **Feat.** uno spazio capace di dialogare sia con la dimensione dell'intrattenimento che con quella dell'esperienza culturale. La programmazione non si limita alla musica, ma spazia tra reading, mostre, installazioni temporanee e incontri con autori, con un'attenzione particolare alla scena indipendente italiana e internazionale. **Feat.** vuole essere uno spazio accessibile e trasversale, capace di accogliere pubblici diversi. Tra gli eventi già in calendario per i prossimi mesi ci sono rassegne dedicate alla cultura hip hop, laboratori di scrittura creativa, concerti di jazz contemporaneo, talk sull'arte digitale e DJ set con artisti emergenti. E poi cocktail d'autore, proposte gastronomiche creative, collaborazione con piccole realtà artigianali. La scelta di aprire in **Barona** non è casuale: Forrester in Town è uno dei progetti di rigenerazione urbana più ambiziosi di **Milano**, con edifici a basso impatto energetico, orti condivisi, spazi verdi aperti. In questo contesto, **Feat.** costruisce comunità, crea opportunità di espressione, promuove talenti.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

[Cronaca](#)

Matteo Panzeri vince il premio "Una voce per Sesto"

[Cronaca](#)

Tornano i monaci al Tourist Infopoint

[Cronaca](#)

Garbagnate Milanese, materassi e sanitari buttati nel bosco: due denunce e 5mila euro di multa

[Cronaca](#)

Da Giulia Tramontano a Sofia Castelli, la lunga scia di sangue: troppe donne vittime, troppi uomini spietati

[Cronaca](#)

"Aiuto, papà ha ucciso la mamma". La bambina in strada e i vicini: "Khalid violento. Amina una lavoratrice, non doveva morire"

PAGINEHORECA.IT | HORECANNEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM



TUTTE LE NOTIZIE

NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ ALTRO ▾ DI PIÙ ▾

Feat. Bar & Club, Milano: la nuova radice che cresce in Barona

Intervista al titolare di Feat. Bar & Club, primo cocktail bar del quartiere milanese della Barona, oggi in fase di riqualificazione.

BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL

Nicole Cavazzuti 23 Apr 2025 - 15:46



BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL - Nel cuore della Barona, zona in fermento della Milano che cambia, è nato un locale destinato a diventare un riferimento: **Feat.**, cocktail bar, cucina e club dove il drink incontra il food e la musica diventa collante sociale. Ideato da Luca Cutrufelli, mente creativa e già fondatore de Il Giardino di Lipari, insieme allo Studio Ganko, Feat. si sviluppa su due livelli: **Feat. Bar**, al piano terra, e **Feat. Club**, al piano interrato, uno spazio dedicato agli eventi dal look camaleontico.

LA BARONA

Cutrufelli ha voluto Feat. Bar & Club nel cuore di Forrest in Town, nuovo complesso tra Barona e Famagosta. Non per caso, ma per visione e lungimiranza. Un luogo che non somma funzioni ma crea senso: un feat tra estetica e comunità. Ogni dettaglio, dalla luce al drink, qui è progettato per generare relazione. Una piccola rivoluzione urbana in un quartiere spesso trascurato dai riflettori che nel giro di 10 anni cambierà pelle.



Ultime notizie pubblicate

Il Salento in tavola: Masseria Panareo tra tradizione e innovazione

Gruppo Bauli porta a Tuttofood Milano le novità Bauli e Motta

Tic Tac rivoluziona il mercato con il nuovo formato TWO

Alimentazione e benessere: le novità di Gruppo Felsineo a TuttoFood

Sole Ricevimenti e Paolo Gramaglia: partnership d'eccellenza tra eventi e alta cucina

Centro Carni Company tra le eccellenze di TUTTOFOOD 2025

Roma ospita il decimo MEET Forum: focus sul turismo religioso e spirituale

Nestlé: risultati solidi nel primo trimestre nonostante le sfide di mercato

Norwegian Seafood Council a Tuttofood 2025: al centro il valore dell'origine del prodotto

La pasticceria avrà un ruolo sempre più strategico nella GDO

Offerta di lavoro - Chef de rang per ristorante Guida Michelin - Milano

Mulino Caputo a Tuttofood con Alba, la farina dedicata alla prima colazione italiana

Acqua Minerale San Benedetto a Tuttofood 2025

Oltre la tazzina: SCA e i programmi di certificazione per esperti del caffè

Il drink che ci ha colpito alla Florence Cocktail Week: il Macaw Green di L'Angolino

Promemoria Eventi e Manifestazioni

Del 23 al 25 febbraio 2025 & BolognaFiere & SANA Food
A partire dalla sua 36ª edizione, prevista presso BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio, SANA si trasforma in SANA Food.

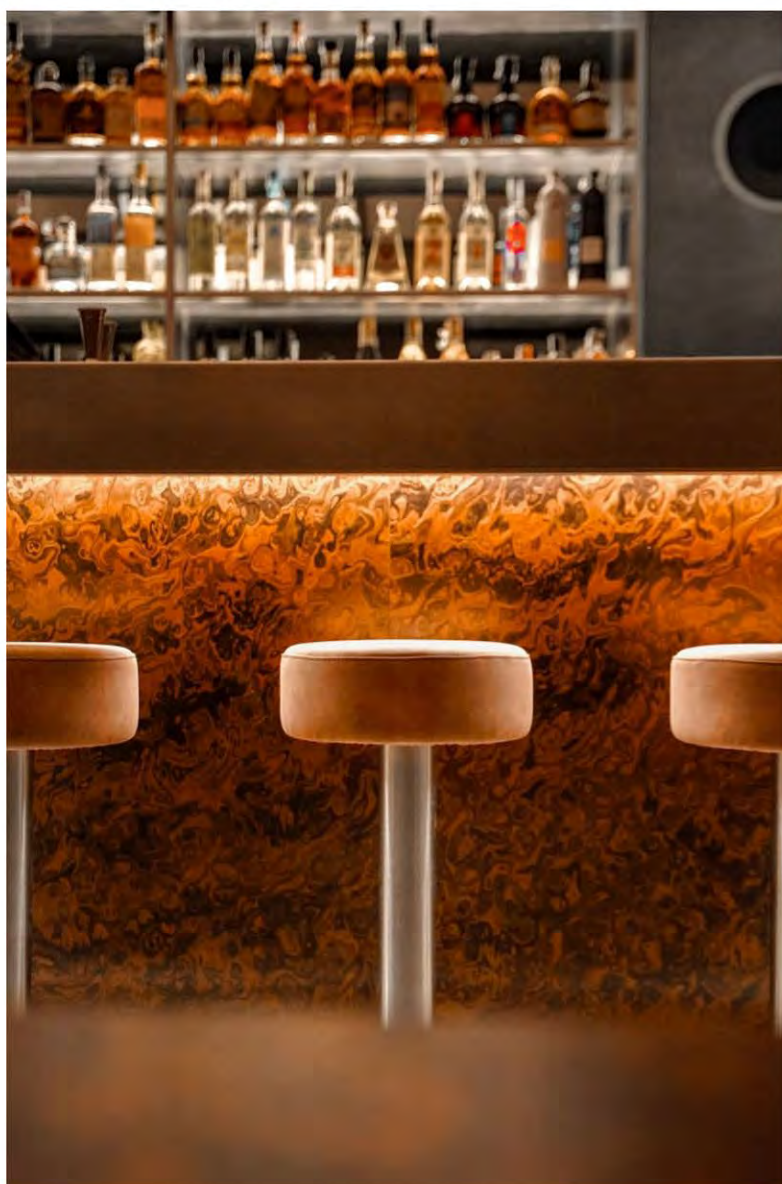
Del 30 novembre al 2 dicembre 2024 & Allianz MiCo a Milano Citylife & Acquaviva
Nella stessa location e negli stessi giorni del Milano Vinous Festival, arriva nella capitale meneghina Acquaviva, il nuovo Salone del distillato e del liquore.



Credits: Nicole Cavazzuti

DESIGN & ATMOSFERA: RADICA, LUCE MODULARE E DUE ANIME

Al piano terra, il **Feat. Bar** presenta un design elegante fatto di radica, luci bianche modulabili e un bancone centrale lunghissimo che costeggia tutta la parete, dominando lo spazio.



Scendendo le scale si entra nel **Feat. Club**, un ambiente intimo e versatile, dal layout trasformabile. Un dancefloor, ma anche un'area lounge per eventi aziendali, con luci RGB, acustica studiata, un banco bar nascondibile nell'armadio e un'atmosfera immersiva.



DRINK LIST D'AUTORE: IL DIALOGO CREATIVO TRA SAMUELE E LUCA

Dietro il bancone troviamo il 45enne **Samuele Lissoni**, bartender di Monza con una carriera consolidata e diverse aperture a Milano tra cui Kanpai e Dandelion. Insieme a Luca, ha firmato una drink list che è una vera joint venture: un dialogo tra Sud e Nord, tra isole e città, tra ingredienti locali e suggestioni asiatiche.

L'INTERVISTA

Che cos'è Feat?

Un nuovo locale. Abbiamo aperto il 15 febbraio, poco più di due mesi fa. È un progetto unico, in una zona di Milano – Barona – dove mancava un cocktail bar. Il nome Feat nasce dall'idea di mettere insieme mondi diversi: food e drink, musica, arte e miscelazione. Questa filosofia si riflette anche nel concept: un cocktail bar con cucina in un quartiere residenziale con lo scopo di creare un featuring tra commerciale e domestico.

Perché oggi il menù è solo digitale?

Prima vogliamo capire bene che cosa piace alla nostra clientela e adattarci di conseguenza alle sue richieste. Tra un anno, magari, faremo un menù con i best seller.

Che cosa si beve qui?

Oltre ai classici (da 8 a 10 euro), abbiamo una drink list di creazioni originali, con twist in chiave low alcol, nazionale od orientale. Tra i signature: il *Sonámbulo* con mezcal, cocco, basilico, lime, cetriolo, tabasco verde e Amaro Madame Milù. Il *Tomatto* è un cocktail a base di succo di pomodoro, agrumi, gin e note speziate. Il *Sir Luke* è invece un tiki che miscela rum, falernum e spezie.



Uno sguardo alla bottiglieria.

Non c'è un distillato a farla da padrone. Abbiamo un ricco assortimento di liquori e prediligiamo mezcal, gin, rum e vermouth rispetto alla vodka, che resta in secondo piano.

Parliamo del food...

Il food non può mancare. All'inizio servivamo solo degli stuzzichini per l'aperitivo, ma la domanda per una cena vera è cresciuta. Ora proponiamo piatti della tradizione come polpette al sugo e risotto alla milanese, più alcune specialità orientali firmate da Raffaella Cacciapuoti. Prezzi democratici: 8-11 euro i piatti, 8-12 i drink.

E veniamo al piano inferiore, Feat Club.

La sala al piano inferiore è pensata per eventi speciali e privati. È dotata di un impianto luci RGB per trasformarsi secondo esigenza. Dal press day all'evento aziendale fino al clubbing, può adattarsi al mood del cliente.

Luca, tu hai molta esperienza in ambito eventi. I tuoi consigli per i colleghi?

Per eventi sopra le 50 persone, investite in un buttafuori che controlli anche la situazione fuori dal locale. Il professionista deve essere certificato. Il costo va dai 100 ai 150 euro a serata. E con il DJ, meglio chiarire subito regole su volumi e target.

Progetti futuri?

A maggio lanceremo il brunch del weekend, con una mini drink list dedicata. Mocktail, low alcol, infusioni e piatti da colazione italiana e americana. Prima dell'estate arriveranno anche tavolini all'aperto. Stiamo lavorando a sito web, database clienti e newsletter per promuovere gli eventi.

PERCHÉ VISITARLO

In un angolo di Milano che si pensava periferia, Feat. diventa centro. Centro di incontri, di racconti, di vite che si sfiorano. Feat mi piace, perché in un mondo che corre c'è bisogno di luoghi che sappiano fermare il tempo. E Feat. lo fa, con eleganza e semplicità. Un brindisi alla Barona, dunque. Che da oggi, ha un nuovo cuore che batte.

Leggi la notizia anche su [FoodyBev.com](https://foodybev.com) e [MixologyItalia.com](https://mixologyitalia.com)

[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

CORRIERE DELLA SERA
MILANO
LE TUE NOTIZIE
Lettore_14333270

CRONACA
Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT LOMBARDIA METEO VIDEO CULTURA SPETTACOLI RISTORANTI BAMBINI vivimilano

IN EVIDENZA
Dazi, le ultime notizie in diretta | Il crollo delle borse mondiali: giù Milano e le asiatiche

Milano, i nuovi locali di design da provare in occasione del Fuorisalone 2025

di Laura Vincenti

Cocktail affumicati a Scalo Romana, Spritz e cicchetti vista Duomo, piatti sostenibili nell'ex pennellificio al Certosa District: sette luci accese da poco dal centro alle periferie emergenti della città



Il nuovo bar e ristorante Lubna nato in un'ex area industriale a Scalo Romana

Nell'emergente zona **Scalo Romana**, a due passi dal nuovo Villaggio Olimpico e dalla Fondazione Prada, in via Vezza D'Oglio 14 un'ex area industriale è stata completamente rigenerata e trasformata in una location dai più volti: il bar e ristorante **Lubna**, lo spazio eventi **Magma** e la galleria d'arte **Scaramouche**. Lubna è il nuovo progetto firmato dall'imprenditore Lorenzo Querci e dallo chef Enrico Croatti che in città hanno già dato vita a **Moebius**, bar e ristorante che ha conquistato 1 stella Michelin e la trentottesima posizione nella classifica mondiale dei 50 Best Bars. Qui è protagonista la brace sia per quanto riguarda la cucina sia per i cocktail.



Milano Marathon, la corsa colora la città. Il re è Leonard Langat, la regina Shure Demise Ware



Il nuovo LabSolue bar and roof terrace dell'Hotel Magna Pars di zona Tortona

Nel cuore di zona Tortona, l'Hotel Magna Pars, il primo Hotel à Parfum al mondo, ha inaugurato LabSolue bar and roof terrace, un nuovo spazio sospeso tra i tetti delle case a ringhiera della vecchia Milano e l'affaccio sul giardino interno. In inverno c'è la veranda, in estate si apre la terrazza allestita con gelsomini e ulivi. Qui si può gustare l'aperitivo olfattivo, che trasforma il classico rito milanese in un «viaggio sensoriale», interpretando i cocktail più amati con un twist olfattivo e proponendo inediti cocktail firmati da «nasi» di fama internazionale, come 201 Ulivo. In via Forcella 6.



Alla Barona il nuovo cocktail bar e club Feat.

Alla Barona, in via Zumbini 39, il neonato Feat. vuole diventare un punto di riferimento per un'altra zona in fase di rigenerazione: un locale dedicato a cibo, cocktail e musica. Situato all'interno del nuovo complesso residenziale Forrest in town, Feat. è caratterizzato da un design moderno ed è disposto su due spazi distinti e indipendenti: il cocktail bar è al piano terra, il club dedicato a eventi, performance e musica al piano inferiore. Cuore pulsante del locale il bancone che ogni giovedì sera ospita dj set con musica dal vivo.



In un ex pennellificio del Certosa District il nuovo ristorante Abba

Sempre a proposito di rigenerazione urbana, spostandosi dall'altra parte della città, nell'emergente Certosa District, un ex pennellificio in via Varesina 177 è stato trasformato nel ristorante fine dining dello chef Fabio Abbatista: **Abba è un'oasi zen piena di luce**, un locale dallo stile semplice e minimalista dove dominano i colori naturali. Essenzialità, eleganza e rispetto della natura si riflettono anche nei piatti dello chef, dove la componente vegetale ha un'importanza decisiva, la carne e il pesce sono sostenibili. In occasione di Miart si può gustare il menu di cinque portate «Conversations with nature» in abbinamento a Ruinart blanc singulier edition 19 e a Ruinart rosé al prezzo di €160 a persona. Per chi desidera provare la cucina dello chef a un prezzo più accessibile, c'è il **business lunch a 40 euro**.



In via Durini il nuovo Strucchi x Cassina Café (foto Simone Barberis)

Bancone protagonista al **nuovo Strucchi x Cassina Café in via Durini 16**, che unisce il brand di design italiano Cassina con Strucchi vermouth e bitter, il marchio di Paolo Dalla Mora: il bar apre le porte al pubblico per la colazione, un pranzo veloce e l'aperitivo con «L'ora del vermouth» in occasione della Milano Design Week 2025. Poi il locale sarà sempre aperto per gustare una selezione di signature cocktail accompagnata da un programma ricco di eventi a partire da maggio.



Nuovo design per Terrazza Aperol con una vista privilegiata sul Duomo

Terrazza Aperol, con una vista unica sul **Duomo**, non è una novità, ma quest'anno si è rifatta il look, svelato a milanesi e turisti proprio in questi giorni di Design Week. Curato dallo studio di architettura Vudafieri-Saverino Partners, il restyling degli spazi riflette il concetto di «golden hour senza tempo», ovvero il momento simbolo dell'aperitivo italiano. Cuore pulsante di Terrazza Aperol il bancone e il social table nella sala interna che invitano alla condivisione e all'interazione. Questo è **il regno dello Spritz** da gustare insieme con una proposta food che reinterpreta la tradizione veneta dei **cicchetti** in chiave milanese. Situata al secondo piano del Mercato del Duomo, la Terrazza è raggiungibile tramite l'ingresso di Motta-Autogrill.



Ditta Artigianale in corso Magenta

Per gli amanti del caffè, ma non solo, **Ditta Artigianale** è il nuovo locale in **corso Magenta 31** dedicato agli **specialty coffee**, i caffè di qualità superiore che stanno conquistando sempre più milanesi. A partire dal 6 aprile, ogni fine settimana, la colazione a Milano avrà un altro sound grazie a **Beat & brunch**: dalle 10.00 alle 13.00 gli specialty coffee e le proposte dolci e salate sono accompagnati da un **dj set** con la direzione artistica di Dj Aladyn di Radio DeeJay al ritmo di funky, soul, cantautorato italiano, trip pop Anni '90. Questo il calendario di aprile: Dj Aladyn (6 aprile), Francesco Quarna (12 aprile), Alex Farolfi (13 aprile), Funk in Milano (27 aprile). La console? Un mobile in legno realizzato ad hoc.



VIVIMI FANTAMUNICIPIO MILANO RACCONTA MILANOVIBRA VIDEO SFOGLIA IL GIORNALE

Vivimi

Feat. apre a Milano: il nuovo locale che fonde mixology, cucina e cultura nel cuore della Barona

Un format contemporaneo che punta a trasformare la periferia sud della città

Luca Talotta 6 Aprile 2025

Share



Sfoglia l'ultimo numero



Più letti

Milano che verrà
Riquadrificazione di piazzale Loreto: a che punto è la trasformazione attesa da anni?

FuoriSalone 1
Design Week 2025, i 5+5 appuntamenti da non perdere a Milano di lunedì 7 aprile

Cambiamilano 1
Raccolta dei rifiuti

Nel quartiere **Barona**, un'area da sempre viva e in fermento, è nato un nuovo spazio che si propone come punto di riferimento per chi cerca esperienze autentiche e multifunzionali. Si chiama **Feat. Milano**, e il suo nome è già una dichiarazione d'intenti: un locale dove le discipline si incontrano, si contaminano, collaborano.

All'interno del recente progetto residenziale **Forrest in Town**, Feat. si sviluppa su due livelli ed è pensato per abbracciare un pubblico ampio: chi ama il buon cibo, chi cerca cocktail sofisticati, chi vive la notte, chi si nutre di cultura.

Un'idea di **Luca Cutrufelli**, già noto per aver ideato il club **Il Giardino di Lipari**, che con Feat. porta a Milano una visione nuova di intrattenimento, arricchita dalla progettazione firmata **Studio Ganko**.

Design sofisticato e identità flessibile

Entrando in Feat., si viene accolti da uno spazio che unisce materiali pregiati a soluzioni architettoniche pensate per adattarsi a molteplici usi. Il **piano terra** ospita **Feat. Bar**, uno spazio ampio e luminoso, dove l'eleganza della radica e la modularità delle luci creano un'atmosfera accogliente e raffinata. Al centro, un bancone scenografico attorno al quale ruota la socialità del locale, che ogni giovedì si anima con dj set dal vivo.

Scendendo al livello inferiore si entra nel **Feat. Club**, una sala intima e trasformabile che accoglie eventi culturali, performance live e party notturni. L'impianto audio curato nei minimi dettagli e il sistema di illuminazione dinamico rendono l'ambiente immersivo, perfetto per serate che spaziano dall'house alla musica elettronica più sofisticata.

Feat. Milano: cucina creativa e cocktail d'autore: un'offerta gastronomica d'eccellenza

Feat. non è solo un club o un cocktail bar, ma anche un indirizzo gastronomico di riferimento. La cucina propone **piatti che fondono tradizioni diverse**, con un occhio attento alla sostenibilità e alle esigenze alimentari contemporanee. Il menù, inclusivo e accessibile, si apre a vegetariani e curiosi della sperimentazione.

Tra le specialità in carta: *spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro, ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con hummus di cannellini e verdure di stagione e, per concludere, una panna cotta agli agrumi.*

Dietro al bancone, **Samuele Lissoni**, bartender milanese già noto tra gli addetti ai lavori, propone una carta cocktail sofisticata e coraggiosa. Le sue signature spaziano da *Galjin*, un omaggio alle influenze asiatiche, a *Diablitto*, mix audace che unisce tequila, fava tonka e liquore alla salvia. La ricerca su ingredienti e abbinamenti è evidente, così come la volontà di raccontare storie attraverso ogni drink.

In breve



Fantamunicipio 1 Yuli Benaglia

Fantamunicipio#26: una questione di responsabilità municipali

Sono finalmente partiti i lavori di ricostruzione per la scuola di via Magreglio, che sarà pronta (salvo imprevisti) dall'anno...



Cambiamilano
DDL Sicurezza, guerra e zone rosse: l'urlo di Milano contro il governo VIDEO
Luca Talotta



Cambiamilano
Fermana una coppia di ladri a Milano: rubavano i pneumatici delle auto in pochi minuti
Filippo Rubalotta

Un progetto inclusivo e fuori dagli schemi

Lontano dal caos del centro, ma ben connesso, Feat. Milano si inserisce in un contesto urbano in rapida evoluzione. Il quartiere **Barona** sta vivendo una fase di rilancio e il locale si candida a essere **un catalizzatore di energie**, non solo per la nightlife ma anche per l'arte, la musica e l'incontro tra generazioni e culture.

«Volevamo creare un luogo che non fosse solo di passaggio, ma di permanenza. Un luogo da vivere, in cui sentirsi parte di qualcosa», spiegano i promotori. Il concept è pensato per ospitare mostre, talk, laboratori e serate tematiche, con una programmazione in divenire che accompagnerà il pubblico durante l'anno.

Un nuovo orizzonte per la Milano notturna

L'apertura di Feat. Milano segna un ulteriore passo nella direzione di una Milano policentrica, dove la cultura e l'intrattenimento non sono più esclusiva delle zone centrali. Un progetto che mette insieme **innovazione, qualità e accessibilità**, e che rappresenta un modello per altri quartieri in trasformazione.

In un'epoca in cui il pubblico è sempre più attento alla qualità dell'esperienza, Feat. risponde con un'offerta completa e coerente, capace di attrarre target diversi senza rinunciare all'identità.

Orari di apertura:

Domenica – Giovedì: 18:30 – 23:30

Venerdì e Sabato: 18:30 – 01:30

Via Bonaventura Zumbini, 39 – Milano

Instagram: [@feat.barona](#)

Wine&Thecity®



LA MANIFESTAZIONE

WINE NEWS

NON SOLO VINO

VIAGGI

PERSONAGGI

NAPOLI

CONTATTI



SCRITTO DA REDAZIONE • 29 MARZO 2025 • 11:00 • NUOVA APERTURA

Milano, apre Feat.: cocktail, cucina e intrattenimento in un unico indirizzo

HOME → NUOVA APERTURA → MILANO, APRE FEAT.: COCKTAIL, CUCINA E INTRATTENIMENTO IN UN UNICO INDIRIZZO



Uno spazio nel cuore del dinamico quartiere di Barona, che si sviluppa su due livelli, pensato sia per gli amanti dei cocktail e della buona cucina sia per gli appassionati di clubbing e cultura.

Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing: *Feat.*, lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di *Forrest in Town*, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.



Ideato da Luca Cutrufelli, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de *Il Giardino di Lipari*, il club nel cuore delle Isole Eolie, e progettato da Studio Ganko, Feat. presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: *Feat. Bar*, il cocktail bar al piano terra, e *Feat. Club*, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

CATEGORIE

Appuntamenti	57
Chilometri di Vini	11
Eventi	2
Napoli	104
Non solo vino	690
Nuova apertura	5
Personaggi	116
Storie di cibo	81
Viaggi	192
Wine News	58
Wine o' Clock	1

PIÙ LETTE

- 

Alto Cilento, viaggio lento e posti da non perdere
- 

Cena della Vigilia: Spaghetti con colatura di alici...
- 

Napoli, apre Ruri Izakaya la prima autentica osteria...
- 

1861: il gin che unisce l'Italia
- 

5 Cenoni di Capodanno da non perdere a Napoli

AUTORI

 Aldo Carlotto (18)



Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della radica, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.



Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.



Al timone del bar, il bartender milanese Samuele Lissoni offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: *Gaijin*, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e *Diablito*, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.

Feat. Via Bonaventura Zumbini, 39 - Milano

Domenica - Giovedì: 18:30 - 23:30

Venerdì e Sabato: 18:30 - 01:30

Leggi anche [Mangia, bevi, ridi. 5 locali di stand up comedy in Italia](#)

Condividi

Assunta Casiello (28)



Carmen Cozzolino (32)



Chiara Vasciminini (2)



Donatella Bernabò Silorata (107)



Francesca Lauri (5)



Gennaro Miele (9)



Irene Bernabò Silorata (41)



Laura Margiore (104)



Licia Granello (35)



Marina Martino (39)



Monica Piscitelli (3)



Nicoletta Gargiulo (1)



Ornella Buzzone (6)



Paola Cotugno (133)



Paola Polito (6)



Piera Borriello (19)



Pierluigi Fusco (2)



Roberta Avallone (83)



Salvatore Spatafora (12)



Salvio Parisi (25)



Sarah Balivo (1)



Simone Nicotina (4)





RISTORAZIONE

FEAT. lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte apre a Milano

28 Marzo 2025 • Redazione

Uno spazio nel cuore del dinamico quartiere di Barona, che si sviluppa su due livelli, pensato sia per gli amanti dei cocktail e della buona cucina sia per gli appassionati di clubbing e cultura

Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing. **Feat.**, lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di *Forrest in Town*, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.

Ideato da **Luca Cutrufelli**, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de *Il Giardino di Lipari*, il club nel cuore delle Isole Eolie, è progettato da **Studio Ganko**. *Feat.* presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: *Feat. Bar*, il cocktail bar al piano terra, e *Feat. Club*, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della **radica**, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.

Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.

Al timone del bar, il bartender milanese **Samuele Lissoni** offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: *Gajin*, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e *Diablitto*, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.

Orari di apertura

Domenica – Giovedì: 18:30 – 23:30

Venerdì e Sabato: 18:30 – 01:30

Via Bonaventura Zumbini, 39 (20143 – Milano)



Cerca

Cerca

Meteo



Borsa

↑ Apple Inc. 223,85 +2,32 +1,05% ↑ Microsoft Corpora

Da andare a vedere

BLUE NOTE OFF: IL MAESTRO ANDREA BOCELLI E' IL GRANDE OSPITE DI VILLA D'ESTE

2 SERATE CHARITY DI GRANDE TEATRO A MILANO A FAVORE DI BANCO DELL'ENERGIA

IL RITRATTO DI DORIAN GRAY ovvero La moda dell'Eccesso al PACTA Salone di Milano

Genesis, il magico spettacolo di luci e musica arriva per la prima volta a Torino

Due serate di grande musica con "Disco Mania Live" e "Pink Floyd History" al Teatro Repower

Virtual reality al Teatro Oscar

Torna il Carnevale di Sciacca

Un Carnevale da favola al Madama Garden: esplora la Venezia più esclusiva e segreta

60° Wildlife Photographer of The Year 22 novembre 2024 - 9 febbraio 2025 | Milano, Museo della

Permanente

Gravity Circus torna a Milano Idroscalo

Articoli Recenti

FEAT. lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte apre a Milano

Salesforce accompagna BWH Hotels Italia verso un nuovo standard di digitalizzazione nel settore Hospitality

Mama care: un abbraccio di benessere per le future mamme e neomamme ad AKIFamily Resort PLOSE

IL SERENO LAGO DI COMO RIAPRE PER LA STAGIONE 2025

BLUE NOTE OFF: IL MAESTRO ANDREA BOCELLI E' IL GRANDE OSPITE DI VILLA D'ESTE



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TURISMO
EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI ISTITUZIONI SOSTENIBILITA' E HI-TECH APPROFONDIMENTI ▾ CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI



NUOVE APERTURE E RESTYLING

Home » Milano, nel quartiere Barona apre Feat. cocktail cucina e intrattenimento



Milano, nel quartiere Barona apre Feat. cocktail cucina e intrattenimento

26/03/2025 10:00 Redazione Agenfood NL, NUOVE APERTURE E RESTYLING

Stampa PDF (in inglese) eBook

(Agen Food) – Milano, 25 mar. – Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing: **Feat.**, lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di Forrest in Town, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.

Ideato da **Luca Cutrufelli**, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de Il Giardino di Lipari, il club nel cuore delle Isole Eolie, e progettato da Studio Ganko, Feat. presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: Feat. Bar, il cocktail bar al piano terra, e Feat. Club, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della radica, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.

Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.

Al timone del bar, il bartender milanese **Samuele Lissoni** offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: Gaijin, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e Diablitto, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.

cocktail cocktail a Milano Feat. Luca Cutrufelli Primo Piano

DALLE ISTITUZIONI



Olimpiadi Invernali 2026: Santanchè a Cortina per sopralluogo pista bob

25/03/2025 19:00



"Tradizione e innovazione" in scena ad "Agricoltura è". De Carlo: "Le buone pratiche italiane portano l'agricoltura nazionale verso il futuro, con un nuovo peso in Europa"

25/03/2025 14:45



Masaf, Hansen ricevuto da Lollobrigida per l'agricoltura

25/03/2025 10:15



Roma, taglio del nastro per "Agricoltura è". De Carlo: "Spettacolare vetrina sul presente e sul futuro dell'agricoltura italiana"

24/03/2025 16:15



FOOD BEAUTY FASHION EXPERIENCE



WWW.THELUNCHGIRLS.IT

THE LUNCH GIRLS

A Milano apre FEAT., il nuovo punto di riferimento nel quartiere Barona che coniuga cocktail, cucina e intrattenimento

19:02

FEAT.

NEL QUARTIERE BARONA DI MILANO APRE FEAT.,
IL NUOVO PUNTO DI RIFERIMENTO CHE CONIUGA
COCKTAIL, CUCINA E INTRATTENIMENTO

Uno spazio nel cuore del dinamico quartiere di Barona, che si sviluppa su due livelli, pensato sia per gli amanti dei cocktail e della buona cucina sia per gli appassionati di clubbing e cultura.

Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing: **Feat.**, lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di *Forrest in Town*, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.

Ideato da Luca Cutrufelli, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de *Il Giardino di Lipari*, il club nel cuore delle Isole Eolie, e progettato da Studio Ganko, *Feat.* presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: *Feat. Bar*, il cocktail bar al piano terra, e *Feat. Club*, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della **radica**, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.

Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.

Al timone del bar, il bartender milanese **Samuele Lissoni** offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: *Gaijin*, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e *Diablitto*, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.

Orari di apertura

Domenica - Giovedì: 18:30 - 23:30

Venerdì e Sabato: 18:30 - 01:30

Contatti

Via Bonaventura Zumbini, 39 (20143 - Milano)

Instagram [@feat.milano](#)

CHI SIAMO



Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

SHOPPING

SOINYOU



Men's Clothing

[Shop Now >>>](#)

SHOPPING

HOLAPICK
MAXI DRESSES
FOR WOMEN



» FOOD

Nuova apertura a Milano: Feat., il club che unisce gastronomia, mixology e arte

A Milano, nel quartiere Barona, apre Feat., un innovativo locale che unisce cocktail di alta qualità, cucina gourmet e intrattenimento, offrendo esperienze culinarie e sociali uniche in un ambiente accogliente.

by [Elisabetta Cina](#) 26 Marzo 2025



Nuova apertura a Milano: Feat., il club che unisce gastronomia, mixology e arte - Gaeta.it

[Facebook](#)

[WhatsApp](#)

[Twitter](#)

Nel cuore del quartiere **Barona** a **Milano**, ha aperto le porte **Feat.**, un nuovo spazio dedicato agli appassionati di **cocktail**, **cucina di qualità** e **intrattenimento**. Questo locale innovativo rappresenta una vera e propria oasi all'interno di un'area in rapida evoluzione, offrendo un'opportunità unica per vivere un'esperienza distinta e coinvolgente, lontana dal trambusto del centro città.

Il contesto di Forrest in Town e il valore del quartiere

Feat. si posiziona all'interno del complesso residenziale noto come **Forrest in Town**, una realizzazione che promette di valorizzare ulteriormente la zona di **Barona** e **Famagosta**. Questa scelta strategica permette al locale di essere facilmente raggiungibile sia dai residenti della zona che da coloro che sono curiosi di scoprire nuove dinamiche al di fuori delle abituali mete milanesi. L'area è in fermento, con diverse iniziative che mirano a trasformare questo quartiere in un polo attrattivo per visitatori e giovani innovatori.

ULTIME NOTIZIE

Indagini in corso per un incidente in fabbrica: coinvolti diversi professionisti

Vescovo di Assisi denuncia la vendita di reliquie del beato Carlo Acutis su internet

Ursula von der Leyen e la nuova guida per traduzioni: un dibattito acceso su inclusività linguistica

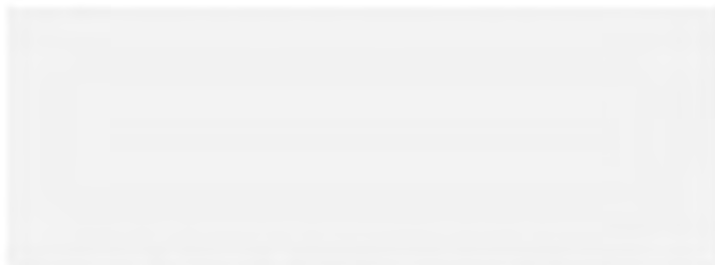
Trump difende Waltz dopo la fuga di notizie in chat top secret: "Non deve scusarsi"

Strada Alpina del Grossglockner: Un viaggio nel tempo tra natura e innovazione

La progettazione di **Feat.**, curata dallo **Studio Ganko** e ideata da **Luca Cutrufelli**, già noto per il suo lavoro con **Il Giardino di Lipari**, mira a realizzare un ambiente stimolante e accogliente. La scelta dei materiali e della disposizione degli spazi riflette un approccio moderno, perfettamente orientato verso le esigenze di una clientela giovane e dinamica, desiderosa di esplorare nuove esperienze.

Un design innovativo per due esperienze uniche

All'interno di **Feat.** la struttura è articolata su due livelli, ognuno con una propria identità. Al piano terra troviamo **Feat. Bar**, un cocktail bar dal design elegante, caratterizzato dall'uso della **radica** per l'arredamento e da un'illuminazione attentamente studiata che contribuisce a creare un'atmosfera calda e invitante. Il layout aperto del bar favorisce interazioni conviviali, con un ampio bancone centrale che diviene il punto focale dell'esperienza. *Ogni giovedì, il locale si trasforma ulteriormente con DJ set dal vivo, rendendo l'atmosfera ancora più vivace.*



Al piano inferiore, **Feat. Club** offre uno spazio polifunzionale perfetto per eventi serali, concerti e performance dal vivo. Questo ambiente intimo e versatile è progettato per adattarsi a diverse esigenze, grazie a un'area principale ampia e a spazi lounge laterali. *Il soffitto illuminato e l'acustica curata creano un'esperienza immersiva, rendendo ogni evento unico e memorabile.*

Esperienze culinarie e mixology di alto livello

Feat. è ben più di un semplice locale per aperitivi o eventi notturni; rappresenta una nuova frontiera della **gastronomia milanese**. Il menù pensato per il locale non trascura alcun palato, includendo piatti per vegetariani e ricette variegate. Tra le opzioni spiccano alcuni piatti iconici, come *i spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, il risotto con crema di pomodoro e ricotta forte, e il burger di cous cous servito con hummus di cannellini.*

Il bar è guidato da **Samuele Lissoni**, un bartender milanese che propone una selezione di **cocktail d'autore** con ricette che fondono sapori e tradizioni diversi. Tra le creazioni del menù, possiamo trovare il **Gaijin**, che porta in tavola influenze asiatiche con ingredienti freschi e sorprendenti, e il **Diablito**, un cocktail audace a base di **fava tonka** e **Tequila Vecindad**, che sicuramente colpirà i palati degli amanti delle miscele.

Con la sua proposta distintiva, Feat. si presenta come un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina e della nightlife milanese, offrendo esperienze culinarie e di socializzazione che vanno ben oltre le aspettative. Un nuovo hotspot che merita di essere scoperto.

VirtùQuotidiane

Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio

CRONACA • ENOGASTRONOMIA • EVENTI, FIERE ED APPUNTAMENTI • MARE • VINITALY 2025

VIAGGIO IN ABRUZZO

Home » A Milano nel quartiere Barona apre Feat, che coniuga cocktail, cucina e intrattenimento

Ristoranti e insegne • 25 Mar 2025 16:02

A Milano nel quartiere Barona apre Feat, che coniuga cocktail, cucina e intrattenimento



MILANO - Nel vivace quartiere di Barona a Milano è nato il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei cocktail, della buona cucina e del clubbing: Feat., lo spazio innovativo che unisce gastronomia, mixology, intrattenimento e arte, pensato per chi cerca un'esperienza diversa e inclusiva, lontana dal caos del centro ma vivace.

Feat., infatti, si inserisce all'interno del contesto di Forrest in Town, il nuovo complesso residenziale che sta contribuendo a valorizzare un'area in forte trasformazione, quella di Barona e Famagosta, diventando così facilmente accessibile sia per i residenti sia per chi desidera esplorare nuove realtà fuori dal centro cittadino.

Ideato da Luca Cutrufelli, con esperienze importanti e rilevanti nel campo artistico e già artefice del successo de Il Giardino di Lipari, il club nel cuore delle Isole Eolie, e progettato da Studio Ganko, Feat. presenta un design moderno, risultato di un connubio tra funzionalità e stile, che dà vita a uno spazio su due livelli distinti, perfettamente integrabili o completamente indipendenti: Feat. Bar, il cocktail bar al piano terra, e Feat. Club, lo spazio dedicato a eventi e musica al piano inferiore.

Feat. Bar si contraddistingue per l'uso della radica, che conferisce eleganza agli arredi, e per un'illuminazione studiata, che crea un'atmosfera calda e invitante. Uno spazio progettato per favorire la convivialità, con un layout aperto e fluido e pannelli luminosi con sistema d'illuminazione modulare. Perfetto per gustare cocktail d'autore e piatti creativi in un contesto dinamico e raffinato. L'ampio bancone centrale diventa il cuore pulsante del locale e ogni giovedì sera ospita DJ set con musica dal vivo.

Feat. Club è, invece, lo spazio polifunzionale, intimo e versatile pensato per eventi serali, DJ set e performance live caratterizzato da un layout con un'area principale ampia e aree lounge laterali che favoriscono la trasformazione da sala eventi a dancefloor. Sul soffitto, anche qui, il pannello luminoso crea giochi di luce che definiscono l'ambiente, mentre l'acustica curata crea un'esperienza immersiva.

Feat. propone un'esperienza culinaria variegata, con un menù adatto anche per i vegetariani, i cui piatti, pensati per soddisfare diversi palati, spaziano dagli antipasti ai dolci. Tra le specialità: spring roll di verza marinata in salsa teriyaki, risotto con crema di pomodoro ricotta forte e melanzane, burger di cous cous con patate e verdure di stagione su hummus di cannellini e panna cotta agli agrumi di stagione.

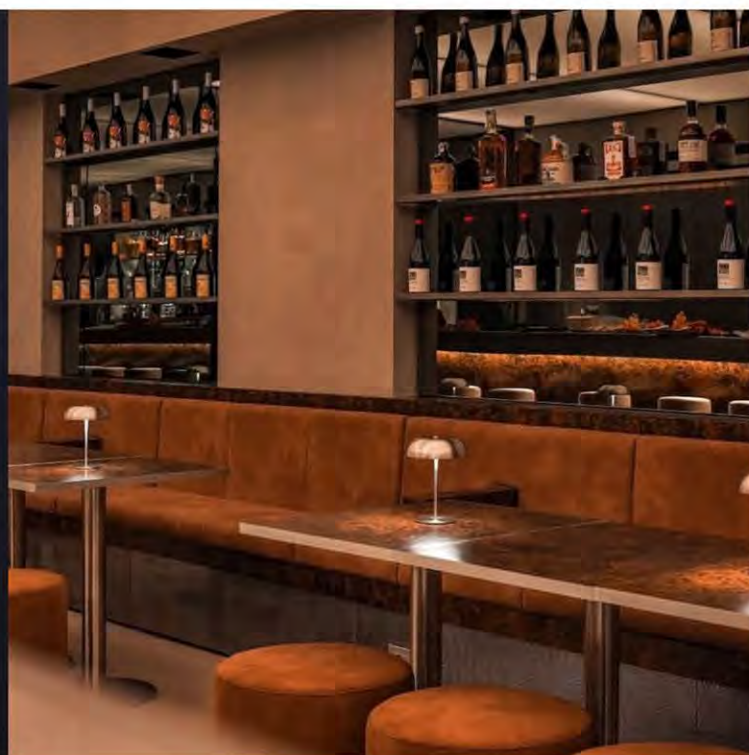
Al timone del bar, il bartender milanese Samuele Lissoni offre una selezione di cocktail d'autore che combinano sapientemente sapori e culture. Tra le proposte signature: Gaijin, cocktail dalle influenze asiatiche con ingredienti freschi e innovativi, e Diablitto, mix audace con fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecindad.

Scarica in PDF



In Barona apre Feat, un nuovo cocktail bar

Pubblicato il 20 marzo 2025 alle 07:00



Nel quartiere Barona a Milano ha aperto Feat un nuovo cocktail bar che unisce drink d'autore, cucina e cultura. Il locale, inaugurato il 15 febbraio 2025, nasce dall'idea dell'artista Luca Cutrufelli, già impegnato con Il Giardino di Lipari.

"Ho sempre sognato di creare un posto dove le persone potessero incontrarsi, lavorare e divertirsi senza dover viaggiare lontano", spiega Cutrufelli, residente in zona che ha voluto rispondere alla mancanza di spazi di qualità nel quartiere.

Il nome del locale deriva dal termine musicale "feat." che indica una collaborazione. Al bar troviamo Samuele Lissoni, bartender con esperienza in locali come Kanpai e Canaglia. Tra i cocktail signature ci sono il Gaijin, con influenze asiatiche, e il Diablito, che combina fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecinidad.

La cucina è affidata alla chef Raffaella Cacciapuoti. Il menu comprende antipasti come spring roll di verza marinata in salsa teriyaki e dolci come pancake con dulce de leche. I prezzi vanno dai 5 ai 14 euro.

Ogni giovedì il locale ospita DJ set con musica dal vivo. Da marzo apre anche uno spazio al piano interrato dedicato a eventi, concerti e mostre.


Una novità è il servizio di delivery interno per i residenti del condominio Forrest in Town, che permette di ricevere i piatti direttamente a casa. La struttura è stata progettata dallo Studio Ganko che ha scelto materiali come lamiera forata e radica.

Crediti foto copertina: dalla pagina Instagram del locale.

Martedì, 18 Febbraio 2025 Nuvoloso o molto nuvoloso [citynews](#) [Accedi](#)


MILANOTODAY

CIBO Dove mangiare | Storie | Mappa | Altre città



A Milano il nuovo ricercatissimo cocktail bar l'ha aperto in periferia un artista siciliano

Feat. è un nuovo cocktail bar nel cuore del quartiere Barona a Milano ideato dall'artista Luca Cutrufelli. Musica, eventi, cucina e drink d'autore, il tutto in un ambiente dal design straordinariamente progettato da Studio Ganko. Una notevole novità per la periferia

 **Vivian Petrini**
Editor di CiboToday
17 febbraio 2025 22:00

[Facebook](#) [WhatsApp](#)

Sabato 15 febbraio 2025 ha aperto i battenti **Feat.**, il primo cocktail bar nel pieno del quartiere Barona a Milano, una zona in riqualificazione residenziale ma che ancora non offre servizi di qualità come bar e ristoranti. Dietro a questo ambizioso progetto c'è **Luca Cutrufelli**, artista e imprenditore di origini messinesi, già noto per la gestione de [Il Giardino di Lipari](#). Con Feat., Cutrufelli vuole portare innovazione e aggregazione in un quartiere che, nonostante la crescente domanda abitativa, è carente di spazi sociali di questo tipo. Non solo un cocktail bar, ma un vero e proprio centro culturale e gastronomico, progettato dagli apprezzatissimi architetti dello **Studio Ganko** e con una proposta food & beverage di livello.



Luca Cutrufelli, ph Andrea Lamberti

L'idea di Luca Cutrufelli

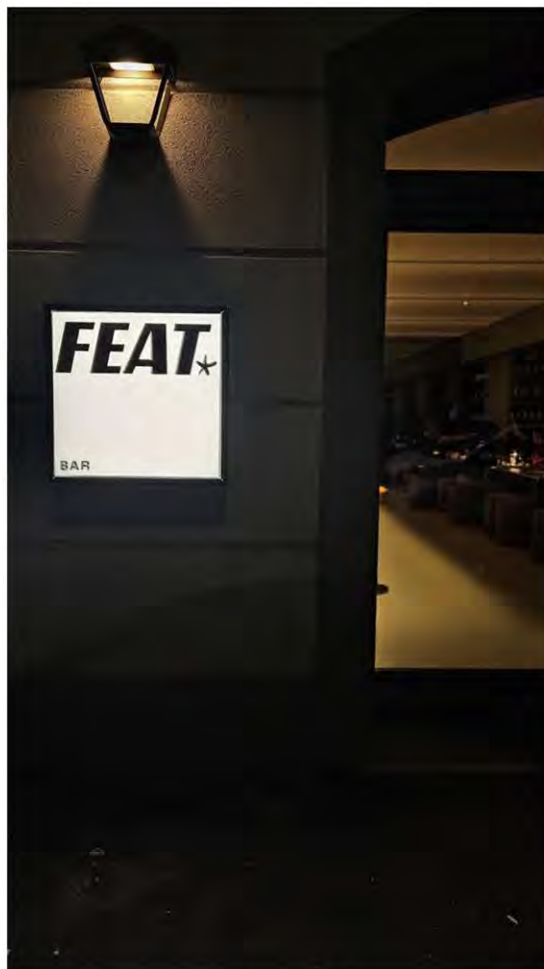
Il progetto di **Feat.**, il cui nome prende spunto dal concetto di featuring musicale, nasce da un'esigenza concreta che Cutrufelli ha vissuto sulla propria pelle come residente del quartiere. "Barona è un'area in forte espansione, con nuovi complessi residenziali e una crescente popolazione. Tuttavia, manca completamente un'offerta gastronomica e di intrattenimento di qualità. Questo mi ha spinto a creare un luogo che potesse fungere da punto di ritrovo per i residenti, ma non solo", racconta Cutrufelli a CiboToday. La sua visione non si limita a un semplice cocktail bar, ma include un progetto più ampio, un servizio che integra la comunità e i residenti. Un elemento centrale è proprio l'inclusività: Feat., con la sua offerta, vuole diventare un luogo dove socializzare, incontrarsi e anche lavorare, se necessario.



La sala del cocktail bar Feat a Milano, ph Andrea Lamberti

Il primo cocktail bar in zona Barona

Feat. trova posto nei locali su strada del condominio **Forrest in Town**, una nuova costruzione realizzata dal Gruppo Building Spa, che ospita 92 appartamenti e quasi 250 abitanti in via Bonaventura Zumbini 39. Il progetto architettonico è stato curato dallo Studio Ganko, guidato dagli architetti milanesi **Nicolò Munaretto** e **Guido Tesio**, che hanno saputo trasformare lo spazio con un design studiatissimo e ricco di dettagli assai ricercati. *"Per il design interno di Feat, si è voluta creare un'immagine che non richiamasse mode del momento, ma anzi lo rendesse iconico. Di qui la scelta di utilizzare lamiera forata abbinata a rivestimenti in radica, ma anche di realizzare su misura l'intero arredo del bar, come il soffitto retroilluminato che ricopre l'intera superficie del locale"*, ci racconta Luca. Anche se non è un **listening bar**, c'è un impianto audio customizzato di altissimo livello, con un isolamento acustico che garantisce una qualità sonora perfetta per l'ascolto della musica senza disturbare i condomini.



L'ingresso di Feat

Cosa si mangia e cosa si beve da Feat a Milano

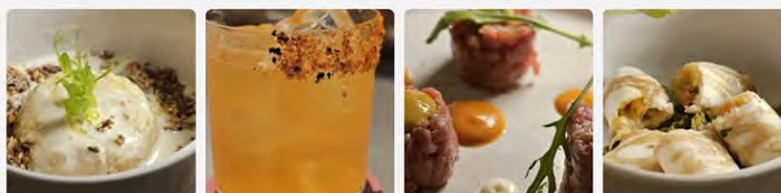
A guidare la proposta di miscelazione un bravissimo bartender già noto alla scena milanese: si tratta di **Samuele Lissoni**, ex **Kanpai**, **Canaglia** e **Cactus Joe**. Il menu spazia tra sentori asiatici e messicani, i due grandi amori di Lissoni, con un twist siciliano che celebra le origini di Cutrufelli. Il locale si avvale della collaborazione di **Compagnia dei Caraibi**, che è partner ufficiale per la fornitura dei prodotti da bar. Tra i cocktail signature (9-12€) proposti il Gaijin con bitter, Vermouth Rosso, Amaro Eccentrico, fava tonka, liquore salvia e limone e soda al genmaicha, e il Diablito con Tequila Vecinidad, succo di lime e cordiale al cetriolo e chili. In abbinamento l'offerta culinaria curata dalla chef **Raffaella Cacciapuoti**, offre piatti ispirati alla cucina regionale italiana, con un tocco internazionale.



Il cocktail Gaijin di Feat.

Tra i "featuring in cucina", ci sono antipasti come gli spring roll di verza ripieni di carote e zucchine marinati in salsa teriyaki e le mazzancolle in pasta di riso su salsa chimichurri e arancia, ma anche primi tra cui il risotto con crema di patate, cozze e pomodori camoni confit, e secondi come il cubo di tonno con crema di zabaione salato, fondo di vitello e zest di agrumi. Per chiudere i dolci: pancake con dulce de leche e frutti rossi, torta de queso e panna cotta agli agrumi. I prezzi sono contenuti, tra i 5 e i 14 € a piatto a seconda delle dimensioni; infatti tutte le opzioni vengono proposte sia nella versione normale che "piattino".

📷 Piatti e drink del cocktail bar Feat. a Milano



Eventi, intrattenimento e nuove iniziative

Feat. però non è solo un cocktail bar, ma un luogo di socialità e intrattenimento. Ogni giovedì, dalle 20 alle 23, il locale ospiterà una vinyl selection con dj italiani e internazionali a partire da Carlo Alberto. Ma questo è solo l'inizio: da marzo infatti, al piano interrato il club di Feat. aprirà le sue porte per eventi (anche privati), concerti, presentazioni di libri, mostre e serate esclusive. L'idea di Luca Cutrufelli non si ferma qui. Ragionando in maniera più ampia, da laureato in ingegneria e proveniente da una famiglia di urbanisti, Cutrufelli ha sviluppato il concept con una consapevolezza che va oltre la semplice gestione di un cocktail bar. Dopo aver messo a punto il progetto, si è reso conto di quanto il fenomeno dell'espansione urbana, con interventi residenziali di qualità ma carenti in termini di servizi di pari livello, sia ricorrente in una città in grande crescita come Milano. Le criticità che ne derivano sono evidenti. *"Non si può proporre ai nuovi residenti di spendere determinate cifre per degli appartamenti discretamente costosi, per poi abbandonarli a sé stessi in zone dove servizi di pari livello sono assenti"*, afferma Luca.



Il bancone di Feat a Milano, ph Andrea Lamberti

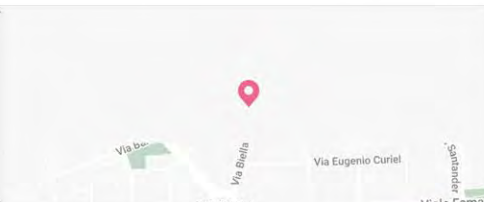
Per Cutrufelli, non basta più dotare i condomini di palestre e zone di coworking se poi, per mangiare fuori di casa, fare un aperitivo o anche avere un momento di aggregazione bisogna percorrere almeno un paio di chilometri o obbligarsi a prendere l'auto. Questo, oltre a inquinare l'ambiente, incentiva il traffico urbano. *“Non è neanche accettabile che un cittadino, che in una città come Milano sostiene ritmi di lavoro frenetici, debba tornare a casa, trovare il più delle volte il frigo vuoto e dover ricorrere a servizi di delivery con una scelta limitata e spesso poco salutare”*. Per questo, Cutrufelli ha deciso di aggiungere e testare una nuova serie di servizi di ristorazione, integrandoli con la vita condominiale. Tra circa un mese, infatti, prenderà il via un servizio di delivery interno, che permetterà ai residenti di Forrest in Town di ordinare piatti cucinati in loco e consegnati direttamente alla porta degli appartamenti, come un vero e proprio room service d'hotel, ma di questo progetto parleremo più diffusamente in seguito.

COCKTAIL BAR

Feat.

Via Bonaventura Zumbini, 39 Milano

@feat.barona



Leggi il contenuto integrale su [CiboToday](#)

MilanoLife

NOTIZIE COSA FARE QUESTO MESE GITE BAMBINI BAR E RISTORANTI SPECIALE OLIMPIADI 2026



Notizie Bar e Ristoranti

Feat.: Il Nuovo Cocktail Bar che Rivoluziona la Barona a Milano

33
CONDIVISIONI

Condividi

Tweeta

Invia

Nel cuore della Barona, uno dei quartieri in piena riqualificazione a Milano, è nato un luogo speciale: **Feat.**. Questo cocktail bar non è solo un locale, ma un vero centro culturale e gastronomico che unisce innovazione, cultura e socialità. Creato dall'artista Luca Cutrufelli, già noto per il suo impegno con *Il Giardino di Lipari*, **Feat.** si pone come punto di riferimento per i residenti e per chi cerca un'esperienza unica nella periferia milanese.

Contenuti | mostra |

L'Idea Dietro Feat.

Luca Cutrufelli ha sempre sognato di creare un posto dove le persone potessero incontrarsi, lavorare e divertirsi senza dover viaggiare lontano. La mancanza di spazi di qualità in Barona lo ha spinto a realizzare questo progetto. Ecco alcuni punti chiave dell'idea:

- **Inclusività e Creatività:**
Il nome **Feat.** viene dal mondo musicale, dove la parola "feat." indica una collaborazione speciale.
- **Spazio per la Comunità:**
Cutrufelli ha voluto dare vita a un luogo che rispondesse alle esigenze dei residenti, creando un ambiente in cui socializzare diventa facile e naturale.
- **Un Nuovo Modello:**
L'apertura di **Feat.** solleva una questione importante: non basta avere appartamenti moderni, ma è necessario avere anche spazi di socializzazione e intrattenimento di qualità.

Cocktail d'Autore e Cucina Raffinata

La parte più intrigante di **Feat.** è senza dubbio la proposta gastronomica e i cocktail d'autore. Al timone del bar c'è **Samuele Lissoni**, un bartender milanese con esperienza in locali prestigiosi come **Kanpai** e **Canaglia**. La sua abilità nell'unire sapori e culture rende ogni cocktail un piccolo capolavoro.

I Cocktail Signature

Tra le proposte spiccano:

- **Gaijin:**
Un cocktail che unisce influenze asiatiche e ingredienti di alta qualità.
- **Diablito:**
Un mix audace che combina ingredienti ricercati come fava tonka, liquore alla salvia e Tequila Vecinidad.

Tabella: Cocktail Signature e Ingredienti

Cocktail	Ingredienti Principali
Gaijin	Note asiatiche, ingredienti freschi e mix di sapori innovativi
Diablito	Fava tonka, liquore alla salvia, Tequila Vecinidad



La Cucina di Feat.

Oltre ai cocktail, **Feat.** offre anche un menù vario e invitante, ideato dalla chef **Raffaella Cacciapuoti**. La cucina spazia dagli **antipasti** ai **dolci**, con piatti studiati per soddisfare ogni palato:

- **Antipasti:**
 - Spring roll di verza marinata in salsa teriyaki
- **Piatto Principale:**
 - Una selezione di piatti che variano a seconda del gusto
- **Dolci:**
 - Pancake con dulce de leche per chi ama i sapori dolci
- **Formato "piattino":**
Piccoli piatti per assaporare più portate in un'unica esperienza

I prezzi sono pensati per essere **accessibili**, con piatti che vanno dai **5 ai 14 euro**.

Eventi, Musica e Intrattenimento

Feat. non è solo un bar dove bere e mangiare: è un vero **centro di intrattenimento**. Ogni giovedì, il locale ospita **DJ set** che animano la serata con musica dal vivo. Inoltre, da marzo si aprirà il **club al piano interrato** per eventi esclusivi, **concerti** e **mostre**.

Elenco degli Eventi Settimanali

- **Giovedì:**
 - DJ set e musica dal vivo
- **Da Marzo:**
 - Apertura del club per eventi esclusivi
 - Concerti e mostre d'arte

Lista dei Benefici per la Comunità

- **Socializzazione:**
Un luogo dove incontrare amici e nuovi volti.
- **Cultura:**
Spazio per eventi culturali e mostre.
- **Intrattenimento:**
Musica dal vivo e serate a tema.

Servizio Innovativo per i Residenti

Una delle innovazioni di **Feat.** è il **servizio di delivery interno**. Pensato per i residenti del **condominio Forrest in Town**, questo servizio offre la comodità di gustare piatti gourmet direttamente a casa, come in un hotel di lusso. Ecco alcuni vantaggi di questo servizio:

- **Consegna Rapida:**
I pasti vengono consegnati in poco tempo.
- **Qualità Garantita:**
Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità.
- **Comodità:**
Ideale per chi non ha tempo di uscire, ma non vuole rinunciare a un pasto speciale.

Storia e Passione: Il Percorso di Luca Cutrufelli

Luca Cutrufelli, artista e imprenditore, ha messo tutto il suo cuore in questo progetto. Residente a **Barona**, ha voluto rispondere a una necessità reale nel quartiere. La sua esperienza con *Il Giardino di Lipari* e la sua passione per l'arte e la cultura si riflettono in ogni dettaglio di **Feat.**

Elenco Cronologico

- **Prima Fase:**
La visione di creare un luogo di aggregazione.
- **Seconda Fase:**
La scelta del **condominio Forrest in Town** e la collaborazione con lo **Studio Ganko**.
- **Terza Fase:**
L'apertura del locale il 15 febbraio 2025 e l'entusiasmo della comunità.

La Musica e il Ritmo di Feat.

La musica è un elemento centrale a **Feat.**. Ogni serata si trasforma in un'esperienza multisensoriale, grazie all'**impianto audio customizzato** e alla presenza di DJ e musicisti che animano il locale. La scelta musicale è studiata per creare un'atmosfera accogliente e dinamica, in perfetta armonia con il design e la proposta gastronomica.

Lista dei Generi Musicali

- **Musica dal Vivo:**
Concerti e performance dal vivo.
- **DJ Set:**
Set musicali che animano le serate del giovedì.
- **Eventi Tematici:**
Serate a tema per celebrare la cultura e la creatività.

Dettagli Tecnici e Curiosità

Per chi ama conoscere ogni dettaglio, **Feat.** offre alcune curiosità interessanti:

- **Origine del Nome:**
Il nome **Feat.** è ispirato al mondo musicale e simboleggia la **collaborazione**.
- **Design Innovativo:**
Il progetto dello **Studio Ganko** ha voluto unire **modernità** e **funzionalità** in un ambiente dinamico.
- **Esperienza Unica:**
Il mix di **cocktail d'autore** e cucina raffinata crea un'esperienza unica per ogni visitatore.

Un Invito a Scoprire Feat.

Se cerchi un posto dove **mangiare, bere** e **ascoltare musica** in un ambiente accogliente, **Feat.** è la scelta giusta. L'esperienza offerta è pensata per chi vuole vivere il **quartiere Barona** in modo nuovo, semplice e coinvolgente. Ecco alcuni motivi per visitare **Feat.**:

- **Cocktail d'Autore:**
Gustosi e creativi, preparati da un esperto bartender.
- **Cucina Innovativa:**
Piatti semplici e gustosi, ideati dalla chef **Raffaella Cacciapuoti**.
- **Eventi e Musica:**
Serate piene di vita con DJ set, concerti e mostre.
- **Servizio Delivery:**
Per non rinunciare al piacere di un pasto gourmet anche a casa.

Lista dei Motivi per Visitare Feat.

- **Innovazione:**
Un nuovo modello per i locali di periferia.
- **Cultura:**
Spazio per eventi e intrattenimento.
- **Socializzazione:**
Un luogo per incontrare amici e fare nuove conoscenze.
- **Accessibilità:**
Prezzi pensati per tutti, con piatti da 5 a 14 euro.

Un Progetto Che Unisce Arte e Gastronomia

Feat. nasce dall'idea di unire due mondi apparentemente diversi: l'**arte** e la **gastronomia**. Grazie all'esperienza di **Luca Cutrufelli** e alla collaborazione con professionisti come **Samuele Lissoni** e la chef **Raffaella Cacciapuoti**, il locale si trasforma in un laboratorio creativo dove ogni dettaglio è curato con passione.

Elenco delle Collaborazioni

- **Artista e Imprenditore:**
Luca Cutrufelli porta la sua visione artistica nel progetto.
- **Esperto di Cocktail:**
Samuele Lissoni mette in scena il talento dei cocktail d'autore.
- **Cucina Innovativa:**
La chef **Raffaella Cacciapuoti** crea piatti che sorprendono e deliziano.



Vivian Petrini
 Editor di CiboToday
 17 febbraio 2025 22:00



Sabato 15 febbraio 2025 ha aperto i battenti **Feat.**, il primo cocktail bar nel pieno del quartiere Barona a Milano, una zona in riqualificazione residenziale ma che ancora non offre servizi di qualità come bar e ristoranti. Dietro a questo ambizioso progetto c'è **Luca Cutrufelli**, artista e imprenditore di origini messinesi, già noto per la gestione de [Il Giardino di Lipari](#). Con Feat., Cutrufelli vuole portare innovazione e aggregazione in un quartiere che, nonostante la crescente domanda abitativa, è carente di spazi sociali di questo tipo. Non solo un cocktail bar, ma un vero e proprio centro culturale e gastronomico, progettato dagli apprezzatissimi architetti dello **Studio Ganko** e con una proposta food & beverage di livello.



Luca Cutrufelli, ph Andrea Lamberti

L'idea di Luca Cutrufelli

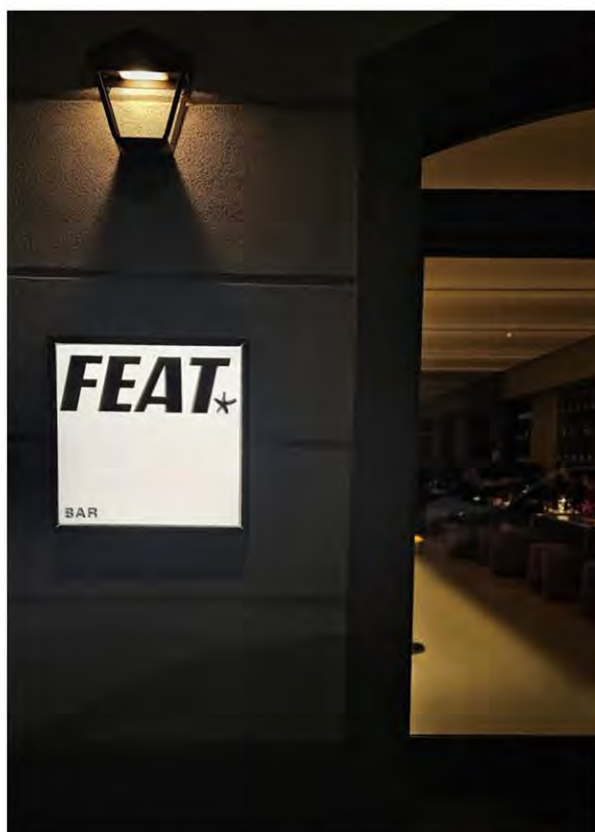
Il progetto di *Feat.*, il cui nome prende spunto dal concetto di *featuring* musicale, nasce da un'esigenza concreta che Cutrufelli ha vissuto sulla propria pelle come residente del quartiere. *"Barona è un'area in forte espansione, con nuovi complessi residenziali e una crescente popolazione. Tuttavia, manca completamente un'offerta gastronomica e di intrattenimento di qualità. Questo mi ha spinto a creare un luogo che potesse fungere da punto di ritrovo per i residenti, ma non solo"*, racconta Cutrufelli a CiboToday. La sua visione non si limita a un semplice cocktail bar, ma include un progetto più ampio, un servizio che integra la comunità e i residenti. Un elemento centrale è proprio l'inclusività: *Feat.*, con la sua offerta, vuole diventare un luogo dove socializzare, incontrarsi e anche lavorare, se necessario.



La sala del cocktail bar Feat a Milano, ph Andrea Lamberti

Il primo cocktail bar in zona Barona

Feat. trova posto nei locali su strada del condominio *Forrest in Town*, una nuova costruzione realizzata dal Gruppo Building Spa, che ospita 92 appartamenti e quasi 250 abitanti in via Bonaventura Zumbini 39. Il progetto architettonico è stato curato dallo Studio Ganko, guidato dagli architetti milanesi **Nicolò Munaretto** e **Guido Tesio**, che hanno saputo trasformare lo spazio con un design studiatissimo e ricco di dettagli assai ricercati. *"Per il design interno di Feat, si è voluta creare un'immagine che non richiamasse mode del momento, ma anzi lo rendesse iconico. Di qui la scelta di utilizzare lamiera forata abbinata a rivestimenti in radica, ma anche di realizzare su misura l'intero arredo del bar, come il soffitto retroilluminato che ricopre l'intera superficie del locale"*, ci racconta Luca. Anche se non è un *listening bar*, c'è un impianto audio customizzato di altissimo livello, con un isolamento acustico che garantisce una qualità sonora perfetta per l'ascolto della musica senza disturbare i condomini.




Cosa si mangia e cosa si beve da Feat a Milano

A guidare la proposta di miscelazione un bravissimo bartender già noto alla scena milanese: si tratta di **Samuele Lissoni**, ex **Kanpai**, **Canaglia** e **Cactus Joe**. Il menu spazia tra sentori asiatici e messicani, i due grandi amori di Lissoni, con un twist siciliano che celebra le origini di Cutrufelli. Il locale si avvale della collaborazione di **Compagnia dei Caraibi**, che è partner ufficiale per la fornitura dei prodotti da bar. Tra i cocktail signature (9-12€) proposti il Gaijin con bitter, Vermouth Rosso, Amaro Eccentrico, fava tonka, liquore salvia e limone e soda al genmaicha, e il Diablito con Tequila Vecinidad, succo di lime e cordiale al cetriolo e chili. In abbinamento l'offerta culinaria curata dalla chef **Raffaella Cacciapuoti**, offre piatti ispirati alla cucina regionale italiana, con un tocco internazionale.



Il cocktail Gaijin di Feat.

Tra i "featuring in cucina", ci sono antipasti come gli spring roll di verza ripieni di carote e zucchine marinati in salsa teriyaki e le mazzancolle in pasta di riso su salsa chimichurri e arancia, ma anche primi tra cui il risotto con crema di patate, cozze e pomodori camoni confit, e secondi come il cubo di tonno con crema di zabaione salato, fondo di vitello e zest di agrumi. Per chiudere i dolci: pancake con dulce de leche e frutti rossi, torta de queso e panna cotta agli agrumi. I prezzi sono contenuti, tra i 5 e i 14 € a piatto a seconda delle dimensioni; infatti tutte le opzioni vengono proposte sia nella versione normale che "piattino".

 Piatti e drink del cocktail bar Feat. a Milano



Eventi, intrattenimento e nuove iniziative

Feat. però non è solo un cocktail bar, ma un luogo di socialità e intrattenimento. Ogni giovedì, dalle 20 alle 23, il locale ospiterà una vinyl selection con dj italiani e internazionali a partire da **Carlo Alberto**. Ma questo è solo l'inizio: da marzo infatti, al piano interrato il club di Feat. aprirà le sue porte per eventi (anche privati), concerti, presentazioni di libri, mostre e serate esclusive. L'idea di Luca Cutrufelli non si ferma qui. Ragionando in maniera più ampia, da laureato in ingegneria e proveniente da una famiglia di urbanisti, Cutrufelli ha sviluppato il concept con una consapevolezza che va oltre la semplice gestione di un cocktail bar. Dopo aver messo a punto il progetto, si è reso conto di quanto il fenomeno dell'espansione urbana, con interventi residenziali di qualità ma carenti in termini di servizi di pari livello, sia ricorrente in una città in grande crescita come Milano. Le criticità che ne derivano sono evidenti. *"Non si può proporre ai nuovi residenti di spendere determinate cifre per degli appartamenti discretamente costosi, per poi abbandonarli a sé stessi in zone dove servizi di pari livello sono assenti"*, afferma Luca.



Il bancone di Feat a Milano, ph Andrea Lamberti

Per Cutrufelli, non basta più dotare i condomini di palestre e zone di coworking se poi, per mangiare fuori di casa, fare un aperitivo o anche avere un momento di aggregazione bisogna percorrere almeno un paio di chilometri o obbligarsi a prendere l'auto. Questo, oltre a inquinare l'ambiente, incentiva il traffico urbano. *"Non è neanche accettabile che un cittadino, che in una città come Milano sostiene ritmi di lavoro frenetici, debba tornare a casa, trovare il più delle volte il frigo vuoto e dover ricorrere a servizi di delivery con una scelta limitata e spesso poco salutare"*. Per questo, Cutrufelli ha deciso di aggiungere e testare una nuova serie di servizi di ristorazione, integrandoli con la vita condominiale. Tra circa un mese, infatti, prenderà il via un servizio di delivery interno, che permetterà ai residenti di Forrest in Town di ordinare piatti cucinati in loco e consegnati direttamente alla porta degli appartamenti, come un vero e proprio room service d'hotel, ma di questo progetto parleremo più diffusamente in seguito.

COCKTAIL BAR

Feat.

📍 Via Bonaventura Zumbini, 39 Milano

📱 @feat.barona



CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente [cliccare qui](#) per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati



urbanfile
LA VOCE DELLE CITTÀ

"Anche le città hanno una voce" | Segnalazioni, bellezze, architettura, storia e altre curiosità urbane.

ITALIAN

ARCHITETTURA | STORIA | EVENTI | MOBILITÀ | SPAZIO URBANO | INTERVISTE | VIDEO | IDENTITÀ MILANO | FILTRA PER CITTÀ



Milano | Porta Romana – Completato Vasari3

7 Gennaio 2025 di Roberto Aruffi

Milano Porta Romana. Il nuovo edificio residenziale di via [Vasari3](#), situato nel cuore di Porta Romana, è stato completato da poche settimane. Si tratta di una costruzione progettata dallo studio di architettura **DFA Partners** – **Daniele Fiori & Partners**, rinomato per la capacità di realizzare opere che coinvolgono emotivamente il fruitore e il visitatore, grazie a un linguaggio chiaro e immersivo. Tra i progetti più noti dello studio si annoverano il [Washington Building](#), [Forrest in Town](#) e [Palazzo Bandello](#). Le creazioni di DFA Partners, pur ispirandosi a un'estetica moderna, riescono a dialogare armoniosamente con il contesto urbano, talvolta reinterpretando in chiave contemporanea i tratti dei classici edifici storici.

Nel caso di **via Vasari 3**, il progetto ha previsto una palazzina fronte strada dal design sobrio e armonioso, affiancata sul retro da un complesso che richiama il carattere di un "finto recupero industriale". La palazzina originale, risalente agli anni passati e di scarso valore architettonico, è stata demolita a fine 2021, per lasciare spazio a questa nuova e raffinata realizzazione.

DFA Partners ha reinterpretato il sito esistente attraverso due volumi distinti, separati da un cortile interno, rappresentativi delle due anime di Milano: la memoria storica del passato e una visione proiettata al futuro.



L'edificio principale, con affaccio sulla strada, si distingue per un linguaggio moderno, rigoroso ed elegante, che enfatizza la verticalità della struttura mediante un'alternanza di logge e terrazze ormai segno del tempo. L'edificio interno, invece, visibile solo dal cortile, reinterpreta i tratti tipici del loft industriale, con facciate in mattoni che ne definiscono il carattere. Questo "contrasto armonico" è ulteriormente valorizzato da una passerella sospesa al primo piano, che collega i due volumi attraversando uno splendido giardino interno.

A completare il progetto, due piani interrati ospitano box auto, servizi condominiali, locali tecnici e cantine, offrendo una soluzione funzionale e contemporanea per il vivere cittadino.



COMMENTI RECENTI

Fabrizio su

[Milano | Loreto – Avvio del cantiere per la riqualificazione di piazzale Loreto a marzo](#)

Andrea su

[Milano | Porta Romana – Completato Vasari3](#)

Maurizio su

[Milano | Centro Storico – Piazza Cordusio: entro l'estate il cantiere per la riqualificazione](#)

fabio su

[Milano | Centro Storico – Piazza Cordusio: entro l'estate il cantiere per la riqualificazione](#)

Ci su

[Milano | Porta Romana – Completato Vasari3](#)

Mario su

[Milano | San Cristoforo – Bosconavigli e riqualificazione via San Cristoforo: fine dicembre 2024](#)

paolo su

[Milano | Centro Storico – Cantieri M4 ripristino arredo urbano largo Augusto: primi di gennaio 2025](#)

FABIO su

[Milano | Centro Storico – Cantieri M4 ripristino arredo urbano largo Augusto: primi di gennaio 2025](#)

ea su

[Milano | San Cristoforo – Via Watt, dal passato industriale alla nuova identità residenziale e creativa](#)

Piera su

[Milano | Centro Storico – Piazza Cordusio: entro l'estate il cantiere per la riqualificazione](#)



Milano – Porta Romana , via Vasari 3 > VASARI 3 (nella mappa Urbanfile codice: PRO5) (residenziale) (nuova costruzione)

- committente: V3 Srl
- progetto architettonico: Arch. Daniele Fiori | DFA Partners
- direzione lavori: Architetto Valeria Vigano
- data inizio lavori: 02/08/2021
- general contractor: Gemma Costruzioni Srl

Qui di seguito l'edificio demolito nel 2021.



VASARI 3 PRO5: C5

- Referenze fotografiche: Roberto Arsuffi
- Porta Romana, Via Verona, Via Vasari, Corso Lodi, via Vittorio Salmini, DFA Partners



/ 17024 VARIGOTTI



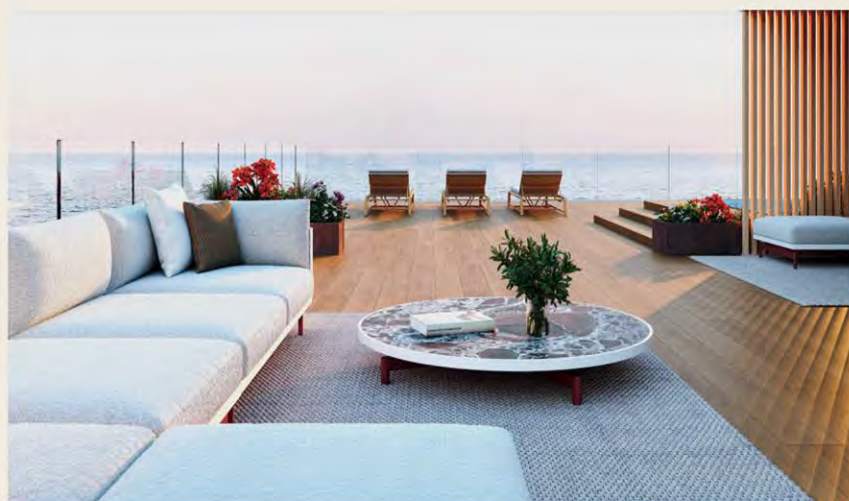
/ Stampa

Gentleman Real Estate for

GRUPPO BUILDING

VARIGOTTI VISTA MARE

IL GRUPPO BUILDING E LA FAMIGLIA MONETTI UNISCONO IL LUSSO
AL RISPETTO DEL PAESAGGIO, TRASFORMANDO L'EX HOTEL PLAZA, ICONA DEL PASSATO,
IN UN NUOVO PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA RIVIERA



A Varigotti, dove la Baia dei Saraceni si specchia in un mare di inestimabile bellezza, non si investe in un semplice immobile ma in un'idea di lusso sostenibile e visionario. Un lusso che si manifesta nella visione e nella capacità di dare nuova vita a un luogo con una storia da raccontare. L'ex Hotel Plaza, icona del passato, cede ora il passo a 17024Varigotti, ambizioso progetto firmato dal Gruppo Building e dalla famiglia Monetti. Un intervento che non si limita a costruire, ma a riconnettere e restituire un frammento di paesaggio a chi lo vive.

Il progetto dello Studio Boffa Petrone & Partners con la sua architettura contemporanea, si integra armoniosamente con il contesto circostante. Materiali naturali come il vetro, il rovere, la pietra e la ceramica, e intonaci che richiamano la tradizione del borgo, creano un dialogo continuo tra interni ed esterni. Ampie logge e finestre a tutta altezza permetteranno agli abitanti di godere appieno della vista mozzafiato sul mare e sulla celebre Baia dei Saraceni.

Ma 17024Varigotti va oltre la semplice costruzione di appartamenti di lusso. L'intervento, infatti, prevede una significativa riqualificazione urbana, con la trasformazione del parcheggio antistante in un elegante giardino pubblico, un'area verde che sarà restituita alla comunità. Come ha sottolineato l'architetto Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building, l'obiettivo è «creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo».

Un'operazione di valore ma anche fortemente sentimentale, dicono Marco e Stefano Monetti, legati a Varigotti da un profondo affetto e da ricordi d'infanzia: un modo per preservare la bellezza del borgo contribuendo a valorizzare un'area in disuso.

Il Gruppo Building, noto per i suoi progetti di recupero edilizio di grande successo come The Number 6 a Torino, conferma così la sua visione: rigenerare il patrimonio esistente per creare nuove forme di abitare che coniugano innovazione, eleganza e rispetto per il territorio. Con la commercializzazione affidata a Logo Immobiliare e Idee Urbane, 17024Varigotti si candida ad essere uno dei progetti più esclusivi e attesi del panorama immobiliare italiano, un omaggio alla tradizione del borgo e ai suoi colori, perfettamente integrato con la natura circostante.

Gentleman Real Estate for

GRUPPO BUILDING



Il nuovo complesso residenziale 17024Varigotti, con ampie finestre a tutta altezza e un'accurata selezione di materiali e finiture, ridefinisce il concetto di estetica raffinata e contemporanea.

VARIGOTTI: QUASI ULTIMATA L'OPERAZIONE IMMOBILIARE "LANCIATA" MESI FA ANCHE DA MAROTTA E MAX ALLEGRI

Ex Plaza, ecco il nuovo volto Per l'attico servono 4 milioni

Svelata la facciata del complesso residenziale sorto al posto dello storico hotel
Sono 14 gli alloggi sul mercato: i prezzi partono da 10.400 euro al metro quadrato

FINALE

A Varigotti aspettavano da mesi questo momento. Volevano vedere cosa nascondevano quei teloni che coprivano il cantiere. E ora, scoperta la facciata, i commenti sono tutti positivi, a parte ovviamente quelli di qualche vicino che per il nuovo complesso ha meno luce o meno vista di prima.

Varigotti svolta. Il nuovo edificio che il gruppo Building di Torino ha realizzato al posto del vecchio Hotel Plaza, chiuso nel 2004 e demolito dal 2023, è un mix di vetro e legno



La vecchia facciata del "Plaza"

con forme soft e moderne. Il termine dei lavori era previsto per la fine del 2025 e una volta tanto il cronoprogramma è rispettato. Ora toccherà al mercato immobiliare dire se nel 2025 c'è ancora necessità di queste case di super lusso in una riviera che già abbonda.

Il prezzo non è certo per tutti. I 14 appartamenti sono proposti a cifre che i comuni mortali si sognano. Per un primo piano di 65 mq, con tre terrazze, servono 680 mila euro, l'equivalente di 10.400 al metro (escluso il box). Per un trilocale di 119 mq, più giardino

esterno (è un piano terra), ci vuole 1 milione. Per l'attico da al quinto piano, un quadrilocale da 150 mq più altrettanti di terrazzo, quasi 4 milioni (3,8).

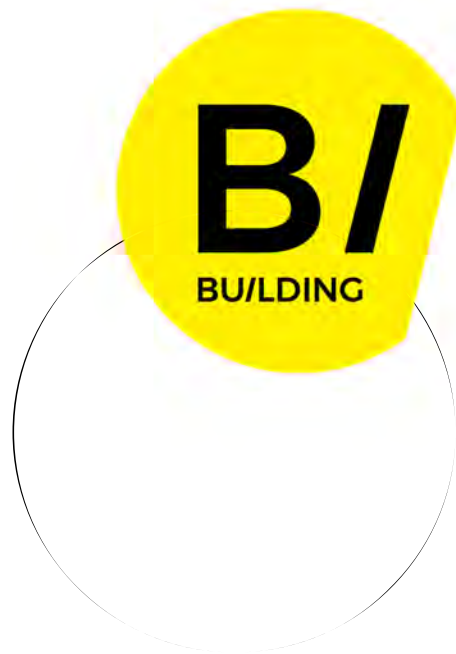
Prezzi in linea con la magia di Varigotti, una delle località più chic e ricercate dal turismo. Tra l'altro con la spinta di Beppe Marotta e Max Allegri, big del calcio che mesi fa erano alla presentazione del progetto "sulla carta". Ma prezzi che ad oggi non sembrano aver ancora richiamato super compratori, visto che molti degli alloggi sono ancora in vendita.

D. FREC.



Come si presenta il nuovo complesso dal nome "17024 Varigotti"





/ Online News



[Home](#) / [Info dalle aziende](#) / 17024Varigotti: sostenibilità e architettura contemporanea nel cuore della Riviera ligure

17024Varigotti: sostenibilità e architettura contemporanea nel cuore della Riviera ligure

XELLA ITALIA

f X Instagram LinkedIn

02/09/2025

Nel suggestivo paesaggio della Riviera ligure prende forma 17024Varigotti, un progetto di riqualificazione urbana che coniuga eleganza architettonica, rispetto del contesto naturale e alta qualità costruttiva.

A cura di: [Laura Murgia](#)



Promosso dal Gruppo Building e firmato dallo Studio Boffa Petrone & Partners, l'intervento trasforma l'ex Hotel Plaza in un nuovo complesso residenziale di lusso.

La struttura si distingue per la sua capacità di inserirsi armoniosamente nell'ambiente costiero di Varigotti, frazione di Finale Ligure, valorizzando un'area da tempo dismessa.

Le volumetrie aggettanti, le ampie superfici vetrate affacciate sul mare e il gioco di luci architettoniche concorrono a restituire una sensazione di leggerezza e trasparenza, in perfetta sintonia con l'atmosfera ligure.

L'impiego accurato di materiali e finiture consente all'edificio di integrarsi con le calde tonalità del paesaggio, enfatizzando l'identità mediterranea del luogo.

Il progetto, in fase di realizzazione tra il 2024 e il 2025, rappresenta un esempio di rigenerazione urbana capace di unire estetica, sostenibilità e benessere abitativo.

Comfort abitativo e sostenibilità con i sistemi Ytong

A garantire la qualità costruttiva e il comfort degli ambienti interni è il sistema in calcestruzzo aerato autoclavato Ytong, scelto per le sue elevate prestazioni termiche, l'ottima traspirabilità e la sostenibilità del processo produttivo.

Per le pareti monostrato sono stati utilizzati i blocchi Ytong Climagold da 48 cm, in grado di assicurare isolamento e benessere termico costante in ogni stagione.

Per le partizioni interne, invece, si è optato per i blocchi Ytong Y-PRO da 10-15 cm e Y-ACU da 10 cm, che offrono leggerezza, maneggevolezza e una posa rapida e precisa, contribuendo così a ridurre i tempi di cantiere.

Dettagli del progetto

- Nome del progetto: 17024Varigotti
- Impresa costruttrice: Building S.p.A.
- Progettista: Studio Boffa Petrone & Partners
- Periodo di realizzazione: 2024 - 2025
- Luogo: Varigotti, Finale Ligure (SV)

Consiglia questo comunicato ai tuoi amici



18 Luglio 2025

Procede a Varigotti (Finale Ligure) il cantiere per la realizzazione di un nuovo volume residenziale formato da 12 unità immobiliari.

Il **Gruppo Plaza** ha affidato progetto e interior design del nuovo intervento a **Boffa Petrone & Partners**. Il **Gruppo Building** è General Contractor.

17024 Varigotti nasce sul sedime del vecchio hotel Plaza, da anni in abbandono e che è stato demolito.

La costruzione privilegia materiali naturali: vetro, rovere, pietra, ceramica. La facciata è scandita da ceramiche chiare, con sfumature di colore che variano dal basamento ai piani superiori. La pavimentazione esterna sarà in arenaria.

Tutti gli appartamenti dalle grandi finestre a tutta altezza avranno un terrazzo con vista mare, ombreggiato da frangisole in legno.

Le amenities comprendono conciergerie, piscina condominiale, area solarium, domotica, parcheggi e un giardino privato prospiciente l'ingresso.

Il nuovo complesso integra e arricchisce il contesto storico e naturale del piccolo borgo. Scomparso il vecchio parcheggio dell'Hotel Plaza, ci sarà una nuova piazza giardino con arbusti e vegetazione della macchia mediterranea. Sarà uno spazio pubblico e aperto a tutti che darà nuova vita all'area circostante.



La scheda approfondita della notizia NiiProgetti ID 479590 è stata segnalata in data a 25/04/2025 in fase di Esecuzione nel settore Residenziale. Vedi i dettagli su NiiProgetti Business.



STORIE
BOUTIQUE HOTEL. Il video del terzo talk di HOTEL MAKERS

• • •

Il processo edilizio

- > FASE DI PROGRAMMAZIONE
- > FASE DI PROGETTAZIONE
- > FASE DI ESECUZIONE



Come scegliere la migliore pittura per esterni

SPONSORIZZATO



Supply chain, efficienza e sostenibilità: le sfide dei progettisti di impianti elettrici

SPONSORIZZATO



Prende forma il residenziale di 17024 Varigotti



Residenziale e parco nel complesso delle ex Orsoline a Modena

- > PROGRAMMAZIONE
- > PROGETTAZIONE

17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella

Grazie anche al contributo del sistema costruttivo Ytong, l'intervento coniuga funzionalità, efficienza energetica e sostenibilità, contribuendo alla rigenerazione di un tratto di costa tra i più suggestivi della Liguria

Venerdì 4 luglio 2025 - Redazione Build News



Affacciato sul suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), sorgerà il nuovo complesso residenziale "17024Varigotti", a cura del Gruppo Building e della famiglia Monetti, progettato dallo Studio Boffa Petrone & Partners. Un intervento che coniuga eleganza architettonica e sostenibilità, valorizzando un'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza e oggi riconvertita in un progetto di rigenerazione urbana di altissimo livello. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del sistema costruttivo Ytong di Xella.

Il complesso sarà composto da 14 appartamenti di pregio, distribuiti su sei livelli fuori terra, ognuno con vista mare, grandi logge, balconi in vetro e finiture di altissimo profilo. Al piano terra sono previsti duplex con giardino, mentre i piani superiori ospiteranno bilocali, trilocali e unità con terrazzi panoramici privati. Il progetto si completa con una piscina riscaldata, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica aperta alla cittadinanza. La struttura architettonica, essenziale, dinamica e contemporanea, dialoga con il paesaggio circostante grazie a una scelta accurata di materiali come il vetro, il rovere naturale, la pietra e gli intonaci, che richiamano il contesto naturale circostante e gli elementi tradizionali del borgo.

Le scelte costruttive che guardano all'efficienza e all'ambiente

Per le murature esterne è stata scelta la soluzione monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA), ideale per edifici ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo. Si tratta di blocchi ad elevato isolamento termico ($\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$) e densità nominale di soli 300 kg/m^3 , capaci di raggiungere una trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Una scelta che consente di realizzare facciate perfettamente isolate senza necessità di cappotto, semplificando la posa e garantendo continuità prestazionale dell'involucro.

Per i divisori tra unità immobiliari è stata scelta la soluzione Ytong Y-Acu, tramezze in calcestruzzo aerato autoclavato caratterizzate da elevate proprietà di isolamento acustico, offrendo così comfort abitativo ottimale e protezione dal rumore.

L'impiego dei sistemi Ytong in questo intervento ha permesso di soddisfare gli elevati standard progettuali fissati dallo studio BP+P Boffa Petrone & Partners: massima efficienza energetica, sicurezza passiva al fuoco e comfort termoacustico.

Arch. Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building ha dichiarato: «Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo. Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigeranno l'impatto. Grazie all'impegno degli Enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare.»

Ytong: il sistema costruttivo che assorbe CO2

Ytong, è un sistema costruttivo ecologico e sostenibile, che possiede proprietà uniche e un profilo ambientale eccellente. È prodotto con materie prime naturali, come sabbia, calce, cemento e acqua e caratterizzato da una struttura cellulare porosa da cui derivano le sue eccellenti proprietà isolanti, di traspirabilità, di insensibilità al fuoco e all'umidità.

Un'ulteriore caratteristica, meno nota ma di grande valore per l'ambiente, è la capacità del materiale di assorbire e imprigionare CO2 nella sua struttura, fino a 70 kg/m^3 , in maniera simile a quanto fa il legno, ma senza rilasciare tali molecole nemmeno a fine vita, dando un originale contributo per contrastare l'effetto serra.

Questo meccanismo è originato dalla capacità del calcestruzzo aerato autoclavato di legare la CO2 e fissarla in modo permanente nella sua struttura, facendone un potente alleato per la protezione del clima.

[f](#) [t](#) [in](#) [p](#) [g](#)

Idrogeno verde, una soluzione per l'energia del futuro. Ma oggi è ancora troppo caro

L'obiettivo crescita sostenibile è raggiungibile attraverso l'utilizzo dell'idrogeno verde. Ma al momento... [Leggi](#)

Bonus elettrodomestici green, spunta il nuovo contributo per rendere la casa più efficiente

Il governo ha allo studio l'introduzione di un nuovo bonus elettrodomestici, che... [Leggi](#)

Potrebbe interessarti



Area Ambiente cucina Il commercio edile Imprese edili Serramenti design e componenti Hotel Domani f @ in t
HOME PROGETTI CASE HISTORY PRODOTTI NEWS LIBRI EVENTI



PROGETTI

Milano in trasformazione, Contract District Group

Antonia Solari

Quattro progetti come parametro su una città in trasformazione: da Contract District Group, società che ha messo in relazione design system...



PROGETTI

Itelyum, Vittorio Grassi Architects, Milano

Redazione Arketipo

Il nuovo headquarter di Itelyum a Milano, firmato dallo studio Vittorio Grassi Architects, rappresenta un modello esemplare di architettura sostenibile applicata...



CASE HISTORY

Il complesso residenziale "17024Varigotti" a Finale Ligure (Sv)

Redazione Arketipo

Nel cuore del suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), prende forma "17024Varigotti", il nuovo complesso residenziale firmato...



PROGETTI

Scuola Enrico Fermi, BDR Bureau, Torino

Amalia Vivian

Lo studio di architettura torinese BDR bureau è l'autore del recupero e della trasformazione della nuova Scuola Enrico Fermi di Torino...

L'ARCHITETTURA DEL FARE

Tutti i progetti, gli eventi e le notizie più aggiornate in una newsletter quindicinale.

Iscriviti gratuitamente alla newsletter



CASE HISTORY

contenuto sponsorizzato

Architettura sostenibile per il nuovo Teatro Comunale di Albignasego

Redazione Arketipo

Il Teatro di Albignasego impiega The Skin Aggraffato di Mazzonetto, combinando design contemporaneo e sostenibilità in perfetta armonia con il paesaggio



PROGETTI

Loaker Galaxy, MoDusArchitects, Heinfels

Antonia Solari

I wafer alla nocciola Loaker compiono cento anni e per festeggiare un compleanno e un'eccellenza, l'azienda altoatesina ha affidato a MoDusArchitects...



ARKETIPO
ARCHITETTURA DEL FARE

Area Ambiente cucina Il commercio edile Imprese edili Serramenti design e componenti Hotel Domani



HOME PROGETTI CASE HISTORY PRODOTTI NEWS LIBRI EVENTI



Home / Case History / Il complesso residenziale "17024Varigotti" a Finale Ligure (Sv)

Case History

Il complesso residenziale "17024Varigotti" a Finale Ligure (Sv)

By Redazione Arketipo - 30 Giugno 2025



Nel cuore del suggestivo lungomare di **Varigotti**, nel comune di Finale Ligure (SV), prende forma "17024Varigotti", il nuovo complesso residenziale firmato **Gruppo Building** e famiglia Monetti, con progetto architettonico a cura dello **Studio Boffa Petrone & Partners**. L'intervento si distingue per il suo approccio alla rigenerazione urbana, riqualificando l'area precedentemente occupata dall'ex Hotel Plaza con un'opera che coniuga estetica, sostenibilità e qualità abitativa. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del sistema costruttivo **Ytong** di Xella.



EDICOLA



EVENTI



Composto da 14 appartamenti distribuiti su sei livelli fuori terra, il complesso offrirà residenze di pregio con vista mare, ampie logge, balconi in vetro e finiture di altissimo livello. Le tipologie abitative includono duplex con giardino al piano terra, bilocali, trilocali e unità con terrazzi panoramici privati ai piani superiori. Il progetto comprende anche una piscina riscaldata, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica accessibile alla cittadinanza.



L'architettura del complesso è essenziale e contemporanea, studiata per dialogare armoniosamente con il contesto naturale e storico di **Varigotti**. I materiali scelti – vetro, rovere naturale, pietra e intonaci – richiamano gli elementi tipici del borgo e del paesaggio circostante.

Elemento chiave della costruzione è l'impiego del sistema Ytong di Xella, scelto per le sue elevate prestazioni energetiche e sostenibili. Le murature esterne sono realizzate con blocchi monostrato Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA), con trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Questa tecnologia consente un elevato isolamento termico senza necessità di cappotto, semplificando la posa e garantendo un involucro continuo ed efficiente.



Per i divisori tra le unità immobiliari, sono stati scelti i blocchi Ytong Y-Acu, noti per le loro proprietà di isolamento acustico, contribuendo a un comfort abitativo ottimale. L'impiego dei sistemi Ytong ha reso possibile il raggiungimento degli standard progettuali prefissati: efficienza energetica, protezione passiva al fuoco e comfort termoacustico.

L'arch. **Piero Boffa**, Presidente del Gruppo Building ha dichiarato: "Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo. Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigano l'impatto. Grazie all'impegno degli Enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare".



Oltre alle sue performance tecniche, il calcestruzzo aerato autoclavato di Ytong contribuisce alla sostenibilità ambientale, essendo in grado di assorbire fino a 70 kg/m³ di CO₂, che resta intrappolata nel materiale anche a fine vita, analogamente al legno, ma con maggiore stabilità.

Con "17024Varigotti", il borgo ligure si arricchisce di un nuovo punto di riferimento per l'abitare contemporaneo, nel segno della qualità architettonica e del rispetto per l'ambiente.

Abbonati a YouBuild | Chi siamo | Pubblicità | Convegno Nazionale YouBuild 2024

Accedi | f | in



ATTUALITÀ | **PROGETTO** | **CANTIERE** | **TECNOLOGIA** | **MERCATO** | **SERVIZI**



Home > Tecnologia > Materiali > Il sistema costruttivo Xella ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo



Il sistema costruttivo Xella ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo

On: 20.06.2025



Affacciato sul suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (Sv), sorgerà il nuovo complesso residenziale 17024Varigotti, a cura del Gruppo Building e della famiglia Monetti, progettato dallo Studio Boffa Petrone & Partners.

Un intervento che coniuga eleganza architettonica e sostenibilità, valorizzando un'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza e oggi riconvertita in un progetto di rigenerazione urbana di altissimo livello. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del sistema costruttivo Ytong di Xella.



Xella | Varigotti visto dall'alto

Le caratteristiche della realizzazione

Il complesso sarà composto da 14 appartamenti di pregio, distribuiti su sei livelli fuori terra, ognuno con vista mare, **grandi logge**, balconi in vetro e finiture di altissimo profilo.

Al piano terra sono previsti duplex con giardino, mentre i piani superiori ospiteranno bilocali, trilocali e unità con **terrazzi panoramici privati**.

Il progetto si completa con una **piscina riscaldata**, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica aperta alla cittadinanza.

La struttura architettonica, essenziale, dinamica e contemporanea, dialoga con il paesaggio circostante grazie a una scelta accurata di materiali come il vetro, il rovere naturale, la pietra e gli intonaci, che richiamano il contesto naturale circostante e gli elementi tradizionali del borgo.

YouBuild highlights

ISCRIVITI



DOSSIER
YouBuild

Xella | I diversi volti di Varigotti

< INDIETRO 1 di 7 AVANTI >



Profilo dell'edificio



Le scelte costruttive che guardano al risparmio e energetico e all'ambiente

Per le murature esterne è stata scelta la soluzione monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (Caa), ideale per edifici ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo.

Si tratta di blocchi ad elevato isolamento termico ($\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$) e densità nominale di soli 300 kg/m^3 , capaci di raggiungere una trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Una scelta che consente di realizzare facciate perfettamente isolate **senza necessità di cappotto**, semplificando la posa e garantendo continuità prestazionale dell'involucro.

Per i divisori tra unità immobiliari è stata scelta la soluzione Ytong Y-Acu, tramezze in calcestruzzo aerato autoclavato caratterizzate da elevate proprietà di isolamento acustico, offrendo così comfort abitativo ottimale e protezione dal rumore.

Xella | I lavori ai piani

< INDIETRO 1 di 8 AVANTI >



Primo piano



L'impiego dei sistemi Ytong in questo intervento ha permesso di soddisfare gli elevati standard progettuali fissati dallo studio Bp+P Boffa Petrone & Partners: massima efficienza energetica, sicurezza passiva al fuoco e comfort termoacustico.

Xella | Cantiere in esterno

< INDIETRO 1 di 2 AVANTI >



La sommità dell'edificio



Ytong: Il sistema costruttivo che assorbe CO₂

Ytong, è un sistema costruttivo ecologico e sostenibile, che possiede proprietà uniche e un profilo ambientale eccellente. È prodotto con materie prime naturali, come sabbia, calce, cemento e acqua e caratterizzato da una struttura cellulare porosa da cui derivano le sue eccellenti proprietà isolanti, di traspirabilità, di insensibilità al fuoco e all'umidità.

Un'ulteriore caratteristica, meno nota ma di grande valore per l'ambiente, è la capacità del materiale di assorbire e imprigionare CO₂ nella sua struttura, fino a 70 kg/m³, in maniera simile a quanto fa il legno, ma senza rilasciare tali molecole nemmeno a fine vita, dando un originale contributo per contrastare l'effetto serra.



Xella | Particolare dell'area cantiere

Questo meccanismo è originato dalla capacità del calcestruzzo aerato autoclavato di legare la CO_2 e fissarla in modo permanente nella sua struttura, facendone un potente alleato per la protezione del clima.

”

Piero Boffa | Presidente Gruppo Building

Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo.

Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigheranno l'impatto.

Grazie all'impegno degli enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare.



*Piero Boffa | Presidente
Gruppo Building*

UnioneGeometri

il portale dedicato ai geometri

HOME NEWS NORMATIVE AZIENDE E PROFESSIONISTI SHOP AREA RISERVATA

f t ... Q

Home > Edilizia > 17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema...

EDILIZIA

17024 Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella

17024 Varigotti, un esempio emblematico di edilizia contemporanea attenta alla qualità architettonica e all'efficienza ambientale



124 VISITE



17024 Varigotti rappresenta un esempio emblematico di edilizia contemporanea attenta alla qualità architettonica e all'efficienza ambientale. Grazie anche al contributo del sistema costruttivo Ytong, l'intervento coniuga funzionalità, efficienza energetica e sostenibilità, contribuendo alla rigenerazione di un tratto di costa tra i più suggestivi della Liguria.

Affacciato sul suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), sorgerà il nuovo complesso residenziale "17024Varigotti", a cura del Gruppo Building e della famiglia Monetti, progettato dallo Studio Boffa Petrone & Partners. Un intervento che coniuga eleganza architettonica e sostenibilità, valorizzando un'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza e oggi riconvertita in un progetto di rigenerazione urbana di altissimo livello. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del sistema costruttivo Ytong di Xella.

Il complesso sarà composto da 14 appartamenti di pregio, distribuiti su sei livelli fuori terra, ognuno con vista mare, grandi logge, balconi in vetro e finiture di altissimo profilo. Al piano terra sono previsti duplex con giardino, mentre i piani superiori ospiteranno bilocali, trilocali e unità con terrazzi panoramici privati. Il progetto si completa con una piscina riscaldata, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica aperta alla cittadinanza. La struttura architettonica, essenziale, dinamica e contemporanea, dialoga con il paesaggio circostante grazie a una scelta accurata di materiali come il vetro, il rovere naturale, la pietra e gli intonaci, che richiamano il contesto naturale circostante e gli elementi tradizionali del borgo.

PROFESSIONISTI

Riforma catasto
Senza categoria
Sicurezza sul lavoro
Urbanistica

UNIONE PROFESSIONISTI
LEARNING SOLUTIONS

CORSO ACCREDITATO
Titoli Abilitativi
e Pratiche Edilizie



SCOPRI DI PIÙ

Resta informato

Scoprirai tutte le informazioni riguardanti la tua categoria



ISCRIVITI

Il tuo indirizzo email è sicuro e non verrà mai condiviso.

Attualità
Bandi
Catasto
Comunicati Stampa
Contratti
Edilizia
Eventi
Fisco
Fisco e tributi
Gas radon
Lavoro
news
Prevenzione incendi
Professione
Professionisti
Riforma catasto
Senza categoria



© rendering by H3RE Agency

Le scelte costruttive che guardano all'efficienza e all'ambiente

Per le murature esterne è stata scelta la soluzione monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA), ideale per edifici ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo. Si tratta di blocchi ad elevato isolamento termico ($\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$) e densità nominale di soli 300 kg/m^3 , capaci di raggiungere una trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Una scelta che consente di realizzare facciate perfettamente isolate senza necessità di cappotto, semplificando la posa e garantendo continuità prestazionale dell'involucro.

Per i divisori tra unità immobiliari è stata scelta la soluzione Ytong Y-Acu, tramezze in calcestruzzo aerato autoclavato caratterizzate da elevate proprietà di isolamento acustico, offrendo così comfort abitativo ottimale e protezione dal rumore.

L'impiego dei sistemi Ytong in questo intervento ha permesso di soddisfare gli elevati standard progettuali fissati dallo studio BP+P Boffa Petrone & Partners: massima efficienza energetica, sicurezza passiva al fuoco e comfort termoacustico.

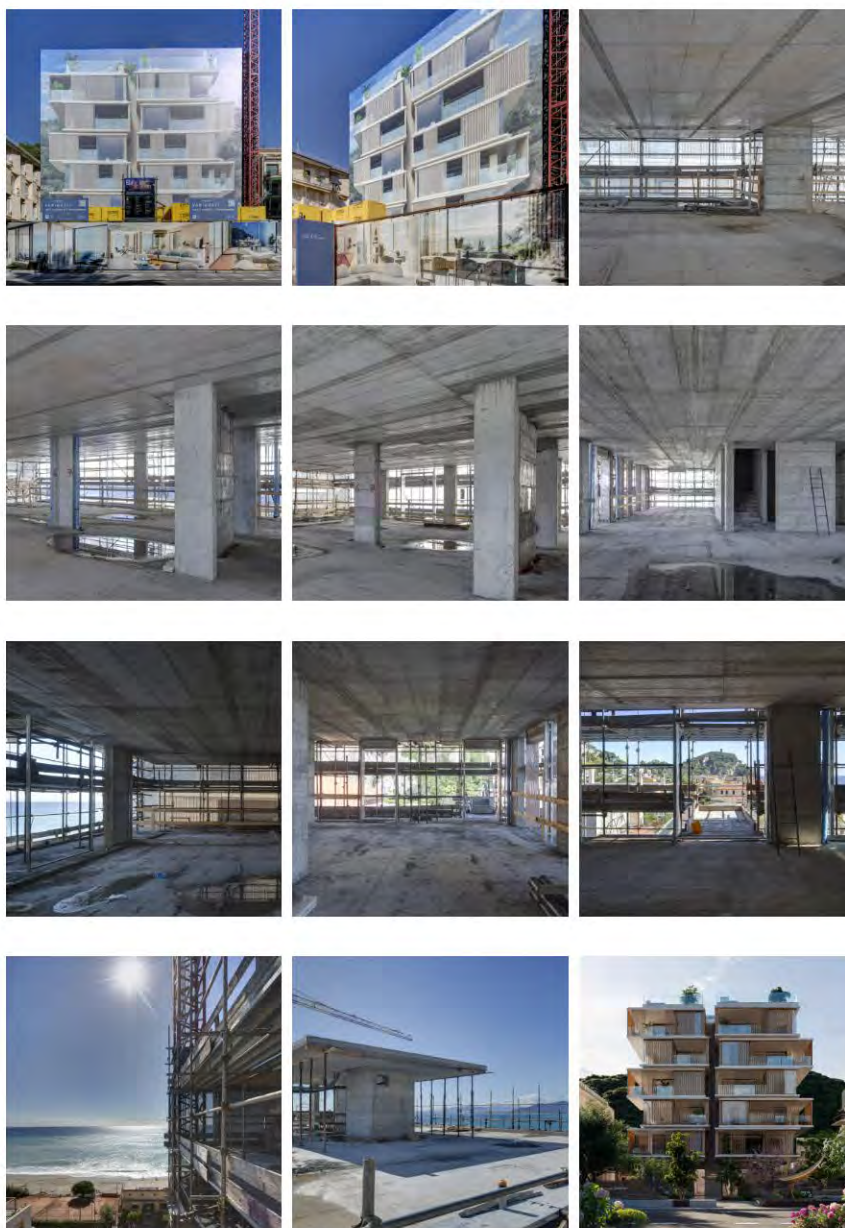
L'architetto Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building ha dichiarato: «Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo. Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigheranno l'impatto. Grazie all'impegno degli Enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare.»

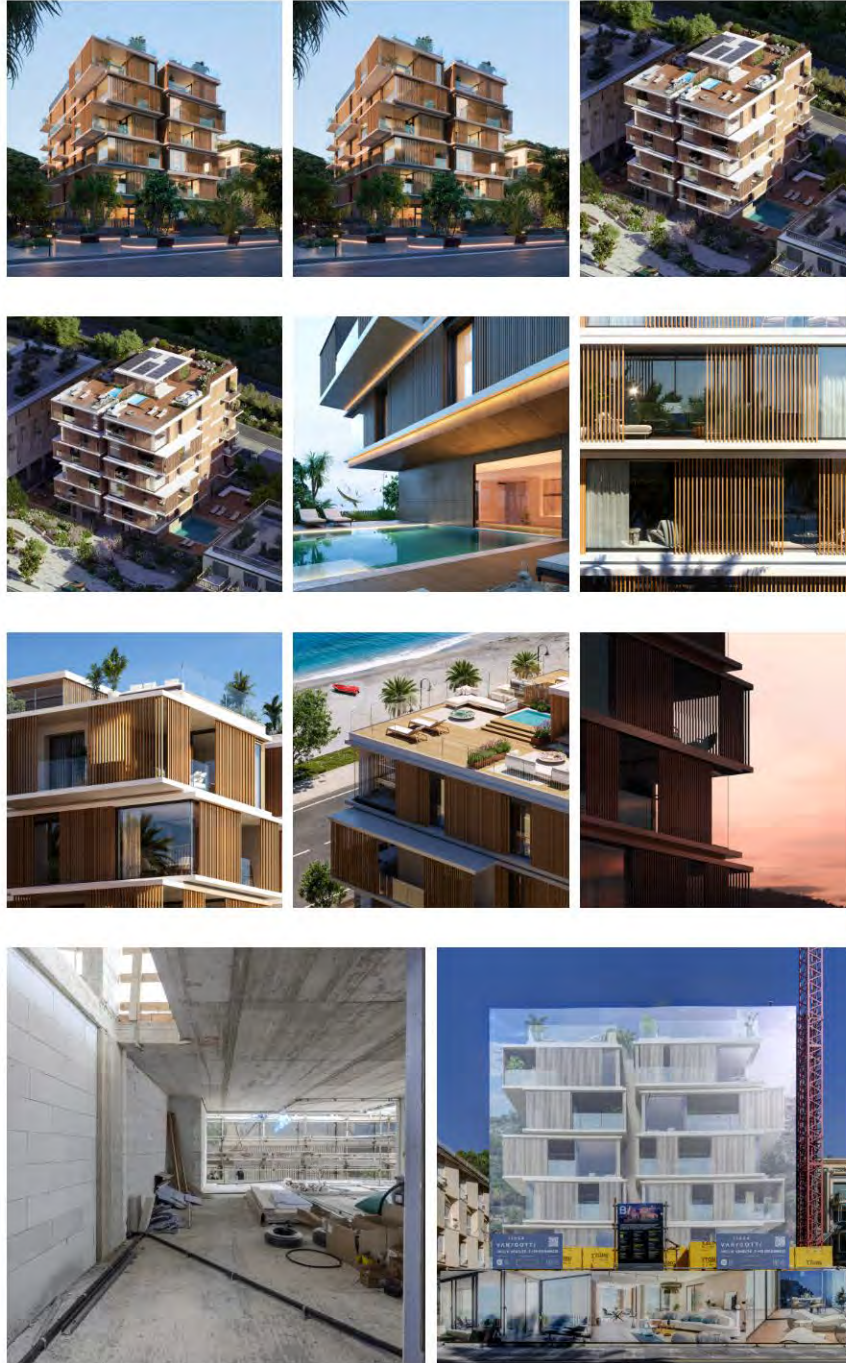


Ytong: Il sistema costruttivo che assorbe CO₂

Ytong è un sistema costruttivo ecologico e sostenibile, che possiede proprietà uniche e un profilo ambientale eccellente. È prodotto con materie prime naturali, come sabbia, calce, cemento e acqua e caratterizzato da una struttura cellulare porosa da cui derivano le sue eccellenti proprietà isolanti, di traspirabilità, di insensibilità al fuoco e all'umidità.

Un'ulteriore caratteristica, meno nota ma di grande valore per l'ambiente, è la capacità del materiale di assorbire e imprigionare CO₂ nella sua struttura, fino a 70 kg/m³, in maniera simile a quanto fa il legno, ma senza rilasciare tali molecole nemmeno a fine vita, dando un originale contributo per contrastare l'effetto serra. Questo meccanismo è originato dalla capacità del calcestruzzo aerato autoclavato di legare la CO₂ e fissarla in modo permanente nella sua struttura, facendone un potente alleato per la protezione del clima.







Cerca ...



AZIENDE PRODOTTI TEMI TECNICI NOTIZIE INFO AZIENDE APPROFONDIMENTI PROGETTI CATEGORIE MERCEOLOGICHE EVENTI FORMAZIONE NEWSLETTER

Home / Notizie / 17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong

17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong

XELLA ITALIA



17/06/2025

Il complesso residenziale 17024Varigotti trasforma l'ex Hotel Plaza attraverso un importante intervento di **rigenerazione urbana** sul litorale di Finale Ligure, coniugando **design** contemporaneo e servizi esclusivi per residenti e cittadinanza. Per le murature esterne sono stati scelti i blocchi Ytong Climagold in CAA



Sulla passeggiata a mare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure, un intervento di rigenerazione urbana restituisce vita a un tratto di costa da tempo in attesa di rinascita. Il progetto "17024Varigotti", firmato dallo **Studio Boffa Petrone & Partners** per il Gruppo Building e la famiglia Monetti, sostituisce lo storico Hotel Plaza con un complesso residenziale di pregio: quattordici unità distribuite su sei livelli, logge vetrate, giardini privati, piscina riscaldata, area wellness e una piazza pubblica aperta alla comunità.



La scelta del sistema costruttivo Ytong di Xella, in calcestruzzo aerato autoclavato, consente di raggiungere altissime prestazioni energetiche e comfort indoor senza ricorrere al cappotto termico, riducendo tempi e complessità di cantiere.

Un progetto di rigenerazione urbana che valorizza la costa ligure

L'operazione pone al centro la **qualità architettonica e paesaggistica**: grandi superfici vetrate catturano la luce del Mediterraneo, parapetti in vetro eliminano barriere visive, mentre finiture in rovere naturale, pietra locale e intonaci dalle cromie soft dialogano con la falesia calcarea e la vegetazione mediterranea. Ogni appartamento gode dell'affaccio sul mare, i duplex al piano terra dispongono di giardino privato e i piani superiori offrono bilocali, trilocali e unità con terrazze panoramiche.

ULTIME NOTIZIE



17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong

17 Giugno 2025



Quando una persona con disabilità ha diritto al parcheggio riservato in condominio

16 Giugno 2025

Avere un parcheggio riservato in condominio è un diritto del disabile, anche quando i posti a disposizione sono pochi ed è necessario imporre dei turni.



No.1 Common: il legno imperfetto che cambia il design

13 Giugno 2025

La mostra No.1 Common promossa da AHEC mette in scena un nuovo modo di intendere il legno nel design: la bellezza risiede nelle imperfezioni e nella materia così com'è.



Città Verde: il nuovo modello



Rendering del progetto

La nuova piazza, integrata nel tessuto urbano, diventa punto di incontro per residenti e visitatori, rafforzando l'identità del borgo. In questo contesto, la demolizione selettiva dell'edificio esistente e la saturazione di un suolo già urbanizzato evitano consumo di terreno vergine, allineandosi con gli obiettivi di sviluppo sostenibile promossi dalle politiche regionali.

«Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti: restituiamo alla cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, grazie a scelte architettoniche capaci di mitigare l'impatto visivo e a un approccio costruttivo virtuoso e sostenibile», sottolinea l'architetto **Piero Boffa**, Presidente del Gruppo Building

Il sistema costruttivo Ytong al servizio di efficienza e comfort

Per le murature esterne è stato adottato il blocco monostrato **Ytong Climagold** da 48 cm, in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA) a densità nominale 300 kg/m³. Il lambda di 0,072 W/mK e la trasmittanza di parete $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$ assicurano un involucro altamente prestazionale, eliminando i ponti termici e garantendo inerzia termica adeguata al clima mediterraneo. L'assenza di cappotto riduce le lavorazioni in facciata e assicura continuità prestazionale lungo tutto il ciclo di vita dell'edificio. All'interno, le tramezze **Ytong Y-Acu** offrono attenuazione acustica avanzata, contribuendo al benessere abitativo. Il materiale, composto da sabbia, calce, cemento e acqua, incorpora nel tempo fino a 70 kg di CO₂ per metro cubo, agendo come vero e proprio "carbon sink" minerale e mantenendo la CO₂ immobilizzata anche a fine vita. A queste performance si aggiungono resistenza al fuoco classe A1, traspirabilità e insensibilità all'umidità, elementi indispensabili in contesto marino.



La sinergia fra involucro passivo, produzione impiantistica ad alta efficienza e servizi condivisi – piscina riscaldata con recupero di calore, colonnine di ricarica e gestione domotica dei consumi – consente di puntare a un fabbisogno energetico estremamente contenuto e a una significativa riduzione delle emissioni operative. Il risultato è un modello replicabile di residenza vista mare capace di coniugare luxury living, responsabilità ambientale e rigenerazione del tessuto urbano.

Consiglia questa notizia ai tuoi amici

Il Sole
24 ORE
Radiocor

17024
VARIGOTTI



Immobiliare, ecco come Varigotti diventa un modello di rigenerazione urbana

Il mattone è da sempre bene rifugio per eccellenza. Soprattutto in momenti di forte volatilità sui mercati finanziari. L'incertezza sulle Borse fa crescere l'appeal della casa, anche come investimento. La Bce sta proseguendo nel suo percorso di riduzione del costo del denaro e questo ha delle ripercussioni anche sui mutui, con la rata che si abbassa e stimola così la ripresa del mercato immobiliare. La seconda casa, però, per gli italiani è qualcosa di più di un semplice investimento. Prende sempre più spazio il concetto di "seconda prima casa", espressione che sintetizza alla perfezione le nuove esigenze abitative, più flessibili, anche in considerazione della diffusione del lavoro da remoto.

Il 72% degli italiani possiede una casa

Secondo il Re/Max European Housing Trend Report 2024, l'Italia è tra i Paesi europei con il più alto tasso di proprietà di seconde case: il 72% degli italiani già è proprietario della casa in cui vive e il 26% possiede anche una seconda abitazione. Percentuale superiore alla media europea (25%), destinata ad ampliarsi nei prossimi anni. Anche grazie a interventi mirati di rigenerazione urbana, in grado di recuperare aree dismesse, restituendole a una funzione residenziale o urbana, attirando così l'interesse di investitori e acquirenti finali. È il caso del progetto 17024Varigotti, firmato dal Gruppo Building.

L'importanza della "seconda prima casa"

La domanda di immobili "ibridi" – abitabili tutto l'anno, ma immersi nella natura e affacciati su paesaggi di pregio – è in costante crescita, trainata da fenomeni post-pandemici come lo smart working, la delocalizzazione urbana e la ricerca di una seconda casa che, in realtà, diventa la "prima alternativa". La cosiddetta "seconda prima casa" – concetto discusso nel corso della presentazione del progetto 17024Varigotti – intercetta una nuova visione dell'abitare: flessibile, di qualità e integrata con l'ambiente.

Un esempio di rigenerazione urbana: il progetto 17024Varigotti

In questo scenario si inserisce 17024Varigotti, intervento di recupero dell'area dove sorgeva lo storico Hotel Plaza, a Finale Ligure. Il progetto del Gruppo Building, commercializzato da Idee Urbane e Logo Immobiliare, curato dallo Studio Boffa Petrone & Partners, non si limita a sostituire un edificio dismesso con nuove residenze di lusso, ma attiva una riqualificazione complessiva dell'area. È in programma il completamento del nuovo lungomare di Varigotti e la nascita di un elegante spazio pubblico pedonale, disegnato dal verde della macchia mediterranea e abitato dall'arte, nell'area dove prima sorgevano i parcheggi del Plaza.

12 appartamenti esclusivi vista mare

Dal punto di vista immobiliare, si tratta di 12 appartamenti esclusivi con vista fronte mare, a pochi metri dalla spiaggia e dalla Baia dei Saraceni, a Finale Ligure, con giardini privati, terrazze panoramiche e piscina condominiale. L'architettura, sobria ma raffinata, integra materiali come vetro, pietra, ceramica e legno naturale, con colori che riprendono le sfumature della costa ligure. Le soluzioni costruttive rispondono a criteri di efficienza energetica e sostenibilità ambientale, in linea con i più recenti standard del living contemporaneo.

Il valore della rigenerazione urbana

In un mercato che sempre più valorizza la capacità di coniugare qualità architettonica, rispetto paesaggistico e impatto sociale, 17024Varigotti si propone come modello replicabile per trasformare l'investimento immobiliare in fattore di rigenerazione territoriale. Non più consumo di suolo, ma valorizzazione dell'esistente, con un recupero mirato e dal forte impatto sociale. Non più seconde case vuote, ma nuovi stili di vita fondati sulla continuità, la bellezza e la connessione tra luoghi e persone.



Visualizza questa mail nel browser

Stile
24 ORE
Radiocor

17024
VARIGOTTI

Parliamo di rigenerazione urbana



La nuova identità dell'abitare: tra rigenerazione urbana e sostenibilità

La rigenerazione urbana intesa come impegno a ricucire il tessuto urbano, con un approccio che possa rispettare l'ambiente, anche grazie alla sinergia tra pubblico e privato. Il "nuovo" non può essere una "sovrapposizione estranea" ma un innesto che contribuisce a ricostruire la storia del territorio e delle comunità, per ridare dignità e compensare l'inecuria e gli sviluppi irregolari delle città", spiega **Luca Boffa, Cco del Gruppo Building**, realtà torinese che dal 1983 progetta, costruisce e inventa la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio ma anche i luoghi privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero.

[Leggi l'intervista](#)



Immobiliare, ecco come Varigotti diventa un modello di rigenerazione urbana

Il mattone è da sempre bene rifugio per eccellenza. Soprattutto in momenti di forte volatilità sui mercati finanziari. L'incertezza sulle Borse fa crescere l'appeal della casa, anche come investimento. La Bce sta proseguendo nel suo percorso di riduzione del costo del denaro e questo ha delle ripercussioni anche sui mutui, con la rata che si abbassa e stimola così la ripresa del mercato immobiliare. La seconda casa, però, per gli italiani è qualcosa di più di un semplice investimento. Prende sempre più spazio il concetto di "seconda prima casa", espressione che sintetizza alla perfezione le nuove esigenze abitative, più flessibili, anche in considerazione della diffusione del lavoro da remoto.

[Leggi tutto l'articolo](#)



Incentivi | Legge di Bilancio | Codice Appalti | Salva Casa | Bonus ristrutturazione | T.U. Edilizia | **TUTTI I TOPIC**

Menu

ingenio

a su Ingenio



Iscriviti

Accedi

#Costruire

Architettura, Tecniche Costruttive | Comfort, Finiture e Design | Conservare | Digitale | Infrastrutture e Mobilità | Profes

XELLA ITALIA SRL

Data Pubblicazione: 12.06.2025

4 min

Costruire senza cappotto: blocco monostrato Ytong per complessi edilizi ad alte prestazioni, il caso "17024Varigotti"

I blocchi in calcestruzzo aerato autoclavato Ytong conferiscono prestazioni elevate in termini di isolamento, leggerezza e sostenibilità ambientale. Nel contesto ligure (nuovo complesso residenziale "17024Varigotti"), la possibilità di semplificare l'involucro termico adottando sistemi monostrato migliora la qualità esecutiva e riduce i rischi legati a ponti termici o malfunzionamenti.

XELLA ITALIA SRL

Sistema Ytong di Xella nel 17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva

Grazie all'impiego del sistema costruttivo Ytong in calcestruzzo cellulare autoclavato, l'intervento 17024Varigotti rappresenta un esempio emblematico di edilizia contemporanea che unisce qualità architettonica ed efficienza ambientale. La scelta di questa soluzione costruttiva ha permesso di realizzare

involucri altamente performanti sotto il profilo termico e acustico, con una significativa riduzione dei ponti termici e un'elevata rapidità di posa. Il progetto coniuga così funzionalità, sostenibilità e risparmio energetico, contribuendo alla rigenerazione di uno dei tratti di costa più suggestivi della Liguria.

Affacciato sul suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), sorgerà il **nuovo complesso residenziale "17024Varigotti"**, a cura del Gruppo Building e della famiglia Monetti, progettato dallo **Studio Boffa Petrone & Partners**. Un intervento che coniuga eleganza architettonica e sostenibilità, valorizzando un'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza e oggi riconvertita in un progetto di rigenerazione urbana di altissimo livello. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del **sistema costruttivo Ytong di Xella**.

Il complesso sarà composto da 14 appartamenti di pregio, distribuiti su sei livelli fuori terra, ognuno con vista mare, grandi logge, balconi in vetro e finiture di altissimo profilo. Al piano terra sono previsti duplex con giardino, mentre i piani superiori ospiteranno bilocali, trilocali e unità con terrazzi panoramici privati. Il progetto si completa con una piscina riscaldata, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica aperta alla cittadinanza.

La struttura architettonica, essenziale, dinamica e contemporanea, dialoga con il paesaggio circostante grazie a una scelta accurata di materiali come il **vetro**, il **rovere naturale**, la **pietra** e gli **intonaci**, che richiamano il contesto naturale circostante e gli elementi tradizionali del borgo.

XELLA ITALIA SRL



Contatti

Via Via Zanica, 19K - 24050
Grassobbio (BG)

Tel. 035 4522272

Mail tecnici-italia@xella.com

Web www.xella-italia.it/it_IT/



Nuovo complesso residenziale "17024Varigotti". (© rendering by H3RE Agency)

LEGGI ANCHE: [ESG Report 2024: Xella riduce CO₂, punta su economia circolare, materiali innovativi e impianti a basse emissioni](#)

Le scelte costruttive che guardano all'efficienza e all'ambiente

Per le **murature esterne** è stata scelta la soluzione monostrato con il [blocco Ytong Climagold](#) da 48 cm in **calcestruzzo aerato autoclavato (CAA)**, ideale per edifici ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo.

Si tratta di **blocchi ad elevato isolamento termico** ($\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$) e densità nominale di soli 300 kg/m^3 , capaci di raggiungere una trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Una scelta che consente di realizzare **facciate perfettamente isolate senza necessità di cappotto**, semplificando la posa e garantendo continuità prestazionale dell'involucro.



Murature esterne monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA). (Xella)

Per i divisori tra unità immobiliari è stata scelta la soluzione Ytong Y-Acu, tramezze in calcestruzzo aerato autoclavato caratterizzate da elevate proprietà di isolamento acustico, offrendo così comfort abitativo ottimale e protezione dal rumore.

L'impiego dei sistemi Ytong in questo intervento ha permesso di soddisfare gli elevati standard progettuali fissati dallo studio BP+P Boffa Petrone & Partners: massima **efficienza energetica, sicurezza passiva al fuoco e comfort termoacustico**.

L'arch. Piero Boffa, Presidente del Gruppo Building ha dichiarato: «Questo progetto rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo. Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigheranno l'impatto. Grazie all'impegno degli Enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare.»



Murature esterne monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA). Cantiere della residenza (Xella)

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE: [Malte e intonaci più performanti e sostenibili: il sistema Ytong si rinnova](#)

Ytong: Il sistema costruttivo che assorbe CO₂

Ytong, è un sistema costruttivo ecologico e sostenibile, che possiede proprietà uniche e un profilo ambientale eccellente. È prodotto con materie prime naturali, come sabbia, calce, cemento e acqua e caratterizzato da una struttura cellulare porosa da cui derivano le sue eccellenti proprietà **isolanti, di traspirabilità, di insensibilità al fuoco e all'umidità**.

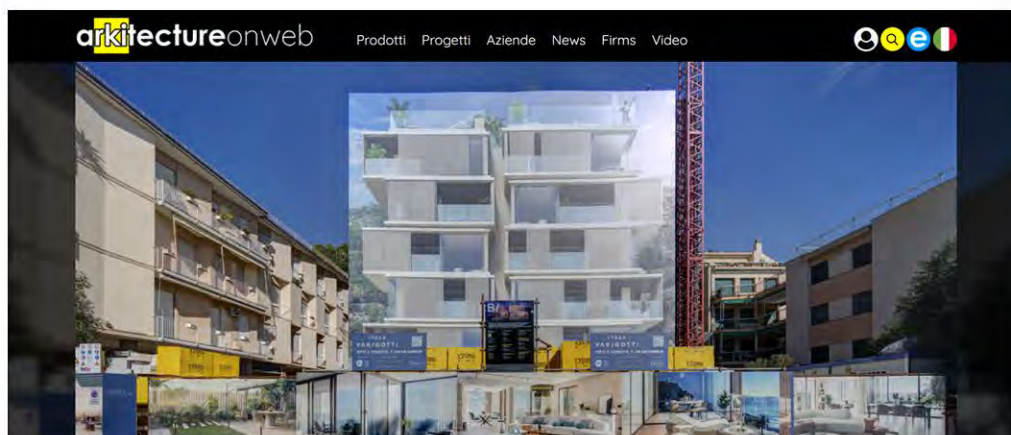
Un'ulteriore caratteristica, meno nota ma di grande valore per l'ambiente, è la capacità del materiale di assorbire e imprigionare CO₂ nella sua struttura, fino a 70 kg/m³, in maniera simile a quanto fa il legno, ma senza rilasciare tali molecole nemmeno a fine vita, dando un originale contributo per contrastare l'effetto serra.

Questo meccanismo è originato dalla capacità del calcestruzzo aerato autoclavato di legare la CO₂ e fissarla in modo permanente nella sua struttura, facendone un potente alleato per la protezione del clima.



Cantiere del Nuovo complesso residenziale "17024Varigotti" a Finale Ligure, piano quinto. (Xella)

PER SAPERNE DI PIÙ SUL BLOCCO YTONG CLIMAGOLD



Home / Progetti / 17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva

17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva

Un nuovo complesso residenziale affacciato sul mare riqualifica l'area dell'ex Hotel Plaza con un progetto all'insegna della qualità architettonica e della sostenibilità. Protagonista del sistema costruttivo, il blocco Ytong Climagold di Xella.

#Europa #Italia #Edilizia

05 giu 2025 | Giulia Schellino Puccio | [f](#) [t](#) [in](#)

elearningonweb

Scopri i webinar di

xella

Un progetto residenziale nel cuore della Liguria

Nel borgo marinaro di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), prende forma il nuovo complesso "17024Varigotti": un intervento residenziale firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners** e promosso dal **Gruppo Building** insieme alla famiglia Monetti. Il progetto si inserisce in un'operazione di rigenerazione urbana che interessa l'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza, restituendo alla comunità uno spazio di pregio architettonico, affacciato su uno dei tratti più suggestivi della costa ligure.



Qualità architettonica, materiali naturali e comfort abitativo

Il nuovo edificio si sviluppa su sei livelli fuori terra e ospita 14 appartamenti, tutti con vista mare, grandi logge, balconi in vetro e finiture di alta gamma. La proposta abitativa è articolata in diverse tipologie: dai duplex con giardino al piano terra, fino agli appartamenti con terrazzi panoramici ai piani superiori. Il progetto prevede anche una piscina riscaldata, un'area wellness e un giardino, oltre a una nuova piazza pubblica a disposizione della cittadinanza. L'architettura adotta un linguaggio essenziale e contemporaneo, con una palette materica che include vetro, rovere, pietra naturale e intonaci, in armonia con il paesaggio circostante e le cromie del borgo.

PARTNER

xella

Xella Italia

Via Zanica, 19, 24050 Grassobbio
BG, Italia

tecnici-italia@xella.com |
+39 035 452 22 72 |
www.xella-italia.it

RICHIEDI INFO

PRODOTTI



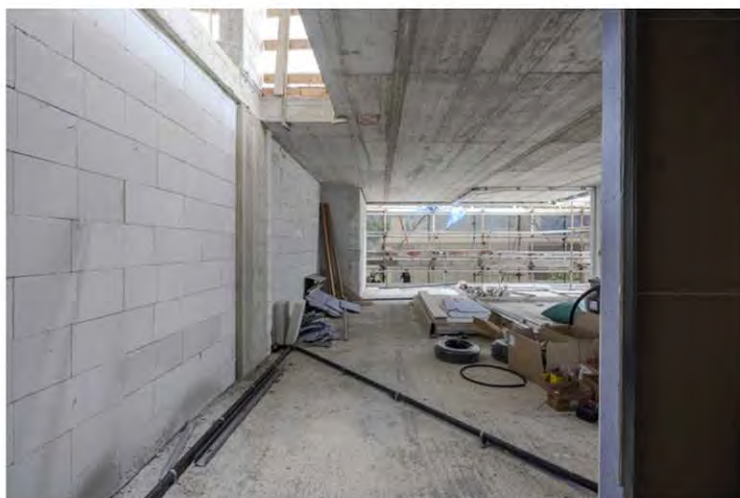
xella
YTONG FIX N202



Alte prestazioni energetiche senza cappotto

Elemento centrale del progetto è la scelta del **sistema costruttivo Ytong** di Xella, utilizzato per le murature esterne nella variante **Climagold da 48 cm** in **calcestruzzo aerato autoclavato (CAA)**. Questo materiale consente di realizzare pareti monostrato ad alte prestazioni energetiche, con una **trasmissione termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$** e una **conduttività $\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$** , senza necessità di cappotto. L'uso del blocco Climagold semplifica la posa e garantisce la continuità delle prestazioni dell'involucro edilizio, rispondendo in modo efficace alle esigenze climatiche del contesto mediterraneo.

Per le **partizioni interne** tra unità abitative, la soluzione adottata è **Ytong Y-Acu**: tramezze in CAA con elevate proprietà di **isolamento acustico**, che contribuiscono al comfort complessivo dell'edificio.



Un sistema costruttivo che contribuisce alla riduzione della CO2

Oltre alle proprietà termiche e fonoisolanti, il sistema Ytong si distingue per il suo **profilo ambientale positivo**. Prodotto con materie prime naturali come sabbia, calce, cemento e acqua, è caratterizzato da una struttura cellulare porosa che garantisce **traspirabilità, resistenza al fuoco e all'umidità**. Una delle peculiarità più significative è la capacità del materiale di **assorbire CO2**, fino a **70 kg/m³**, fissandola in modo permanente nella matrice del calcestruzzo aerato. Un comportamento simile a quello del legno, ma senza rilasciare le molecole di CO2 nemmeno a fine vita, contribuendo così in modo attivo alla **lotta contro il cambiamento climatico**.

Come sottolineato dall'**architetto Piero Boffa**, Presidente del Gruppo Building, l'intervento rappresenta un'occasione di rinascita urbana che valorizza il paesaggio e restituisce alla comunità uno spazio vissuto e sostenibile: «Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso, senza consumo di nuovo suolo e con soluzioni architettoniche attente all'integrazione paesaggistica».

Gallery



Credits foto

Immagini 1 e 2 testo e gallery: © rendering by H3RE Agency

#Europa #Italia #Edilizia

05 giu 2025 | Giulia Schellino Puccio |



PAMBIANCONews real estate

HOME NEWS SUMMIT APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO MAGAZINE HUB



© rendering by H3RE Agency

17024Varigotti: rigenerazione urbana e sostenibilità costruttiva con il sistema Ytong di Xella

Di Redazione — 12 Maggio 2025

17024Varigotti rappresenta un esempio emblematico di edilizia contemporanea attenta alla qualità architettonica e all'efficienza ambientale. Grazie anche al contributo del sistema costruttivo Ytong, l'intervento coniuga funzionalità, efficienza energetica e sostenibilità, contribuendo alla rigenerazione di un tratto di costa tra i più suggestivi della Liguria.

Affacciato sul suggestivo lungomare di Varigotti, nel comune di Finale Ligure (SV), sorgerà il nuovo complesso residenziale '17024Varigotti', a cura del Gruppo Building e della famiglia Monetti, progettato dallo Studio Boffa Petrone&Partners. Un intervento che coniuga eleganza architettonica e sostenibilità, valorizzando un'area un tempo occupata dall'ex Hotel Plaza e oggi riconvertita in un progetto di rigenerazione urbana di altissimo livello. Al centro della strategia progettuale e realizzativa, la scelta del sistema costruttivo Ytong di Xella.

Il complesso sarà composto da 14 appartamenti di pregio, distribuiti su sei livelli fuori terra, ognuno con vista mare, grandi logge, balconi in vetro e finiture di altissimo profilo. Al piano terra sono previsti duplex con giardino, mentre i piani superiori ospiteranno bilocali, trilocali e unità con terrazzi panoramici privati. Il progetto si completa con una piscina riscaldata, area wellness, giardino e una nuova piazza pubblica aperta alla cittadinanza. La struttura architettonica, essenziale, dinamica e contemporanea, dialoga con il paesaggio circostante grazie a una scelta accurata di materiali come il vetro, il rovere naturale, la pietra e gli intonaci, che richiamano il contesto naturale circostante e gli elementi tradizionali del borgo.



Cerca...



Editoriali di David Pambianco

- Cambio di scenario per l'Europa, un vantaggio per chi si saprà adattare
- Immobiliare italiano, crescita da primato con un problema

Le scelte costruttive che guardano all'efficienza e all'ambiente

Per le murature esterne è stata scelta la soluzione monostrato con il blocco Ytong Climagold da 48 cm in calcestruzzo aerato autoclavato (CAA), ideale per edifici ad alte prestazioni energetiche in clima mediterraneo. Si tratta di blocchi ad elevato isolamento termico ($\lambda = 0,072 \text{ W/mK}$) e densità nominale di soli 300 kg/m^3 , capaci di raggiungere una trasmittanza termica fino a $U = 0,15 \text{ W/m}^2\text{K}$. Una scelta che consente di realizzare facciate perfettamente isolate senza necessità di cappotto, semplificando la posa e garantendo continuità prestazionale dell'involucro.

Per i divisori tra unità immobiliari è stata scelta la soluzione Ytong Y-Acu, tramezze in calcestruzzo aerato autoclavato caratterizzate da elevate proprietà di isolamento acustico, offrendo così comfort abitativo ottimale e protezione dal rumore.

L'impiego dei sistemi Ytong in questo intervento ha permesso di soddisfare gli elevati standard progettuali fissati dallo studio BP+P Boffa Petrone & Partners: massima efficienza energetica, sicurezza passiva al fuoco e comfort termoacustico.

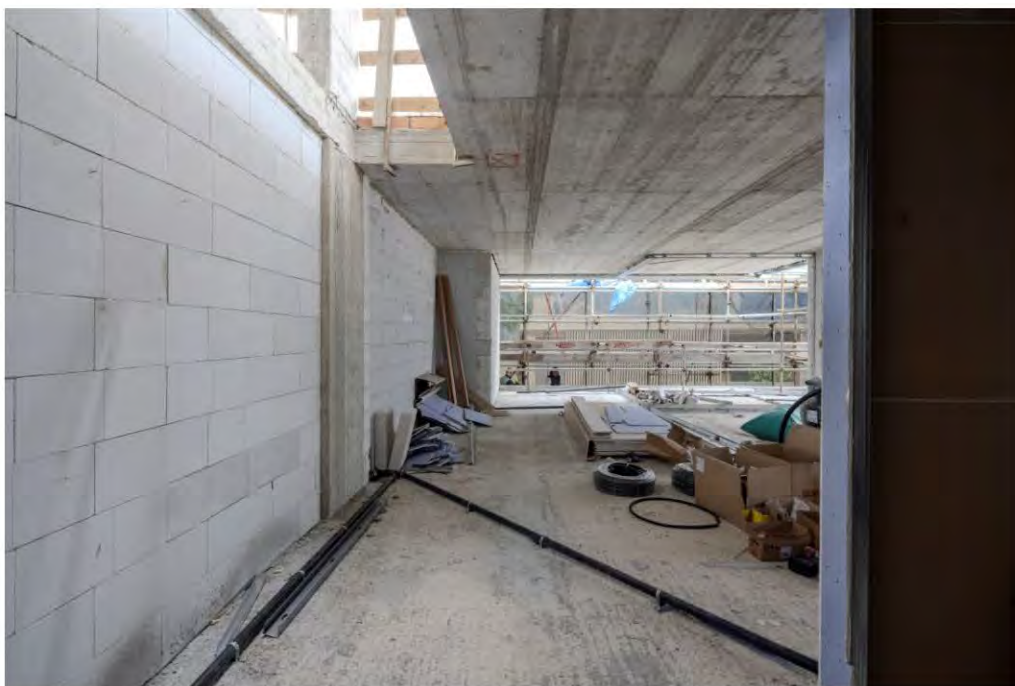
"Questo progetto – ha dichiarato **Piero Boffa**, presidente del Gruppo Building – rappresenta la rinascita di un'area importante di Varigotti, restituisce al paesaggio e alla vita della cittadina uno spazio che da anni era quasi dimenticato, in un tratto di costa bellissimo. Il recupero dell'ex hotel Plaza ci permette di creare spazi residenziali moderni in modo virtuoso e sostenibile, senza consumare nuovo suolo e attraverso scelte architettoniche che ne mitigheranno l'impatto. Grazie all'impegno degli Enti locali è stato possibile prevedere la riqualificazione radicale anche dello spazio circostante all'edificio, per dare vita a uno spazio godibile dove sedersi e guardare il mare".



© rendering by H3RE Agency

Ytong: Il sistema costruttivo che assorbe CO₂

Ytong, è un sistema costruttivo ecologico e sostenibile, che possiede proprietà uniche e un profilo ambientale eccellente. È prodotto con materie prime naturali, come sabbia, calce, cemento e acqua e caratterizzato da una struttura cellulare porosa da cui derivano le sue eccellenti proprietà isolanti, di traspirabilità, di insensibilità al fuoco e all'umidità. Un'ulteriore caratteristica, meno nota ma di grande valore per l'ambiente, è la capacità del materiale di assorbire e imprigionare CO₂ nella sua struttura, fino a 70 kg/m³, in maniera simile a quanto fa il legno, ma senza rilasciare tali molecole nemmeno a fine vita, dando un originale contributo per contrastare l'effetto serra. Questo meccanismo è originato dalla capacità del calcestruzzo aerato autoclavato di legare la CO₂ e fissarla in modo permanente nella sua struttura, facendone un potente alleato per la protezione del clima.





/ FLASH BEINASCO



/ Agenzie



Torino: apre Flash Beinasco, entertainment center dedicato a svago e shopping

Torino, 6 mar. (LaPresse) - A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento. Flash Beinasco è un luogo dove trovare piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3700 mq, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness, e il più grande ristorante di sushi della città. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia. Il progetto, sviluppato da Gruppo Building e gestito da Odos Servizi, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. "Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente - afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana".



Torino: apre Flash Beinasco, entertainment center dedicato a svago e shopping-2-

Torino, 6 mar. (LaPresse) - L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala bowling Xgamer Interactive Bowling, dotata di 14 piste con effetti luminosi e animazioni, e dall'emozionante esperienza di K1 Speed, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness Just Women e FitActive, e sul centro odontoiatrico Dental Pro. Tra i ristoranti presenti spiccano MIK Sushi e RIS - Storie di Riso, perfetti per gli amanti della buona cucina. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito e Pepco, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di Acqua & Sapone. "Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago - dichiara Luca VerPELLI, Amministratore Unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta".



Stampa

a cura di  **Roberto Pacifico**

Leisure centre | *Odos Group* *gestisce Flash Beinasco*

Flash Beinasco, con i suoi oltre 18.000 mq coperti, si trova lungo Strada Torino, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabaudo, e si propone come un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il tempo libero, proprio e della famiglia. È un entertainment/leisure center che “rivoluziona gli spazi per il retail con un’offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento”. Quindi troviamo, fra le attrazioni, Xgamer Interactive Bowling, dotata di 14 piste con effetti luminosi e animazioni, un K1 Speed (kartodromo al coperto con go-kart elettrici) da 3.700 mq, comprensivo anche di un’area food e arcade, negozi, spazi dedicati ai videogiochi (gaming) e alla forma fisica (fitness), e il più grande ristorante di sushi della città. Il progetto, sviluppato dal torinese Gruppo Building (che nell’ambito retail/shopping centre ha firmato Il Ducale, Le Fornaci a Beinasco, Settimo Cielo retail park, Porto Bolaro) e gestito da Odos Servizi, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative. Flash Beinasco si prepara ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori l’anno. Per la salute e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness Just Women e FitActive, e Dental Pro. Tra i ristoranti spiccano MIK Sushi e RI- Storie di Riso. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito e Pepco, mentre per la cura della casa e della persona è presente un Acqua & Sapone. In Odos Group lavorano più di 70 persone nelle quattro sedi di Novara, Milano, Vicenza e Catania. Il gruppo gestisce più di 50 centri commerciali con oltre 1.600 negozi, 800.000 di Gla e service charge amministrate per un controvalore superiore a 35 milioni di euro. Attraverso le controllate Odos Servizi srl e Atrium srl, si occupa di gestione tecnica e locativa, commercializzazione e marketing di centri e parchi commerciali, factory outlet, immobili e progetti a destinazione mista (Odos Servizi), gestione degli oneri comuni mediante mandato senza rappresentanza (Odos) e gestione di condomini e supercondomini a destinazione commerciale e direzionale (Atrium).



Le Fornaci Anche il bowling interattivo per il rilancio dell'area

■ **BEINASCO** L'inaugurazione della prima sala bowling cittadina venerdì scorso ha segnato anche l'apertura ufficiale di Flash (acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness), l'innovativo centro di intrattenimento che ha ridato vita alla seconda galleria de Le Fornaci Megashopping, sorta nel 2006 e mai decollata.

Dopo anni di isolamento, il complesso ha ora trovato una nuova destinazione, offrendo ai visitatori una vasta gamma di esperienze dedicate alla socializzazione, allo svago e al divertimento. Il nuovo centro, che si estende su circa 18mila metri quadrati, ora vuole diventare un punto di riferimento per la comunità e per il territorio circostante. «Flash non è solo un centro commerciale, ma una vera e propria oasi dell'intrattenimento», dicono i responsabili del progetto. Con un'offerta che spazia dal fitness al lifestyle, dall'avventura allo shopping, il polo è pronto ad accogliere circa 7 milioni di visitatori all'anno. Tra le sue principali attrazioni ci sono 14 innovative piste da bowling interattive e il kartodromo indoor K1 Speed, che si estende su 3.700 metri quadrati, con go-kart elettrici. Per gli amanti del fitness e del benessere sono presenti due centri specializzati nella cura del corpo e una clinica odontoiatrica, mentre



L'inaugurazione della sala bowling nel nuovo centro di intrattenimento Flash alle Fornaci.

l'offerta gastronomica spazia dalla cucina giapponese ai risotti della tradizione italiana. L'area shopping propone una selezione variegata di marchi e settori: moda, elettronica, cura della casa e della persona. «Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro» dichiara Luca Boffa, Ceo del Gruppo Building che ha progettato e sviluppato l'idea. «Abbiamo pensato a un luogo dove le persone non vengono solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. In un mondo che cam-

bia velocemente, è fondamentale ridefinire gli spazi urbani per rispondere alle nuove esigenze sociali». Anche Luca Verpelli, amministratore unico di Odos Servizi, gestore del centro, ha sottolineato l'importanza di offrire un ambiente stimolante per un pubblico in continua trasformazione: «Flash non è solo una galleria commerciale, ma un centro di intrattenimento pensato per chi cerca un'esperienza di qualità». Entusiasmo anche da parte degli amministratori locali: «Queste aperture hanno permesso di valoriz-

zare le potenzialità di un'area per troppo tempo rimasta desolata» ha spiegato il vicesindaco Daniele Bettolo. «Uno spazio che ha l'obiettivo di migliorare la qualità della vita delle persone, ma avrà soprattutto ricadute positive per il territorio dal punto di vista economico e occupazionale. Grazie al lavoro dell'assessorato alle Attività produttive e del Centro per l'Impiego di Beinascio circa 11 profili professionali sono già stati selezionati tra i candidati residenti nel nostro Comune».

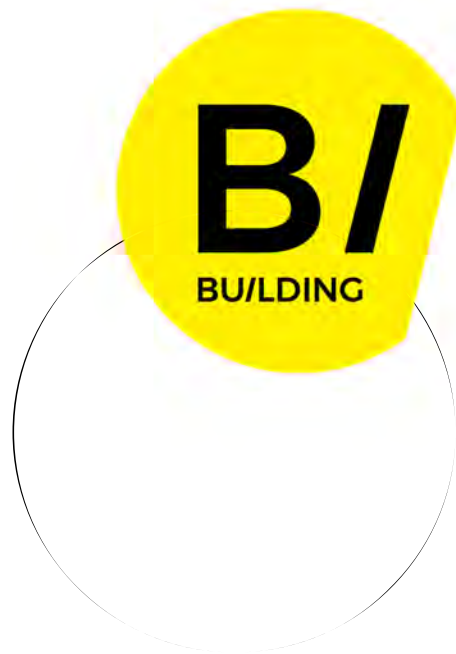
ELEONORA ROBUSCHI



Odos e Gruppo Building inaugurano “Flash”: 18.000 mq di entertainment center a Sud di Torino

A Torino ha aperto **Flash Beinasco** (comune a sud della cintura torinese) spazio commerciale da 18.000 mq dedicati a svago, fitness, shopping e ristorazione. Il progetto è stato sviluppato dal **Gruppo Building**, mentre la gestione è affidata a **Odos Servizi**. Al suo interno si trovano piste da bowling, un kartodromo indoor da 3700 mq, spazi per gaming e fitness, negozi e ristorazione. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di **Acqua & Sapone**. Inoltre ci sono i centri fitness **Just Women** e **FitActive** e una clinica **Dental Pro**. Il gestore della zona kart è K1 Speed. Limitata la parte ristorazione, che al momento include **MIK Sushi** e **RIS – Storie di Riso**. A regime, il centro dovrebbe arrivare a ospitare 7 milioni di visitatori l'anno.





/ Online News

GRUPPO BUILDING E ODOS SERVIZI INAUGURANO L'ENTERTAINMENT CENTER DI BEINASCO

REAL ESTATE & TRAVEL

3 FIVE

12 Marzo 2025

Un innovativo modello di spazio commerciale, con 18000 mq dedicati a svago, fitness, ristorazione e shopping



A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, **entertainment center** con spazi per il retail, la socializzazione, lo svago e il divertimento. Ci sono piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3700 mq, un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness e il più grande ristorante di sushi della città. Il progetto, sviluppato da Gruppo Building e gestito da **Odos Servizi**, riflette il **crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative**, che vanno oltre l'acquisto di beni e servizi.

Situato strategicamente lungo **Strada Torino**, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabauda, con i suoi oltre 18.000 mq coperti **Flash Beinasco** si prepara ad accogliere **oltre 7 milioni di visitatori all'anno**. Dietro al progetto c'è la visione del **Gruppo Building**, realtà consolidata nel panorama delle costruzioni di centri commerciali in Italia e all'estero. Con Flash, il Gruppo conferma il suo impegno nel disegnare un modo contemporaneo di vivere le città, creando spazi che uniscano un'architettura a misura d'uomo – e d'ambiente – a una migliore qualità della vita.

"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – afferma Luca Boffa, CEO Gruppo Building. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana".

Tra i ristoranti presenti spiccano **MIK Sushi** e **RIS – Storie di Riso** mentre lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito, Pepco e Acqua & Sapone.

"Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, Amministratore unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta".

© Riproduzione riservata



Curiosità

Weekend in famiglia: le attività più divertenti per grandi e piccini

33
CONDIVISIONI

f Condividi

X Tweeta

✉ Invia

Trascorrere un weekend in famiglia è un'occasione perfetta per creare ricordi indimenticabili, staccare dalla routine quotidiana e **riscoprire il piacere di stare insieme**. Scegliere le **attività giuste** può trasformare un fine settimana qualunque in un momento speciale, capace di coinvolgere sia i grandi che i più piccoli. Dalle avventure all'aria aperta alle esperienze creative, ogni famiglia può trovare l'idea ideale per rendere il weekend unico. In questo articolo, esploreremo alcune delle proposte più divertenti e versatili, pensate per far felici tutti i membri della famiglia.

Contenuti [mostra]

Esplorazioni nella natura: avventure all'aria aperta

Il **contatto con la natura** è un modo ideale per **ricaricare le energie** e far divertire i più piccoli. Escursioni nei parchi naturali, **pic-nic all'aperto** e **gite in bicicletta** sono alcune delle attività più apprezzate dalle famiglie.

Molti **parchi** offrono percorsi avventura con ponti sospesi, arrampicate e zip-line, perfetti per i bambini più audaci. Per i genitori, è un'occasione per rilassarsi e godere di panorami mozzafiato.

Un'altra opzione interessante è quella di organizzare una giornata in un **agriturismo**, dove i bambini possono interagire con gli animali e scoprire i segreti della vita rurale. Molti di questi luoghi offrono laboratori didattici, come la preparazione del pane o la raccolta di ortaggi, che trasformano l'esperienza in un mix perfetto di divertimento ed educazione.

Divertimento urbano: shopping e svago in città

Se preferite trascorrere il weekend in città, ci sono tantissime opportunità per divertirvi e rilassarvi. Una visita al **centro commerciale Torino** può essere un'esperienza sorprendentemente variegata e **Flash**, situato a Beinasco, è un moderno centro polifunzionale che combina **shopping**, **attività ricreative** e **momenti di benessere**. Qui le famiglie possono trovare negozi per tutte le esigenze, ma anche spazi dedicati ai bambini e iniziative pensate per intrattenere ogni età.

Oltre allo shopping, non mancano proposte per il tempo libero, come **cinema**, **aree gioco** ed **eventi tematici**. Questa è un'ottima soluzione per le **giornate piovose** o quando si desidera una pausa dalla natura, senza rinunciare al divertimento. Inoltre, molte città offrono parchi cittadini attrezzati con percorsi avventura o aree picnic, ideali per alternare attività dinamiche e momenti di relax.

Creatività e cultura: laboratori e musei interattivi

Per le famiglie che amano le esperienze culturali e creative, i **musei interattivi** e i **laboratori artistici** sono un must. Numerosi musei offrono percorsi studiati appositamente per i bambini, con esposizioni tattili, esperimenti pratici e spazi ludici che rendono l'apprendimento un gioco.

Un'idea interessante potrebbe essere partecipare a **laboratori di pittura**, **ceramica** o **cucina**, dove grandi e piccini possono collaborare per creare qualcosa di unico. Non solo si stimola la creatività, ma si **rafforza anche il legame familiare** attraverso il lavoro di squadra. Alcuni centri culturali propongono anche spettacoli teatrali o letture animate, perfetti per intrattenere i più piccoli con storie affascinanti.

Relax e benessere: un weekend rigenerante

Infine, un weekend in famiglia può essere anche un'occasione per prendersi cura di sé stessi e degli altri. Molti **centri benessere** offrono pacchetti dedicati alle famiglie, con **piscine riscaldate**, **aree relax** e **trattamenti pensati per tutte le età**. È un modo perfetto per staccare la spina e ritrovare l'equilibrio in un ambiente tranquillo.

Se preferite restare a casa, potete creare una **piccola spa domestica**, con maschere viso fai-da-te, pediluvii e un buon film per concludere la giornata. Il segreto è dedicare del tempo a ciò che fa stare bene, condividendo momenti di complicità e serenità.

Organizzare un weekend in famiglia è un'opportunità preziosa per rafforzare i legami, esplorare nuovi luoghi e sperimentare attività originali. Che si tratti di un'avventura nella natura, di una giornata di shopping e svago o di un momento di relax, le possibilità sono infinite. Scegliete quella che fa per voi e trasformate il prossimo fine settimana in un'esperienza indimenticabile!

Centri commerciali e Outlet

Odos e Building inaugurano "Flash": 18.000 mq di entertainment center a Sud di Torino

10/03/2025 - 3 min di lettura



Home » Centri commerciali e Outlet » Odos e Building inaugurano "Flash": 18.000 mq di entertainment center a Sud di Torino

f A Torino ha aperto Flash Beinasco, spazio commerciale da 18.000 mq dedicati a svago, fitness, shopping e ristorazione.

X Il progetto è stato sviluppato dal **Gruppo Building**, mentre la gestione è affidata a **Odos Servizi**.

in Questa inaugurazione si inserisce nel filone di oggi, che vede un sempre maggior interesse per l'intrattenimento e il benessere, da mescolare a food e shopping. Una sorta di centro commerciale ibrido, più incline al divertimento, senza più un'ancora di grande distribuzione.

@ Lo spazio è a Beinasco, comune a sud della cintura torinese, ai confini con la zona Mirafiori.

Al suo interno si trovano piste da bowling, un kartodromo indoor da 3.700 mq, spazi per gaming e fitness, negozi e ristorazione. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di **Acqua & Sapone**. Inoltre ci sono i centri fitness **Just Women** e **FitActive** e una clinica **Dental Pro**.

Il gestore della zona kart è **KT Speed**, il più grande operatore di go-kart al mondo, che a fine 2024 ha stretto un accordo con la catena italiana **Hollywood Kart**. In seguito a questa partnership, verrà via via perfezionato un rebranding delle sedi italiane di Hollywood Kart, come quelle al centro commerciale Bicocca o al centro Campania.

Lo spazio bowling, a marchio **X Gamer Interactive Bowling** è un family entertainment center, come può essere il più noto **PlayCity**, che include servizi come videogame, biliardo, calcio-bowling, spazio bambini, bar e possibilità di organizzare feste private o aziendali.

Limitata la parte ristorazione, che al momento include **MIK Sushi** e **RIS - Storie di Riso**.

"Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un moderno centro di intrattenimento e svago - dichiara Luca Verpelli, Amministratore Unico Odos Servizi.

A regime, il centro dovrebbe arrivare a ospitare 7 milioni di visitatori l'anno.

Dal punto di vista immobiliare, l'operazione è del **Gruppo Building**, proprietà della famiglia torinese **Boffa**, una sede anche a Milano, attivo su diversi fronti che vanno dalla costruzione alla progettazione, sia a livello commerciale sia residenziale.

Tra i vari interventi a livello di immobiliare commerciale, il gruppo ha realizzato lo shopping center di Reggio Calabria **Porto Bolaro**, il centro commerciale **Il Ducale** a Vigevano, le **Fornaci** sempre a Beinasco (To) e il **Settimo Cielo Retail Park** a Settimo Torinese.

Correlati



Nyx Professional (L'Oreal) Investe sul Sud con Odos Group
10/03/2025
in "Centri commerciali e Outlet"



Unicoop Firenze affida ad Assist (Odos Servizi) la gestione dei suoi temporary
29/02/2025
in "Centri commerciali e Outlet"



Odos Servizi al timone del Centro Commerciale Torri d'Europa
03/03/2025
in "Comunicati stampa"

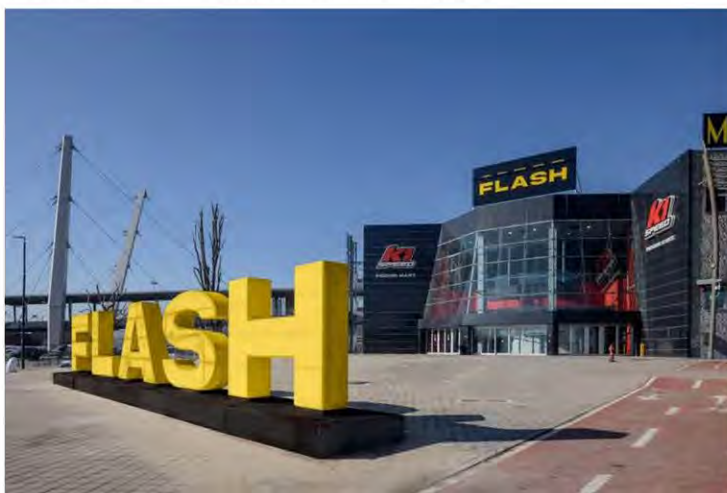


9 marzo 2025

LIFESTYLE

APERTURE - L'universo del divertimento alle porte di Torino

Sarà inaugurato a breve "Flash", il nuovo entertainment center di Beinasco: un innovativo modello di spazio commerciale con 18mila mq dedicati a svago, fitness, ristorazione e shopping



[Segnalazione](#)

Condividi questo articolo su: [f](#) [t](#) [in](#)

A pochi passi da Torino apre **Flash Beinasco**, un nuovo **Entertainment Center** che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta dedicata alla **socializzazione**, allo **svago** e al **divertimento**. Flash Beinasco racchiude **piste da bowling interattive**, un **kartodromo indoor** da 3700 mq, area **food e arcade**, **negozi**, spazi dedicati al **gaming** e al **fitness** e il **più grande ristorante di sushi della città**. Una nuova concezione di centro commerciale sviluppato da **Gruppo Building** e gestito da **Odos Servizi** che riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo.[1]

Per rispondere a questa tendenza è nato Flash Beinasco: un luogo dove **fitness**, **lifestyle**, **avventura** e **shopping** potranno fondersi in un'unica esperienza. Situato lungo Strada Torino, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabaudo, con i suoi **oltre 18.000 mq coperti**, Flash Beinasco è una vera e propria **oasi dell'intrattenimento**, facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone.

L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad **accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno**, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala bowling **Xgamer Interactive Bowling**, dotata di **14 piste con effetti luminosi e animazioni**, e dall'esperienza di **K1 Speed**, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness, ristoranti uno spazio dedicato allo shopping.

[Segnalazione](#)

Condividi questo articolo su: [f](#) [t](#) [in](#)



Entertainment Center di Beinasco. Flash apre le porte del divertimento a Torino

8 MARZO 2025 LIFESTYLE

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo entertainment Center che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento. Flash Beinasco è un luogo dove trovare piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3.700 mq comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness oltre al più grande ristorante di sushi della città. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e quello della famiglia.

Il progetto sviluppato dal Gruppo Building e gestito da Odos Servizi, riflette crescente interesse verso luoghi destinati ad attività culturali e ricreative che superino l'acquisto di beni di consumo nell'intenzione di spesa con gli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze capaci di offrire appagamento personale e benessere emotivo. Per rispondere a queste tendenze è nato Flash Beinasco, un luogo dove il fitness, il shopping e la felicità potranno fondersi in un'unica esperienza. Situato strategicamente lungo strada Torino, una delle principali arterie d'accesso al capoluogo sabauda, con i suoi oltre 18 mila mq coperti, Flash Beinasco è una vera e propria oasi dell'intrattenimento, facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa 1 milione e mezzo di persone. Dietro questo progetto innovativo vi è la visione del Gruppo Building, realtà consolidata nella costruzione di centri commerciali in Italia e all'estero. Con Flash, il Gruppo conferma il suo impegno nel modi di disegnare e vivere le città, creando spazi che uniscano un'architettura a misura d'uomo e d'ambiente, a una migliore qualità della vita.

"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building – abbiamo pensato a un luogo dove le persone possano venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili e privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana. L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori l'anno, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala bowling, Xgamer interactive bowling, dotata di 14 piste con percorsi luminosi e animazioni, e dall'emozionante esperienza di K1 Speed, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere della forma fisica, i visitatori possono contare sui centri del benessere Just woman e Fit Active, e su centro odontoiatrico Dentalpro. Tra i ristoranti presenti spiccano Milk Sushi e RIS – storie di riso, perfetti per gli amanti della buona cucina. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur des Rues, Lukito e Pepco, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di "Acqua & Sapone".

"Flash Beinasco, acronimo di Fitness Life Style Adventure Shopping Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, AD Odos Servizi – grazie a una visione chiara e innovativa Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno offrendo un ambiente ricco di stimoli, capace di rispondere alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un punto di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici ma di contribuire al benessere di chi lo frequenta".

Mara Martellotta

[Leggi qui le ultime notizie: → IL TORINESE](#)



L'informazione locale da Torino e dal Piemonte
07 marzo 2025



Crisi dell'auto, a Torino si ferma anche Microlino. Produzione azzerata fino ad aprile. Il quadriciclo elettrico per 16enni non è decollato



Trump: la delegazione Usa agli Special Olympics di Torino guidata da Usha Vance. Chi è la moglie del vicepresidente J.D.

SCELTI PER TE



Torino, apre Flash Beinasco, la nuova vita dell'area shopping Le Fornaci tra megasushi, «bowling interattivo» e go-kart



Occhi puntati sul Telestudio: «Qui un centro d'accoglienza nella tv di Greggio e Parietti»



Lo chef Nicola Batavia lascia dopo 32 anni: «Al mio tavolo hanno mangiato Ranieri di Monaco e Berlusconi. In cantina ho pezzi unici, Christie's vuole organizzare un'asta»



Molinette, cavi tagliati in radioterapia: indagano i carabinieri. Ma non ci sono segni di scasso

ECONOMIA

Bowling, kart, gaming e fitness, a Beinasco è arrivato l'Entertainment Center Flash

Un bacino d'utenza di circa 1,5 milioni di persone e una stima di oltre 7 milioni di visitatori all'anno



Pubblicato 3 secondi fa il 7 Marzo 2025
D Gabriele Farina X



DALLA HOME



SPETTACOLO / 1 ora fa

Se Sanremo assegnerà ad altri il Festival la Rai potrebbe organizzare il Festival della Musica Italiana a Torino



BEINASCO – A pochi passi da Torino nasce **Flash Beinasco**, un nuovo concetto di **Entertainment Center** che ridefinisce l'esperienza dello shopping e del tempo libero. Situato lungo Strada Torino, una delle arterie principali della città, Flash Beinasco si propone come un'innovativa destinazione per il divertimento, lo sport e la socializzazione, andando oltre il tradizionale concetto di centro commerciale.

Un nuovo modo di vivere il tempo libero

Flash Beinasco non è solo un centro commerciale, ma un vero e proprio **hub dell'intrattenimento**. Con oltre 18.000 metri quadrati di spazi coperti, offre un'ampia gamma di attrazioni:

Bowling interattivo con 14 piste dotate di effetti luminosi e animazioni coinvolgenti;

Kartodromo indoor da 3.700 metri quadrati, gestito da K1 Speed e alimentato da go-kart elettrici;

Spazi dedicati al **gaming** e al **fitness**, con centri come Just Women e FitActive;

Un'**area food** con il più grande ristorante di sushi della città e altri locali gourmet;

Negozi e brand di tendenza per il **fashion**, la casa e il **lifestyle**.

L'idea dietro al progetto

Il progetto di Flash Beinasco nasce dalla visione del Gruppo Building, realtà consolidata nel settore immobiliare, e dalla gestione di Odos Servizi. Questo spazio innovativo risponde a una nuova esigenza di consumo: le persone, soprattutto le nuove generazioni, cercano sempre più esperienze appaganti e momenti di condivisione, piuttosto che il semplice acquisto di beni materiali.

"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente" – ha dichiarato Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. "Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possano venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali."

Un polo d'attrazione per milioni di visitatori

Con un bacino d'utenza di circa 1,5 milioni di persone e una stima di oltre 7 milioni di visitatori all'anno, Flash Beinasco si prepara a diventare un punto di riferimento per l'intrattenimento nell'area metropolitana torinese.

Tra i brand presenti nello spazio commerciale troviamo Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito, Pepco e Acqua & Sapone, oltre al centro odontoiatrico Dental Pro. L'offerta gastronomica spazia dalle proposte giapponesi di MIK Sushi fino ai sapori italiani di RIS – Storie di Riso.

Iscriviti al [canale Quotidiano Piemontese su WhatsApp](#), segui la nostra [pagina Facebook](#) e continua a leggere [Quotidiano Piemontese](#)

ARGOMENTI CORRELATI: #BEINASCO



cosa stai cercando?

Marketing

iscriviti alla newsletter

A Torino inaugura Flash: svago interattivo, fitness, ristorazione e shopping in un unico luogo

7 Marzo 2025



A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, nuovo Entertainment Center dove trovare piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3700 mq, un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness, e il più grande ristorante di sushi della città. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito e Pepco, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di Acqua & Sapone.

Il progetto è stato sviluppato da **Gruppo Building** ed è gestito da **Odos Servizi**. "Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana", sottolinea nella nota **Luca Boffa**, Ceo Gruppo Building. "L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta", aggiunge **Luca Verpelli**, Amministratore Unico Odos Servizi.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE TORINO

LE TUE NOTIZIE

Lettore_14333270

CRONACA

Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE FOOD

IN EVIDENZA

Come si fa a stabilire se un'auto è importata? La «stupidità» dei dazi che Trump non vuole ammettere



Torino, apre Flash Beinasco, la nuova vita dell'area shopping Le Fornaci tra megasushi, «bowling interattivo» e go-kart

di Federica Vivarelli

Flash Beinasco è la nuova vita dell'area commerciale di Le Fornaci, all'imbocco della Tangenziale Sud. Attesi 7 milioni di visitatori l'anno: «Non solo acquisti, ma esperienze e benessere per tutta la comunità»



Ascolta l'articolo 3 min

I torinesi lo ricorderanno come l'area commerciale - mai del tutto decollata - vicino a Le Fornaci. Ma da domani, venerdì 7 marzo, il polo commerciale su strada Torino di Beinasco, si trasforma ufficialmente in Flash Beinasco, un innovativo modello di spazio commerciale con diciottomila mq per mangiare, fare shopping, rilassarsi o allenarsi.

Già passando dalla tangenziale A55 di Torino erano visibili le ultime insegne: Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito, Pepco e Acqua & Sapone. Da domani, venerdì 7 marzo, debutterà anche «Xgamer Interactive Bowling», quattordici piste interattive di bowling con effetti luminosi e animazioni. La struttura nel suo complesso si prepara così ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori l'anno.

Il progetto, sviluppato da Gruppo Building e gestito da Odoacre Servizi, segue l'idea dei luoghi di dove fare la spesa ma anche dove vivere «esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo», come si legge nel comunicato stampa. Vale a dire il kartodromo indoor da 3700 metri quadri di «Ki Speed», i due centri fitness «Just Women» e «FitActive», lo studio «DentalPro». Da qualche giorno ha aperto «Mik Sushi» con tremila mq di ristorante sushi e «RIS Storie di Riso», tra le ultime insegne insieme al bowling. E tra le grandi novità il primo bowling interattivo del Piemonte.



Il «bowling interattivo»



Torino, settanta gatti a casa dell'accumulatrice seriale. L'associazione animalista: «Stanno male, servono aiuti»

Finora, cinque cuccioli non ce l'hanno fatta e le spese veterinarie hanno già superato gli 8.000 euro.

CORRIERE DI TORINO TI PROPONE



NOTIZIE

La Nasa premia di nuovo Valerio Minato per la foto della luna rossa tra Superga e la Sacra di San Michele



NOTIZIE

«Non lavorerò più nel turismo, ti sfruttano. E nei bar non mancano mai episodi sessisti»



NOTIZIE

Torino è (ancora) la città più motorizzata d'Italia: 69 auto per 100 abitanti, +8 per cento in due anni. Lontanissimi gli obiettivi del 2030

Shopping e benessere

«Flash Beinasco non è solo una galleria commerciale ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca VerPELLI, Amministratore Unico Odos Servizi -. Intendiamo puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta».



Il nuovo «kartodromo» da record di Beinasco.

Da questa premessa il nome Flash, acronimo di **Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness**. «Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – aggiunge **Luca Boffa**, CEO del Gruppo Building -. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana».

[Vai a tutte le notizie di Torino](#)

Ecco Flash Beinasco: bowling, kart, sushi e negozi per attirare 7 milioni di visitatori l'anno

Era l'espansione del centro commerciale Le Fornaci, ora ha cambiato nome e non solo: ecco cosa si può trovare al suo interno



CLAUDIO NEVE
claudio.neve@torinocronaca.it

06 MARZO 2025 - 10:35



📍 Ecco Flash Beinasco: bowling, kart, sushi e negozi per attirare 7 milioni di visitatori l'anno

Era "l'espansione" del centro commerciale **Le Fornaci** di Beinasco, in provincia di Torino, ma non ha mai avuto il successo sperato. Ora, dopo un periodo di decadenza, ha cambiato nome e anche "aspirazione": **non più, o per meglio dire non solo, tempo dello shopping ma soprattutto del divertimento.**

Si chiama **Flash Beinasco** ed è stato inaugurato ufficialmente dal Gruppo Building e da Odos Servizi: 18mila metri quadri dedicati a svago, fitness, ristorazione e shopping. All'interno dell'Entertainment Center è possibile trovare **piste da bowling interattive**, un **kartodromo indoor** da 3700 mq, comprensivo anche di un'area **food e arcade**, **negozi**, spazi dedicati al **gaming** e al **fitness**, e il **più grande ristorante di sushi** della città.



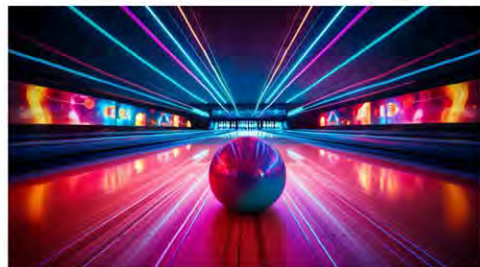
Una maxi pista di go-kart al chiuso per riqualificare il raddoppio del centro commerciale Le Fornaci

Aprire oggi al pubblico K1 Speed Torino: è la settima sede italiana del più grande operatore di go-kart del mondo

«Il progetto - spiegano da **Gruppo Building** e **Odos Servizi** - riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani». Situato lungo Strada Torino, proprio di fronte alle Fornaci, Flash Beinasco è facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone.

«Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente - afferma **Luca Boffa**, CEO del **Gruppo Building** - Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana».

L'obiettivo è ambizioso: **accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno**, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala bowling **Xgamer Interactive Bowling**, dotata di **14 piste con effetti luminosi e animazioni**, e da **K1 Speed**, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness **Just Women** e **FitActive**, e sul centro odontoiatrico **Dental Pro**. Tra i ristoranti presenti spiccano **MIK Sushi** e **RIS - Storie di Riso**, perfetti per gli amanti della buona cucina. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di **Acqua & Sapone**.



«Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago - dichiara **Luca Verpelli**, Amministratore Unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta».



Gnocco fritto alla **Marco Pantani**, cannoli alla **Nibali**: un ristorante nel tempio del ciclismo



Stellantis, via Fiat (e gli altri): ecco il nuovo volto di Mirafiori



Fugge dalla polizia e si schianta contro un palazzo, arrestato in corso Grosseto - VIDEO



Cerca nel Web

Apri Flash Beinasco, l'area commerciale di nuova generazione tra megasushi, bowling e go-kart



Condizioni per l'utilizzo Messaggio pubblicitario ...

Feedback



Scopri Nuovo Škoda Kodiaq, l'open space da guidare.

Ann. Škoda



utilizzo Messaggio pubblicitario ...

Feedback



Corriere della Sera



Feedback

Apri Flash Beinasco, l'area commerciale di nuova generazione tra megasushi, bowling e go-kart

I torinesi lo ricorderanno come l'area commerciale - mai del tutto decollata - vicino a Le Fornaci. Ma da domani, venerdì 7 marzo, il polo commerciale su strada Torino di Beinasco, si trasforma ufficialmente in Flash Beinasco, un innovativo modello di spazio commerciale con diciottomila mq per mangiare, fare shopping, rilassarsi o allenarsi.



FANYIL

Questi occhiali da lettura possono vedere da lontano e da vicino, con Smart Zoom

Ann.

Già passando dalla tangenziale A55 di Torino erano visibili le ultime insegne: Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito, Pepco e Acqua & Sapone. Da domani, venerdì 7 marzo, debutterà anche «Xgamer Interactive Bowling», quattordici piste interattive di bowling con effetti luminosi e animazioni. La struttura nel suo complesso si prepara così ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori l'anno.

Il progetto, sviluppato da Gruppo Building e gestito da Odoacre Servizi, segue l'idea dei luoghi di dove fare la spesa ma anche dove vivere «esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo», come si legge nel comunicato stampa. Vale a dire il kartodromo indoor da 3700 metri quadri di «K1 Speed», i due centri fitness «Just Women» e «FitActive», lo studio «DentalPro». Da qualche giorno ha aperto «Mik Sushi» con tremila mq di ristorante sushi e «RIS Storie di Riso», tra le ultime insegne insieme al bowling. E tra le grandi novità il primo bowling interattivo del Piemonte.

«Flash Beinasco non è solo una galleria commerciale ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, Amministratore Unico Odoacre Servizi -. Intendiamo puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta».

Da questa premessa il nome Flash, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness. «Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – aggiunge Luca Boffa, CEO del Gruppo Building -. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana».

Giovedì, 6 Marzo 2025 ☀ Sereno

citynews



Abbonati

Accedi

≡ **TORINOTODAY**



Redazione

06 marzo 2025 15:04



Si parla di

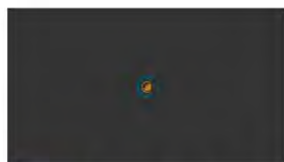
centri commerciali

Sullo stesso argomento



SOCIAL

A Beinasco un nuovo ed enorme impianto al chiuso per go kart elettrici, tra divertimento e adrenalina



VIDEO DEL GIORNO

Il bagaglio sul volo è pieno di cocaina, arrestata trafficante all'aeroporto di Caselle...

ECONOMIA BEINASCO / STRADA TORINO

Spesa e divertimento, Flash apre alle porte di Torino: "Un nuovo modello di centro commerciale"

Il Gruppo Building e Odos Servizi inaugurano l'entertainment center di Beinasco: "Un innovativo modello di spazio commerciale, con diciottomila mq dedicati a svago, fitness, ristorazione e shopping"



Con l'apertura del bowling, da venerdì 7 marzo, saranno attive tutte le attività presenti all'interno di Flash a Beinasco, il nuovo entertainment center che rivoluziona gli spazi per la vendita con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento. Qui si trovano piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3.700 mq, comprensivo anche di un'area food, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness, e anche il più grande ristorante di sushi della città. "Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia", spiegano Gruppo Building (progettazione e sviluppo del progetto) e Odos Servizi (gestore).

All'interno si privilegiano esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo: fitness, lifestyle, avventura, shopping e felicità, si legge nella presentazione della struttura. Situato in Strada Torino, con i suoi oltre 18.000 mq coperti Flash Beinasco è un'oasi dell'intrattenimento, raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone con l'obiettivo di accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno.

I più letti

1. **NIZZA MILLEFONTI**
Case popolari, il piano di autorecupero di Atc e Regione: "Se la sistemi te l'assegniamo"

Come è stato pensato Flash

Dietro il progetto c'è la visione del Gruppo Building: "Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente - afferma Luca Boffa, CEO del gruppo - . Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana".

"Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca VerPELLI, Amministratore Unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta".

Cosa si trova dentro Flash

Per garantire il divertimento c'è l'innovativa sala bowling Xgamer Interactive Bowling, dotata di 14 piste con effetti luminosi e animazioni, e [K1 Speed](#) con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness Just Women e FitActive, e sul centro odontoiatrico Dental Pro. Tra i ristoranti presenti spiccano MIK Sushi e RIS – Storie di Riso. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito e Pepco, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di Acqua & Sapone.

Iscriviti al canale di TorinoToday su [WhatsApp](#) e al canale di Torinotoday su [Facebook](#).

Turin, Flash Beinasco opens, the new life of the shopping area the furnaces between megasushi, "interactive bowling" and go-kart

 emily.parker
March 6, 2025



Of
Federica Vivarelli

Flash Beinasco is the new life of the commercial area of Le Fornaci. At the entrance of the south ring road. 7 million visitors per year expected: "Not only purchases, but experiences and well -being for the whole community"

The Turinese will remember him how **The commercial area – never completely taken off – near Le Fornaci**. But from tomorrow, **Friday 7 March** the commercial center on **Strada Torino di Beinasco** officially transforms into **Flash Beinasco** an innovative model of commercial space with **eighteen thousand square meters to eat, shop, relax or train**.

Already passing through **A55 ring road** The latest signs were visible from Turin: **Shun Fa, Action, Streets, Lukito, Pepco e Acqua & Sapone**. From tomorrow, Friday 7 March, it will also debut **«Xgamer Interactive Bowling»** fourteen interactive bowling tracks with light effects and animations. The structure as a whole thus prepares to welcome **over 7 million visitors a year**.

The project, developed by **Gruppo Building** and managed by **Odoacre Servizi**, follows the idea of the places of where to shop but also where to live "experiences that offer personal fulfillment and emotional well -being", as stated in the press release. That is to say the **karthromo indoors the 3700 metric quadri the «K1 Speed»** the two fitness centers **«Just Women»** e **«FitActive»** the study **«DentalPro»**. For a few days he has opened **«Mik Sushi»** With three thousand square meters of Sushi Restaurant and "Ris stories of rice", among the latest signs together with bowling. And among the great news the **First interactive Bowling of Piedmont**.

Shopping and wellness

"Flash Beinasco is not only a commercial gallery but an authentic entertainment and leisure center -declares Luca Verpelli, the sole director Odos Servizi -. We intend to focus on the quality of the time spent inside, offering an environment full of stimuli that responds to the needs of an audience in transformation and increasingly heterogeneous. The goal is that the Center becomes a place of reference for the community and for the territory, capable not only of satisfying practical needs, but also of contributing to the well -being of those who frequent it ".

From this premise the name flash, acronym for **Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness**. «Flash represents our idea of how commercial spaces should evolve in the future, attentive to people's needs – he adds **Luca Boffa** CEO of the Building group -. We thought of a place where people can come not only to shop, but to live engaging experiences. We must redefine the urban spaces to adapt them to social changes, starting from the places of trade up to civil, private and leisure spaces, with the aim of improving daily life ".

[Go to all the news of Turin](#)

[Subscribe to the Corriere Torino newsletter](#)

March 6, 2025 (modification on March 6, 2025 | 14:00)

Search



Search

Recent Posts

Consultants, get ready for a new era c finance

he chose to die from shooting

SpaceX Starship explosion in the USA, rocket debris in the Bahamas sea

Foggia, Pasquale Rignanese new coordinator of Forza Italia

Innocenti Mini de Tomaso Turbo of Christmas holidays

Recent Comments

No comments to show.

Archives

March 2025

February 2025

January 2025

Categories

Breaking News

Business

Health

Local

Home > News > Flash Beinasco, un leisure centre di nuova concezione



Flash Beinasco, un leisure centre di nuova concezione

Roberto Pacifico 6 Marzo 2025



Odos Group gestisce anche Flash Beinasco, un nuovo centro per l'intrattenimento su 18.000 mq coperti lungo Strada Torino

Flash è anche un acronimo dei sostantivi inglesi *Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness*. "E **Flash Beinasco** aggiunge **Luca Verpelli**, amministratore unico Odos Servizi: non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di svago e intrattenimento. Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è far diventare il centro un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta".

Flash Beinasco, con i suoi oltre **18.000 mq** coperti, si trova lungo Strada Torino, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabauda, e si propone come un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il tempo libero, proprio e della famiglia. È un entertainment/leisure center che "rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento". Quindi troviamo, fra le attrazioni, piste da bowling interattive, un kartodromo al coperto (indoor) da 3.700 mq, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati ai giochi elettronici (gaming) e alla forma fisica (fitness), e il più grande ristorante di sushi della città.

Il progetto, sviluppato dal torinese **Gruppo Building** (che nell'ambito retail/shopping centre ha firmato il **Ducale**, **Le Fornaci** a Beinasco, **Settimo Cielo retail park**, **Porto Bolero**) e gestito da **Odos Servizi**, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo.

"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente -afferma **Luca Boffa**, Ceo Gruppo Building. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana".

Dalla sala bowling ai go-kart ekettrici

L'entertainment center **Flash Beinasco** si prepara ad accogliere oltre **7 milioni** di visitatori all'anno. Il divertimento è garantito già da una sala bowling **Xgamer Interactive Bowling**, dotata di **14 piste** con effetti luminosi e animazioni, e da **K1 Speed**, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness **Just Women** e **FitActive**, e sul centro odontoiatrico **Dental Pro**.

Tra i ristoranti spiccano **MIK Sushi** e **Ri- Storie di Riso**. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente un **Acqua & Sapone**.

Chi è e cosa fa Odos group

Odos Group ha più di 30 anni di storia nella gestione diretta, o tramite mandato, di immobili a destinazione commerciale. Ha oltre 70 collaboratori nelle quattro sedi di Novara, Milano, Vicenza e Catania; gestisce più di **50 centri commerciali** con oltre **1.600 negozi**, 800.000 di Glia e service charge amministrate per un controvalore superiore a **35 milioni** di euro. Attraverso le sue controllate, come **Odos Servizi srl** e **Atrium srl**, si occupa di gestione tecnica e locativa, commercializzazione e marketing di centri e parchi commerciali, factory outlet, immobili e progetti a destinazione mista (Odos Servizi), gestione degli oneri comuni mediante mandato senza rappresentanza (Odos) e gestione di condomini e supercondomini a destinazione commerciale e direzionale (Atrium).

TAG centri commerciali entertainment centre leisure Odos Group



Abbonati a Mark Up

Edicola web

Iscriviti alla newsletter

DIGITAL MANAGER

Sei un digital manager? La tua impresa è impegnata nella Digital Transformation?

Gli aggiornamenti sulle ultime innovazioni e trend, per gestire la trasformazione culturale in azienda e identificare nuove opportunità di business

SCOPRI IL DIGITAL MANAGER CLUB

Torino Shopping

Flash Beinasco: a Beinasco il nuovo Entertainment Center fra bowling, sushi e negozi



Beinasco (TO)

Cerca sulla mappa

Newsletter Eventi

Resta aggiornato su tutti gli eventi a Torino e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter



REGISTRATI

Torino, 06/03/2025.

A pochi passi da Torino apre **Flash Beinasco**, nuovo **Entertainment Center** che rivoluziona il concetto di shopping e svago, offrendo **spazi pensati per la socializzazione, il divertimento e il benessere**.

Flash Beinasco è un luogo dove le persone possono divertirsi, grazie a **piste da bowling interattive, un kartodromo indoor di 3700 mq, aree food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness**, fino ad arrivare al più grande ristorante di sushi della città.

Progettato dal **Gruppo Building** e gestito da **Odos Servizi**, Flash Beinasco intende rispondere alle nuove esigenze di consumo, che privilegiano esperienze e socialità rispetto al puro acquisto di beni materiali. Flash Beinasco nasce proprio con questo obiettivo: **unire fitness, lifestyle, avventura, shopping e intrattenimento in un'unica esperienza**, offrendo uno spazio pensato per famiglie, giovani e appassionati di sport e tecnologia.

Situato lungo **Strada Torino**, il centro si estende su **18.000 mq coperti dove si possono trovare:**

- **Divertimento:** **Xgamer Interactive Bowling**, con 14 piste dotate di effetti luminosi e animazioni, e **K1 Speed**, il kartodromo indoor con go-kart elettrici.
- **Benessere e fitness:** i centri **Just Women** e **FitActive**, insieme al centro odontoiatrico **Dental Pro**.
- **Ristorazione:** tra le proposte di cucina spiccano **MIK Sushi** e **RIS - Storie di Riso**.
- **Shopping e lifestyle:** marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, oltre a uno store di **Acqua & Sapone** per la cura della persona e della casa.

VIVATORINO.IT
BLOG

[HOME](#) [EVENTI](#) [NOTIZIE](#) [DOVE MANGIARE](#) [INFO UTILI](#) [STORIE DI TORINO](#) [CONTATTI](#) [METEO TORINO](#)

★ Home / In evidenza / Flash apre le porte del divertimento a Torino. Il gruppo building e Odos servizi inaugurano l'entertainment center di Beinasco

Flash apre le porte del divertimento a Torino. Il gruppo building e Odos servizi inaugurano l'entertainment center di Beinasco

1 Pubblicato da [Vivatorino](#) 14/03/2025 15:00 0 Commenti (pubblicati)

A pochi passi da Torino apre **Flash Beinasco**, il nuovo **Entertainment Center** che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla **socializzazione**, allo **svago** e al **divertimento**. Flash Beinasco è un luogo dove trovare **piste da bowling interattive**, un **kartodromo indoor da 3700 mq**, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al **gaming** e al **fitness**, e il **più grande ristorante di sushi della città**. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia.

Il progetto, sviluppato da **Gruppo Building** e gestito da **Odos Servizi**, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo.

Per rispondere a questa tendenza è nato Flash Beinasco: un luogo dove **fitness, lifestyle, avventura, shopping e felicità** potranno fondersi in un'unica esperienza. Situato strategicamente lungo Strada Torino, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabauda, con i suoi **oltre 18.000 mq coperti** Flash Beinasco è una vera e propria **oasi dell'intrattenimento**, facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone.

Dietro a questo progetto innovativo c'è la visione del Gruppo Building, realtà consolidata nel panorama delle costruzioni di centri commerciali in Italia e all'estero. Con Flash, il Gruppo conferma il suo impegno nel disegnare un modo contemporaneo di vivere le città, creando spazi che uniscano un'architettura a misura d'uomo – e d'ambiente – a una migliore qualità della vita.

"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana."

L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad **accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno**, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala bowling **Xgamer Interactive Bowling**, dotata di **14 piste con effetti luminosi e animazioni**, e dall'emozionante esperienza di **K1 Speed**, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri fitness **Just Women** e **FitActive**, e sul centro odontoiatrico **Dental Pro**. Tra i ristoranti presenti spiccano **MIK Sushi** e **RIS – Storie di Riso**, perfetti per gli amanti della buona cucina. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa**, **Action**, **Boxeur Des Rues**, **Lukito** e **Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di **Acqua & Sapone**.

"Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, Amministratore Unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta."



Condividi:

[Facebook](#) [X](#)

A Pinerolo arriva
la mobilità del futuro.



6 marzo 2025

CRONACA

BEINASCO - Nasce Flash, il nuovo entertainment center da 7 milioni di visitatori all'anno

Beinasco Situato strategicamente lungo strada Torino, con i suoi oltre 18.000 metri quadri coperti Flash Beinasco è una vera e propria oasi dell'intrattenimento



Segnalazione

Condividi questo articolo su:



BEINASCO - Apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento. Flash Beinasco è un luogo dove trovare piste da bowling interattive, un kartodromo indoor da 3700 metri quadri, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness, e il più grande ristorante di sushi della città. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia.

Il progetto, sviluppato da Gruppo Building e gestito da Odos Servizi, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo. Per rispondere a questa tendenza è nato Flash Beinasco: un luogo dove fitness, lifestyle, avventura, shopping e felicità potranno fondersi in un'unica esperienza. Situato strategicamente lungo strada Torino, con i suoi oltre 18.000 metri quadri coperti Flash Beinasco è una vera e propria oasi dell'intrattenimento, facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone.

«Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building – abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana». L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno, offrendo una vasta gamma di servizi e attività.

«Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, Amministratore Unico Odos Servizi - grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta».

Segnalazione

Condividi questo articolo su:



9,5 ° Torino

NUOVA SOCIETÀ

venerdì, 7 Marzo 2025

f @ in X D Q

Flash apre le porte del divertimento a Torino

Redazione Marzo 6, 2025

Share f X S T VK M



Più letti

Nova Coop, 2,6 milioni di premio salario variabile collettivo ai dipendenti
Giugno 1, 2016



Cronaca della notte di tensione al Caat
Ottobre 16, 2014



Torino, 15 novembre studenti assediano le banche
Novembre 15, 2013



Farinetti, Eataly: "Serve il prelievo forzoso sui conti degli italiani per la ricostruzione"
Aprile 11, 2020



A pochi passi da Torino apre **Flash Beinasco**, il nuovo **Entertainment Center** che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla **socializzazione**, allo **svago** e al **divertimento**. Flash Beinasco è un luogo dove trovare piste da **bowling interattive**, un **kartodromo indoor** da 3700 mq, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al **gaming** e al **fitness**, e il più **grande ristorante di sushi della città**. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia. Il progetto, sviluppato da **Gruppo Building** e gestito da **Odos Servizi**, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo. Per rispondere a questa tendenza è nato Flash Beinasco: un luogo dove **fitness, lifestyle, avventura, shopping e felicità** potranno fondersi in un'unica esperienza. Situato strategicamente lungo Strada Tonino, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabauda, con i suoi **oltre 18.000 mq coperti** Flash Beinasco è una vera e propria **oasi dell'intrattenimento**, facilmente raggiungibile da tutta l'area metropolitana torinese per servire circa un milione e mezzo di persone. Dietro a questo progetto innovativo c'è la visione del Gruppo Building, realtà consolidata nel panorama delle costruzioni di centri commerciali in Italia e all'estero. Con Flash, il Gruppo conferma il suo impegno nel disegnare un modo contemporaneo di vivere le città, creando spazi che uniscano un'architettura a misura d'uomo – e d'ambiente – a una migliore qualità della vita. *"Flash rappresenta la nostra idea di come dovrebbero evolversi gli spazi commerciali nel futuro, attenti ai bisogni della gente – afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. Abbiamo pensato a un luogo dove le persone possono venire non solo per fare acquisti, ma per vivere esperienze coinvolgenti. Dobbiamo ridefinire gli spazi urbani per adattarli ai cambiamenti sociali, a partire dai luoghi del commercio fino ad arrivare agli spazi civili, privati e per il tempo libero, con l'obiettivo di migliorare la vita quotidiana."* L'entertainment center Flash Beinasco si prepara ad **accogliere oltre 7 milioni di visitatori all'anno**, offrendo una vasta gamma di servizi e attività. Il divertimento è garantito dall'innovativa sala **bowling Xgamer Interactive Bowling**, dotata di **14 piste con effetti luminosi e animazioni**, e dall'emozionante esperienza di **K1 Speed**, con i go-kart elettrici per chi cerca un tocco di adrenalina. Per il benessere e la forma fisica, i visitatori possono contare sui centri **fitness Just Women e FitActive**, e sul centro odontoiatrico **Dental Pro**. Tra i ristoranti presenti spiccano **MIK Sushi e RIS – Storie di Riso**, perfetti per gli amanti della buona cucina. Lo spazio dedicato allo shopping include marchi come **Shun Fa, Action, Boxeur Des Rues, Lukito e Pepco**, mentre per la cura della casa e della persona è presente uno store di **Acqua & Sapone**. *"Flash Beinasco, acronimo di Fitness, Lifestyle, Adventure, Shopping, Happiness, non è solo una galleria commerciale, ma un autentico centro di intrattenimento e svago – dichiara Luca Verpelli, Amministratore Unico Odos Servizi. Grazie a una visione chiara e innovativa, Flash intende puntare sulla qualità del tempo trascorso al suo interno, offrendo un ambiente ricco di stimoli che risponde alle esigenze di un pubblico in trasformazione e sempre più eterogeneo. L'obiettivo è che il centro diventi un luogo di riferimento per la comunità e per il territorio, capace non solo di soddisfare bisogni pratici, ma anche di contribuire al benessere di chi lo frequenta."*

Il futuro della mobilità a Torino: nuove soluzioni per l'accessibilità
Marzo 7, 2025



Nuova inchiesta per l'assessore Mazzoleni, Adriana Cava Dance Company e la pirouette uniscono i talenti dell'Arte di Tersicore
Marzo 6, 2025



Emilio Bolla è il nuovo Presidente del CSI Piemonte
Marzo 6, 2025



Salute: luoghi di cura



SGUARDI SU TORINO

Classica Flipcard Rivista Mosaico Sidebar Istantanea Timeslide

MAR
6

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center progettato da Gruppo Building con kartodromo indoor da 3700 mq, piste da bowling e il ristorante di sushi più grande della città



A pochi passi da Torino apre **Flash Beinasco**, il nuovo **Entertainment Center** che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più ampia dedicata alla **socializzazione**, allo **svago** e al **divertimento**. Flash Beinasco è un luogo dove trovare **piste da bowling interattive**, un **kartodromo indoor da 3700 mq**, comprensivo anche di un'area food e arcade, negozi, spazi dedicati al **gaming** e al **fitness**, e il **più grande ristorante di sushi della città**. Un nuovo modello di centro commerciale pensato per chi vuole arricchire il proprio tempo libero e della famiglia.

Il progetto, sviluppato da **Gruppo Building** e gestito da **Odos Servizi**, riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani. Come evidenziato da recenti indagini, in particolare le generazioni più giovani si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo.



HOME

ONLINE

DATABASE

EVENTI

TARIFFE

REGISTRATI

ACCEDI

Il Quotidiano Immobiliare

Retail & Commercial

Fondi & Sliq

Strutture Turistiche

Logistica & Industriale

Abitare

Green Building

Copernico 40

Agency

Italy

QTV

Database

il Quotidiano Immobiliare

GIORNALE

LOCANDINA

CAMELOT


DIRETTE

CERCA

16:19

COMUNICATO STAMPA

Oggi, 10:45




Comune di Milano: aggiornati gli oneri di urbanizzazione per i servizi privati convenzionati

Milano • Lo scorso 3 marzo 2025 il Consiglio comunale ha approvato la delibera n. 11 di

COMUNICATO STAMPA

Oggi, 09:43




Odos: Flash apre le porte del divertimento a Torino

Beinasco • A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center che rivoluziona gli spazi per il retail con un'offerta più

COMUNICATO STAMPA

Oggi, 09:33



CB Commercial nominata advisor esclusivo per la vendita di un terreno edificabile a Parma

Parma • Coldwell Banker Commercial è stata selezionata da Authority STU S.p.A. in liquidazione,

NEWS EVENTO

05/03/2025



AGENZIA DEL DEMANIO

L'Agenzia del Demanio a MIPIM 2025

Cannes • L'Agenzia del Demanio sarà tra i protagonisti di MIPIM 2025, l'appuntamento internazionale dedicato al real estate e alle città



Building e Odos inaugurano Flash Beinasco



Luca Salomone

A pochi passi da Torino apre, su **18mila mq**, **Flash Beinasco**, dove Flash è l'acronimo di *fitness, lifestyle, adventure, shopping, happiness*.

Il nuovo centro di intrattenimento vuole rivoluzionare gli spazi retail con un'offerta più ampia dedicata alla socializzazione, allo svago e al divertimento.

Sinergia con Le Fornaci

Sviluppato da **Gruppo Building** - società immobiliare, di progettazione e di acquisizioni real estate, con quartier generale a Milano e a Torino - il complesso è gestito da **Odos Servizi**. Si trova nelle immediate adiacenze de **Le Fornaci Megashopping** (38 mila mq e 76 punti vendita, un ipermercato **Novacoop**), gestito da **Svicom**, e con il quale si appresta a instaurare un gioco di squadra.

Flash Beinasco, come detto, è un concept diverso dal solito, un luogo dove trovare **14 piste da bowling** interattive, un kartodromo, ossia un *autodromo per go-kart* da 3.700 mq, negozi, spazi dedicati ai giochi e videogiochi, al fitness, nonché *il più grande ristorante di sushi della città*, **Mik Sushi**, marchio già operativo nel centro storico della capitale piemontese, in Piazza Solferino. Gli altri tenant sono **Action**, **Boxeur des rues**, **Acqua&Sapone**, **Pepco**, **Dental Pro**, **Shun Fa** (prodotti per la casa e la persona), **Lkt-Lukito** (abbigliamento), **Curves** (salute e bellezza), un ristorante **Ris-Storie di Riso**, i centri fitness **Just Women** e **Fitactive**.

Il progetto riflette il crescente interesse verso luoghi destinati alle attività culturali e ricreative, che superano l'acquisto di beni di consumo nelle intenzioni di spesa degli italiani.

"Come evidenziato da recenti indagini (fonte **Ufficio Studi Coop-Nomisma**) in particolare le generazioni più giovani - si legge in una nota - si stanno allontanando dalla ricerca di uno status attraverso il consumo, privilegiando esperienze che offrono appagamento personale e benessere emotivo".

Le 5 notizie più lette della settimana

Action inaugura a Teramo

Prénatal sbarca a Potenza

Pam Panorama firma un accordo con Iberdrola

Unicoop Etruria, più sinergie e cessione degli store dell'alta Toscana

Custom amplia la presenza nel retail



Obiettivo: sette milioni

Situato strategicamente lungo *Strada Torino*, una delle principali arterie di accesso al capoluogo sabaudo, Flash Beinasco, riflette la linea strategica di Gruppo Building - realtà consolidata nel panorama delle costruzioni di centri commerciali in Italia e all'estero - che desidera introdurre modi nuovi per vivere la città, i quali uniscano un'architettura a misura d'uomo - e d'ambiente - a una migliore qualità della vita.

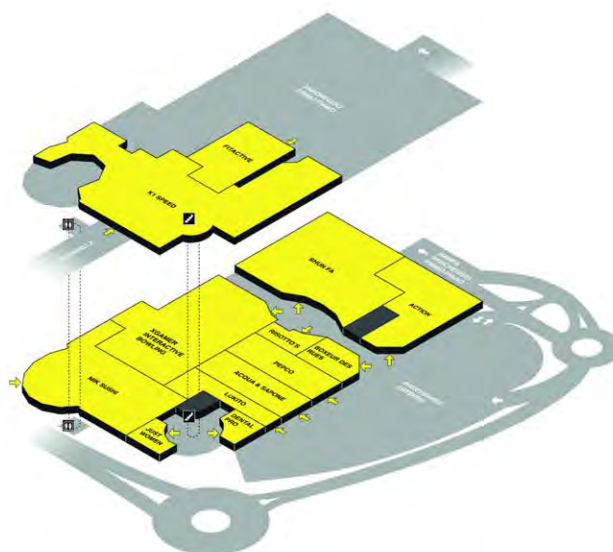
La realizzazione si prepara ad accogliere *oltre 7 milioni di visitatori all'anno*, offrendo una vasta gamma di servizi e attività.

Passando a Odos bisogna aggiungere che il gruppo gestisce, per il lato retail, **più di 50 centri commerciali**, per oltre 1.600 negozi, con circa 800mila mq di superficie lorda affittabile.

In febbraio, operativi dal primo marzo, sono altri due incarichi di Odos Servizi, per **Le Torri Bianche** di Vimercate (11 mila mq) e per **Ibleo** di Ragusa (25mila mq). Si è aggiunto, il 4 marzo, il compito di gestione di **Algo shopping center di Lagundo**, alle porte di Merano (BZ), con le sue 45 insegne tra food, non food e servizi.

Odos: trent'anni di Malpensa Uno

Nuovi incarichi a Cbre e Odos

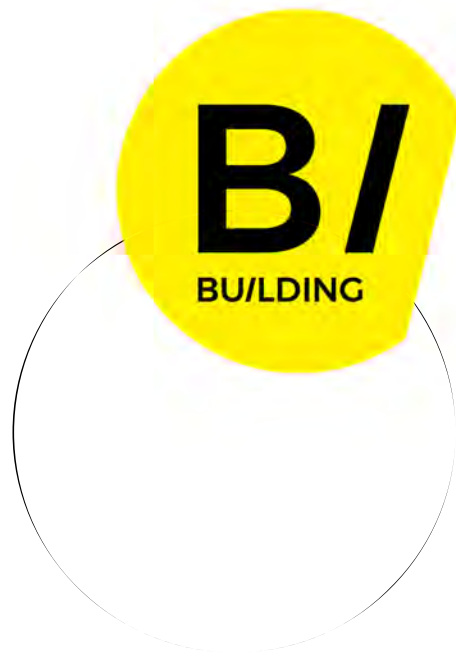
LA PLANIMETRIA DI FLASH BEINASCO


NOTIZIA DEL GIORNO | 07 Marzo 2025 | STAMPA | EMAIL | CONDIVIDI | f X in



ODOS | CENTRI COMMERCIALI | IMMOBILIARE | NUOVE APERTURE

Ti è piaciuto l'articolo? Iscriviti alla newsletter e non perderti gli altri aggiornamenti.



/ Social Media



Home



Esplora



Notifiche



Messaggi



Grok



Segnalibri



Offerte di lavoro



Community



Premium



Organizzazioni v...



Profilo



Altro

Posta

← Post



ilTorinese.it
@ilTorineseNews

Entertainment Center di Beinasco. Flash apre le porte del divertimento a Torino iltorinese.it/2025/03/08/ent... #torino



Da iltorinese.it

7:04 PM · 8 mar 2025 · 100 visualizzazioni



1



Posta la tua risposta

Rispondi

Q Cerca

Persone pertinenti



ilTorinese.it
@ilTorineseNews

Segui

Testata giornalistica quotidiana di informazione, società, cultura

Che c'è di nuovo



Fashion Weeks Womenswear
FW25/26
IN DIRETTA

Di tendenza nella seguente zona: Italia

Brad Pitt

1,157 post

Di tendenza nella seguente zona: Italia

Bergoglio

1,359 post

Di tendenza nella seguente zona: Italia

Mivar

Di tendenza nella seguente zona: Italia

Mortadella

[Mostra altro](#)

[Termini di servizio](#) [Informativa sulla privacy](#)
[Norme sui cookie](#) [Accessibilità](#)
[Info sugli annunci](#) [Altro](#) ... © 2025 X Corp.



facebook

E-mail o telefono

Password

Post di TorinoToday



TorinoToday

3 h · 🌐

Piste da bowling interattive, un kartodromo indoor, un'area food, negozi, spazi dedicati al gaming e al fitness



TORINOTODAY.IT

Spesa e divertimento, Flash apre alle porte di Torino: "Un nuovo modello di centro commerciale"

👍 176

Commenti: 65 Condivisioni: 57


👍 Mi piace

💬 Commenta

🔗 Condividi

facebook


Post di Corriere Torino



Corriere Torino




2 h ·

All'imbocco della Tangenziale Sud. Attesi 7 milioni di visitatori l'anno: «Non solo acquisti, ma esperienze e benessere per tutta la comunità»



TORINO.CORRIERE.IT

Torino, apre Flash Beinasco, la nuova vita dell'area commerciale Le fornaci tra megasushi, bowling e go-kart




19

Commenti: 2


Condivisioni: 2

Mi piace


Commenta

Condividi


Più pertinenti



Gruppo Building



16 min



Elvira Vassallo

Ma è già aperto?


4 min

//. MAILANDER
 SHAPING COMMUNICATION




facebook

Post di CronacaQui



 **CronacaQui**
23 h · 🌐

Era l'espansione del centro commerciale Le Fornaci, ora ha cambiato nome e non solo: ecco cosa si può trovare al suo interno



TORINOCRONACA.IT

Ecco Flash Beinasco: bowling, kart, sushi e negozi per attirare 7 milioni di visitatori l'anno

  136

Commenti: 14 Condivisioni: 60



facebook

E-mail o telefono

Password

Post di Mentelocale Torino



Mentelocale Torino

22 h · 🌐



A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, un nuovo Entertainment Center che rivoluziona il concetto di shopping e svago! 🤩



MENTELOCALE.IT

Flash Beinasco: a Beinasco il nuovo Entertainment Center fra bowling, sushi e negozi

A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, un nuovo Entertainment Center che rivoluziona il co...



6

Commenti: 1 Condivisioni: 3



Mi piace



Commenta



Condividi



SGUARDISUTORINO - INSTAGRAM

6 Marzo 2025

Social Media

Instagram

- Home
- Cerca
- Esplora
- Reels
- Messaggi
- Notifiche
- Crea
- Profilo
- Altro



sguardisutorino • Segui

...



A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center progettato da Gruppo Building con kartodromo indoor da 3700 mq, piste da bowling e il ristorante di sushi più grande della città.
SCOPRITE TUTTI I DETTAGLI NEL MIO ARTICOLO AL LINK IN BIO

@flashbeinasco @gruppobuilding
#FlashBeinasco #GruppoBuilding



Piace a simonarae e altri
22 ore fa



Aggiungi un commento...

Profilo

Altri post di sguardisutorino



facebook

E-mail o telefono

Password

Post di TorinoSud.it



TorinoSud.it

13 h · 🌐



La città di [#Beinasco](#) ospita il nuovo entertainment center da 7 milioni di visitatori all'anno



TORINOSUD.IT

BEINASCO - Nasce Flash, il nuovo entertainment center da 7 milioni di visitatori all'anno



7

Condivisioni: 1



Post



Sguardi su Torino
@EdoardoArpaia



A pochi passi da Torino apre Flash Beinasco, il nuovo Entertainment Center progettato da Gruppo Building con kartodromo indoor da 3700 mq, piste da bowling e il ristorante di sushi più grande della città.

sguardisutorino.blogspot.com/2025/03/a-poch...

[@gruppobuilding](#) [#FlashBeinasco](#) [#beinasco](#) [#Torino](#)



12:06 PM · 6 mar 2025 · 50 visualizzazioni



/ DOMUS LASCARIS



/ Agenzie



Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris

TORINO\ aise\ - C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la nuova esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile fino al 5 dicembre, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

“La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin”, dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. “Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere”.

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania. (aise)



Stampa

AGENDA

a cura di
ANGELO MISTRANGELO

VENERDÌ 10

Visioni. Alle 11, Palazzo Lascaris, Consiglio Regionale del Piemonte, in via Alfieri 15, apertura della mostra di "Art Brut" sul tema "Tormenti, visioni, evasioni", a cura di Tea Taramino e Lillo Baglio. Intervengono con i curatori, Davide Nicco e Giovanni La Valle (orario: lun.-ven. 9-17 e nei giorni 7, 14 e 21 dicembre. Info: federica.calosso@cr.piemonte.it, sino al 16 gennaio 2026).

Immagini. Alle 18, Sala delle Arti, Parco Gen. C.A. Dalla Chiesa, in corso Torino 7, Collegno, apertura della mostra "Doppio Senso" con le pittrici Elena Monaco e Maria Antonietta Onida, promossa dall'Associazione "Gli Argonauti". Un percorso tra intenso realismo e impressioni naturalistiche, con un testo di Gianfranco Schialvino (orario: mer.-dom. 14,30-18,30. Info: 3408240619).

Bambole. Alle 18, Museo Alessandri, in via XX Settembre 29, Giaveno, mostra "Dentro lo specchio: le Bambole di Alessandri", a cura di Concetta Leto, catalogo Centro Studi Silvio Pellico. Opere che rappresentano passioni, vizi e virtù (orario: ogni domenica 10-12,30/14,30-19. www.museoalessandri.it, sino al 6 gennaio).

Risonanze. Alle 18, Casa del Conte Verde, in via Fratelli Piol 8, Rivoli, mostra "Risonanze materiche" con opere di Tiziana Berrola, Silvana Maggi e Paola Zanella (orario: mer.-ven. 16-19, sab. e dom. 10-13/16-19, tel. 011/9563020).

SABATO 11

Passepartout. Alle 10,30 e alle 12, Palazzina di Caccia di Stupinigi, in piazza Principe Amedeo 7, visite guidate alla cupola juvarriana per ciclo "Sotto il cervo". Alle 14,30 e alle 16, per il ciclo "Dietro le porte segrete" visita agli ambienti e ai corridoi della servitù. Prenotazione obbligatoria: stupinigi@info.ordinemauriziano.it, Info: 011/6200601.

Fotografie. Alle 15, Galleria Actis Caporale, in via Perino 19 a Mazzè, presentazione del libro "In viaggio" di Anna Actis Caporale e mostra fotografica di Gino Maria Sambucco e Elisa Fossati, a cura di Salvo Nuges e un intervento del sindaco Marco Formia (Info: anna.actiscaporale@alice.it).

MERCOLEDÌ 15

Sculture. Dalle 8, Domus Lascaris, in via Lascaris 7, esposizione di sei opere astratte in marmo e pietra dello scultore normanno Aurélien Boussin "Forme vitali", che si possono vedere, sino al 5 dicembre, dalle vetrine dello spazio-mostre del Gruppo Building. Giovedì 16 ottobre, dalle 18, "Incontro con l'artista"

GIOVEDÌ 16

Biosfere. Alle 18, GAM Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea, in via Magenta 31, Salvatore Tedesco "Biosfere-La luce e il vivente: Operaparken Copenhagen", conferenza del ciclo "Risonanze", a cura di Chiara Bertola e Federico Vercellone. Costo: 6 euro. Acquisto solo online: <https://www.gamtorino.it/it/evento/salvatore-tedesco/> (gamtorino.it).

Collettiva. Dalle 18, Laboratorio di Incisione, in via Belfiore 14, inaugurazione dell'annuale mostra del "Piccolo formato" dei soci del Piemonte Artistico Culturale, presieduto da Claudio Fassio, con l'esposizione di 52 opere (orario: lun.-sab. 11-13/16-19, dom. 11-13, Info: piemonteart@libero.it, sino al 27 ottobre).



SC&S

SOCIETÀ
CULTURA &
SPETTACOLI

Sei opere di Balbiano visibili alla Domus Lascaris

Chi siamo e chi saremmo se non ci fossero sbarre invisibili? Da domani al 20 maggio la Domus Lascaris ospita "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata" di Daniela Balbiano, su iniziativa del Gruppo Building. Sei dipinti dell'artista piemontese invitano a riflettere sul delicato equilibrio tra oppressione e libertà nella condizione umana. Saranno visibili attraverso le ampie vetrate fra via Lascaris e Dellala. F.Ros.—





DOMUS LASCARIS dal 30 marzo

La libertà immaginata oltre le gabbie

Lo spazio espositivo Domus Lascaris, in pieno centro della città, inaugura domenica 30 marzo la mostra personale della pittrice Daniela Balbiano sul tema "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", promossa dal Gruppo Building, sino al 20 maggio. E' sempre possibile vedere dall'esterno della galleria la collezione di sei dipinti, tra oppressione e libertà, attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Francesco Dellala, in un coinvolgente rapporto dei passanti con le tecniche miste all'interno. Un'occasione per cogliere la tensione dinamica dei soggetti rappresentati e, in sintesi, avvertire il clima di una costante e intensa ricerca interiore (Info: 011/5581711) A. MIS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





/ Online News

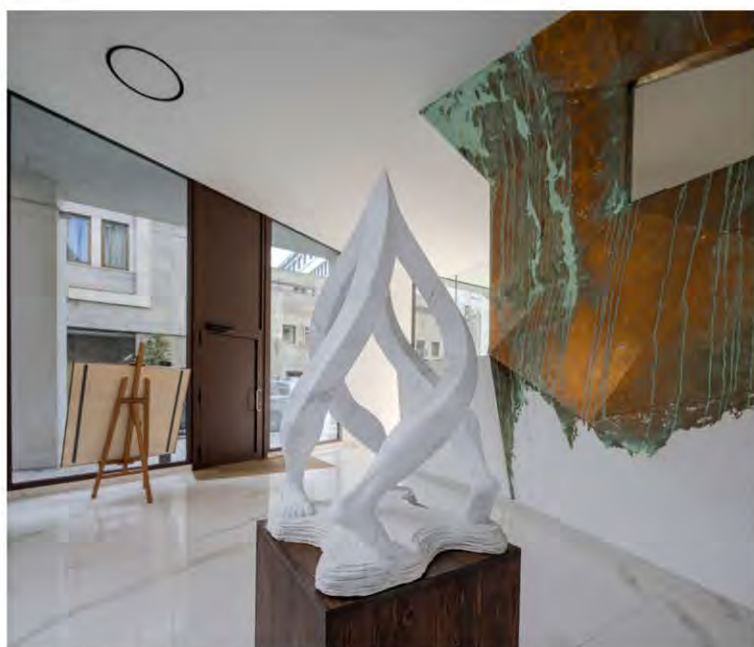


LA CULTURA DEL MARTEDÌ



Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris

21/10/2025 15:16



TORINO\aise - C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di **Aurélien Boussin**, lo scultore di origini francesi che il **Gruppo Building** ha scelto per la nuova esposizione alla **Domus Lascaris di Torino**. La mostra dell'artista normanno, visibile fino al 5 dicembre, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera *Toc Vajont*, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

"La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin", dichiara **Luca Boffa**, CEO del Gruppo Building. "Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere".

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania. **(aise)**



aise
 agenzia internazionale
 stampa estero

Italiano → Inglese

L'AISE in tutte le lingue con *Translate*



Newsletter

✉ Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Inserisci indirizzo Email

INVIA



News

Finanza

Politica

Internet & Hi-tech

Gossip

Curiosità

Sport

Cucina

Ambiente

Viaggi

WEBSHAKE AGGREGATORE DI NOTIZIE > ECONOMIA > FINO AL 5 DICEMBRE LE FORME VITALI DI AURÉLIE BOUSSIN SONO ESPOSTE ALLA DOMUS LASCARIS DI TORINO, IN UN INCONTRO TRA SCULTURA E ARCHITETTURA

Cerca su webshake...



Fino al 5 dicembre le Forme Vitali di Aurélien Boussin sono esposte alla Domus Lascaris di Torino, in un incontro tra scultura e architettura

ISCRIVI IL TUO BLOG SU
webSHAKE



Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha messo in mostra alla Domus Lascaris, spazio espositivo di Torino incastonato in uno degli edifici-simbolo del modernismo italiano, un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, sei opere in marmo e pietra dello scultore francese Aurélien Boussin (si veda qui il [...])

Per leggere il resto dell'articolo devi collegarti direttamente sul sito della fonte:

CONTINUA

NEWSLETTER



Q

Home > Arte & Lifestyle

Fino al 5 dicembre le Forme Vitali di Aurélien Boussin sono esposte alla Domus Lascaris di Torino, in un incontro tra scultura e architettura

Il Gruppo Building mette in mostra sei opere dell'artista normanno, un'indagine sulla geometria e la natura che prende vita dal marmo

by [Giuliana Cernigoi](#) - 18 Ottobre 2025 in Arte & Lifestyle



La Domus Lascaris con le opere di Aurélien Boussin

Il Gruppo Building, da oltre 40 anni specializzato in sviluppi immobiliari e riqualificazioni di pregio, ha messo in mostra alla Domus Lascaris, spazio espositivo di Torino incastonato in uno degli edifici-simbolo del modernismo italiano, un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, sei opere in marmo e pietra dello scultore francese **Aurélien Boussin** (si veda [qui il comunicato stampa](#)).

C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura, ed è proprio in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Boussin.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera *Toc Vajont*, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offrono ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. E' il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

Luca Boffa, ceo del Gruppo Building, ha dichiarato: "La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin. Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere".

Ricordiamo che il Gruppo Building ha di recente finalizzato la più importante operazione singola della sua storia a **Milano**. Con un investimento di **33 milioni di euro**, la società ha infatti acquisito il complesso immobiliare di **Viale Gian Galeazzo 3**, nel cuore dell'area del Parco delle Basiliche, che sarà completamente ristrutturato nell'ambito di un **progetto da 80 milioni di euro di ricavi potenziali** (si veda [altro articolo di BeBeez](#)).



Aurélien Boussin al lavoro: immagine dal sito dell'artista

Chi è Aurélien Boussin

Di origine normanna, Aurélien Boussin si è diplomato nella scuola d'arte Restauration des Monuments Historique a Parigi. Ha lavorato su importanti monumenti parigini come Notre Dame de Paris o il Château de Versailles. Si è in seguito spostato nel nord ovest della Francia lungo la Loira dove si è appassionato alla scultura e al marmo tanto da trasferirsi a Carrara e Pietrasanta

in Versilia. Le sue opere astratte in marmo e pietra sono ispirate alla natura che ci circonda e usano la geometria per unire equilibrio e slancio in una danza vitale. I volumi sono costruiti a partire da alcuni solidi simbolici, come il cubo, la sfera, l'uovo, attraverso i quali l'artista rappresenta gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, in rapporto alla perfezione dell'universo.

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania. Da diversi anni collabora nella realizzazione di opere monumentali in marmo con lo studio Arco a Seravezza. Partecipa annualmente a simposi artistici internazionali.

Report

Eventi

BeBeez Podcast



Venture capital, in 9 mesi round per 2,3 mld euro su startup di matrice italiana. Il report di BeBeez
3 Novembre 2025



Private equity italiano in accelerazione: semestre record per numero di deal, trainato dagli add-on. Il report di BeBeez
25 Agosto 2025



Venture capital effervescente. Nel semestre 1,45 mld euro di 161 round. Il report di BeBeez
31 Luglio 2025



Investimenti in startup biotech in crescita. In Italia: 127 mln euro in sei mesi da 221 mln in tutto il 2024. Dal 2022 raccolti 730 mln. I dati di BeBeez
26 Giugno 2025

Co-sponsors

Partners

Tag

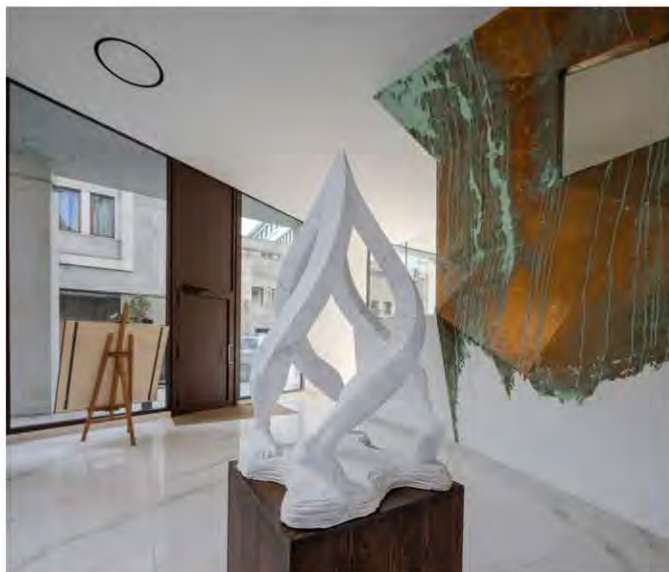
Advent International Ardian Bain capital
BeBeez Headlines News Blackstone bond
Carlyle capitalizzazione Cdp
Cdp Venture Capital sgr club deal concordato
credit deteriorati crisi crowdfunding
Equity crowdfunding ExtraMol Pro Fintech
Ilaria Guidantoni immobiliare Intesa Sanpaolo
Investindustrial ipo Italia KKR m&a
Milano minibond npi opa
Paolo Bonfante Permira pmi podcast
private debt private equity real estate Round
SACE Spac Spotify startup tribunale
Unicredit Ubu

17 ottobre 2025

LIFESTYLE

ARTE - Le forme di Boussin a Domus Lascaris

A Torino, dal 15 ottobre al 5 dicembre, il Gruppo Building mette in mostra sei opere dello scultore normanno. Un'indagine sulla geometria e la natura che prende vita dal marmo



Segnalazione

Condividi questo articolo su:



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di **Aurélien Boussin**, lo scultore di origini francesi che il **Gruppo Building** ha scelto per la prossima esposizione alla **Domus Lascaris** di Torino. La mostra dell'artista normanno, **visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre**, è un viaggio in un universo di forme pure ed eleganti attraverso **6 opere in marmo e pietra**.

Le **sculture astratte di Boussin**, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il **cubo**, la **sfera** e l'**uovo**: da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine.

Ne è un esempio l'opera *Toc Vajont*, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a **Notre-Dame de Paris** e al **Château de Versailles**, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando le linee sinuose delle sculture in risonanza con l'architettura modernista del palazzo in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione e spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

L'esposizione torinese arricchisce il prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

INFO PRATICHE

Aurélien Boussin – Le forme vitali

DOMUS LASCARIS 16/10/2025 – 15/12/2025



Informazioni Evento

Luogo	DOMUS LASCARIS Via Lascaris 7, Torino, Italia (Clicca qui per la mappa)
Date	Dal 16/10/2025 al 15/12/2025
Vernissage	16/10/2025 ore 18
Artisti	Aurélien Boussin
Generi	arte contemporanea

Il Gruppo Building mette in mostra sei opere dello scultore normanno Aurélien Boussin. Un'indagine sulla geometria e la natura che prende vita dal marmo.

Comunicato stampa

C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un "Incontro con l'artista", nell'ambito del quale Aurélien Boussin avrà modo di dialogare con il pubblico e presentare le sue opere.

SGUARDI SU TORINO

Classica Flipcard Rivista Mosaico Sidebar Istantanea Timeslide

OCT 15 Il Gruppo Building presenta presso Domus Lascaris dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025 sei sculture astratte dell'artista normanno Aurélien Boussin ispirate al mondo naturale



A Torino, dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, il **Gruppo Building** mette in mostra sei opere dello scultore normanno **Aurélien Boussin**. Un'indagine sulla geometria e la natura che prende vita dal marmo.



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di **Aurélien Boussin**, le cui opere sono ospitate alla **Domus Lascaris** di Torino. La mostra invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di **6 opere in marmo e pietra**.

Le **sculture astratte di Boussin**, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come **il cubo, la sfera e l'uovo**; da questi solidi, l'artista esplora gli stati

l'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera *Toc Vajont*, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a **una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura**.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a **Notre-Dame de Paris** e al **Château de Versailles**, e poi sbocciato lungo la **Loira con la scoperta dell'amore per il marmo**, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di **apprezzare le opere a tutte le ore del giorno**, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.





L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un "Incontro con l'artista", nell'ambito del quale Aurélien Boussin avrà modo di dialogare con il pubblico e presentare le sue opere.

AURÉLIEN BOUSSIN

DA MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE 2025

A VENERDÌ 5 DICEMBRE 2025

DOMUS LASCARIS, VIA LASCARIS 7, TORINO

***Building** nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzione lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro. Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR- Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT. Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona.*

www.building.it



LE FORME VITALI DI AURÉLIEN BOUSSIN IN MOSTRA A DOMUS LASCARIS: SCULTURA E L'ARCHITETTURA SI INCONTRANO A TORINO

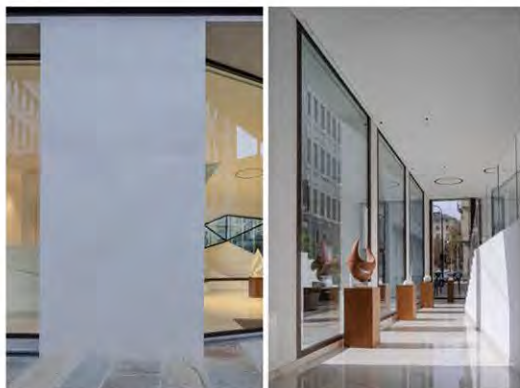


Autore: Redazione



Dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, le opere dello scultore francese Aurélien Boussin saranno protagoniste di una suggestiva esposizione alla Domus Lascaris di Torino, spazio espositivo torinese incastonato in uno degli edifici più iconici del modernismo italiano. La mostra, promossa dal Gruppo Building, invita il pubblico a esplorare un universo dove geometria e natura si fondono in un equilibrio emozionale sospeso nel marmo.

Le sei sculture dell'artista normanno, in un percorso espositivo di respiro internazionale che ha portato le opere di Boussin da Hong Kong a Barcellona, da Roma a Milano, dalla Francia alla Norvegia, saranno visibili sia all'interno della galleria sia, grazie alle ampie vetrate, all'esterno, in un dialogo continuo con lo spazio urbano circostante. La scelta di Domus Lascaris non è casuale: il palazzo, ristrutturato dal Gruppo Building nel segno di una sofisticata contemporaneità, si presta perfettamente al confronto tra architettura, arte e paesaggio cittadino.



Aurélien Boussin, con un passato da restauratore presso luoghi simbolo del patrimonio francese come Notre-Dame de Paris e il Château de Versailles, ha scelto il marmo come materia della sua espressione artistica. Dopo gli esordi lungo la *Loira*, il suo percorso lo ha portato nel cuore delle Alpi Apuane, a Carrara e Pietrasanta, dove oggi vive e lavora. Le sue sculture nascono da forme primarie - il cubo, la sfera, l'uovo - ma si allontanano dalla freddezza della geometria per farsi organismi vitali, in grado di suscitare emozioni contrastanti: serenità, inquietudine, stupore. Ne è un esempio emblematico *Tac Vajant*, opera che richiama la tragedia del 1963 attraverso una tensione verticale carica di memoria e significato. «La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin - afferma Luca Boffa, CEO del Gruppo Building -. Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».



Giovedì 16 ottobre alle 18 Domus Lascaris ospiterà un "Incontro con l'artista": un'occasione unica per conoscere da vicino il pensiero e la visione che guidano la mano di Boussin nel suo lavoro scultoreo.

INFO MOSTRA

Domus Lascaris, Torino

15 ottobre - 5 dicembre 2025

Incontro con l'artista: 16 ottobre, ore 18:00

Ingresso libero



Flash News



Il ministro Giuli ha scelto "Con te con tutto" di Chiara Camoni, curato da

Cecilia Canziani, per rappresentare l'Italia alla Biennale Arte 2026

È stato selezionato il progetto che rappresenterà l'Italia alla 61. Esposizione Internazionale d'Arte - La Biennale di Venezia, in programma...



Caravaggio illumina Mumbai con la Maddalena in estasi

Mumbai, 14 ottobre 2025 - Al Museo Dr. Jitai Daji Lad, uno dei luoghi più iconici della capitale culturale del...



Keita Miyazaki a Villa Giulia: un dialogo silenzioso tra materia e memoria

Dal 10 ottobre al 2 novembre 2025, il Nidéo del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia ospita la mostra The...



L'Apoteosi della dinastia borbonica di Fedele Fischetti torna a casa: capolavoro ritrovato alla Reggia di Caserta

Un capolavoro dell'arte settecentesca napoletana fa il suo ritorno alla Reggia di Caserta: L'Apoteosi della dinastia borbonica di Fedele Fischetti...



PPP VISIONARIO: Roma celebra Pasolini, 50 anni dopo

Una grande rassegna culturale in tutta la città per ricordare Pier Paolo Pasolini, tra memoria, arte e impegno civile. Cinquant'anni...



Ricerca una mostra, una città, un artista



HOME / MOSTRE / ARTE CONTEMPORANEA

Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris

QUANDO: 15/10/2025 - 05/12/2025

LUOGO: Torino, Domus Lascaris

REGIONE: Piemonte

ARTE CONTEMPORANEA

MOSTRE A TORINO

TORINO



Foto Piero Ottaviano

C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di **Aurélien Boussin**, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla **Domus Lascaris di Torino**. La mostra dell'artista normanno, **visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025**, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di **6 opere in marmo e pietra**.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera *Toe Vajont*, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un "Incontro con l'artista", nell'ambito del quale Aurélien Boussin avrà modo di dialogare con il pubblico e presentare le sue opere.

Mostra: Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris

Torino - Domus Lascaris

Apertura: 15/10/2025

Conclusione: 05/12/2025

Organizzazione: Gruppo Building

Indirizzo: via Lascaris 7 - 10121 Torino

Per info: info@building.it

Sito web per approfondire: <https://www.building.it>



myIQ
A che livello appartiene il tuo IQ?

120-130	100-118	110-128
112-124	99-115	90-109

FAI IL TEST

ITINERARTE PLAY

Guarda l'ultimo video



ITINERARTE MAG



OTTAVIANO PIERO / AGF



Aurélien Boussin alla galleria Domus Lascaris di Torino

9 OTTOBRE 2025 CULTURA E SPETTACOLI

Dal 15 ottobre al 5 dicembre il gruppo Building mette in mostra sei opere dello scultore normanno

Il linguaggio artistico di questo scultore trasmette un'energia immobile nella quietezza del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. La mostra, che permette di scoprire l'arte di questo autore e che il gruppo Building ha scelto come prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino, invita a scoprire un universo di forme eleganti e pure attraverso sei opere di marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin si ispirano al mondo naturale e nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici, come il cubo, la sfera e l'uovo. Da questi solidi l'artista esplora gli stati d'animo dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo e traducendo in opere che trasmettono un profondo senso di serenità o inquietudine. Ne è un esempio l'opera "Toc Vajont", in cui lo slancio verticale del marmo evita la tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e la forza della natura. Questo linguaggio è frutto del particolare linguaggio artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira attraverso l'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, dove tra Carrara e Pietrasanta ha fondato il suo laboratorio. Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando normali linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo, in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. Questo è il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

"La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building – le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa con la nostra idea di creare spazi in cui architettura e arte contribuiscono al benessere".

L'esposizione torinese implementa il percorso internazionale di un artista prestigioso, esposto ed apprezzato in contesti come Barcellona, Hong Kong, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania. Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un incontro con l'artista, occasione di dialogo tra Boussin e il pubblico, e di presentazione delle sue opere.

Mara Martellotta

Leggi qui le ultime notizie: ➔ [IL TORINESE](#)

EVENTI / MOSTRE

Aurélien Boussin in mostra a Domus Lascaris

★★★★☆



DOVE

Domus Lascaris

Via Lascaris, 7

PREZZO

GRATIS

QUANDO

Dal 15/10/2025 al 05/12/2025

24/7

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web rdly.it

08 ottobre 2025 14:45



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

I più letti

EVENTI

1. La Festa Pugliese arriva a Grugliasco: tre giorni di street food, pizzeria, orecchiette e altri prodotti tipici

AURORA

2. Torino, il Gran Balon compie i suoi primi 40 anni: per la festa c'è anche Johnson Righeira

CENTRO

3. Un Ferragosto indimenticabile a Cesana Torinese: il calendario degli eventi

EVENTI

4. Al Villaggio Leumann torna "Filo lungo filo": tre giorni dedicati all'arte tessile a Collegno

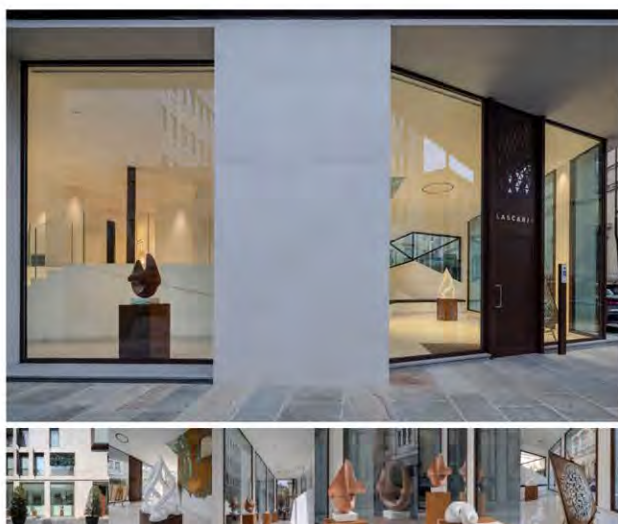
EVENTI

5. Al Villaggio Leumann di Collegno, uno spettacolo su Alessandro Cruto, il pioniere della lampadina

exibart



[Inserisci mostra o evento](#) [Inserisci comunicato stampa](#) [Pubblicità](#) [Registrati](#) [Accedi](#) [f](#) [X](#) [@](#) [v](#) [in](#) [d](#)



15

OTTOBRE 2025

Aurélien Boussin – Le Forme Vitali

Dal 15 ottobre al 05 dicembre 2025
ARTE CONTEMPORANEA

Location

Domus Lascaris
Torino, Via Lascaris, (TO)

Orario di apertura

24/7

Sito web

<https://rdly.it/boussin>

Editore

Gruppo Building

Ufficio stampa

MAILANDER

Autore

Aurélien Boussin

Produzione organizzazione

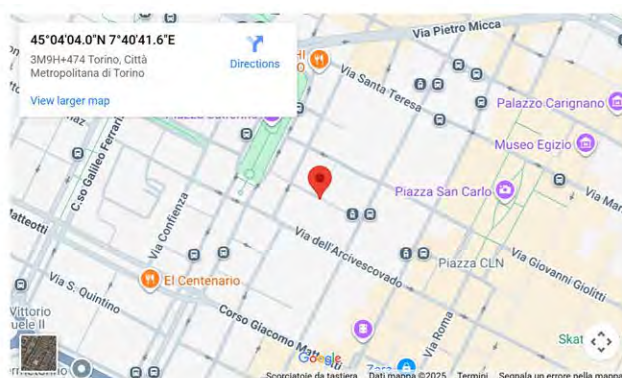
Gruppo Building

Aurélien Boussin – Le Forme Vitali

A Torino, Domus Lascaris ospita la mostra dello scultore Aurélien Boussin dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025. In esposizione sei opere in marmo e pietra che indagano il rapporto tra geometria e natura. Le sue sculture astratte evocano un flusso vitale partendo da forme simboliche.

[Comunicato stampa](#) +

[Segnala l'evento](#)



[Vai al navigatore dell'arte](#)

[LASCIA UN COMMENTO](#)



LE FORME VITALI DI BOUSSIN IN MOSTRA A DOMUS LASCARIS

A Torino, dal 15 ottobre al 5 dicembre, il Gruppo Building mette in mostra sei opere dello scultore normanno Aurélien Boussin dal 15/10/2025 al 05/12/2025

Domus Lascaris Lascaris, 7 Torino (TO)

[Aggiungi al calendario](#) - [Mappa](#)

[Condividi](#)



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in

marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.



ArteRakuMostre
"L'arte in tasca"

[Clicca qui e aggiungi alla home](#)

Con l'Arte, per l'Arte

- » [Segnala una mostra](#)
- » [Agenda Mostre](#)
- » [Archivio storico mostre](#)

Cosa vedere oggi

Acicastello

» [Miracolo | Daniela Ortiz](#)

Alessandria

» ["Tutto Ciò Che Hai Sempre Desiderato È Dall'altra Parte Della Paura"](#)

Avigliana

» [Campagna Internazionale "Aggiungi Una Piastrella"](#)

Bologna

» [6exhibitions](#)
» [Wanda Benatti. Io Sono Di Terra Io Sono Di Fuoco](#)

Brindisi

» ["I Moti Dell'anima"](#)

Casinina

» [I E li Guerra Mondiale](#)

Cervia

» [Artevento Prosegue Fino Al 26 Ottobre Con One Sky One World](#)
» [Prorogata La Mostra Inedita "Il Giro Del Mondo In 80 Aquiloni" Al Magazzino Del Sale Torre](#)
» [Artevento Presenta Il Programma Di One Sky One World 2025](#)

Città Del Vaticano, Roma

Piemonte > Torino

Le forme vitali di Boussin in mostra a Domus Lascaris

Elena Marchisio 07/10/2025



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura.

È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un "Incontro con l'artista", nell'ambito del quale Aurélien Boussin avrà modo di dialogare con il pubblico e presentare le sue opere.

CRONACA, CULTURA - EVENTI, TORINO

ULTIMI ARTICOLI



A Torino il convegno "Energia, ambiente e Infrastrutture"

ECONOMIA, PIEMONTE, TORINO

TORINO

Alessandro Marini - 07/10/2025



Regione Piemonte capofila del nuovo progetto interregionale Common Ground 2

ECONOMIA, CRONACA, TORINO

TORINO

Eliana Puccio - 07/10/2025



Stanzati 2,2 milioni di euro per eventi sportivi

ECONOMIA, CRONACA, CULTURA - EVENTI, TORINO

TORINO

Felicia Bello - 07/10/2025



Il Comune di Torino propone gratuità di parto e aborto per le donne migranti

SANITÀ, CRONACA, TORINO

Felicia Bello - 07/10/2025



I PIÙ LETTI



A Torino il convegno "Energia, ambiente e Infrastrutture"

ECONOMIA, PIEMONTE, TORINO

Alessandro Marini - 07/10/2025



CONTEMPORARY ART MAGAZINE
 SINCE 1980

JULIET



RECENSIONI

INTERVISTE

FOCUS

STUDIO VISIT

•EVENTI

CHI SIAMO

ABBONAMENTI

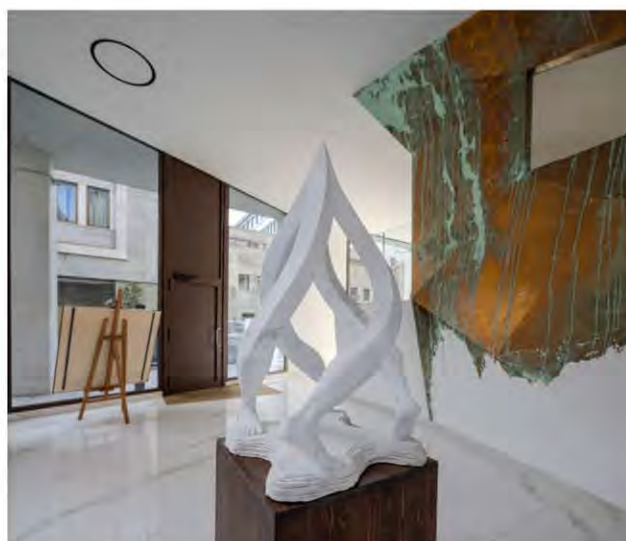
PUBBLICITÀ

CONTATTI



Aurélien Boussin in mostra alla Domus Lascaris di Torino

by JULIET ART MAGAZINE • 15 OTTOBRE 2025 •



Data / Ora

Date(s) - 15/10/2025 - 05/12/2025

Tutto il giorno

Luogo

[Domus Lascaris](#)

Categorie

[TUTTI GLI EVENTI](#)



C'è un'energia immobile nella quiete del marmo, una forza che vibra tra la perfezione della geometria e l'imprevedibilità della natura. È in questa tensione che prende forma il linguaggio artistico di Aurélien Boussin, lo scultore di origini francesi che il Gruppo Building ha scelto per la prossima esposizione alla Domus Lascaris di Torino. La mostra dell'artista normanno, visibile dal 15 ottobre al 5 dicembre 2025, invita a scoprire un universo di forme pure ed eleganti attraverso una collezione di 6 opere in marmo e pietra.

Le sculture astratte di Boussin, ispirate al mondo naturale, nascono dall'equilibrio tra rigore e sensibilità, dando vita a creazioni che sembrano materializzare il flusso vitale. La sua poetica prende forma da alcuni volumi simbolici come il cubo, la sfera e l'uovo; da questi solidi, l'artista esplora gli stati d'animo e i desideri dell'uomo, mettendoli in rapporto con la perfezione dell'universo, traducendoli in opere che evocano un profondo senso di serenità o di inquietudine. Ne è un esempio l'opera Toc Vajont, in cui lo slancio verticale del marmo evoca la memoria della tragedia del 1963, inducendo lo spettatore a una potente riflessione sulla fragilità e sulla forza della natura.

Questo linguaggio è frutto del particolare percorso artistico di Boussin, iniziato con la formazione in restauro di monumenti storici, a Notre-Dame de Paris e al Château de Versailles, e poi sbocciato lungo la Loira con la scoperta dell'amore per il marmo, che lo ha condotto fino al cuore delle Alpi Apuane, tra Carrara e Pietrasanta, dove ha eletto il suo laboratorio.

Le ampie vetrate di Domus Lascaris offriranno ai passanti la possibilità di apprezzare le opere a tutte le ore del giorno, rivelando come le linee sinuose delle sculture entrino in risonanza con l'architettura modernista del palazzo: in un dialogo costante tra interno ed esterno, tra la visione dell'artista e lo spazio abitativo. È il riflesso della filosofia che anima l'impegno culturale del Gruppo Building.

«La capacità di infondere vita e dinamismo in un materiale eterno come il marmo è ciò che rende interessante il lavoro di Aurélien Boussin – dichiara Luca Boffa, CEO del Gruppo Building. – Le sue opere celebrano la bellezza e la complessità della natura, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di creare spazi in cui l'architettura e l'arte contribuiscono al benessere».

L'esposizione torinese arricchisce il già prestigioso percorso internazionale dell'artista, le cui sculture sono state apprezzate in contesti quali Hong Kong, Barcellona, Roma, Milano, Forte dei Marmi, in Francia, Svizzera, Norvegia, Cina e Romania.

Giovedì 16 ottobre, dalle 18, lo spazio Domus Lascaris sarà aperto per un "Incontro con l'artista", nell'ambito del quale Aurélien Boussin avrà modo di dialogare con il pubblico e presentare le sue opere.

TORINO

Strana idea! Voglia di "libertà" in pieno centro urbano

di Redazione - 7 Aprile 2025



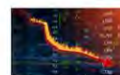
Alla Torinese "Domus Lascaris", il "Gruppo Building" presenta sei visionari, ipnotici dipinti di Daniela Balbiano in centro città

Fino al 20 maggio

Titolo, "Oltre le Gabbie: Libertà immaginata". Spezzoni di umane esistenze che si muovono fra architetture soffocanti, geometrie di nitida ma ingabbiante trappola quotidiana, oltre le quali figure scomposte, *silhouettes* dalle vivide trame cromatiche, marciano serrate, alzando occhi e mani al cielo per guadagnare spazi, all'apparenza impossibili, di nuove agognate libertà. E il luogo è sicuramente il meno adatto per vincere l'improbabile impresa. Siamo infatti nel pieno centro storico di Torino, dove gira che ti rigiri, guarda a terra o all'insù, vie di fuga dall'oppressione della più moderna o architettonicamente e perfettamente inserita e miscelata in "plastici" di antica storicità, non ti lascia vie di fuga da "gabbie" urbane che ti assediano, quasi ti tengono prigioniero in spazi, pur di magnifica concezione narrativa, ma privi di salvifiche vie di uscita verso voli di libera poetica immaginata "libertà". Di pensiero. Di movimento. Di nuovi approcci all'umana convivenza. Ecco allora il perché del titolo, "Oltre le Gabbie: Libertà immaginata", dato alla rassegna espositiva che negli spazi di "Domus Lascaris", il "Gruppo Building" dedica, **fino a martedì 20 maggio**, all'artista pavese, nata a Voghera, **Daniela Balbiano**. Mostra, per così dire, *en plein air*. Sei dipinti a tecnica mista, "ciascuno" - è scritto in presentazione - *testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana*. Terra e terra e cemento contro voglia, voglia tanta, di cielo. Di spazi liberi al volo di sogni e fantasie, le più visionarie ed immaginifiche. Libere di correre oltre gli spazi delimitati del reale.



Le ultime news



ECONOMIA
Borse europee ancora a picco



CRONACA
Giallo sul cadavere di una donna ritrovato nel fiume Serio



ESTERI
Anticipato l'incontro tra Trump e Netanyahu



CRONACA
Ilaria Sula, dubbi sul ruolo della madre

POLITICA

Oggi Meloni presiede riunione della task force sui dazi

07 Apr 2025

ECONOMIA

Crollo dei mercati asiatici a causa dei dazi

07 Apr 2025

SALUTE

Chirurgia plastica: miti da sfatare e accorgimenti

06 Apr 2025

CULTURA & SPETTACOLO

A Roma le opere di Caravaggio, la potenza del chiaroscuro

06 Apr 2025

FOOD

La semplicità di Roma nei piatti belli e disarmanti di Romeo

06 Apr 2025

TORINO

All'osteria del Crocevia

06 Apr 2025

GRAVI INDIZI DI REATO

GRAVI INDIZI DI REATO - Versace, la tragica fine di un'icona

06 Apr 2025

TURISMO

QuBi - Sondrio, la meta ideale per un weekend open air

06 Apr 2025

Italia, previsioni meteo a 7 giorni

Italia - Meteo.com

dom 13 mar 08 mer 09 gio 10 ven 11 sab 12



Roma



Serenità
Temperatura: 7°C - 11°C
Venti: 7 nodi
Probabilità di pioggia: 0%

Mostra *"en plein air"*, si diceva. Le opere sono infatti visibili dall'esterno di "Domus Lascaris" (a una manciata di passi da piazza Solferino, realizzata nel 2013 come risultato della trasformazione di una palazzina razionalista di metà Novecento in un condominio di lusso dalle eleganti linee contemporanee) attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle **vie Lascaris e Dellala**, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita oggi i passanti a **riflettere sulle "gabbie invisibili" della Balbiano, su chi siamo e chi potremmo essere**.

Quella dell'artista vogherese è pittura di gran classe, in grado di giocare con esiti assolutamente positivi *"il gesto che sfida la linea"*, quella che l'artista definisce *"la danza fragile tra oppressione e libertà"*, la riconosciuta volontà di non trasgredire alle regole del gioco, ma anche la convinzione di poter sfuggire ai più desueti canoni scolastici per creare in astratte narrazioni di luce e colore spiragli nuovi oltre i quali immaginare nuovi destini e nuove vie di fuga alla banale, imponente e gravosa quotidianità del vivere comune. In tal senso, *"i soggetti rappresentati si trovano sospesi in una sorta di dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, mentre il linguaggio figurativo cattura la tensione dinamica di corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga"*.

Buona pittura e curiosi obiettivi. Ancor di più se si considera la prestigiosa *location* pensata ad ospitare la mostra; *location* così partecipe e invischiata in un contesto cittadino tanto "chiuso" nella sua moderna (eppur storica) e perfetta architettura urbana da lasciare pochi "vuoti" al rimbalzo delle sensazioni e dell'onirico. Doppio plauso, dunque, all'organizzazione del **"Gruppo Building"** (specializzato in alti interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, *interior design* e ristrutturazione edilizia, nonché al sostegno dell'arte contemporanea) e al "coraggio" della brava **Daniela Balbiano**, voce libera di gridare ovunque la sua incontestabile voglia di assoluta "libertà".

Doveroso anche ricordare, a proposito del torinese "Gruppo Building" (nato nel 1983) la sua ingegnosa volontà di fare della Galleria al piano terra di "Domus Lascaris" proprio un vero punto d'incontro fra arte ed architettura, in grado di ospitare ciclicamente mostre di arte pubblica (e in libera visione degli stessi passanti) dedicate ad artisti del territorio, e non. E poi che dire? Non dimentichiamo che proprio al Gruppo guidato da **Piero Boffa** (e allo studio nato al suo interno *"BP+P"*) si deve, fra le tante, la realizzazione di **"The Number 6"**, *"la casa più bella del mondo"*, trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del Barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da **"ArchDaily"** come **"Building of the Year 2015"** per la categoria restauro. I punti d'interesse ci sono tutti per fare un salto e fermarsi lì, proprio davanti alle "vetrine" di "Domus Lascaris".

Cianni Milani – ilTorinese.it

"Oltre le Gabbie: Libertà immaginata"

Domus Lascaris, via Lascaris 7, Torino; tel. 011/5581711

o www.domuslascaris.it

Fino al 20 maggio

Nelle foto: immagini della mostra di Daniela Balbiano

Stampa PDF

30Meteo.com

Meteo Italia

PRIMA PAGINA CRONACA CULTURA E SPETTACOLI RUBRICHE LIFESTYLE SPORT

f x @ Q

il Torinese  
Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Strana idea! Voglia di “libertà” in pieno centro urbano

2 APRILE 2025 - CODA SUGGERE IN CITTA

Alla *Torinese* “Domus Lascaris”, il “Gruppo Building” presenta sei visionari, ipnotici dipinti di Daniela Balbiano

Fino al 20 maggio

Titolo, “*Oltre le Gabbie: Libertà immaginata*”. Spezzoni di umane esistenze che si muovono fra architetture soffocanti, geometrie di nitida ma ingabbiante trappola quotidiana, oltre le quali figure scomposte, *silhouettes* dalle vivide trame cromatiche, marciano serrate, alzando occhi e mani al cielo per guadagnare spazi, all'apparenza impossibili, di nuove agognate libertà. E il luogo è sicuramente il meno adatto per vincere l'improbabile impresa. Siamo infatti nel pieno centro storico di Torino, dove gira che ti rigiri, guarda a terra o all'insù, vie di fuga dall'oppressione della più moderna o architettonicamente e perfettamente inserita e miscelata in “plastici” di antica storicità, non ti lascia vie di fuga da “gabbie” urbane che ti assediano, quasi ti tengono prigioniero in spazi, pur di magnifica concezione narrativa, ma privi di salvifiche vie di uscita verso voli di libera poetica immaginata “libertà”. Di pensiero. Di movimento. Di nuovi approcci all'umana convivenza. Ecco allora il perché del titolo, “*Oltre le Gabbie: Libertà immaginata*”, dato alla rassegna espositiva che negli spazi di “Domus Lascaris”, il “Gruppo Building” dedica, **fino a martedì 20 maggio**, all'artista pavese, natia a Voghera, Daniela Balbiano. Mostra, per così dire, *en plein air*. Sei dipinti a tecnica mista, “ciascuno – è scritto in presentazione – testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana”. Terra e terra e cemento contro voglia, voglia tanta, di cielo. Di spazi liberi al volo di sogni e fantasie, le più visionarie ed immaginifiche. Libere di correre oltre gli spazi delimitati del reale.



Mostra *"en plein air"*, si diceva. Le opere sono infatti visibili dall'esterno di "Domus Lascaris" (a una manciata di passi da piazza Solferino, realizzata nel 2013 come risultato della trasformazione di una palazzina razionalista di metà Novecento in un condominio di lusso dalle eleganti linee contemporanee) attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle **vie Lascaris e Dellala**, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita oggi i passanti a riflettere sulle **"gabbie invisibili"** della Balbiano, su **chi siamo e chi potremmo essere**.

Quella dell'artista vogherese è pittura di gran classe, in grado di giocare con esiti assolutamente positivi *"il gesto che sfida la linea"*, quella che l'artista definisce *"la danza fragile tra oppressione e libertà"*, la riconosciuta volontà di non trasgredire alle regole del gioco, ma anche la convinzione di poter sfuggire ai più desueti canoni scolastici per creare in astratte narrazioni di luce e colore spiragli nuovi oltre i quali immaginare nuovi destini e nuove vie di fuga alla banale, imponente e gravosa quotidianità del vivere comune. In tal senso, *"i soggetti rappresentati si trovano sospesi in una sorta di dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, mentre il linguaggio figurativo cattura la tensione dinamica di corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga"*.

Buona pittura e curiosi obiettivi. Ancor di più se si considera la prestigiosa *location* pensata ad ospitare la mostra; *location* così partecipe e invischiata in un contesto cittadino tanto "chiuso" nella sua moderna (eppur storica) e perfetta architettura urbana da lasciare pochi "vuoti" al rimbalzo delle sensazioni e dell'onirica. Doppio plauso, dunque, all'organizzazione del **"Gruppo Building"** (specializzato in alti interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, *interior design* e ristrutturazione edilizia, nonché al sostegno dell'arte contemporanea) e al "coraggio" della brava **Daniela Balbiano**, voce libera di gridare ovunque la sua incontestabile voglia di assoluta "libertà".

Doveroso anche ricordare, a proposito del torinese "Gruppo Building" (nato nel 1983) la sua ingegnosa volontà di fare della Galleria al piano terra di "Domus Lascaris" proprio un vero punto d'incontro fra arte ed architettura, in grado di ospitare ciclicamente mostre di arte pubblica (e in libera visione degli stessi passanti) dedicate ad artisti del territorio, e non. E poi che dire? Non dimentichiamo che proprio al Gruppo guidato da **Piero Boffa** (e allo studio nato al suo interno "BP+P") si deve, fra le tante, la realizzazione di **"The Number 6"**, *"la casa più bella del mondo"*, trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del Barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da **"ArchDaily"** come **"Building of the Year 2015"** per la categoria restauro. I punti d'interesse ci sono tutti per fare un salto e fermarsi lì, proprio davanti alle "vetrine" di "Domus Lascaris".

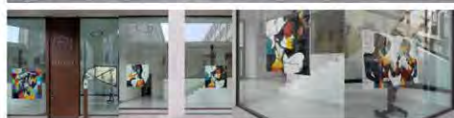
Gianini Milani

"Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata"

Domus Lascaris, via Lascaris 7, Torino; tel. 011/5581711 o www.domuslascaris.it

Fino al 20 maggio

Nelle foto: immagini della mostra di Daniela Balbiano



30

MARZO 2025

Daniela Balbiano – Oltre le gabbie: libertà immaginata

Dal 30 marzo al 20 maggio 2025

ARTE CONTEMPORANEA

Location

Domus Lascaris
Torino, Via Lascaris, (TO)

Orario di apertura

24/7

Sito web

<https://rdly.it/danielabalbiano>

Ufficio stampa

MAILANDER

Autore

Daniela Balbiano

Produzione organizzazione

Gruppo Building

Sponsor

Gruppo Building

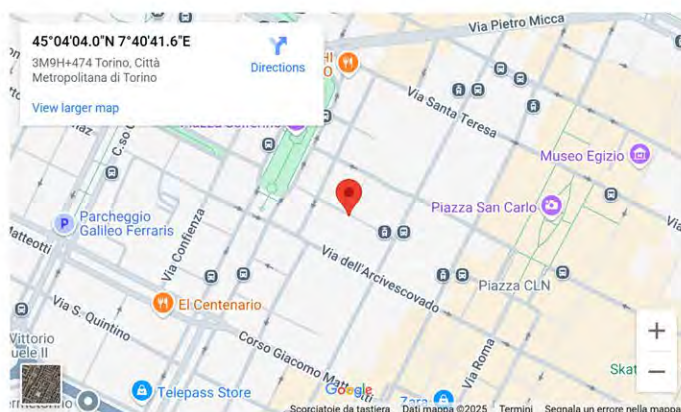
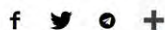
Daniela Balbiano – Oltre le gabbie: libertà immaginata

DANIELA BALBIANO IN MOSTRA ALLA DOMUS LASCARIS

A Torino, il Gruppo Building presenta una mostra di sei dipinti dell'artista piemontese Daniela Balbiano, intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", dal 30 marzo al 20 maggio 2025.

Comunicato stampa +

Segnala l'evento



[Vai al navigatore dell'arte](#)

LASCIA UN COMMENTO



ANNI
29

Allo spazio espositivo Domus Lascaris il Gruppo Building propone dal 30 marzo al 20 maggio 2025 la mostra personale di Daniela Balbiano intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata"



Allo spazio espositivo **Domus Lascaris**, su iniziativa del **Gruppo Building**, dal **30 marzo al 20 maggio 2025** inaugura la mostra personale di **Daniela Balbiano** intitolata "**Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata**". L'artista piemontese presenterà una collezione di **6 dipinti** realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel **delicato equilibrio tra oppressione e libertà** che caratterizza la condizione umana.

La galleria al piano terra di Domus Lascaris, concepita come punto d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua inaugurazione ospita ciclicamente mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, promuovendo l'impegno del Gruppo Building nel sostegno all'arte contemporanea, e in particolare alla ricerca nel campo della pittura e della scultura.



Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a **riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi siamo e chi potremmo essere**.

La mostra di Daniela Balbiano è un invito a concentrarsi sul momento di frattura, l'istante preciso in cui le forme codificate si incrinano per lasciare emergere nuove possibilità espressive: **il gesto che sfida la linea**. I soggetti rappresentati si trovano sospesi in quella dimensione liminare tra accettazione e

ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, riflettendo quella che l'artista definisce "*la danza fragile tra oppressione e libertà*". Il linguaggio figurativo diventa strumento di indagine sulla condizione umana, catturando la tensione dinamica di **corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga**.

Daniela Balbiano, nata a Voghera, ha sviluppato il suo percorso artistico attraverso molte esperienze. Nonostante il precoce talento per il disegno, per molti anni si è dedicata prevalentemente alla famiglia e all'azienda vinicola condotta con il marito tra le colline piemontesi di Anzezeno, coltivando la sua passione per l'arte. È solo quando i suoi tre figli sono cresciuti che Balbiano è tornata pienamente alla sua passione, formandosi a Firenze e Torino sotto la guida di maestri d'arte. Da sempre legata al ritratto e al figurativo, la sua tecnica si è evoluta mantenendo al centro una costante ricerca interiore.



DANIELA BALBIANO

Oltre le gabbie: libertà immaginata

da domenica **30 marzo 2025**

a martedì **20 maggio 2025**

Domus Lascaris, Via Lascaris 7, Torino

Building nasce a Torino nel 1983: progettare, costruire, immaginare, inventare la città e l'abitare, l'industria e gli spazi del commercio, i luoghi civili, privati e per il tempo libero, in Italia e all'estero. Lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners nasce all'interno del Gruppo Building e si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzione lavori. Il Gruppo Building e lo studio BP+P sono rinomati per The Number 6, "la casa più bella del mondo", trasformazione in condominio contemporaneo di una gemma del barocco a due passi da Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro. Oltre a The Number 6, Building offre alla città altri esempi di straordinario interesse come Lagrange12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti, Quadrato, il progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana e l'intervento per le nuove OGR- Officine Grandi Riparazioni, polo di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT. Inoltre, Domus Lascaris, rivisitazione di un palazzo razionalista degli anni Cinquanta, e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe. Building è sempre più attiva anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede e realizzato Forrest in Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners. Garden in Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest in Town, Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona.

www.building.it

Postato 2 days ago da Sguardi su Torino



MENU

CERCA

LA STAMPA

IL QUOTIDIANO MAILANDE...

torinosette

Rubriche Obiettivo su Pop&Jazz Teatro Musica classica Cinema&TV Appuntamenti Edicola

Sei qui: Home > Torinosette

DOMUS LASCARIS DAL 30 MARZO

CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

La libertà immaginata oltre le gabbie

28 Marzo 2025 alle 06:22 1 minuti di lettura

Lo spazio espositivo Domus Lascaris, in pieno centro della città, inaugura domenica 30 marzo la mostra personale della pittrice Daniela Balbiano sul tema "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", promossa dal Gruppo Building, sino al 20 maggio. E' sempre possibile vedere dall'esterno della galleria la collezione di sei dipinti, tra oppressione e libertà, attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Francesco Dellala, in un coinvolgente rapporto dei passanti con le tecniche miste all'interno. Un'occasione per cogliere la tensione dinamica dei soggetti rappresentati e, in sintesi, avvertire il clima di una costante e intensa ricerca interiore(Info:011/5581711) A. Mis.

Video Del Giorno



Afragola, il ministro Valditara contestato dagli studenti: "Non ci convoca da più di un anno"

LEGGI I COMMENTI



DANIELA BALBIANO A DOMUS LASCARIS: SEI DIPINTI PER RACCONTARE LA LIBERTÀ "IMMAGINATA"

INCONTRO GALLERIA & FONDAZIONE
TAPPIE & BALBIANO A DOMUS LASCARIS

 Autore: Redazione



Daniela Balbiano a Domus Lascaris

TORINO - A partire dal 30 marzo 2025, le vetrate di **Domus Lascaris**, nel cuore di Torino, si trasformano in soglie trasparenti tra l'intimità dell'arte e il flusso della città. È qui che prende forma *Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata*, la mostra personale di Daniela Balbiano, promossa dal Gruppo Building, realtà da anni impegnata nel promuovere l'arte contemporanea attraverso progetti espositivi integrati nell'architettura urbana.



Daniela Balbiano a Domus Lascaris

Un gesto pittorico che incrina le forme

In mostra, sei opere a tecnica mista mettono in scena un equilibrio instabile tra costrizione e desiderio di emancipazione. Ogni dipinto racconta quel momento in cui le forme si incrinano, si deformano, si liberano.

I corpi, da sempre al centro della ricerca dell'artista, abitano una soglia incerta: non sono ancora liberi, ma non sono più del tutto prigionieri. Resistono, oscillano, si arrendono o cercano una via di fuga. È quella che Balbiano definisce "la danza fragile tra oppressione e libertà", dove il linguaggio figurativo si fa strumento di esplorazione emotiva.

Le opere, visibili anche dall'esterno grazie alle ampie vetrate all'intersezione tra via Lascaris e via Dellala, instaurano un confronto diretto con la città. I passanti diventano spettatori inconsapevoli di una riflessione collettiva sulle gabbie — spesso invisibili — che condizionano l'identità e le possibilità individuali.



Daniela Balbiano a Domus Lascaris

Domus Lascaris, via Lascaris 7, Torino
www.builing.it

Un percorso artistico maturato nel tempo

Originaria di Voghera e legata al territorio piemontese, Daniela Balbiano ha coltivato a lungo il suo talento in silenzio, dedicandosi alla famiglia e all'azienda vinicola nelle colline di Andezeno. Solo in un secondo momento ha scelto di seguire con decisione la via dell'arte, formandosi tra Firenze e Torino sotto la guida di maestri del disegno e della pittura figurativa. La sua pratica si è sviluppata nel segno di una ricerca interiore costante, radicata nel corpo e nel gesto.


La mostra si inserisce nel progetto espositivo di Domus Lascaris, spazio concepito come punto d'incontro tra arte e architettura contemporanea, che accoglie ciclicamente artisti emergenti e affermati in un confronto diretto con il contesto urbano. Un'iniziativa che conferma l'impegno del Gruppo Building nella promozione della pittura e della scultura, dentro e fuori gli spazi convenzionali dell'arte.

Vademecum


DANIELA BALBIANO
OLTRE LE GABBIE: LIBERTÀ IMMAGINATA
30 marzo – 20 maggio 2025




Flash News

 Shirin Neshat al PAC: il corpo come contro-narrazione del potere


MILANO - Esiste un confine fragile tra ciò che vediamo e ciò che ci ostiniamo a credere reale. Shirin Neshat...

 Yoshitaka Amano a Roma: a Palazzo Braschi un mondo di anime, mitologie e sogni


ROMA - Yoshitaka Amano approda per la prima volta a Roma con una grande retrospettiva ospitata al Museo di Roma...

 The Social Hub apre a Roma: rigenerazione urbana e ospitalità ibrida nel cuore di San Lorenzo

ROMA - Un parco pubblico di diecimila metri quadrati, una piscina sul tetto con vista su Roma, spazi per studiare...

 Kintsugi: l'arte di guarire le ferite. Un progetto per le pazienti oncologiche al San Giovanni Addolorata di Roma

ROMA - Una cerva dorata può raccontare una rinascita. Il progetto "Kintsugi, l'arte di guarire le ferite", che verrà presentato...

 L'arte che si può toccare: la Madonna di Tarquinia di Filippo Lippi diventa accessibile anche al tatto

Non solo da ammirare, ma anche da esplorare con le mani. La Madonna di Tarquinia di Filippo Lippi, uno dei...

Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris

Di Redazione - 28 Marzo 2025



A Torino, il Gruppo Building presenta una mostra di sei dipinti dell'artista piemontese Daniela Balbiano, intitolata *'Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata'*, dal 30 marzo al 20 maggio 2025. Riceviamo e pubblichiamo.

Allo spazio espositivo Domus Lascaris, nel cuore del centro storico di Torino, dal 30 marzo al 20 maggio 2025 inaugura la mostra personale di Daniela Balbiano intitolata *'Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata'*, su iniziativa del Gruppo Building.

L'artista piemontese presenterà una collezione di 6 dipinti realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana.

Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi siamo e chi potremmo essere.

La mostra di Daniela Balbiano è un invito a concentrarsi sul momento di frattura, l'istante preciso in cui le forme codificate si incrinano per lasciare emergere nuove possibilità espressive: il gesto che sfida la linea.

I soggetti rappresentati si trovano sospesi in quella dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, riflettendo quella che l'artista definisce *'la danza fragile tra oppressione e libertà'*.

Il linguaggio figurativo diventa strumento di indagine sulla condizione umana, catturando la tensione dinamica di corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga.

Daniela Balbiano, nata a Voghera, ha sviluppato il suo percorso artistico attraverso molte esperienze. Nonostante il precoce talento per il disegno, per molti anni si è dedicata prevalentemente alla famiglia e all'azienda vinicola condotta con il marito tra le colline piemontesi di Andezeno, coltivando la sua passione per l'arte.

È solo quando i suoi tre figli sono cresciuti che Balbiano è tornata pienamente alla sua passione, formandosi a Firenze e Torino sotto la guida di maestri d'arte. Da sempre legata al ritratto e al figurativo, la sua tecnica si è evoluta mantenendo al centro una costante ricerca interiore.

La galleria al piano terra di Domus Lascaris, concepita come punto d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua inaugurazione ospita ciclicamente mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, promuovendo l'impegno del Gruppo Building nel sostegno all'arte contemporanea, e in particolare alla ricerca nel campo della pittura e della scultura.

Print PDF Email

SELEZIONA LINGUA



SOSTIENI EXPARTIBUS

Contribuisci con una piccola donazione alla crescita del nostro progetto editoriale

Donazione





BREAKING NEWS

EDITORIALS

BUSINESS

TECH & INNOVATION

ARTS & CULTURE

LIFESTYLE

BOOKS

ABOUT

CONTACT US



You are here > Home > 2025 > Marzo > 28 > Daniela Balbiano a Domus Lascaris per raccontare la libertà "immaginata"

Daniela Balbiano a Domus Lascaris per raccontare la libertà "immaginata"

Marzo 28, 2025 Redazione



https://artemagazine.it/wp-content/uploads/2025/03/Daniela-Balbiano_Domus-Lascaris-4.jpg

Un Viaggio nella Libertà Immaginata: Daniela Balbiano in Mostra a Domus Lascaris

Torino - Dal 30 marzo al 20 maggio 2025, le ampie vetrate di Domus Lascaris nel cuore di Torino ospiteranno "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", la mostra personale dell'artista

Daniela Balbiano. L'iniziativa è promossa dal Gruppo Building, noto per sostenere l'arte contemporanea attraverso progetti che intrecciano arte e architettura urbana.

La mostra presenta sei opere a tecnica mista, in cui Balbiano esplora il sottile equilibrio tra costrizione ed emancipazione. Le opere rappresentano una tensione dinamica: le forme si deformano, lottano per liberarsi, offrendo uno spunto di riflessione sulla condizione umana. I corpi, al centro della sua ricerca, si trovano su una soglia indefinita, testimoniando quella che l'artista definisce "la danza fragile tra oppressione e libertà". Grazie alle vetrate di Domus Lascaris, le opere sono visibili anche dall'esterno, permettendo ai passanti di riflettere sulle "gabbie" invisibili che influenzano identità e possibilità individuali.

Originaria di Voghera, e profondamente legata al Piemonte, Daniela Balbiano ha sviluppato il suo talento artistico dopo aver dedicato parte della sua vita alla famiglia e all'attività vinicola di Andezeno. La sua formazione è avvenuta tra Firenze e Torino, dove ha appreso le tecniche del disegno e della pittura figurativa. La sua arte è un viaggio interiore che mette al centro il corpo e il gesto.

Domus Lascaris, spazio espositivo nato con l'obiettivo di fondere arte e architettura contemporanea, continua a ospitare artisti emergenti e affermati con il supporto del Gruppo Building. Questa mostra di Balbiano si inserisce perfettamente in questo contesto, promuovendo la pittura e la scultura oltre i limiti convenzionali dell'arte.

Informazioni Utili:

Daniela Balbiano - Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata

Date: 30 marzo - 20 maggio 2025

Luogo: Domus Lascaris, via Lascaris 7, Torino

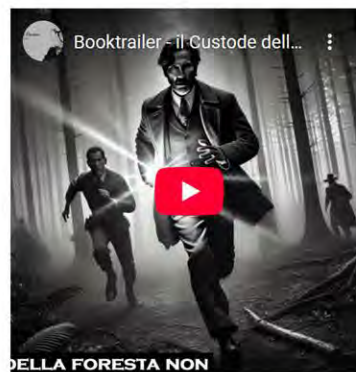
Sito web: www.building.it

Fonte originale: <https://artemagazine.it/daniela-balbiano-a-domus-lascaris-sei-dipinti-per-raccontare-la-liberta/>

Arts & Culture

« Capgemini e l'ingegneria del futuro nel segno dell'IA - Telecomunicazioni - Ansa.it

L'alba dell'Impressionismo: arriva al cinema il film di Ali Ray »



Book Trailer-Il Custode della Fonte

Editorials

I mestieri del libro nell'era dell'IA: editor, traduttori e correttori sono davvero a rischio?

Marzo 26, 2025 Redazione 0

I mestieri del libro nell'era dell'IA: editor, traduttori e correttori sono davvero a rischio?

Mentre l'intelligenza artificiale si fa strada nel mondo dell'editoria, gli operatori del settore si interrogano sul futuro delle professioni legate al libro. Nel 2024, l'intelligenza artificiale ha superato i confini della narrativa di fantascienza per diventare una presenza tangibile nel quotidiano. L'editoria, che da secoli è custode della...

Editorials



Dicembre 12, 2015

santo.pantuso@gmail.com

0

Model in Bike

Lorem ipsum dolor sit amet, usu no vidit persecuti constitutum, mel in inani splendide disputationi. Ne...

Editorials Lifestyle Travel



Dicembre 12, 2015

santo.pantuso@gmail.com

0

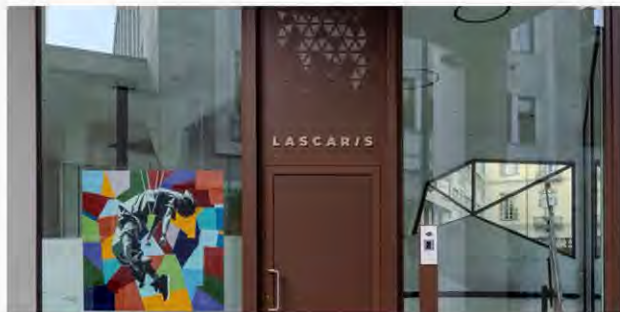
Winter Fashion



HOME ANTIQUARIATO ARTE CINEMA DESIGN FOOD MEDICINA E SALUTE LIBRI ON TOUR CONT

DANIELA BALBIANO, MOSTRA ALLA DOMUS LASCARIS /Loredana Carena

Loredana Carena
Marzo 27, 2025



Loredana Carena

La galleria d'arte del palazzo torinese di via Lascarìs ospita la personale, "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", di Daniela Balbiano

La Domus Lascarìs, elegante palazzo in centro a Torino, vicino a piazza Solferino, è arricchita artisticamente da uno spazio espositivo, collocato al piano terra, ideato nel progetto di restauro seguito dal Gruppo Building, con lo scopo di creare un ambiente d'arte in dialogo con la città.

La galleria d'arte ospita periodicamente mostre di pittura e di scultura e nei prossimi giorni sarà aperta la personale di Daniela Balbiano, "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", visitabile sino al 20 maggio.

L'artista, nata a Voghera, ma formalmente piemontese, in quanto impegnata nell'attività vitivinicola di famiglia sulle colline di Anzezeno, espone sei dipinti, eseguiti con tecnica mista, attraverso cui vuole illustrare l'attuale condizione esistenziale di apparente libertà che, in alcuni casi, si cerca di cambiare. I lavori di Daniela Balbiano conducono a ragionare su quali siano le gabbie che ci circondano e se siano vincoli autocreati o determinati dal contesto del vissuto. Un quesito importante per capire quali siano i confini ideali della nostra libertà.

Le tele sono collocate in modo da essere visibili ai passanti tra le vie Lascarìs e Dellala così da poter innescare degli spunti di riflessione, pur nella travolgente fretta quotidiana, sulla condizione esistenziale.

La mostra di Daniela Balbiano si inserisce, quindi, nell'attenzione del Gruppo Building alla promozione e al sostegno dell'arte contemporanea territoriale sin dalla sua fondazione nel 1983.



Torino, Domus Lascarìs, "Personale di Daniela Balbiano" (foto ufficio stampa)

All'interno del Gruppo Building nasce lo studio BP+P Boffa, Petrone & Partners che si specializza in interventi di progettazione architettonica e studi di fattibilità, interior design, ristrutturazione edilizia, restauro e direzioni lavori. Diversi nel corso del tempo sono stati gli interventi del Gruppo Building e dello studio BP+P tra cui The Number 6, "la casa più bella del mondo", consistente nella trasformazione in condominio contemporaneo di un palazzo barocco torinese vicino a Piazza San Carlo, premiato da ArchDaily come Building of the Year 2015 per la categoria restauro.

A The Number 6 si aggiungono Lagrange 12, restauro di un edificio del '600 all'angolo tra via Lagrange e via Giolitti; Quadrato, progetto di recupero del convento di Sant'Agostino, una struttura ecclesiastica risalente al XVI secolo nell'epicentro storico della Torino romana; l'intervento per le nuove OGR - Officine Grandi Riparazioni, centro di ricerca e cultura contemporanea sostenuto e gestito dalla Fondazione CRT e il recente Uptown Torino, riconversione dello studentato Villa San Giuseppe.

Building sta ampliando progressivamente gli interventi anche a Milano, dove ha aperto una seconda sede. Nel capoluogo lombardo ha realizzato Forrest In Town, complesso residenziale firmato da DFA Partners, Garden In Town, con cui prosegue l'opera di riqualificazione del quartiere iniziata con Forrest In Town; Gate Central, una casa di pregio davanti alle Colonne di San Lorenzo, disegnato dallo studio Antonio Citterio Patricia Viel e Bloc Savona di fronte al design district di Via Savona.

Informazioni

Daniela Balbiano. Oltre Le Gabbie: Libertà Immaginata, 30 marzo - 20 maggio 2025, Domus Lascarìs, via Lascarìs n. 7 - Torino -

(Foto ufficio stampa: Torino, Domus Lascarìs, "Personale di Daniela Balbiano")

Loredana Carena, 27 marzo 2025 | © Riproduzione riservata

ARTE

Oltre le gabbie: l'arte di Daniela Balbiano illumina Torino

specialunit@torinocronaca.it



Domus Lascaris

ASCOLTA L'ARTICOLO

PLAY

A Torino, dal 30 marzo al 20 maggio 2025, lo spazio espositivo **Domus Lascaris** ospiterà la **mostra personale di Daniela Balbiano**, intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata". Promossa dal **Gruppo Building**, questa esposizione promette di offrire una **riflessione** profonda e coinvolgente sulla **condizione umana**, esplorando il delicato equilibrio tra **oppressione** e **libertà**.

Le sei opere in mostra, realizzate con **tecnica mista**, saranno visibili anche dall'esterno grazie alle ampie vetrate di **Domus Lascaris**, situata all'intersezione di via Lascaris e di via Dellala. Questo allestimento non convenzionale invita i passanti a partecipare a un **dialogo** tra spazio privato e dimensione collettiva, stimolando una **riflessione** sulle **gabbie invisibili** che ci circondano e su chi potremmo diventare se solo osassimo infrangerle.

Daniela Balbiano, originaria di Voghera, ha saputo trasformare la sua passione per l'**arte** in un percorso di **ricerca interiore**. Dopo aver dedicato molti anni alla famiglia e all'azienda vinicola di Andezeno, l'artista ha ripreso la sua formazione a Firenze e **Torino**, sotto la guida di maestri d'**arte**. La sua tecnica, pur rimanendo fedele al figurativo e al ritratto, si è evoluta in una continua esplorazione delle **tensioni dinamiche** che caratterizzano la **condizione umana**.



Il sogno di Cherasco: l'arte che trasforma la storia in leggenda

Un'opera d'arte contemporanea rievoca la leggenda del cavallo di Napoleone al castello di Cherasco

TAG DANIELA BALBIANO , ARTE CONTEMPORANEA , TORINO , DOMUS LASCARIS , MOSTRA D'ARTE , LIBERTÀ , OPPRESSIONE , GRUPPO BUILDING , PITTURA , ESPOSIZIONE ARTISTICA.

/ I più letti



IL CASO

L'incredibile storia di Marco: «Licenziato dopo 16 anni per un messaggio su WhatsApp»



La vignetta del giorno - 19 marzo 2025



La vignetta del giorno - 22 marzo 2025



TELEVISIONE

Ecco chi è Roberta Stroppa, la musa torinese che ha ispirato uno dei più grandi successi di Peppino di Capri

/ In primo piano



Abusivi sgomberati: le case Atc di via Faa' di Bruno ora sono tutte "libere"



Fiat & fashion: dopo Armani, ecco la Topolino Gallo



Mercedes come (e più di) Stellantis: mezzo milione di euro a chi si licenzia

EVENTI / MOSTRE

Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris

★★★★☆



DOVE

Domus Lascaris
 Via Lascaris, 7

QUANDO

Dal 30/03/2025 al 20/05/2025
 24/7

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web rdiy.it



Graziano

26 marzo 2025, 10:11



A Torino, il Gruppo Building presenta una mostra di sei dipinti dell'artista piemontese Daniela Balbiano, intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", dal 30 marzo al 20 maggio 2025.

Allo spazio espositivo Domus Lascaris, nel cuore del centro storico di Torino, dal 30 marzo al 20 maggio 2025 inaugura la mostra personale di Daniela Balbiano intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", su iniziativa del Gruppo Building. L'artista piemontese presenterà una collezione di 6 dipinti realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana.

Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi siamo e chi potremmo essere.

La mostra di Daniela Balbiano è un invito a concentrarsi sul momento di frattura, l'istante preciso in cui le forme codificate si incrinano per lasciare emergere nuove possibilità espressive: il gesto che sfida la linea. I soggetti rappresentati si trovano sospesi in quella dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, riflettendo quella che l'artista definisce "la danza fragile tra oppressione e libertà". Il linguaggio figurativo diventa strumento di indagine sulla condizione umana, catturando la tensione dinamica di corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga.

Daniela Balbiano, nata a Voghera, ha sviluppato il suo percorso artistico attraverso molte esperienze. Nonostante il precoce talento per il disegno, per molti anni si è dedicata prevalentemente alla famiglia e all'azienda vinicola condotta con il marito tra le colline piemontesi di Andezeno, coltivando la sua passione per l'arte. È solo quando i suoi tre figli sono cresciuti che Balbiano è tornata pienamente alla sua passione, formandosi a Firenze e Torino sotto la guida di maestri d'arte. Da sempre legata al ritratto e al figurativo, la sua tecnica si è evoluta mantenendo al centro una costante ricerca interiore.

La galleria al piano terra di Domus Lascaris, concepita come punto d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua inaugurazione ospita ciclicamente mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, promuovendo l'impegno del Gruppo Building nel sostegno all'arte contemporanea, e in particolare alla ricerca nel campo della pittura e della scultura.

I più letti

- 1. EVENTI**
A Grugliasco sbarca la Festa Siciliana: un grande evento per far rivivere i colori, i suoni, i profumi della Sicilia
- 2. CENTRO**
Cantata in piazza per Fabrizio De André a Torino
- 3. EVENTI**
Eventi e iniziative a Torino per il Capodanno cinese: anche la Mole si illumina a festa
- 4. EVENTI**
Al Forte di Fenestrelle si presenta "Le strade dei forti: un cammino in 14 tappe"
- 5. CENTRO**
Scatti leggendari: la mostra di Henri Cartier-Bresson a Torino, un viaggio fotografico tra Francia e Italia

Daniela Balbiano. Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata

by JULIET ART MAGAZINE • 30 MARZO 2025 •



Data / Ora

Date(s) - 30/03/2025 - 20/05/2025

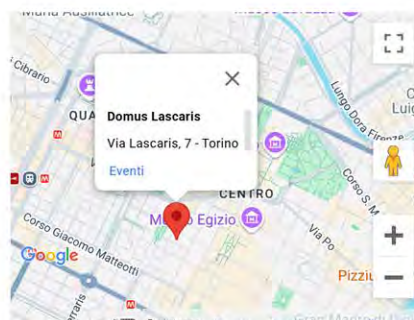
Tutto il giorno

Luogo

[Domus Lascaris](#)

Categorie

[TUTTI GLI EVENTI](#)



Allo spazio espositivo **Domus Lascaris**, nel cuore del centro storico di Torino, dal **30 marzo al 20 maggio 2025** inaugura la mostra personale di **Daniela Balbiano** intitolata **"Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata"**, su iniziativa del **Gruppo Building**. L'artista piemontese presenterà una collezione di **6 dipinti** realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel **delicato equilibrio tra oppressione e libertà** che caratterizza la condizione umana.

Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a **riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi siamo e chi potremmo essere**.

La mostra di Daniela Balbiano è un invito a concentrarsi sul momento di frattura, l'istante preciso in cui le forme codificate si incrinano per lasciare emergere nuove possibilità espressive: **il gesto che sfida la linea**. I soggetti rappresentati si trovano sospesi in quella dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, riflettendo quella che l'artista definisce **"la danza fragile tra oppressione e libertà"**. Il linguaggio figurativo diventa strumento di indagine sulla condizione umana, catturando la tensione dinamica di **corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga**.

Daniela Balbiano, nata a Voghera, ha sviluppato il suo percorso artistico attraverso molte esperienze. Nonostante il precoce talento per il disegno, per molti anni si è dedicata prevalentemente alla famiglia e all'azienda vinicola condotta con il marito tra le colline piemontesi di Andezeno, coltivando la sua passione per l'arte. È solo quando i suoi tre figli sono cresciuti che Balbiano è tornata pienamente alla sua passione, formandosi a Firenze e Torino sotto la guida di maestri d'arte. Da sempre legata al ritratto e al figurativo, la sua tecnica si è evoluta mantenendo al centro una costante ricerca interiore.

La galleria al piano terra di Domus Lascaris, concepita come punto d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua inaugurazione ospita ciclicamente mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, promuovendo l'impegno del Gruppo Building nel sostegno all'arte contemporanea, e in particolare alla ricerca nel campo della pittura e della scultura.



Daniela Balbiano in mostra alla Domus Lascaris

Torinotoday.it | 26 mar 2025

A Torino, il Gruppo Building presenta una **mostra** di sei dipinti dell'artista piemontese **Daniela Balbiano**, intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", dal 30 marzo al 20 maggio 2025. Allo spazio espositivo **Domus Lascaris**, nel cuore del centro storico di Torino, dal 30 marzo al 20 maggio.



26 Marzo 2025 14:32:14

Fabrizio Frizzi, da Carlo Conti a Mara Venier: il ricordo a 7 anni dalla sua morte

< | >



International Web Post
LA VOCE DEGLI STATI - QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE INTERNAZIONALE
DAL 1952 FONDATO E DIRETTO DA ALBERTO NERI

Italian
NEWSLETTER RANDOM NEWS

HEADLINES



Fabrizio Frizzi, da Carlo Conti a Mara Venier: il ricordo a 7 anni dalla sua morte
3 Ore Fa



Roma, stop sc
3 Ore Fa

Home » Prima Pagina » OLTRE LE GABBIE: LIBERTA' IMMAGINATA – Daniela Balbiano e la dimensione liminare tra accettazione e ribellione

Video Pillola

- Learning Forum: trasformazione della formazione e benessere aziendale al centro della quarta edizione
Source: Adnkronos - rss-video | Published on 2025-03-25
- Dante: "La Divina Commedia Opera Musical" debutta in Cina
Source: Adnkronos - rss-video | Published on 2025-03-25

Dirette Streaming



La Redazione

Diretta Parlamento Europeo



La Redazione

Diretta Senato



La Redazione

Diretta Camera Dei Deputati

Dal Vaticano



PAROLA DEL GIORNO
– MERCOLEDÌ 26
Marzo 2025
La Redazione
[Continua a leggere »](#)



A SEGUITO
CONVALESCENZA
DEL SANTO PADRE,
SONO STATI
ANNULLATI TUTTI

PRIMA PAGINA

Traduci
Italian

OLTRE LE GABBIE: LIBERTA' IMMAGINATA – Daniela Balbiano e la dimensione liminare tra accettazione e ribellione

Antonella Giordano 8 Ore Fa 5 Mins



Facebook Twitter Pinterest LinkedIn Stampa

Siamo ombre intrappolate in trame silenziose, fili invisibili che tessono i confini del nostro essere. Ci muoviamo all'interno di griglie che non possiamo vedere, ma sentiamo sulla nostra pelle, mentre il mondo sussurra percorsi predeterminati, separazioni nette tra luce e oscurità, pace e tempesta. Eppure, cosa succede quando la forma si incrina? Quando l'anima inciampa e rifiuta l'ordine imposto?

È lì che nasce la frattura, il battito che rompe il silenzio, il gesto che sfida la linea e si apre al possibile. Le mie opere raccontano questo impulso, questa danza fragile tra oppressione e libertà. Figure che ondeggianno, che resistono, che si lasciano trasportare o tentano una fuga. Alcune chiudono gli occhi per non vedere, altre li spalancano e, tremando, scelgono di deviare.

Sospesi tra paura e desiderio, tra il peso dell'abitudine e il richiamo dell'ignoto, ci scopriamo come funamboli su un filo sottile, sempre in bilico tra chi siamo e chi potremmo diventare.

La mostra di Daniela Balbiano "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata" – allo spazio espositivo Domus Lascaris, nel cuore del centro storico di Torino, dal 30 marzo al 20 maggio 2025 su iniziativa del Gruppo Building – è una soglia: un invito a riconoscere le gabbie nascoste e a chiederci se siamo davvero pronti a infrangerle. Perché la libertà non è una meta, ma il coraggio di un passo oltre il limite.

L'artista piemontese presenterà una collezione di 6 dipinti realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana.

Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi siamo e chi potremmo essere.



La mostra di Daniela Balbiano è un invito a concentrarsi sul momento di frattura, l'istante preciso in cui le forme codificate si incrinano per lasciare emergere nuove possibilità espressive: **il gesto che sfida la linea**. I soggetti rappresentati si trovano sospesi in quella dimensione liminare tra accettazione e ribellione, tra il peso delle consuetudini e la vertigine del cambiamento, riflettendo quella che l'artista definisce *"la danza fragile tra oppressione e libertà"*. Il linguaggio figurativo diventa strumento di indagine sulla condizione umana, catturando la tensione dinamica di **corpi che resistono, oscillano, si lasciano trascinare o tentano la fuga**.

Daniela Balbiano, nata a Voghera, ha sviluppato il suo percorso artistico attraverso molte esperienze. Nonostante il precoce talento per il disegno, per molti anni si è dedicata prevalentemente alla famiglia e all'azienda vinicola condotta con il marito tra le colline piemontesi di Andezeno, coltivando la sua passione per l'arte. È solo quando i suoi tre figli sono cresciuti che Balbiano è tornata pienamente alla sua passione, formandosi a Firenze e Torino sotto la guida di maestri d'arte. Da sempre legata al ritratto e al figurativo, la sua tecnica si è evoluta mantenendo al centro una costante ricerca interiore.

La galleria al piano terra di Domus Lascaris, concepita come punto d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua inaugurazione ospita ciclicamente mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, promuovendo l'impegno del Gruppo Building nel sostegno all'arte contemporanea, e in particolare alla ricerca nel campo della pittura e della scultura.

Autore:

[Antonella Giordano](#)

Data:

26 Marzo 2025

Tagged: **4**

« Precedente:

INTERVISTA A #DiCultHer –
Cultura digitale, Sostenibilità e AI

Prossimo: »

QUERELA VS LITIZZETTO –
Class-action dell'Osservatorio
Vittime del Dovere a fianco del
Tenente Trabucco per la tutela
degli uomini delle Forze Armate
Italiane

Torino Arte Mostre

Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata. La mostra di Daniela Balbiano a Domus Lascaris



Newsletter Eventi

Resta aggiornato su tutti gli eventi a Torino e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter



REGISTRATI

 Domus Lascaris, Via Lascaris, 7, 10121 Torino TO

[Cerca sulla mappa](#)

DA DOMENICA

30

MARZO 2025

A MARTEDÌ

20

MAGGIO 2025

Dal 30 marzo al 20 maggio 2025, lo spazio espositivo **Domus Lascaris**, nel cuore del centro storico di Torino, ospiterà la mostra personale di **Daniela Balbiano** intitolata **Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata**, promossa dal **Gruppo Building**.

L'artista piemontese, attraverso una collezione di **6 dipinti realizzati con tecnica mista**, esplora il delicato equilibrio tra oppressione e libertà, rappresentando la complessità della condizione umana. Le opere saranno visibili anche dall'esterno, grazie alle ampie vetrate di **Domus Lascaris** che si affacciano all'incrocio tra **via Lascaris** e **via Dellala**, creando un suggestivo dialogo tra spazio privato e dimensione pubblica.

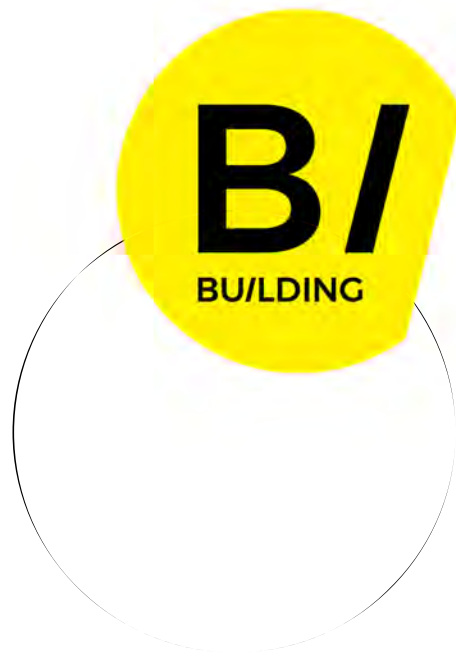
La mostra invita il pubblico a riflettere sulle gabbie invisibili che ci definiscono, ma anche su quelle che ci impediscono di essere ciò che potremmo diventare. Il tema del confine e della libertà attraversa ogni opera di **Daniela Balbiano**, in un percorso artistico che cattura la tensione tra accettazione e ribellione, tra l'inerzia delle consuetudini e il desiderio di cambiamento.

Come l'artista stessa afferma, l'esposizione rappresenta **"la danza fragile tra oppressione e libertà"**, un gioco di equilibri precari e movimenti che sfidano i limiti imposti dalle strutture sociali e culturali. Ogni dipinto si sofferma sull'istante di rottura, sul momento preciso in cui le forme codificate si incrinano per far emergere nuove possibilità espressive: un gesto artistico che sfida la linea, che si libera dalla costrizione per esplorare nuovi spazi di creatività.

Daniela Balbiano, originaria di **Voghera**, ha costruito il suo percorso artistico attraverso esperienze diverse. Nonostante il suo talento precoce per il disegno, per molti anni ha dedicato il suo tempo alla famiglia e all'azienda vinicola di Andezeno, condotta insieme al marito tra le colline piemontesi. Solo dopo la crescita dei suoi tre figli ha potuto riprendere con dedizione la sua passione per l'arte, perfezionando la propria tecnica a **Firenze** e **Torino** sotto la guida di maestri d'arte.

Il suo stile, profondamente radicato nel ritratto e nel figurativo, si è evoluto nel corso degli anni senza mai abbandonare la costante ricerca interiore che ne caratterizza il linguaggio espressivo.

Domus Lascaris, concepito come uno spazio d'incontro tra arte e architettura, fin dalla sua apertura accoglie mostre di arte pubblica e collezioni di artisti del territorio, sostenendo la ricerca contemporanea nel campo della pittura e della scultura. Questo progetto rientra nell'impegno del **Gruppo Building** per promuovere l'arte come mezzo di riflessione e dialogo con il pubblico.




/ Social Media



Post



ilTorinese.it 
@ilTorineseNews



Strana idea! Voglia di “libertà” in pieno centro urbano
iltorinese.it/2025/04/02/str... #Torino



Da iltorinese.it

7:59 AM · 2 apr 2025 · 19 visualizzazioni





facebook

E-mail o telefono

Password

Accedi

Non ricordo

Post di ArteMagazine



ArteMagazine

2 g · 🌐

...

Dal 30 marzo al 20 maggio 2025, le vetrate di Domus Lascaris a Torino si aprono sull'immaginario di Daniela Balbiano con la mostra "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata".

Sei dipinti a tecnica mista, visibili anche dall'esterno, raccontano la tensione tra oppressione e desiderio di liberazione, tra forma e slancio, in una danza fragile che parla al presente.

Un progetto promosso dal Gruppo Building, da sempre attento al dialogo tra arte e architettura.

[#danielabalbiano](#) [#oltrelegabbie](#) [#domuslascaris](#) [#torinoarte](#) [#mostratorino](#) [#artecontemporanea](#) [#artedonna](#) [#gruppobuilding](#) [#artivisive](#) [#pitturafigurativa](#)



ARTEMAGAZINE.IT

Daniela Balbiano a Domus Lascaris per raccontare la libertà "immaginata"

Mostra di Daniela Balbiano a, Torino: sei dipinti tra oppressione e libertà, visibili anche dall'estern...

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi



SGUARDI SU TORINO - X

29 Marzo 2025
Social Media



← Post



Sguardi su Torino
@EdoardoArpaia



Allo spazio espositivo Domus Lascaris il Gruppo Building propone dal 30 marzo al 20 maggio 2025 la mostra personale di Daniela Balbiano intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata".
sguardisutorino.blogspot.com/2025/03/allo-s...

@gruppobuilding #domuslascaris #contemporaryart #torino #turin

← Post



8:01 AM · 29 mar 2025 · 65 visualizzazioni





Post



ArteMagazine
@ArteMagazine



Daniela Balbiano a Domus Lascaris: sei dipinti per raccontare la libertà "immaginata"



artemagazine.it

Daniela Balbiano a Domus Lascaris per raccontare la libert...
Mostra di Daniela Balbiano a, Torino: sei dipinti tra
oppressione e libertà, visibili anche dall'esterno dal 30 ...

12:32 PM · 28 mar 2025 · 46 visualizzazioni





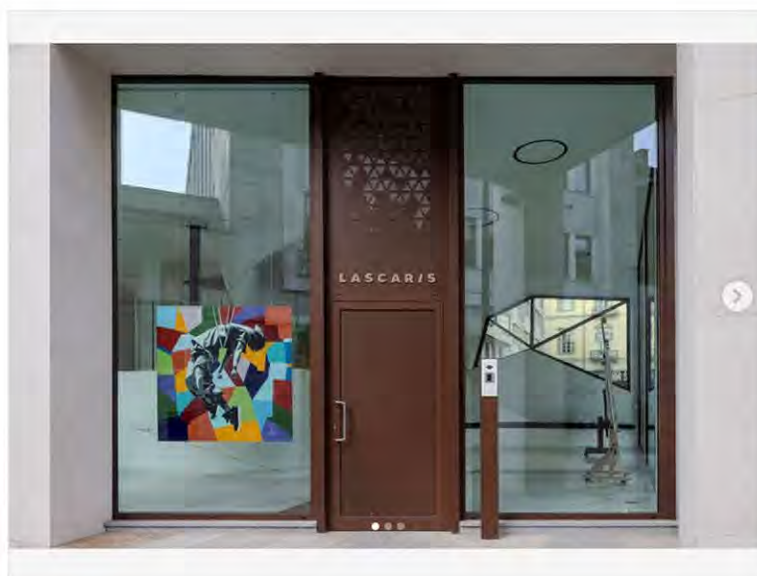
COSAFAREATORINOEDINTORNI - INSTAGRAM

26 Marzo 2025

Social Media

Instagram

- Home
- Cerca
- Esplora
- Reels
- Messaggi
- Notifiche
- Crea
- Profilo



cosafareatorinoedintorni • Segui ...



cosafareatorinoedintorni DANIELA
BALBIANO
OLTRE LE GABBIE: LIBERTÀ
IMMAGINATA

DA DOMENICA 30 MARZO 2025
A MARTEDÌ 20 MAGGIO 2025

DOMUS LASCARIS, VIA LASCARIS 7,
TORINO

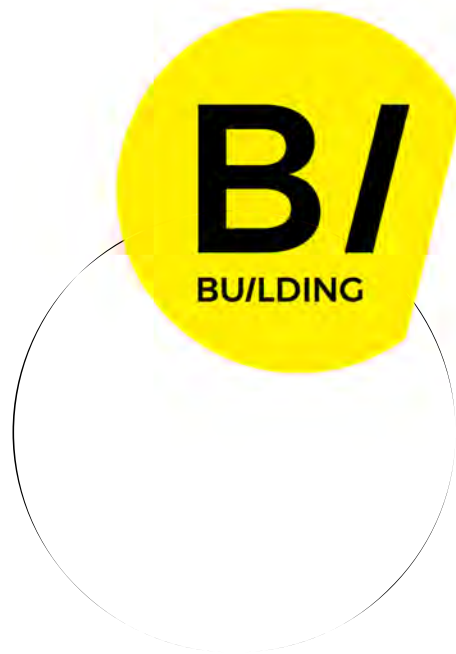


Piac
2 gic



Allo spazio espositivo Domus Lascaris, nel cuore del centro storico di Torino, dal 30 marzo al 20 maggio 2025 inaugura la mostra personale di Daniela Balbiano intitolata "Oltre le Gabbie: Libertà Immaginata", su iniziativa del Gruppo Building. L'artista piemontese presenterà una collezione di 6 dipinti realizzati con tecnica mista, ciascuno testimone di quel delicato equilibrio tra oppressione e libertà che caratterizza la condizione umana.

Le opere saranno visibili dall'esterno di Domus Lascaris attraverso le ampie vetrate che si affacciano all'intersezione delle vie Lascaris e Dellala, in un dialogo tra spazio privato e dimensione collettiva che invita i passanti a riflettere sulle gabbie invisibili che definiscono chi



/ VARIE



/ THE NUMBER 6



/ Online News

Lunedì, 22 Settembre 2025 ☁️ Nuvoloso o molto nuvoloso

citynews



Aggiorna piano



≡ **TORINOTODAY**



DOSSIER ECONOMIA CENTRO / CORSO VITTORIO EMANUELE II, 6

Edifici storici diventano dimore esclusive: come gli architetti riscrivono i quartieri di Torino

A Torino il lusso non si misura in metri quadri, ma nella firma degli architetti e degli studi di architettura che reinterpretano l'abitare d'élite. Ci sono zone dove le ristrutturazioni d'autore non solo ridefiniscono gli spazi, ma danno prestigio urbano



Paola Zanolli



A Torino il mercato immobiliare di fascia alta, alimentato in particolare da acquirenti internazionali e milanesi, mostra una vitalità sorprendente: vendite da record e ristrutturazioni firmate da architetti di primo piano stanno ridefinendo il volto della città. Questi interventi non si limitano a trasformare gli spazi privati, ma contribuiscono alla valorizzazione urbana e culturale delle zone in cui sorgono. Domotica, sostenibilità e artigianalità locale si fondono nei progetti più ambiziosi, dando vita a immobili che diventano veri e propri oggetti da collezione. A investire sono imprenditori, dirigenti, professionisti e investitori: contribuenti tra i più facoltosi, alla ricerca di residenze che non solo rispondano a standard elevati, ma incarnino uno stile di vita e un contesto urbano capace di riflettere gusto, cultura e riservatezza. In questo scenario, l'intervento degli architetti di alto profilo non è solo una questione progettuale, ma una leva strategica per l'intero comparto immobiliare di lusso.

Torino e il mercato immobiliare di lusso

A Torino, il mercato immobiliare di fascia alta è alimentato da una clientela selezionata e ben definita, che va oltre il semplice acquirente facoltoso. I compratori di immobili di prestigio sono spesso imprenditori con attività consolidate, dirigenti di multinazionali, professionisti con studi storici radicati sul territorio e investitori, italiani e stranieri, alla ricerca di residenze esclusive. Non mancano acquirenti provenienti da Milano, Roma o dall'estero, attratti da prezzi più competitivi rispetto ad altre metropoli, ma con un'offerta immobiliare di pari livello per charme, qualità architettonica e valore storico. Questi acquirenti non cercano semplicemente una casa: cercano un simbolo, un investimento, un luogo che rifletta status e visione. Le proprietà più ambite condividono alcune caratteristiche fondamentali. Innanzitutto, la posizione: le zone collinari come Borgo Po, Crimea e Gran Madre offrono privacy, verde e panorami mozzafiato; il centro storico, invece, garantisce prestigio, servizi e una cornice architettonica unica. Poi c'è la metratura: gli immobili di lusso a Torino superano spesso i 300-400 metri quadri, con ambienti multipli, saloni di rappresentanza, terrazze e giardini privati. Ma ciò che rende davvero desiderabili queste residenze è la fusione tra storia e innovazione: ville Liberty ristrutturate con ascensori interni, attici in palazzi nobiliari con affreschi originali, appartamenti in edifici settecenteschi dotati di domotica e impianti green.

Gli studi di architettura specializzati

Torino vanta numerosi studi di architettura specializzati in ristrutturazioni di lusso, protagonisti di interventi di grande pregio che hanno ridefinito il volto di edifici storici e residenze esclusive. Questi studi non si limitano a firmare progetti di forte impatto estetico: spesso collaborano con artigiani locali e designer per dare vita ad ambienti unici, dove la tradizione architettonica torinese si fonde armoniosamente con le esigenze dell'abitare contemporaneo. Il vero lusso, dunque, non risiede soltanto nel valore di mercato degli immobili, ma si manifesta nella qualità della progettazione e nell'eccellenza delle ristrutturazioni. Alcuni studi si sono distinti negli ultimi anni per la capacità di reinterpretare spazi storici con sensibilità contemporanea, firmando interventi che oggi rappresentano veri e propri punti di riferimento nel panorama dell'abitare di pregio. Questi architetti non si limitano a ristrutturare: contribuiscono a definire il linguaggio dell'abitare torinese, dove il passato viene rispettato e il presente interpretato con intelligenza estetica e tecnica. Il risultato sono dimore che non solo valgono milioni, ma che incarnano una visione precisa e sofisticata dell'abitare.

I nomi di prestigio

Tra i nomi più riconosciuti spicca Ivano Pomero, fondatore dello studio Pomero Architettura, capace di coniugare patrimonio e innovazione in progetti di grande impatto. Emblematico l'intervento in Corso Vittorio

6, dove un isolato sottoposto a vincolo architettonico è stato trasformato in un complesso residenziale con attici panoramici e una corte interna dal forte valore scenografico.



Corso Vittorio 6 - Studio Pomerio

Lo stesso studio ha partecipato alla riqualificazione della Torre Littoria e dell'Isolato Sant'Emanuele, riportando alla luce elementi storici e integrando soluzioni tecnologiche all'avanguardia. Anche lo studio ME Architetti, guidato da Mauro Penna ed Enrica Pagliano, ha lasciato il segno con ristrutturazioni raffinate in edifici residenziali di corso Matteotti e nelle zone di via Petrarca e via Giacosa, mostrando grande attenzione alla vivibilità e alla qualità distributiva degli ambienti. Sul fronte più innovativo, FFWA Architettura ha conquistato una nicchia nel settore del wellness real estate. I loro progetti integrano spa private, ambienti dedicati alla meditazione e materiali ecologici, rispondendo alla crescente domanda di comfort, benessere e sostenibilità anche nelle residenze di fascia alta. A metà tra Torino e Dubai si muove Martin Atelier, fondato da Martino Semeraro, che ha portato l'interior design su un piano sartoriale: spazi su misura, ambienti scenografici e dettagli sofisticati per clienti privati e hotel di lusso. Ogni intervento è calibrato sull'identità di chi abita lo spazio, con risultati che coniugano estetica e funzionalità. Infine, Stilò Architetti, con sede in via Catania, ha sviluppato un approccio sensibile e relazionale agli spazi, intervenendo con eleganza su chiese, edifici storici e abitazioni di pregio. Il loro lavoro riesce a far dialogare la dimensione spirituale e quella residenziale con grande efficacia.

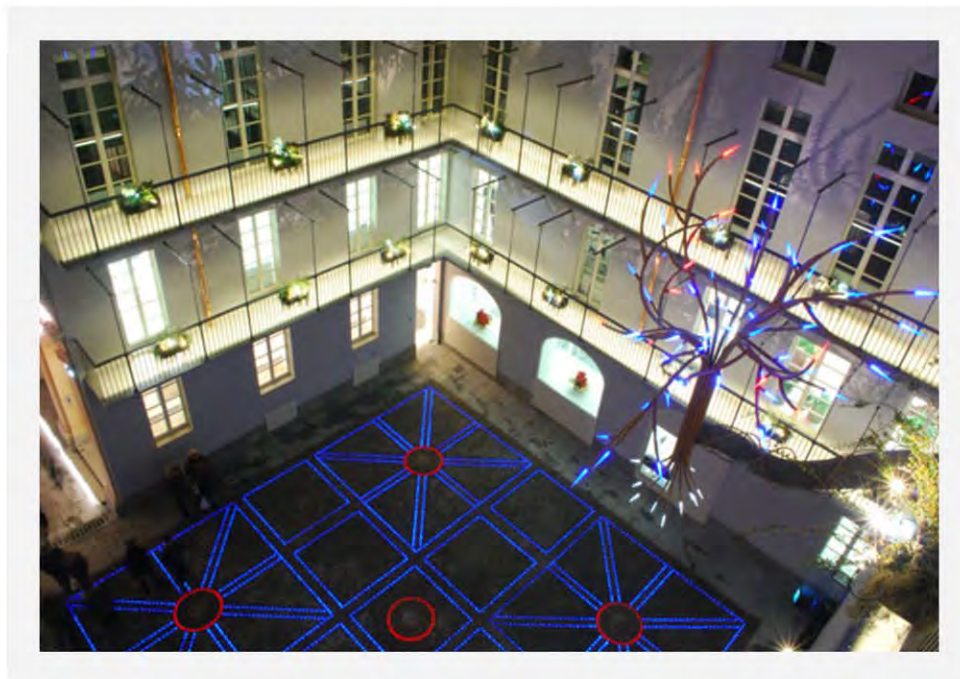


corso-vittorio-emanuele-ii-torino

L'influenza delle ristrutturazioni di pregio

L'intervento di studi rinomati sull'abitare di lusso a Torino non ha soltanto elevato il valore estetico degli immobili coinvolti, ma ha generato un impatto tangibile sul mercato delle zone circostanti. La riqualificazione di edifici storici - vincolati dalla Soprintendenza o semplicemente caratterizzati da architetture d'epoca - ha contribuito a ridefinire il profilo urbano di interi quartieri, rendendoli attrattivi per una fascia di acquirenti disposta a investire cifre elevate in cambio di identità, comfort e prestigio. Un caso emblematico è quello di corso Vittorio 6, dove lo studio Pomerio Architettura ha rigenerato un intero isolato risalente al primo Novecento, trasformandolo in un complesso residenziale d'élite. Gli attici ricavati da questa riqualificazione hanno registrato vendite record, ma ancora più significativo è stato l'effetto traino: negozi e ristoranti della zona hanno rinnovato la propria offerta, mentre la domanda immobiliare nei pressi ha visto un incremento dei

valori medi. Lo stesso vale per interventi più mirati, come l'attico di via Alfieri premiato da ArchDaily: il suo prestigio ha valorizzato l'intero palazzo Valperga Galleani di Canelli, generando nuove richieste anche per gli immobili limitrofi.

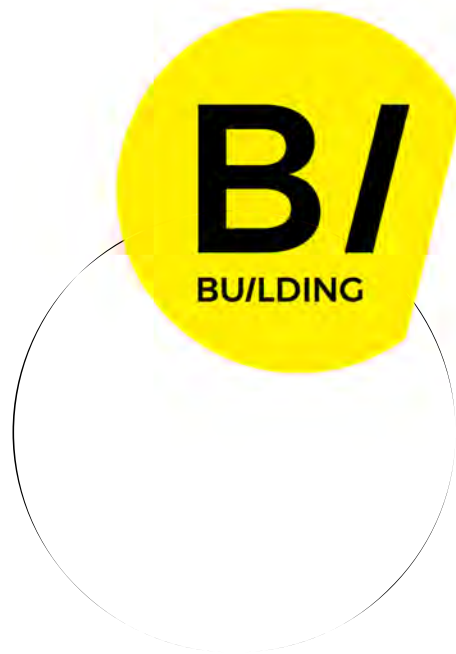


palazzo valperga galleani-2

È la dimostrazione che, quando un edificio vincolato viene trasformato con cura e competenza, l'interesse si espande a tutto l'isolato, soprattutto se la ristrutturazione combina rispetto per l'identità architettonica con soluzioni di design contemporaneo e tecnologie green. A determinare il successo di questi progetti, oltre alla firma dello studio, concorrono altri fattori: la presenza di terrazze e spazi esterni, la domotica integrata, le finiture di pregio realizzate da artigiani locali e la possibilità di personalizzare gli ambienti in base alle esigenze dell'acquirente. In alcune ristrutturazioni, viene offerta anche la consulenza su arredi e illuminazione, con soluzioni tailor made che trasformano l'acquisto in un'esperienza.

19 settembre 2025 05:00

© Riproduzione riservata



/ UPTOWN

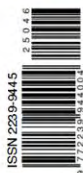


Stampa

azero

46

Costruire e ri-costruire nZEB
Residenze mono e plurifamiliari
in ambito urbano ed extra-urbano



Trimestrale - anno 15 - n° 46
febbraio 2025
Registrazione Trib. Gorizia
n. 03/2011 del 29.7.2011
Poste Italiane S.p.A.
Spedizione in a.p.
D.L. 353/2003 (conv. in
L. 27/02/2004 n. 46) art. 1,
comma 1 NE/UD
Euro 15,00

indice



04



14

4 Uno standard per la sostenibilità
Boffa Petrone & Partners

14 Un'aura d'oro
Deborah Scola

26 Energy (re)design
Ecodesign

40 Riqualificazione low-tech
Elisa Mensa, Claudio Bosio

azero
46

azero
rivista trimestrale - anno XV
n. 46, febbraio 2025
Registrazione Tribunale Gorizia n. 03/2011 del 29.7.2011
Numero di iscrizione al ROC: 8147
ISSN 2239-9445

Direttore responsabile
Ferdinando Gottard

Redazione
Lara Bassi, Gaia Bollini

Editore
EdicomEdizioni - Monfalcone (GO)



Boffa Petrone &
Partners

Uno standard per la sostenibilità

Torino

Insignito del Premio della Giuria ai CasaClima Awards 2024, Uptown Torino è la riqualificazione di un complesso residenziale a basso consumo energetico.

Il progetto di riqualificazione urbana risponde alle necessità abitative contemporanee con appartamenti, zone verdi comuni e aree per lo sport e dà risposta alle richieste di comfort, di risparmio delle risorse e di basso impatto ambientale

Il progetto di rigenerazione urbana, di recupero e di riconversione della struttura appartenuta all'ordine La Salle di Villa San Giuseppe, che dal 1972 ha ospitato studenti universitari, ha generato Uptown Torino, un complesso residenziale di quattro piani fuori terra e due interrati, immerso nel verde.

L'edificio oggi ospita 21 appartamenti e una serie di servizi, sia privati sia in cohousing, pensati per andare incontro alle esigenze abitative contemporanee; fra questi, l'area BBQ, un fridge sharing a disposizione di tutti gli inquilini, campi di padel e calcetto, oltre a un orto e a un frutteto. Ulteriore nota di originalità è la cantina vini privata dedicata agli abitanti.

Situato in una posizione panoramica, compresa tra Villa della Regina, la chiesa Gran Madre di Dio e il Monte dei Cappuccini, Uptown Torino si contraddistingue, dal punto di vista architettonico, per geometrie ben definite, aggetti e grandi vetrate verso nord e per una facciata rivestita da pannelli in fibra di legno riciclato al 99%; è inoltre impreziosito da aree verdi che favoriscono l'integrazione con il paesaggio circostante.

Con una superficie riscaldata di oltre 4.000 m² ed emissioni ridotte di 5 volte rispetto a un edificio tradizionale, Uptown Torino, certificato CasaClima A, rappresenta dunque un nuovo standard nell'edilizia sostenibile, grazie alla sua capacità di integrare efficienza energetica e basso impatto ambientale. Realizzato dal Gruppo Building e firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, il complesso è stato selezionato tra 1.700 progetti certificati e si è aggiudicato il Premio della Giuria alla 22^a edizione dei CasaClima Awards 2024, distinguendosi per aver coniugato in modo eccellente innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e comfort abitativo. Il progetto, grazie alle sue caratteristiche di sostenibilità, ha beneficiato, inoltre, del sostegno di BPER Banca che ha strutturato un finanziamento green per supportare la realizzazione dell'iniziativa.



Scorcio del prospetto sud.

Progetto architettonico
Boffa Petrone & Partners, Torino

Strutture
Studio SI.Me.Te., Torino

Direttore dei Lavori
arch. Luca Sabino Petrone – Boffa Petrone & Partners, Torino

Consulente (termica)
arch. Massimo Carosso – Studio Carosso, Gassino Torinese (TO)

Acustica
ing. Franco Bertellino, Rivoli (TO)

Certificazione
• CasaClima A

Gli obiettivi

Essendo stato realizzato negli anni Sessanta, l'edificio presentava caratteristiche costruttive tipiche del periodo, ovvero una struttura portante in travi e pilastri in c.a., tamponamenti in muratura a cassa vuota, con differenti serramenti – alcuni in alluminio, altri in legno – e un impianto di riscaldamento a gas. La riqualificazione energetica del complesso ha dunque richiesto un'accurata e laboriosa progettazione che ha presentato inizialmente qualche difficoltà; scopriamone i motivi. Il progetto di retrofit, innanzitutto, è stato elaborato ad architettonico definito, dovendo rispettare quindi una serie di vincoli urbanistici e compositivi. Fin da subito la fattiva collaborazione tra i progettisti architettonici, strutturali, termotecnici e acustici ha cercato di coniugare la parte dell'involucro con quella impiantistica al fine di ottimizzare e garantire un'alta qualità costruttiva. L'obiettivo di partenza era il raggiungimento della classe R del protocollo CasaClima, visto che l'edificio sembrava in buon stato, e quindi sono state sviluppate le stratigrafie considerando la cassa vuota esistente e una parte dei solai. Tuttavia, durante i primi interventi di demolizione, si è constatato che le strutture erano sottodimensionate e non sarebbero state in grado di sopportare gli interventi previsti dal progetto. Si è pertanto effettuata una radicale demolizione dell'involucro, mantenendo solo le strutture portanti dei pilastri e dei solai e, di conseguenza, l'asticella energetica è stata alzata, ponendosi come obiettivo il raggiungimento della certificazione CasaClima A.

Impianti
Lauria Impianti, Settimo Torinese (TO); Impelectric, Rivoli (TO); Stiel Srl, Grugliasco (TO); Studio Petrozziello, Torino

Appaltatore
Building S.p.a., Torino – Milano

Superficie utile
3165 m²

Trasmittanza media pareti esterne
0,143 W/m²K

Trasmittanza media solaio contro terra
0,241 W/m²K

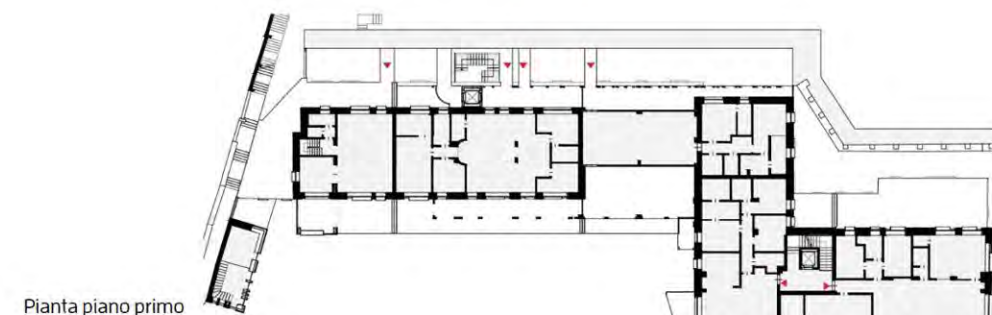
Trasmittanza media copertura
0,213 W/m²K

Trasmittanza media superfici trasparenti (infissi esterni)
1,05 W/m²K

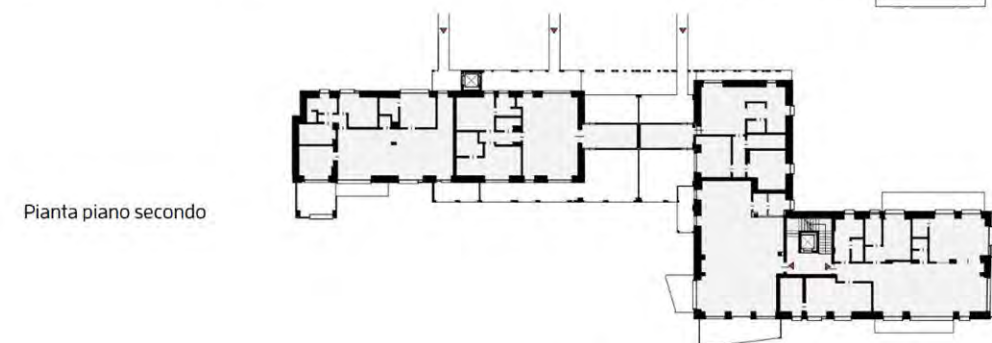
Fabbisogno energia per riscaldamento
18 kWh/m² anno



La splendida vista sulla città dal complesso residenziale.



Pianta piano primo



Pianta piano secondo



Prospetto nord



Prospetto sud



L'affaccio verso la via pubblica a nord e la rampa di accesso al piano interrato a ovest.

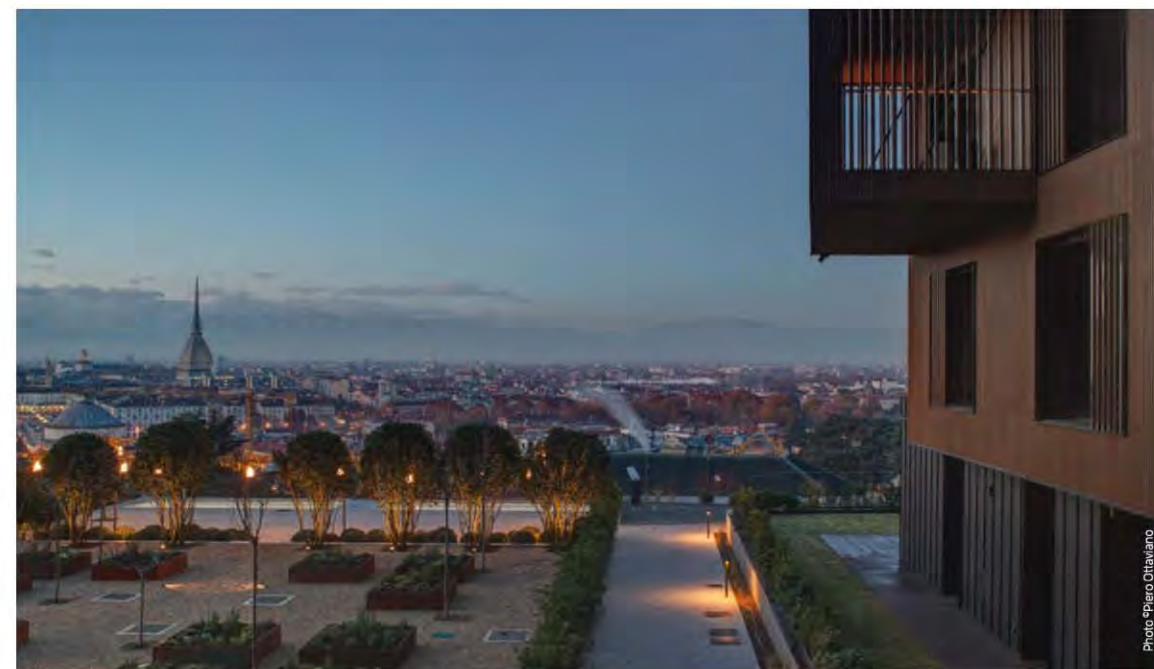


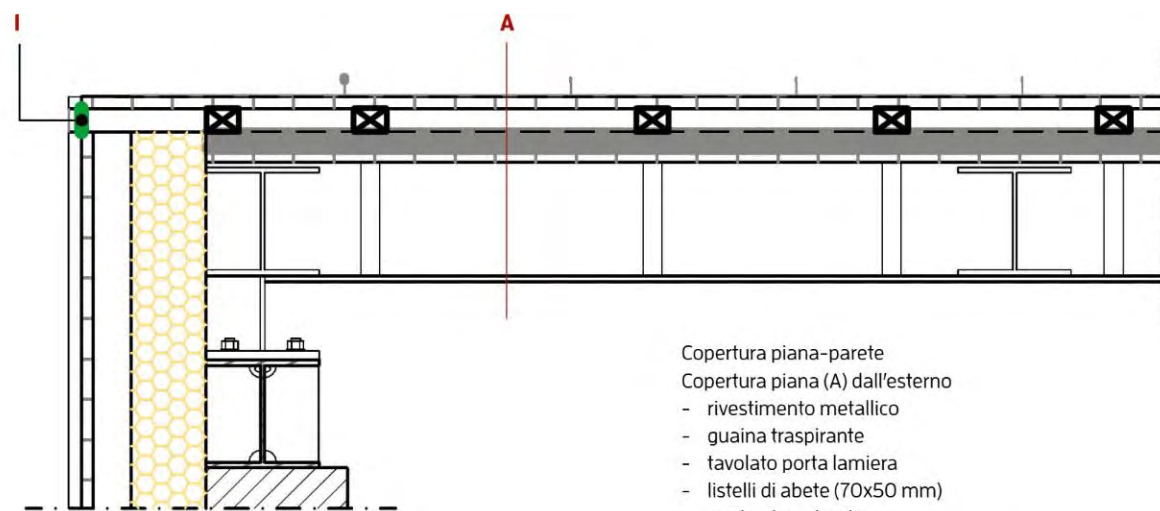
Scorcio del prospetto rivolto a mezzogiorno.

La riqualificazione energetica

Prima di addentrarci nelle scelte energetiche effettuate, è necessario ricordare alcune peculiarità dell'edificio esistente che, in positivo e in negativo, ne hanno influenzato la riqualificazione. Innanzitutto il suo orientamento che, con la facciata principale completamente a nord e quella a sud quasi interamente coperta dalla collina nella stagione fredda, non ha permesso di sfruttare al meglio gli apporti solari. D'altro canto il fabbricato, essendo molto compatto, presentava un rapporto di forma S/V molto basso e quindi con poche superfici disperdenti. Il progetto di retrofit ha previsto l'isolamento dei solai controterra dei due piani interrati con vetro cellulare e delle pareti con pannelli in XPS sul lato interno così da garantire la continuità della coibentazione. La barriera al vapore, nastrata e sigillata, non è intaccata dal passaggio impianti, effettuato in controparete, isolata a sua volta. A eccezione di una piccola porzione non contro terra, anche tutti i solai del piano terreno e il piede dei pilastri esistenti sono stati isolati. Non conoscendo quali sarebbero state le ditte subappaltatrici, i tamponamenti delle pareti sono stati realizzati con blocchi di calcestruzzo aerato autoclavato, scelta dettata dalla loro facilità di posa e dalla garanzia della tenuta all'aria mediante rasatura; anche in questo caso gli impianti sono stati fatti passare in controparete. All'esterno è presente un isolamento in lana di roccia e la parete ventilata è agganciata alla muratura

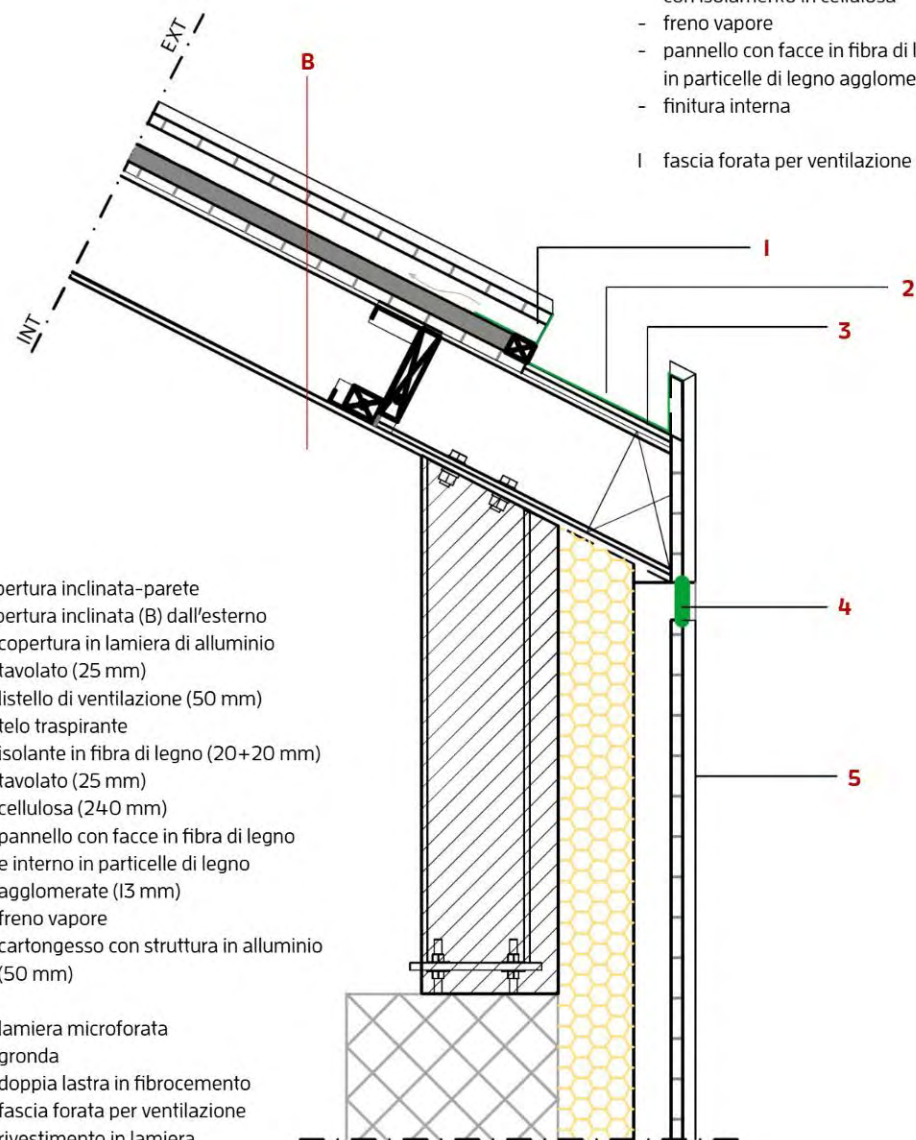
tramite elementi di fissaggio a taglio termico. In corrispondenza dei balconi esistenti e non demoliti l'attenuazione del ponte termico è stata realizzata con isolamento all'intradosso e all'estradosso degli stessi. I nuovi balconi, invece, sono stati studiati assieme agli strutturisti in modo tale da avere solo pochi punti di ancoraggio alla struttura portante e da correggere il ponte termico risultante con la posa di uno strato isolante verso l'interno. Completano l'involucro le due coperture: una piana a tetto rovescio e una a falda con struttura in acciaio e legno, opportunamente coibentate per un migliore sfasamento. Grande attenzione è stata riservata anche alla posa dei serramenti con monoblocchi, ove possibile, o con elementi in purenite per assicurare continuità con l'isolamento esterno. La tenuta all'aria è stata progettata in studio, controllata in cantiere e verificata effettuando 8 Blower Door Test intermedi, oltre a 5 finali, per accertare la bontà delle lavorazioni, così da raggiungere valori da edificio passivo. È stata prevista in contratto anche una penale per le aziende posatrici e installatrici nel caso in cui i BDT non fossero stati superati, situazione non verificatasi. Ogni appartamento è dotato di ventilazione meccanica decentralizzata con climatizzazione gestita da una pompa di calore, riscaldamento a pavimento radiante e raffrescamento con ventilconvettori. Un impianto fotovoltaico da 28 kWp è installato in copertura.





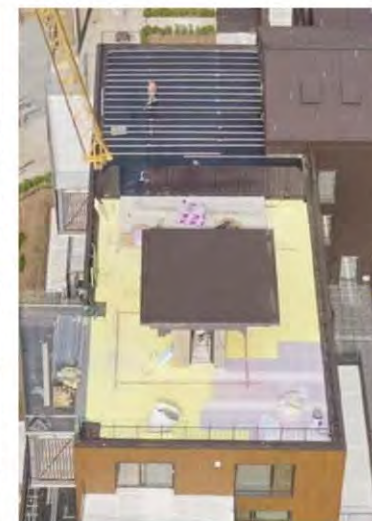
- Copertura piana-parete
Copertura piana (A) dall'esterno
- rivestimento metallico
 - guaina traspirante
 - tavolato porta lamiera
 - listelli di abete (70x50 mm)
 - guaina traspirante
 - isolamento in fibra di legno (20+20 mm)
 - struttura in travi di acciaio e legno (40x240mm) con isolamento in cellulosa
 - freno vapore
 - pannello con facce in fibra di legno e interno in particelle di legno agglomerate (13 mm)
 - finitura interna

I fascia forata per ventilazione

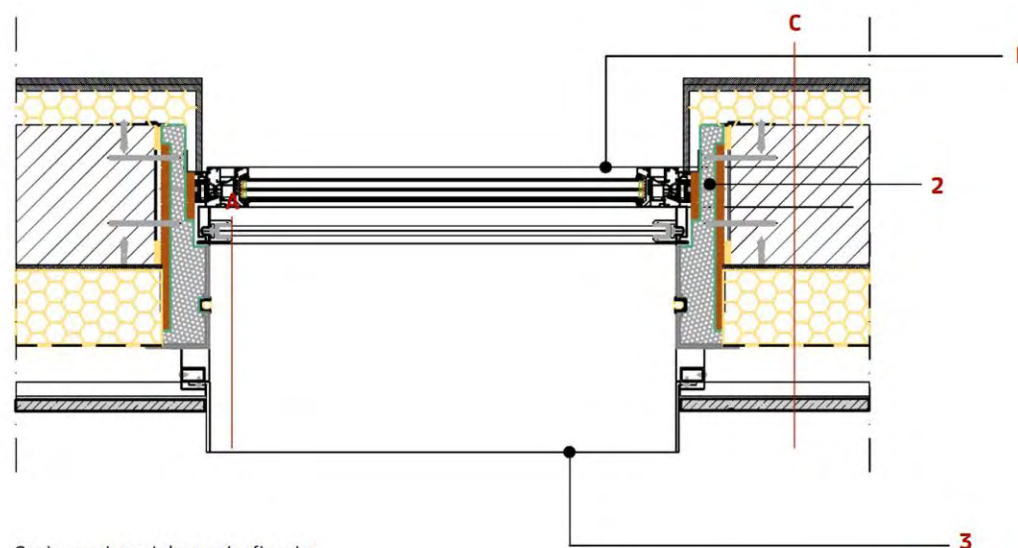


- Copertura inclinata-parete
Copertura inclinata (B) dall'esterno
- copertura in lamiera di alluminio
 - tavolato (25 mm)
 - listello di ventilazione (50 mm)
 - telo traspirante
 - isolante in fibra di legno (20+20 mm)
 - tavolato (25 mm)
 - cellulosa (240 mm)
 - pannello con facce in fibra di legno e interno in particelle di legno agglomerate (13 mm)
 - freno vapore
 - cartongesso con struttura in alluminio (50 mm)

- 1 lamiera microforata
2 gronda
3 doppia lastra in fibrocemento
4 fascia forata per ventilazione
5 rivestimento in lamiera



Membrana impermeabilizzante; isolamento del solaio piano con XPS; struttura del tetto inclinato in travi di acciaio e legno coibentata con cellulosa; rivestimento in cartongesso; barriera al vapore; strato isolante esterno in fibra di legno; strato isolato tra muratura e pluviale; telo traspirante e listelli di ventilazione; rivestimento esterno.

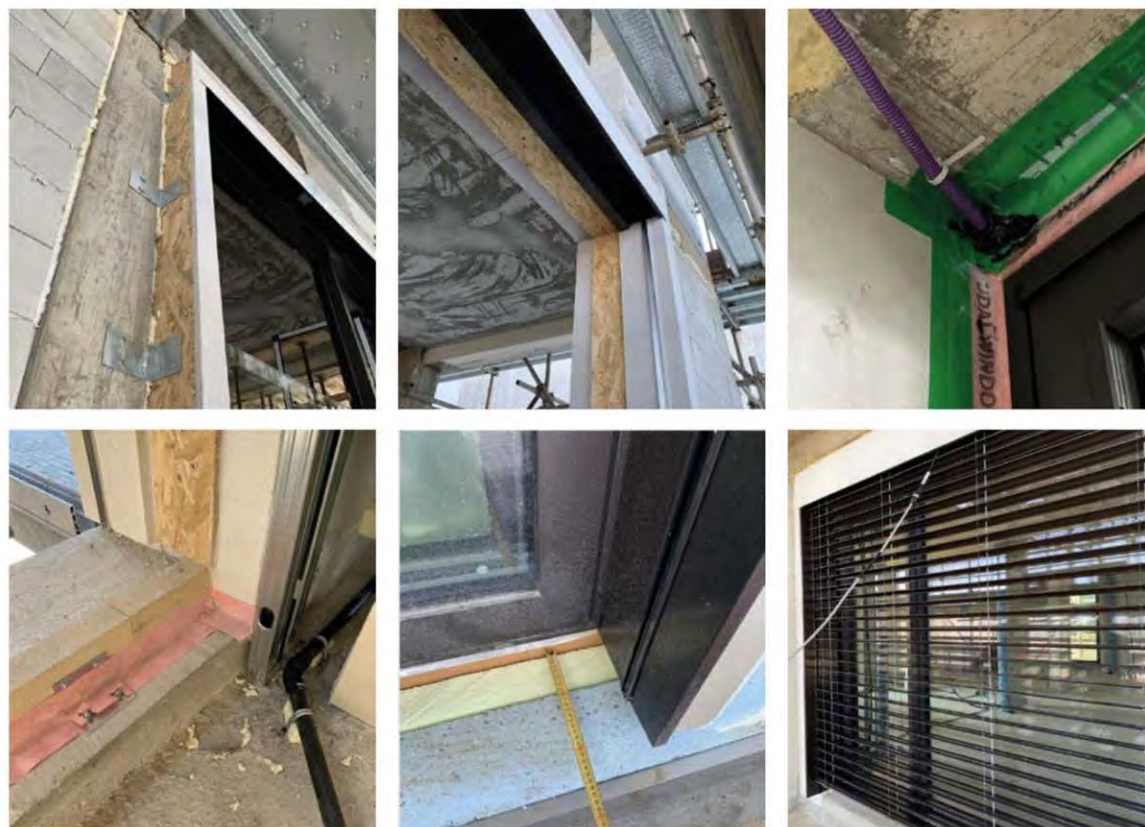


Sezione orizzontale parete-finestra

Parete esterna (C) dall'esterno

- rivestimento facciata in legno
- sotto struttura per facciata ventilata
- telo di tenuta al vento
- pannello in lana di roccia (160 mm)
- rasatura
- blocchi in c.a.a. (300 mm)
- contro parete interna isolata con lana di roccia (50 mm) e doppia lastra di cartongesso

- 1 serramento
- 2 monoblocco
- 3 imbotte in metallo



Posa dei monoblocchi; nastrature per la tenuta all'aria; isolamento sotto soglia; frangisole.

Boffa Petrone & Partners



Boffa Petrone & Partners è una società di professionisti che si occupa di progettazione, project management e direzioni lavori. La forza dello studio è lo spirito di squadra, frutto di un approccio passionale al lavoro, dove ognuno è parte integrante del processo e protagonista del prodotto finito. Lo studio di progettazione è completo, autonomo in ogni aspetto, in perpetua supervisione dei problemi del cantiere e capace di rispondere alle esigenze progettuali più diverse, compresi studi di fattibilità e simulazioni virtuali. L'attività è dedicata alla progettazione di edifici residenziali e commerciali a grande, media e piccola scala sia nel nuovo sia nella riqualificazione e dell'interior design, di coordinamento sicurezza e di produzione di elaborati esecutivi.

Altri progetti



Domus Lascaris a Torino (2020). Ristrutturazione di complesso edilizio a basso consumo energetico.



Casa Andromeda a Cesana Torinese (2019-2020). Ristrutturazione e ampliamento di edificio residenziale.



Uptown Torino all'imbrunire



/ QUADRATO



/ Online News



TORINOCRONACA

L'EDITORIALE
IL BORGHESE

EDIZIONE DIGITALE
ABBONAMENTI

EDIZIONE
DIGITALE

... ULTIME NOTIZIE **TORINO** PROVINCIA CRONACA ECONOMIA TENDENZE TEMPO LIBERO EVENTI SPORT SPECIALI

TORINOCRONACA > TORINO

CURIOSITÀ

Le 5 cose più strane da vedere a Torino

Dalla "fetta di polenta" ai burattini, passando per un toro che sfonda un muro: benvenuti nella Torino più bizzarra



TERESA CARLUCCI
Redazione@torinocronaca.it

15 LUGLIO 2025 - 22:10



ASCOLTA L'ARTICOLO

PLAY

Torino è una città che si lascia esplorare a più strati. C'è la Torino elegante della Mole e dei caffè storici, quella colta dei musei, quella operaia che pulsa nei mercati e nelle periferie. Ma c'è anche una **Torino strana**, curiosa, spiazzante. Quella che non ti aspetti, che si nasconde dietro un angolo, che ti fa fermare a guardare dicendo: "Ma che cos'è questa cosa?!"

Ecco cinque tappe decisamente fuori dal comune, ideali per chi vuole scoprire il lato meno convenzionale del capoluogo piemontese.



Il Piemontese è una lingua o un dialetto? Parla l'Unesco

Una riflessione contro il pregiudizio linguistico e a favore del riconoscimento ufficiale dell'identità culturale piemontese

1. La Fetta di Polenta

Via Giulia di Barolo, Vanchiglia

Uno degli edifici più surreali d'Italia. Progettata da Alessandro Antonelli – sì, lo stesso della Mole – la "Fetta di Polenta" è alta, gialla e sottile. Talmente sottile che nel punto più stretto misura appena **54 centimetri**. Sembra impossibile che possa starci qualcuno dentro, eppure sì: è stata abitata, trasformata in spazio espositivo e oggi è uno degli esempi più famosi di architettura estrema. Il nome? Lo deve al colore e alla forma. E una volta che la vedi, non la dimentichi più.

2. T'ORO: il toro che sfonda il muro

Via delle Orfane, Quadrilatero Romano

Un toro dorato, in carica, che sembra sfondare la parete di un palazzo. L'opera si chiama **"T'ORO"**, è firmata da **Richi Ferrero** ed è diventata una delle installazioni artistiche più fotografate della città. È un omaggio al simbolo di Torino, ma anche un'azione artistica che sorprende nel contesto urbano. Il contrasto tra il palazzo barocco e il dinamismo della scultura è uno spettacolo a sé. Da vedere rigorosamente dal vivo.



Quando il Po era balneabile: l'Ottocento dei bagni natanti e dei lidi cittadini

Dal Lido Barbaroux all'ultima spiaggia, il Meisino. Ecco il percorso del fiume dal 1830 a oggi

/ In primo piano



Il Piemonte contro ogni forma di bullismo: approvato piano triennale da 280mila euro



Arrestati i due rapinatori di via Zanella: recuperata la refurtiva



Barriera, nascondeva la marijuana nel forno di casa: arrestato 31enne

3. Il sommergibile nel parco

Parco del Valentino, vicino al Castello del Valentino

Cosa ci fa un sommergibile nel cuore verde di Torino? La domanda è legittima. Il **Sommergibile Andrea Provana**, oggi esposto nel Parco del Valentino, è uno dei pochi reperti navali di questo tipo visibili in Italia. Non è visitabile internamente, ma la sua presenza – così fuori contesto, così anacronistica – lascia a bocca aperta. Un pezzo di storia militare approdato in mezzo al parco più amato dai torinesi.

4. Museo delle Marionette

Casa Gianduja, quartiere Nizza Millefonti

Inaugurato a fine 2024, il **Museo delle Marionette e dei Burattini** è una chicca per appassionati, famiglie e nostalgici. Racchiude oltre **200 opere** tra marionette, burattini, scenografie e oggetti di scena, valorizzando la grande tradizione del teatro di figura italiano. C'è anche un **teatrino del XVIII secolo** animato da video, e un allestimento multimediale che unisce tradizione e tecnologia. Se pensate che i burattini siano roba da bambini, questo museo vi farà cambiare idea.



A caccia di curiosità su Torino: ecco 10 cose da sapere sulla terra sabauda

Dalla prima metropolitana automatica alle radici del rugby, Torino si conferma città di innovazione, storia e tradizione calcistica, con un patrimonio che affonda le sue radici in epoche lontane.

5. Il rifugio antiaereo dei Quartieri Militari

Via del Carmine 14, Centro

Dodici metri sotto terra, nel cuore barocco della città, si nasconde un altro volto di Torino: quello **sotterraneo e bellico**. Il **rifugio antiaereo di Palazzo dei Quartieri Militari** risale alla Seconda Guerra Mondiale ed è composto da quattro gallerie in cemento armato. Poteva ospitare centinaia di persone durante i bombardamenti. Oggi, dopo un lungo restauro, è **aperto alle visite guidate**. Un luogo toccante e suggestivo, per chi vuole toccare con mano un pezzo di storia vera.



HOME • MOBILI SHABBY • TUTORIAL • FAI DA TE • FESTE • VERDE • STOFFA • CUCINA •

AUTOPRODUZIONE E RICICLO • AMBIENTE-ECOLOGIA-ANIMALI • ARTE-MUSEI-VIAGGI

T'ORO di Richi Ferrero - installazioni artistiche a Torino

By PaeTe • marzo 15, 2025 // 8 comments



A Torino si vedono originali installazioni artistiche, tori che emergono dai muri, cortili con alberi volanti, saette sui tetti, cancelli futuristi... sono tutte opere di un artista torinese visionario: **Richi Ferrero** (Torino, 25 marzo 1951).

In questo post vi presentiamo alcuni lavori dell'artista, la storia del toponimo 'Torino' e la nascita dei Toret, le caratteristiche fontanine della città.



Richi Ferrero, sulla strada per Amsterdam, 1967

TORINO

Richi Ferrero è noto per la sua versatilità e la capacità di combinare diverse forme di espressione artistica, tra le quali la scultura, l'installazione luminosa, la regia teatrale e la scenografia. Ha iniziato la sua carriera come regista teatrale negli anni '70, collaborando con importanti compagnie italiane e internazionali.

Negli anni successivi, si è dedicato sempre più all'arte contemporanea, concentrandosi su installazioni luminose e opere che integrano la luce come elemento principale.

Le sue installazioni sono spesso **Site-specific** (=ideate per essere inserite in un ambiente noto), progettate per dialogare con l'ambiente circostante e trasformare gli spazi pubblici in esperienze immersive e suggestive.

Uno degli esempi più celebri del suo lavoro è in **Luci d'Artista** una serie di installazioni luminose che animano la città di Torino durante il periodo natalizio. Richi Ferrero scrive "...sono stato uno dei promotori e uno degli artisti presentando nel tempo tre opere, mentre l'ideatore è stato quel formidabile assessore alla Cultura della Città di Torino cioè **Florenzo Alfieri** che non è più tra noi".

Ferrero è apprezzato per la sua capacità di creare opere che coinvolgono emotivamente lo spettatore, il suo pennello è la luce che utilizza per esplorare la memoria, il tempo e la percezione dello spazio.

Le sue opere sono state esposte in numerose città italiane e all'estero (Milano, Roma, Parigi, Londra...), ed è considerato uno degli artisti più innovativi e influenti nel panorama dell'arte contemporanea italiana.



T'ORO dell'artista torinese **Richi Ferrero** in via delle Orfane 20.

Un toro, simbolo della città di Torino*, circondato da mattoni, emerge dalla parete di una casa, sorprendendo i passanti che si fermano ad ammirarlo stupiti.



particolare

altre opere dell'artista sparse per la città

Ecco le **vedette di Torino**, sono una serie di tre sculture luminose collocate sopra i tetti di alcuni palazzi della città. Le Vedette sono alte, sottili, armate di lance e frecce, a piedi e a cavallo: si sporgono dai tetti illuminando la notte.

Richi Ferrero ci fornisce la chiave di lettura delle sue opere: *"Una triade di guerrieri veglia la città dai suoi tetti. Li ho concepiti in modo che ciascuna opera, di giorno, si disegni sul cielo della città come un segno di matita su un foglio, mentre al tramonto un particolare rivestimento, combinandosi con la luce che li veste li restituisce alla visione come se emettessero luce propria. I miei guerrieri non sono né invasori né conquistatori, ma vedette del territorio mentale".*

Grande Guerriero

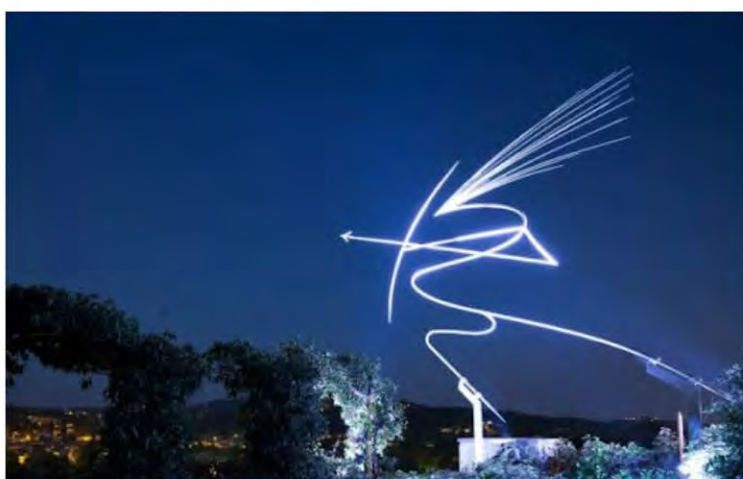
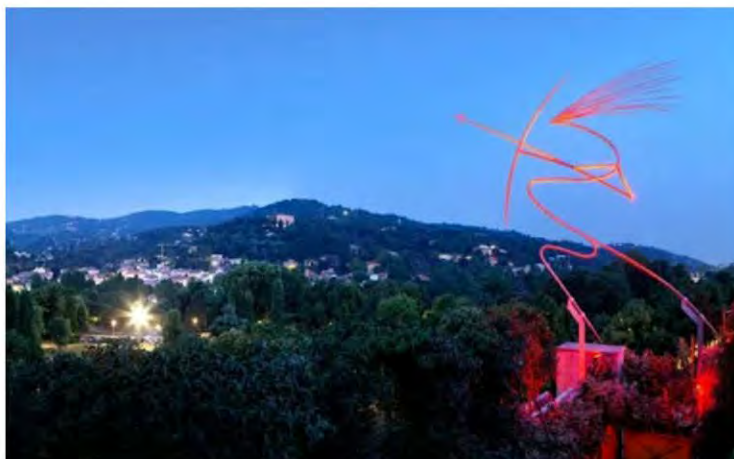
in Corso Matteotti, 41- Torino



La prima installazione di questo tipo è quella del Grande Guerriero, realizzazione tridimensionale di un disegno dell'artista stesso. La scultura, che fa parte di una collezione privata, rappresenta un guerriero primitivo ed è stata collocata sul tetto del palazzo nel 2006.

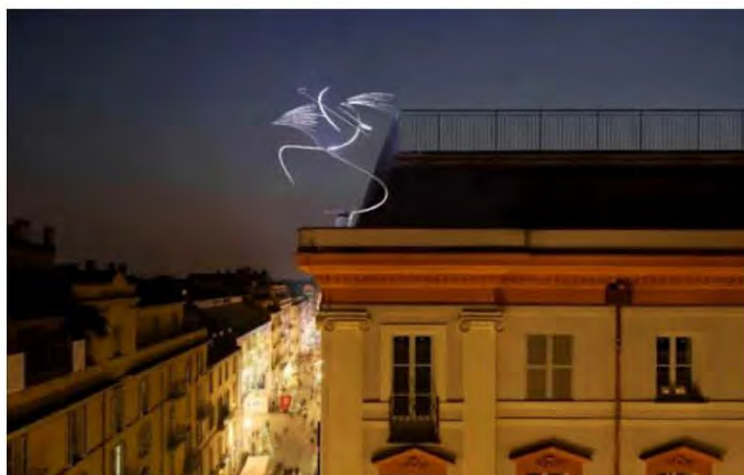
Sagittaurus

Corso Massimo D'Azeglio/
angolo corso Vittorio Emanuele II - Torino



Sagittaurus, 2015, è una specie di “guardiano” della città, una seconda vedetta luminosa che veglia sui tetti di **Corso Massimo d’Azeglio**. Sagittaurus rappresenta l'unione tra un conquistatore dotato di arco e frecce e un toro, simbolo dei Taurini, un antico popolo che si insediò nei boschi tra i tre fiumi Po, Dora e Stura, dove è sorto il presidio romano, primo nucleo della città di Augusta Taurinorum.

tra via Lagrange e via Giolitti - Torino



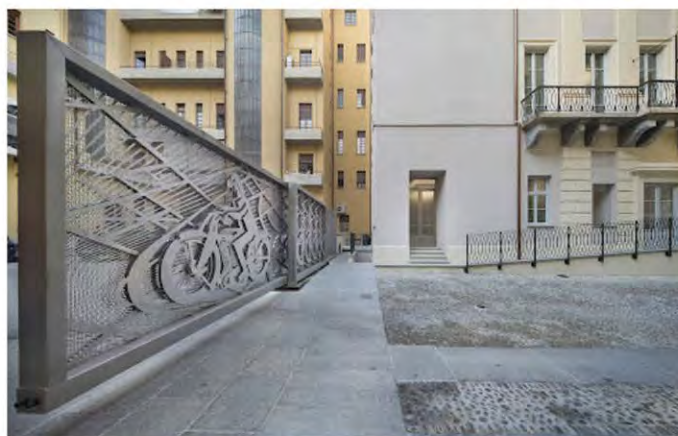


Equinox, 2016, all'angolo tra le **vie Lagrange e Giolitti** si erge leggera sull'attico di un palazzo del '600, sospesa tra montagne e collina sulla città che Le Corbusier sosteneva avere la migliore posizione naturalistica del mondo. La scultura, armata di balestra, su un etereo cavallo sembra voler spiccare un salto verso la luna.

Cancello Futurista

via Lagrange 12 - Torino

Nel cortile di via Lagrange al numero 12, in un palazzo del '600 si può ammirare il Cancello Futurista- chiaro omaggio a Depero.



cancello chiuso

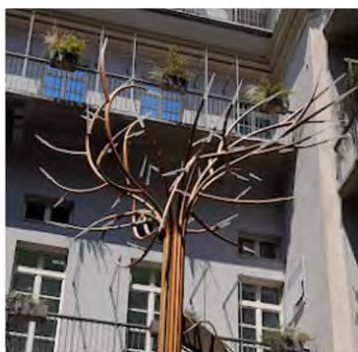
Cortile di the Number 6

Giardino barocco verticale
via Alfieri - Torino



illuminazione serale

L'opera di Richi Ferrero, pensata per la corte di Palazzo Valperga Galleani- the Number 6, in via Alfieri a Torino è la vincitrice come il migliore intervento di restyling dell'anno, di Building of the Year 2015, il concorso di ArchDaily, il sito di architettura più visitato del mondo.



l'albero alla luce solare

L'albero di 6 metri in acciaio e ferro zincato, sospeso tra il primo ed il terzo piano, è il protagonista dell'opera di Richi Ferrero.

La scultorea presenza illumina la corte con i suoi 13 rami, sulle cui sommità 78 puntali luminosi donano luce cambiando colore. La pavimentazione del cortile, in ciottoli levigati, diventa un palcoscenico naturale volto ad ospitare ed esaltare l'installazione, integrando armoniosamente 748 barre in resina di sassi luminosi e 300 metri di nastro illuminato, con ciottoli grigi azzurrati e dalle tonalità più calde color sabbia.



Il *Giardino Verticale* prosegue il suo sviluppo verso l'alto nelle 82 fioriere contenenti piante aromatiche sospese agli affacci interni della corte e illuminate da 246 led a luce calda e fredda.



Il *Giardino Barocco Verticale*, dell'artista Richi Ferrero [fonte](#)

The Number 6 è il palazzo barocco a due passi da Piazza San Carlo che il Gruppo Building di Piero Boffa ha trasformato in un condominio contemporaneo all'avanguardia., nasce dal desiderio di reinterpretare la presenza del giardino barocco originale quale citazione dello spazio onirico, momento di raffinata e rigorosa decorazione dello spazio comune. La memoria del giardino rinasce nella verticalità che dalla corte sale ai tetti per vivere come giardino-citazione sospeso nell'aria. Utilizzando la luce, l'artista ha attivato un recupero che, avvalendosi della leggerezza delle emissioni luminose, restituisce il segno delle aree comuni rappresentate dal giardino oramai scomparso e dal cortile tutt'ora esistente



Lo stemma della Città di Torino

Lo stemma della città di Torino, approvato con decreto dell'11 agosto 1931, è costituito da uno scudo azzurro a cui è sovrapposto un **toro** furioso d'oro, con le corna d'argento. Lo stemma è sormontato da una **corona* comitale** (=in araldica appartenente a famiglie con titolo inferiore a duca ma con appellativo di Altezza Serenissima per merito o per antichità) a nove perle, in virtù di un antico privilegio in vigore dal 1619, al contrario della maggioranza delle altre città italiane il cui stemma invece è sormontato dalla **corona muraria** (=onorificenza militare).

*Nella Bibbia la corona è segno di gloria, onore, signoria

come mai Torino ha per simbolo un toro?

Gli studiosi ritengono che il nome di *Augusta Taurinorum* derivi dalle popolazioni celto-liguri che vi abitavano in origine e più precisamente dalla parola *Thor* che nell'antica lingua di questi popoli significa "monte".

Toret (tipiche fontanelle di Torino)

Lampioni, stemmi, portoni, decorazioni, piatti, statue, capitelli e i Toret, la tipica fontanella di Torino hanno il simbolo del toro costantemente presente e radicato.

I Toret sono le caratteristiche fontanine color verde bottiglia, sparse, da oltre 150 anni, per la città.

La loro storia inizia il 7 luglio 1862 quando la Giunta comunale decise di collocare 45 fontane (oggi sono circa 813) dalla caratteristica testa di toro nella città di Torino.

La produzione, che prevedeva un corpo in ghisa e una griglia di scolo per permettere agli animali di abbeverarsi, venne affidata a "Martino Pollo fonditore in metalli".

*v. la vera storia dei toret



questo Toret si trova all'ingresso del Parco della Mandria



Toro dell'artista Nicola Russo
esposta in via Lagrange.



Toro davanti al Museo del Risorgimento



lo stemma del Torino Calcio impresso anche sugli oggetti



/ LAGRANGE 12



/ Agenzie



ANSA
7 Febbraio 2025
Agenzia

'Il bello nel brutto', a Torino il tour dei cantieri
Appuntamento gratuito su prenotazione il 15 febbraio

A Torino è possibile partecipare a un nuovo tour TURISTICO gratuito, 'Il bello nel brutto', che si snoda tra i cantieri della città che cambia.

L'appuntamento, ideato da Raffaele Palma per il Caus (Centro arti umoristiche e satiriche), è in programma sabato 15 febbraio.

Il percorso parte dai cantieri stradali di via Po per proseguire alla Cavallerizza, poi tocca piazza Castello, Valentino e Borgo Medievale, per concludersi in corso Massimo d'Azeglio a Torino Esposizioni.

Tra uno scavo e l'altro, sarà ripercorsa in breve la storia dei vari siti, con la possibilità per i partecipanti di valutare dall'esterno dell'area dei cantieri i lavori in corso. Il tour, affermano gli organizzatori, "è particolarmente indicato agli umarell e pensiunà sempre attenti ai vari restauri cittadini in corso d'opera".

Durante il tour saranno osservate fra l'altro alcune cancellate iconiche presenti in centro: quella del Teatro Regio in Piazza Castello opera di Umberto Mastroianni, quella della Rai in via Verdi su progetto di Franco Garelli, e il Lagrange 12 nella via omonima con la cancellata futurista ideata da Richi Ferrero.

Prenotazione a info@caus.it entro la mattina del 13 febbraio.



/ Online News


Menu

Siti Internazionali
Accedi o Registrati
Abbonati



Sanremo 2025, bagno di folla per l'arrivo di Jovanotti



Michielin a Sanremo con il tutore, "gli dalle scale all'Ariston"



I legumi alleati di salute e ambiente, ma ancora poco utilizzati



Canto delle balene e linguaggio umano seguono lo stesso schema



Archive Stories: quando i documenti parlano, la storia si ascolta

Temi caldi: [Giorno del Ricordo](#) [Decreto Albania](#) [Santanchè](#) [Trump Gaza](#) [Sanremo](#) [ANSA Verified](#) [Motori](#) [Salute&Benessere](#)

Regione Piemonte

Naviga

'Il bello nel brutto', a Torino il tour dei cantieri

Appuntamento gratuito su prenotazione il 15 febbraio



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

TORINO, 07 febbraio 2025, 15:03
Redazione ANSA

ANSAcheck
notizie d'origine certificata

A Torino è possibile partecipare a un nuovo tour TURISTICO gratuito, 'Il bello nel brutto', che si snoda tra i cantieri della città che cambia.

L'appuntamento, ideato da Raffaele Palma per il Caus (Centro arti umoristiche e satiriche), è in programma sabato 15 febbraio.

Il percorso parte dai cantieri stradali di via Po per proseguire alla Cavallerizza, poi tocca piazza Castello, Valentino e Borgo Medievale, per concludersi in corso Massimo d'Azeglio a Torino Esposizioni.

Tra uno scavo e l'altro, sarà ripercorsa in breve la storia dei vari siti, con la possibilità per i partecipanti di valutare dall'esterno dell'area dei cantieri i lavori in corso. Il tour, affermano gli organizzatori, "è particolarmente indicato agli umarelli e pensinà sempre attenti ai vari restauri cittadini in corso d'opera".

Durante il tour saranno osservate fra l'altro alcune cancellate iconiche presenti in centro: quella del Teatro Regio in Piazza Castello opera di Umberto Mastroianni, quella della Rai in via Verdi su progetto di Franco Garelli, e il Lagrange 12 nella via omonima con la cancellata futurista ideata da Richi Ferrero.

Prenotazione a info@caus.it entro la mattina del 13 febbraio.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Da non perdere

- Piemonte
- Per San Valentino alle Gallerie d'Italia biglietto di coppia

Condividi

f X WhatsApp Telegram

Musica Teatro
Turismo ...



Il trucco per migliorare l'udito di...
[ascoltabene.it](#)



Parlare inglese: Se conosci queste...
[Test Inglese](#)



Pelle increspata e cadente? Fatelo un...
[gogolabene.it](#)

Sponsored By

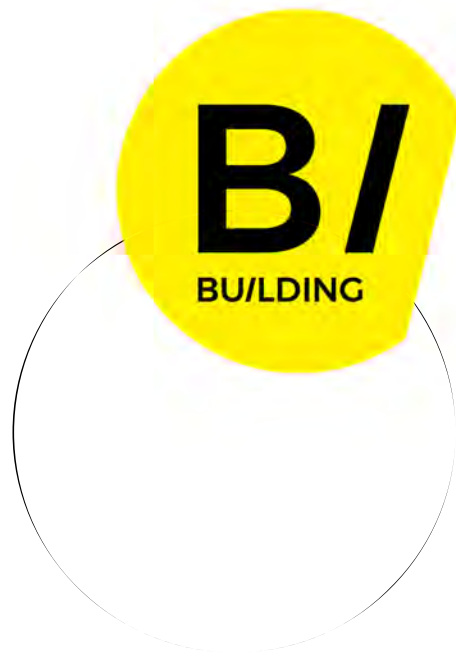


CONSIGLIO REGIONALE

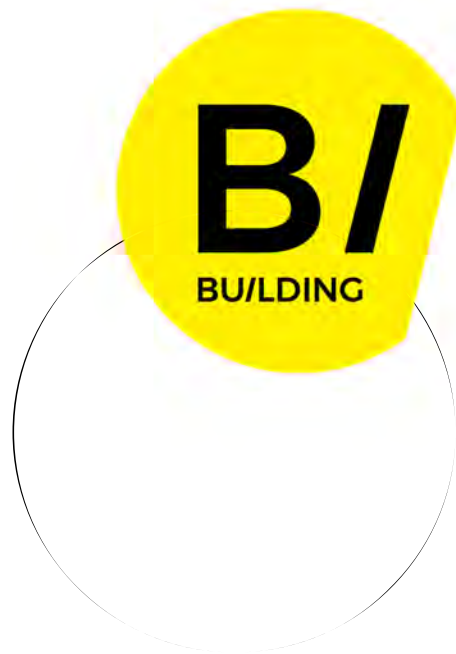
Ultima ora

- 15:03**
Procura Perugia apre fascicolo sull'esposto del Dis
- 15:02**
Corte dispone nuova perizia psichiatrica per Pifferi
- 14:40**
Cpl, 'Il caso Almasri in esame alla Camera preliminare'
- 14:42**
Meloni, boss contro me e il governo, siamo sulla strada giusta
- 14:34**
Urso, da dazi su acciaio nessuna preoccupazione per ex Iliwa
- 14:29**
Tusk, 155 miliardi nella sicurezza in Polonia per il 2025
- 13:40**
Truffa in nome di Crosetto, ipotesi associazione a delinquere
- 13:28**
L'utile 2024 di Banca Generali a nuovo record

11 POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



/ BLOC SAVONA



/ Online News

CHI SIAMO

URBANFILE NETWORK

COLLABORA CON URBANFILE

CONTATTACI



urbanfile
LA VOCE DELLE CITTÀ

"Anche le città hanno una voce" | Segnalazioni, bellezze, architettura, storia e altre curiosità urbane.

ARCHITETTURA | STORIA | EVENTI | MOBILITÀ | SPAZIO URBANO | INTERVISTE | VIDEO | IDENTITÀ MILANO

MILANO

ITALIAN

ROMA

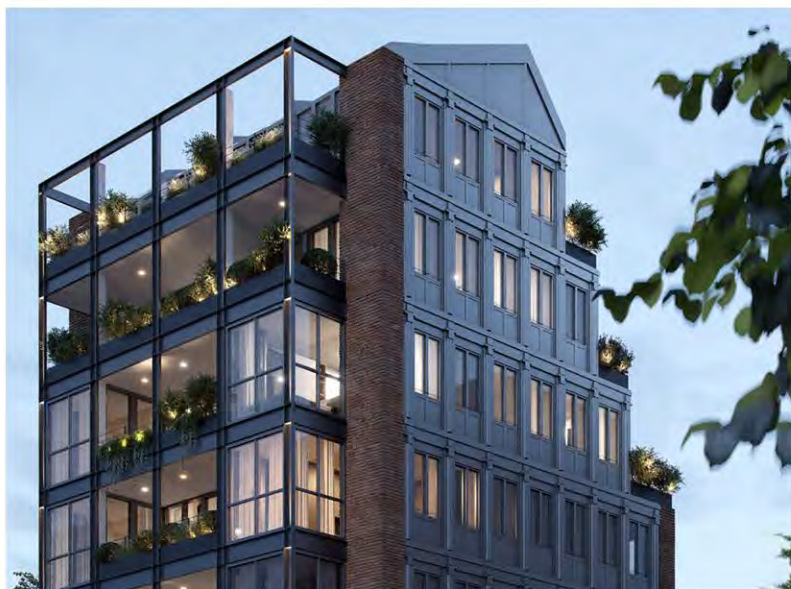
TORINO

NAPOLI

SALERNO

CASERTA

EVENTI



Milano | San Cristoforo – Cantiere Bloc Savona: febbraio 2025

10 Febbraio 2025 di Roberto Arsuffi

Milano San Cristoforo. Ci siamo, dopo tanta attesa, da qualche mese sono ufficialmente partiti i lavori nel piccolo cantiere di via Savona 134 nel territorio di San Cristoforo-Lorenteggio per la costruzione di Bloc Savona.

BLOC SAVONA

Bloc Savona, questo è il nome dell'intervento promosso da Dils, un'operazione del Gruppo Building. Vedrà la costruzione di una palazzina di 7 piani dall'aspetto originale e accattivante, un mix tra vecchio e nuovo disegnato dalla mano dello studio **Boffa Petrone + Partners bp+p** e **DFA Daniele Fiori Partners** (dobbiamo dire che, per gli appassionati dell'Architettura Tradizionale, regala sempre dei bei gioielli) che unisce materiali consolidati come il mattone a vista e il metallo rendendo l'insieme leggero e concreto. Il tutto impreziosito ulteriormente dal sapiente recupero della palazzina vecchia di cent'anni sita all'interno del complesso, che sarà recuperata, restaurata e adattata alle nuove esigenze.

Il vecchio edificio posto all'interno del complesso pare che sia ricostruito a grosso modo seguendo le linee stilistiche del tempo, una palazzina



Paul su

[Milano | Trasporti – Sempre più "palpabile" la metropolitana M6](#)

Roberto su

[Milano | Porta Genova – Completato il nuovo palazzo di via Azario 1](#)

Ale su

[Milano | Sella Nuova – Aggiornamento cantieri SeiMilano residenze e torri: febbraio 2025](#)

In alt la Bissa! su

[Milano | Porta Romana – Ridimensionata la passerella con la foresta sospesa](#)

Alberto su

[Milano | Sella Nuova – Aggiornamento cantieri SeiMilano residenze e torri: febbraio 2025](#)

Ambrogio su

[Milano | Sella Nuova – Aggiornamento cantieri SeiMilano residenze e torri: febbraio 2025](#)

Massy su

[Milano | Sella Nuova – Aggiornamento cantieri SeiMilano residenze e torri: febbraio 2025](#)

Raniero Avogadro su

[Milano | Calvairate – Bonifiche all'Ex Macello in attesa di "ARIA": febbraio 2025](#)

Raniero Avogadro su

[Milano | Sella Nuova – Aggiornamento cantieri SeiMilano residenze e torri: febbraio 2025](#)

Maury su

[Milano | Centro Storico – M4 Sant'Ambrogio: l'anteprima del tunnel e i reperti archeologici](#)



Il cantiere ha visto il montaggio della gru e la realizzazione dei primi piani interrati.

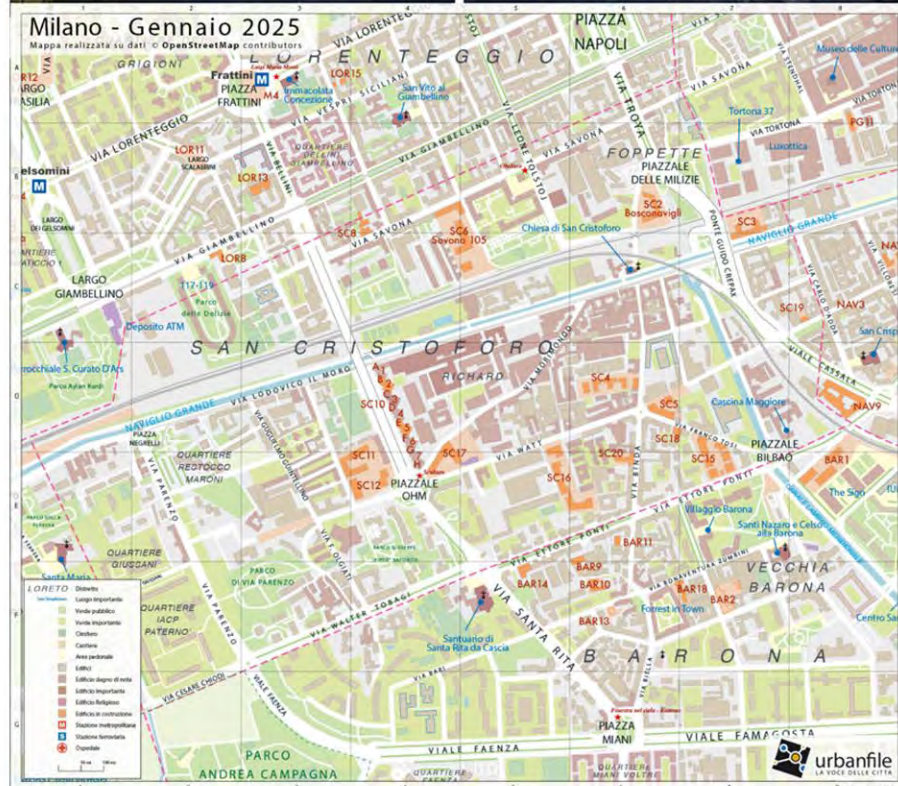


Milano – San Cristoforo – Via Savona 13 > [BLOCSAVONA](#) (nella mappa Urbanfile codice: SC8) (residenziale) (nuova costruzione con demolizione)

- committente: BLOC SAVONA S.R.L.
- progettista architettonico esecutivo: Piero Boffa @ Boffa Petrone + Partners bp+p
- progetto architettonico definitivo e direzione artistica: Arch. Piero Boffa
- Progettista strutture e direttore lavori opere strutturali: ing. Marco Scavino; ing. Gianluca Gianoglio @ Precast s.r.l.

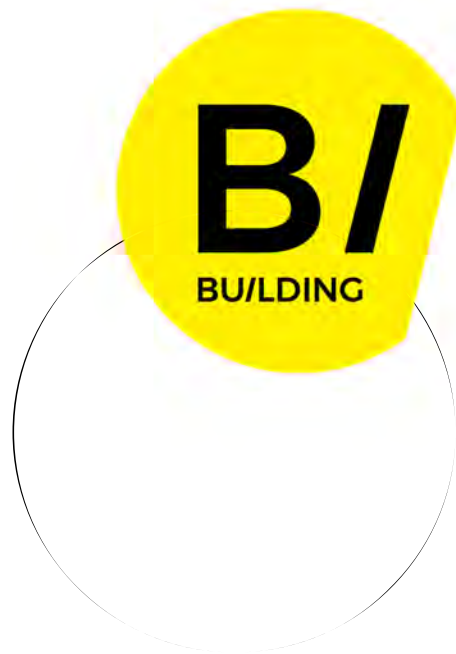
SAVONA 136

Adiacente si trova anche il cantiere di **Via Savona 136**, dove si trovava la palazzina in abbandono da anni e occupata da collettivi autonomi negli anni scorsi, ora completamente demolita da qualche anno. Per ora siamo ancora in attesa di capire quali siano gli sviluppi. Il progetto pare sia, da cartello, dello Studio di architettura U+A e dell'architetto Claudio Lamonica, ma ancora non abbiamo informazioni.



BlocSavona – SC8: B3

- Riferimento fotografico: Gruppo Building; Google
- via Savona, Savona District, Bloc Savona, Lorenteggio, San Cristoforo, Residenziale, Gruppo Building, DILS, Boffa Petrone + Partners, bp+p, DFA, Daniele Fiori Partners



VILLA MASSARA



Stampa

cultura

LIBRI ARTE FUMETTI FOTOGRAFIA



■ Pavoni e finestre sul mare

A sinistra, vetrate realizzate da Pietro Bevilacqua, che si ammireranno in una residenza a Palermo con una visita guidata. Si possono vedere anche alla Galleria d'Arte Gogna di Milano. Sotto, Villa Massara (1907): una splendida finestra affacciata sul mare di Alassio



di Chiara Gatti

Liberty, un fascino che attraversa l'Italia

Lo stile Liberty ha conquistato l'Europa di fine Ottocento, con edere cresciute sulle facciate dei palazzi, sulle vetrate delle logge, sui mobili in radica e sui vestiti di voile. Declinando il suo nome nelle varianti nazionali - Art Nouveau in Francia, Jugendstil in Germania, Modernismo in Spagna (con Gaudì...) - lo stile più condiviso della Belle Époque è diventato un gusto dilagante, un movimento culturale, di vita, del costruire e dell'abitare.

Giunta alla settima edizione, l'Art Nouveau Week (dall'8 al 14 luglio) ricuce un grande mappadei luoghi in ogni Paese e l'Italia si unisce a questa geografia artistica con un programma ricco di tappe ed eventi promosso da Italia Liberty e curato da Andrea Speziali. Tema della settimana, la farfalla,

l'Art Nouveau week apre le porte di case e palazzi con meraviglie "nascoste". E scoperte da gustare anche in treno

motivo amatissimo da pittori, intagliatori e maestri vetrai, simbolo di trasformazione ed evoluzione in bellezza. Si parte allora dal celebre Palazzo Castiglioni di Giuseppe Sommaruga in corso Venezia a Milano, si approda alla Villa Massara di Alassio fino alla Palermo di Villa Pottino. Dall'antico Caffè San Marco di Trieste alle spiagge della Versilia e i ferri battuti dei balconi di Molfetta. Salendo in carrozza sul Frecia Liberty - il treno organizzato per toccare dieci stazioni liberty italiane

- si timbra il biglietto a Torino e si scende alla Taormina Giardini, considerata, con le sue pensiline merlate in ghisa, "la più elegante stazione del mondo", scelta anche da Francis Ford Coppola per il *Padrino* parte terza.

Rievocazioni storiche, mostre, visite guidate e aperture straordinarie di siti chiusi al pubblico completano un calendario che contempla anche affondi sui maestri. Come Pietro Bevilacqua, autore delle famose vetrate coi pavoni e il pergolato d'uva disegnate per Palermo. O Alessandro Mazzucotelli, principe dei fabbri capace di forgiare il metallo in arabeschi di burro.

Il calendario delle iniziative in Italia e all'estero è su <https://bit.ly/3H8kUes>. Per prenotazioni in Italia www.italia-liberty.it e, solo per informazioni urgenti, tel. 320-0445798.



/ CORPORATE



/ Agenzie



Exclusive Brands Torino, Trombetta confermato presidente
La rete conta 30 aziende con 4.000 dipendenti in Piemonte

Giulio Trombetta è stato confermato presidente per il prossimo biennio di Exclusive Brands Torino, la prima rete di aziende piemontesi nata su iniziativa dell'Unione Industriali Torino per promuovere l'eccellenza a livello nazionale e internazionale.

Alessandra Girardi e Edoardo Cavagnino sono stati rieletti vicepresidenti e Luca Boffa consigliere.

New entry a partire da quest'anno Vanessa Carioggia nella posizione di consigliera. Confermati nuovamente anche Gianluca Traversa come tesoriere e Stefano Fassone come manager di rete.

"Questa rinnovata fiducia rappresenta per me uno stimolo importante a proseguire con ancora maggiore determinazione. In un contesto economico in continua evoluzione, mi impegnerò, insieme ai colleghi, per rafforzare il nostro modello di Rete, fondato sulla collaborazione e sulla valorizzazione delle eccellenze piemontesi, in Italia e all'estero" commenta Trombetta.

La Rete conta oggi 30 aziende, che complessivamente impiegano quasi 4.000 persone in Piemonte e generano un fatturato globale di oltre 700 milioni di euro.



Stampa

Boffa, Building

«È la zona
del futuro
Vogliamo
investire»

Altro che periferia dimenticata. Nell'area di via Cigna, tra Barriera e dintorni, sta investendo il gruppo Building, l'azienda dalla famiglia Boffa che ha inventato il real estate di lusso a Torino. «Tra noi e Luciano Mandiello abbiamo quasi 45 mila metri quadri di superficie di proprietà a disposizione — racconta Luca Boffa —. È un quartiere a due passi dal centro che in futuro si rivaluterà grazie agli investimenti e ai servizi.



Noi ci crediamo». Una leva di sviluppo potrebbe essere la nuova misura del Comune di Torino che offrirà aree dismesse con lo «sconto» a chi presenta progetti a impatto sociale. «Un intervento interessante quello di Palazzo di Città — afferma l'imprenditore di Uptwon — ma bisogna capire bene le applicazioni concrete. Quello che è certo che queste aree hanno un potenziale. Vanno valorizzate». Tra le iniziative in Barriera c'è anche il Design District sostenuto in prima fila proprio dal gruppo Building.

C. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



la Repubblica

Lunedì, 3 Novembre 2025 A&F 19

PRIMO PIANO

QUALITÀ & MERCATI

L'INDAGINE

C'è un'Italia più forte di tutte le difficoltà

Nello studio "Campioni della crescita" l'ITQF ha selezionato le imprese che vantano l'espansione più sostenuta nel quadriennio 21-24

Marco Frojo

Nonostante la crisi economica, esistono in Italia realtà imprenditoriali capaci di reagire con dinamismo e innovazione. Sono imprese, spesso di piccole e medie dimensioni, che hanno saputo trasformare le difficoltà in opportunità, investendo in ricerca, tecnologia e capitale umano. Queste aziende, diffuse in tutto il territorio nazionale, costituiscono il motore silenzioso della crescita economica del Paese, contribuendo in modo rilevante alla creazione di occupazione.

L'innovazione di prodotto e di processo rappresenta uno dei principali fattori competitivi di queste eccellenze. In molti casi, le imprese hanno sviluppato soluzioni ad alto valore aggiunto, capaci di rispondere alle esigenze non solo del mercato italiano ma anche di quelli globali.

A indagare questa importantissima parte dell'economia italiana ci ha pensato il più recente studio "Campioni della crescita" dell'Istituto Tedesco Qualità e Finanza che, per individuare le realtà capaci di crescere non solo nel breve periodo ma anche nel lungo, ha preso in considerazione il tasso annuo medio di crescita nel quadriennio 2021-2024. Un periodo caratterizzato da non poche difficoltà, a partire dai problemi causati dalla pandemia Covid, la guerra in Ucraina con i rincari energetici e l'arrivo dei dazi

gli Stati Uniti. «Nel quadriennio 2021-2024 l'economia italiana ha attraversato una fase di forte ripresa seguita da un rallentamento controllato - si legge nello studio - Dopo il rimbalzo del 2021-2022, favorito dalla fine delle restrizioni pandemiche e dal rilancio dei consumi, il 2023 e il 2024 sono stati caratterizzati da una crescita più moderata, influenzata da inflazione, aumento dei tassi e incertezza geopolitica. Nonostante queste sfide, il tessuto produttivo italiano ha confermato una notevole capacità di adattamento. Settori come manifatturiero, alimentare, farmaceutico, turismo, logistica e tecnologia hanno continuato a trainare l'economia, sostenuti anche da

50

LA CRESCITA

I ricavi del gruppo Vergero sono cresciuti del 268% superando i 150 milioni di euro



Il quadriennio appena chiuso ha visto la pandemia Covid, la guerra in Ucraina con i rincari energetici e l'arrivo dei dazi



FOCUS

CHI È E COSA FA L'ISTITUTO TEDESCO QUALITÀ E FINANZA

L'Istituto Tedesco Qualità e Finanza fa capo al gruppo editoriale tedesco Burda, che da decenni coopera con centri di statistica e università per i suoi studi. L'istituto conduce indagini di mercato su qualità e convenienza di numerosissimi prodotti e servizi, dalle banche alle assicurazioni, dalla distribuzione alle utenze, dalla salute al tempo libero. Ogni anno mette sotto la lente migliaia di imprese con l'obiettivo di promuovere la trasparenza a vantaggio dei consumatori.

Segui Qualità & Mercati anche su [qualitaemercati.com](https://www.qualitaemercati.com)



LA CLASSIFICA DELLE PRIME TRENTA E I SETTORI DI APPARTENENZA

POS.	AZIENDA	SETTORE	CRESCITA % MEDIA ANNUA	FATTURATO (milioni di €) 2021	2024	DIPENDENTI 2021	2024
1	GRUPPO VERGERO	Servizi ambientali/sostenibilità	267,81	1.020	50.755	128	148
2	OCTOPUS ENERGY ITALIA SRL	Energia	259,29	2.938	135.140	6	99
3	INVISIO SRL	Edilizia	167,82	1.732	33.273	34	39
4	VIAGGI GIOVANNI SRL	Turismo	145,71	664	12.459	9	14
5	TRICE SRL	IT	145,33	1.178	17.391	16	15
6	DE TALES SRL	Servizi generali	139,20	523	7.164	12	72
7	LOGEN SRL	Energia	133,19	870	11.029	10	35
8	GEO BIO TEAM GROUP SRL	Energia	131,63	499	6.196	3	11
9	ITALIANA CARBURANTI SPA	Commercio all'ingrosso	123,41	10.405	116.033	5	11
10	MMN SRL	Logistica	120,65	8.148	87.538	11	324
11	GEOTEK SRL	Edilizia	116,63	203	2.067	12	14
12	FLYAYOU SRL	Turismo	111,26	7.053	66.498	37	68
13	BEENTOUCH SRL	Tecnologia	106,89	389	3.443	5	17
14	PIVORA SRL	IT	106,22	176	1.541	7	12
15	DMT GROUP SRL	Energia	99,85	820	6.549	13	23
16	MICHELANGELO INTERNAT. TRAVEL SRL	Turismo	99,68	11.227	89.383	65	113
17	LOMBARDI INDUSTRIAL SRL	Trasporti	98,49	1.588	12.420	1	6
18	MACAO SRL	Gaming & Betting online	98,22	9.682	75.405	3	5
19	CARESGOLD SPA	Metalli preziosi	98,11	10.372	80.646	13	29
20	E-DIENERGIA SRL	Energia	97,40	7.800	60.000	4	23
21	EFFE ERRE CONGRESSI SRL	Servizi generali	95,98	186	1.403	2	4
22	PISANELLO COSTRUZIONI SRL	Edilizia	95,62	856	6.412	15	50
23	EPII POIN ITALIA SRL	Salute & bellezza	95,19	1.419	10.552	48	225
24	ALGOMERA (PRIME AGENCY SRL)	Tecnologia	94,39	232	1.705	5	25
25	POK SERVICE SRL	Servizi generali	86,98	1.409	9.211	5	12
26	AG CAR EUROPE SRL	Trasporti	83,94	2.759	17.450	5	11
27	474 RENT SRL	Automobili	81,44	776	4.638	3	15
28	DAVAL SRL	Commercio al dettaglio	80,18	2.000	11.700	5	12
29	AIRPORT GLOBAL SERVICES SRL	Turismo	79,86	5.450	31.713	132	415
30	ACE SRL	Ingegneria/impiantistica	79,49	960	5.549	5	62

I NUMERI

52 A&F Lunedì, 3 novembre 2025

NUMERICHE CLASSIFICHE
L'INDAGINE DELL'ISTITUTO TEDESCO QUALITÀ E FINANZA

Il servizio e la classifica generale ► pag. 19

IL RANKING

I criteri Itqf per la classifica "I Campioni della crescita"

L'indicatore utilizzato è il Cagr, che misura la crescita media annua nell'arco temporale del quadriennio che va dal 2021 al 2024

Marco Frojo

Per arrivare a stilare la classifica dei Campioni della crescita, Itqf è partito da una long list di oltre 60mila aziende, selezionate tra circa 8 milioni di aziende italiane attive. La selezione preliminare è avvenuta attraverso fonti pubbliche - banche dati ufficiali, portali di comunicazione e analisi di gare d'appalto - per individuare realtà caratterizzate da una crescita sostenuta del fatturato. Tutte le imprese individuate sono state successivamente contattate tramite posta, e-mail per la compilazione di un questionario dettagliato relativo ai risultati economici e occupazionali. Tutti i candidati dovevano rispettare alcune criteri: avere raggiunto un fatturato minimo di 100mila euro nel 2021 ed uno di 1,2 milioni nel 2024, avere sede legale in Italia, essere cresciuti prevalentemente in modo organico e non trovarsi in nessuna delle condizioni di cui all'art. 80 del Dlgs. 50/2016 (divieto di partecipazione a procedure pubbliche d'appalto in seguito a gravi violazioni in materia di pagamento delle imposte). Il calcolo del tasso di crescita si è basato sui dati di fatturato comunicati dalle aziende e successivamente verificati da Itqf. In presenza di discrepanze, l'Istituto Tedesco Qualità e Finanza ha fatto riferimento ai dati ufficiali disponibili presso il Registro delle imprese. Le aziende che non soddisfacevano i requisiti o presentavano un tasso di crescita insufficiente, ovvero inferiore al 10%, non sono state incluse nella classifica finale.

100

IL FATTURATO

Tutti i candidati dovevano avere raggiunto un fatturato minimo di 100mila euro nel 2021 e di 1,2 milioni nel 2024

Il calcolo del tasso di crescita si è basato sui dati di fatturato delle aziende verificati da Itqf



POS.	AZIENDA	SETTORE	CRESCITA % MEDIA ANNUA	FATTURATO (milioni di €) 2021	2024	DIPENDENTI 2021	2024
31	IMPRE DO SPA	Edilizia	79,06	21.558	123.766	132	188
32	DONKID SRL	e-Commerce	78,49	421	2.394	1	3
33	STARION ITALIA SPA	Difesa & Aerospaziale	78,21	4.799	27.159	114	182
34	SICLIVISION VIAGGI & TURISMO SRL	Turismo	76,60	1.922	10.585	10	18
35	MACOS SRL	Edilizia	76,10	14.775	10.691	73	161
36	VALLE GROUP SRL	Turismo	75,23	7.288	39.216	23	131
37	CAMS SERVIZI EDILI SRL	Edilizia	75,16	4.110	22.086	10	100
38	ECOM SPA	Energia	75,00	10.129	54.282	27	157
39	IRITI SRL	Tecnologia	72,41	1.600	8.200	8	38
40	A.G. TRAINING SRL	Servizi generali	72,01	624	3.174	1	3
41	HO SRL	Ristoranti	71,43	496	2.498	9	14
42	AADV ENTERTAINMENT SRL	Eventi & comunicazione	71,42	1.632	8.220	8	14
43	ITALIANA FACILITY MANAGEMENT SPA	Servizi ambientali/sostenibilità	70,11	8.770	43.169	195	283
44	RICO COSTRUZIONI SRL	Edilizia	69,21	792	3.839	21	51
45	YOU KNOW SRL	Turismo	69,15	1.248	6.040	20	64
46	DOMA SRL	Metalli preziosi	68,90	64.392	306.967	7	9
47	CAMPANIA TURISTICO ALBERGHIERA SPA	Turismo	68,08	8.998	47.722	107	179
48	ERIKI SRL	Trasporti	67,97	1.351	6.403	10	45
49	BRAND SRL	Ingegneria/impiantistica	65,81	1.174	5.352	10	30
50	EPIC EDUCATION SRL	Istruzione	64,57	1.183	5.273	6	32
51	ECODEAUTOMATION SRL	IT	64,44	787	3.501	8	15
52	BUILDING SPA	Edilizia	63,62	5.775	25.294	24	17
53	BRANCACCIO COSTRUZIONI SPA	Edilizia	63,24	17.694	76.968	100	165
54	APOTEMA COSTRUZIONI SRL	Edilizia	62,67	1.213	5.221	5	7
55	NEW HR GENERATION-AG. PER IL LAVORO	Risorse umane	61,71	4.785	20.236	17	35
56	MBC SPECIALIST SRL	Edilizia	61,38	969	4.071	7	14
57	BACS CULTURE SRL	Eventi & comunicazione	61,24	1.728	7.259	8	21
58	SAFETY JOB SRL	IT	60,98	616	2.570	10	19
59	BASCO BAZAR 2 SRL	Istruzione	60,89	889	3.703	5	4
60	SHING SERV. INTEGRATI DI INGEGNERIA SRL	Ingegneria/impiantistica	59,45	3.399	13.780	100	254
61	BLUENDENTAL CLINIQUE ITALIA SRL	Salute & bellezza	59,41	307	1.243	37	474
62	CP PRODUCTIONS SERVICE SRL	Energia	59,09	7.903	31.621	26	28
63	UNIBEV SRL	Servizi generali	58,71	1.771	7.080	11	48
64	DI REMIGIO COSTRUZIONI SRL	Edilizia	58,10	847	3.348	8	32
65	LUMEN/WATT SRL	Ingegneria/impiantistica	57,98	328	1.295	1	2
66	TREDDY SRL	Tecnologia	56,91	893	3.450	9	26
67	COF LOGISTICA SRL	Logistica	56,59	22.128	84.958	236	1.100
68	APL LAVORO NETWORK SRL	Servizi generali	56,43	4.653	17.811	6	30
69	STAYHOTELS FINANZIARIA SRL	Turismo	56,11	82.199	312.702	655	601
70	MURTECH SRL	IT	55,87	2.032	7.694	36	75
71	CENTRO METALLI PREZIOSI SRL	Commercio all'ingrosso	55,57	1.022	3.849	2	2
72	SERNA COSTRUZIONI SRL	Edilizia	55,24	1.974	7.885	19	23
73	CATTARUS SERVICE SRL	Ristoranti	55,05	890	3.316	13	28
74	NIKOLLI SRL	Edilizia	54,95	4.547	16.919	44	47
75	PERFERIA SRL	IT	54,89	1.888	7.017	23	46
76	PIER CURRA ARCHITETTURA SRL	Design	54,86	1.013	3.734	20	28
77	ARCHINGEST SRL	Edilizia	53,84	20.132	73.296	12	17
78	R&D COLOR SRL	Chimica	53,75	7.584	27.564	47	72
79	WESTRAID SRL	Prodotti industriali	53,60	26.238	93.237	88	141
80	SUD ITALIA ALIMENTARI SRL	Alimentari	52,41	20.215	71.563	10	10
81	OSOLLA IMPIANTI SRL SOCIETÀ BENEFIT	Energia	52,10	4.780	16.822	39	57
82	MARI TER SRL	Meccanica	52,04	1.393	4.897	10	16
83	GIUDICO BIO SRL	Prodotti agricoli	51,81	7.328	25.638	3	6
84	SVENER SRL	IT	51,70	4.226	17.811	6	32
85	CHIMICLEAN SPA	Chimica	51,35	6.192	21.468	15	26
86	PALMYRA SRL	Commercio all'ingrosso	51,11	6.473	22.335	6	8
87	STROPPA COSTRUZIONI SRL	Edilizia	50,76	5.895	20.196	29	35
88	L'ARCO SRL	IT	50,72	1.276	4.370	6	8
89	FELDI SRL	Salute & bellezza	50,23	2.618	8.877	5	5
90	EURONL SRL	Commercio al dettaglio	50,15	18.565	62.841	30	63
91	MORETOFRADIE SRL	e-Commerce	50,03	1.230	4.153	6	11
92	ALBA SRL	Servizi ambientali/sostenibilità	49,63	3.440	11.524	33	56
93	ORACÉ	Servizi ambientali/sostenibilità	49,61	9.673	32.392	16	23
94	ECODUSTRIE SRL	Meccanica	48,72	1.307	4.298	3	3
95	POZZUM SPA	Ristoranti	48,49	14.823	48.528	269	566
96	TRIANNON BORGO PIO SRL	Turismo	48,35	1.148	3.747	15	13
97	NRG MED SRL	Energia	48,25	6.754	22.006	40	113
98	SAREP SRL	Edilizia	48,05	13.087	42.464	47	48
99	GEO R.A.S. SRL	Edilizia	47,93	2.168	7.020	20	47
100	SERTEC ENGINEERING CONSULTING SRL	Ingegneria/impiantistica	47,81	1.799	5.809	14	37
101	UNITING GROUP HOLDING SRL	Media	47,51	2.413	7.807	115	167
102	NPLUS SRL	Tecnologia	47,40	5.051	16.068	17	89
103	C.D. SRL	Commercio all'ingrosso	47,22	2.783	8.880	20	53
104	OVERCAR SRL	Automobili	47,08	1.781	5.667	4	13
105	RENERGY SRL	Servizi ambientali/sostenibilità	46,96	2.300	7.300	3	5
106	VIATRADE SRL	Edilizia	46,73	10.798	34.115	68	90
107	CONSORZIO STABILE AGORAA SCARL	Edilizia	46,65	17.004	53.629	17	29
108	ILGRUPPONE SRL	e-Commerce	46,57	1.396	4.396	3	12
109	ANYWAY GREEN SRL	Energia	46,56	3.634	11.439	10	30
110	ECOLOGIA SANNITA SRL	Servizi ambientali/sostenibilità	46,27	1.041	3.257	11	26
111	ACI BLUETEAM SPA	Turismo	46,07	26.534	82.691	235	263
112	JOYTEK SRL	Tecnologia	45,68	1.831	5.660	16	36
113	GREENIUS SRL	Energia	45,56	9.944	30.671	7	9
114	RADIUS BUSINESS SOLUTIONS (ITALIA) SRL	Trasporti	45,41	88.834	273.132	56	82
115	JUNGLE SRL	Pubblicità	45,35	2.430	7.462	6	18
116	NEXY DOMUS SRL	Tecnologia	45,12	874	2.670	5	10
117	WVO SRL	Edilizia	45,10	927	2.832	18	19
118	HUMANS SRL	Tecnologia	45,05	1.109	3.384	15	34
119	G-COMMERCE SRL	Commercio all'ingrosso	45,02	4.441	13.544	2	7
120	STUPE A PELLE ITALIA SRL	Prodotti industriali	44,85	5.945	18.070	25	60
121	GREENENERGY SRL	Energia	44,75	4.346	13.181	26	59
122	SENTRA ENERGIA SPA	Energia	44,48	11.845	35.727	7	13
123	DOCA SRL	Alimentari	43,90	1.816	5.420	4	8
124	P.R.L. SRL	Prodotti industriali	43,77	8.955	26.613	16	107
125	ITALIA YACHT STORE SRL	Commercio all'ingrosso	43,41	27.538	81.217	5	11
126	PMI SRL	Edilizia	43,38	6.125	18.054	47	89
127	TIKATO SRL	e-Commerce	43,09	3.018	8.843	13	37
128	PERIN ITALIA SRL	e-Commerce	43,05	4.387	12.842	8	20
129	DIREZIONE LAVORO GROUP SPA	Risorse umane	42,94	25.209	73.622	21	

INTERVISTA

Abitare la storia, costruire il futuro // di: Luca Glebb Miroglio

N.08 - Anno 2025

/ INTERVISTA

Abitare la storia, costruire il futuro

Incontriamo Luca Boffa, Amministratore Delegato del Gruppo Building: una visione nata in famiglia e cresciuta con Torino, dove il rigore del cantiere incontra l'arte. Rigenerare non è solo ristrutturare, ma restituire un'anima ai luoghi e creare valore innanzitutto culturale.



Giovanni Cuniberti

Il Gruppo Building nasce da una forte visione familiare. Qual è l'insegnamento più importante che hai ereditato da tuo padre e tuo nonno e che guida ancora oggi le scelte da imprenditore?

L'insegnamento fondamentale è che non costruiamo semplicemente edifici, ma immaginiamo la città e l'abitare. Mio nonno Mario e mio padre, l'archi-

tetto Piero Boffa, mi hanno trasmesso l'idea che ogni progetto debba essere un dialogo con il luogo in cui sorge. Non siamo mai stati interessati alla produzione seriale. La lezione più grande è stata quella di guardare oltre il mattone e vedere la responsabilità che abbiamo nel plasmare gli spazi dove le persone vivono, lavorano e condividono il loro tempo. È un approccio che ci ha portato naturalmente dal settore industriale al recupero di edifici storici, dove questa filosofia trova la sua massima espressione.

N.08 - Anno 2025

INTERVISTA
 Abitare la storia, costruire il futuro // di: Luca Glebb Miroglio



uno spazio comune o in una galleria aperta al pubblico, come in Domus Lascaris, trasforma un edificio da privato a parte viva della città. Certo, questo crea anche valore per l'immobile, ma nasce da una convinzione più profonda: che l'arte non sia un accessorio, ma un elemento essenziale della qualità della vita.

Parlate di "restituire un'anima ai luoghi". Al di là della bellezza architettonica, come si costruisce una vera comunità all'interno di un progetto di rigenerazione come "Forrest in Town" o "Uptown Torino"?

Una comunità non si progetta a tavolino, ma si favorisce creando le condizioni giuste. In Forrest in Town, ad esempio, non abbiamo solo recuperato un edificio, ma abbiamo creato un parco di 4.500 mq su cui si affacciano tutte le residenze. Sono spazi che invitano alla condivisione, all'incontro. In Uptown Torino abbiamo lavorato per mantenere il senso di apertura e di accoglienza del luogo originario. L'anima di un luogo rinasce quando le persone se ne appropriano, quando gli spazi non sono solo funzionali ma generano relazioni.

L'arte è un elemento distintivo e ricorrente nei vostri progetti. Come si concilia la passione del collezionista con il rigore del costruttore? È una forma di mecenatismo o un asset strategico per valorizzare gli immobili?

È entrambe le cose, e non vedo una vera separazione tra le due. La passione per l'arte contemporanea è un tratto della nostra famiglia. Integrare opere nei nostri progetti non è un'operazione di marketing, ma un modo per arricchire l'esperienza dell'abitare e restituire bellezza alla comunità. Un'installazione artistica in



INTERVISTA

Abitare la storia, costruire il futuro // di: Luca Glebb Miroglio

N.08 - Anno 2025



Il vostro percorso è costellato di successi. C'è stata una sfida progettuale particolarmente complessa che, una volta superata, ha cambiato il vostro modo di "fare città"?

Ogni progetto è una sfida, ma la trasformazione di Palazzo Valperga Galleani in "The Number 6" è stata certamente un momento chiave. Lavorare su una gemma del barocco nel cuore di Torino ci ha costretti a spingere al massimo sul dialogo tra antico e contemporaneo. Lì abbiamo capito fino in fondo che il rispetto per la storia non significa imitare il passato, ma reinterpretarlo con un linguaggio nuovo. Quel progetto, diventato "la casa più bella del mondo" e vincitore del *Building of The Year 2015*, ha consolidato la nostra filosofia e ci ha dato la consapevolezza che potevamo applicare questo modello, con la stessa intensità, in contesti molto diversi, dalle periferie ai piccoli borghi.

Il concetto di "casa" è in continua evoluzione. Osservando le nuove dinamiche, dal lavoro flessibile alla ricerca di un contatto con la natura, qual è la rivelazione che hai colto e che sta guidando i vostri progetti più recenti?

Guardando a come le persone scelgono di vivere oggi, è evidente che la tradizionale distinzione tra la casa principale e quella per le vacanze si sta dissolvendo. È da questa osservazione che nasce l'idea di "seconda prima casa". Non è più un rifugio sporadico, ma un'abitazione a tutti gli effetti, da frequentare con regolarità, che risponde al desiderio di maggiore qualità della vita. È un luogo progettato per essere vissuto con un'intensità non più occasionale, che sia al mare o in montagna. Progetti come "17024Varigotti" incarnano questa idea: trasformare una destinazione turistica in un luogo da vivere quotidianamente, dove il benessere e la funzionalità sono al centro, in ogni stagione.

La collaborazione con il pubblico è un tema chiave del vostro approccio. In un'epoca di risorse limitate, qual è secondo te la responsabilità sociale di un'impresa privata nello sviluppo del territorio in cui opera?

È una responsabilità decisiva. Un imprenditore non può pensare di agire in un vuoto. Recuperare un immobile non basta se il contesto intorno non è a sua volta attrattivo. La nostra esperienza a Varigotti è emblematica: il nostro investimento privato non si limita al complesso residenziale, ma genera valore collettivo. Grazie a un accordo con gli enti locali, stiamo finanziando la realizzazione di un nuovo tratto di lungomare e di una piazza pedonale. Questa è la nostra visione: l'impresa come motore di sviluppo per l'intera comunità, un partner delle istituzioni per la rinascita del territorio.

N.08 - Anno 2025

INTERVISTA
 Abitare la storia, costruire il futuro // di: Luca Glebb Miroglio



Un modello di investimento sempre più apprezzato da Family Office e investitori è il Club Deal, che permette di partecipare a operazioni mirate. Qual è il vostro approccio a questa formula e cosa vi rende un partner operativo affidabile?

Il Club Deal è una formula che apprezziamo, perché si basa sulla trasparenza e sulla condivisione di una visione, valori che per noi sono fondamentali. Non ci limitiamo a proporre un'operazione; noi la governiamo in ogni sua fase. Abbiamo una struttura integrata che si occupa dell'acquisizione delle aree, della progettazione, della gestione del cantiere e della commercializzazione. Questo, per chi investe con noi, è la vera garanzia. Non siamo intermediari ma partner operativi con l'interesse diretto al successo del progetto, perché il nostro valore e la nostra reputazione si costruiscono sulla capacità di portare a termine ciò che promettiamo, generando rendimenti solidi e valore patrimoniale nel tempo.

Affermi che il valore di un progetto non si misura solo con il ROI. Se dovessi scegliere un solo indicatore, non finanziario, per definire il successo di un vostro intervento, quale sarebbe e perché?

La continuità. Un progetto ha successo se vive bene nel tempo, se le persone che lo abitano sono felici, se il suo valore non solo economico, ma sociale e culturale, cresce con gli anni. Il successo non è il taglio del nastro, ma vedere, a dieci anni di distanza, che quel luogo è diventato un punto di riferimento, che ha migliorato la vita del quartiere, che è ancora bello e funzionale. Questo, per me, è l'indicatore più vero, perché significa che abbiamo costruito qualcosa che dura, che ha radici solide.

Il vostro è un lavoro che lascia un segno fisico, permanente, sulla città. Quando cammini per Torino o Milano e passi accanto a un vostro edificio, cosa provi? Qual è la soddisfazione più profonda?

Provo un misto di orgoglio e responsabilità. La soddisfazione più grande non è vedere l'edificio finito, ma vederlo "abitato" nel senso più ampio del termine. Vedere le luci accese la sera, le persone che entrano ed escono, i bambini che giocano nel cortile. È la sensazione di aver contribuito a creare un pezzo di vita della città, di aver trasformato un'idea in un luogo reale, pulsante. È questo che dà un senso profondo al nostro lavoro: sapere che ciò che costruiamo non è solo un volume architettonico, ma uno scenario per le storie delle persone.

POLTRONE IN ERBA

Bf ha approvato la nomina di **Federico Vecchioni** a presidente esecutivo del cda e gli ha conferito deleghe per l'elaborazione delle strategie di gruppo e l'attuazione di attività e operazioni a carattere straordinario. Vecchioni è stato ad della società. Direttore generale è **Domenico Pimpinella**. federico.vecchioni@bfspa.it

Francesco Liantonio rieletto presidente del **Consorzio di Tutela Vini Doc Castel del Monte**. Riconferma anche **Sebastiano de Corato** come vicepresidente. Il cda continuerà a essere composto da Onofrio Spagnoletti Zeuli, Luigi Calvi, Sebastiano Spagnoletti Zeuli, Alessandra Tedone, Luigi Lenoci, Sebastiano Marinelli e Domenico Camerino. vinicasteldelmonte-

doc@pugliasveva.it

Cesare Cecchi confermato presidente del **Consorzio Vino Toscana** per il terzo mandato consecutivo. Eletti anche i due vicepresidenti, **Davide Ancillotti** e **Lamberto Frescobaldi**. Direttore è **Stefano Campatelli**. Il cda è inoltre composto da Ritano Baragli, Letizia Cesani, Duccio Corsini, Renzo Cotarella, Valentino Galgani, Rodolfo Maralli, Mario Piccini, Sandro Sartor, Donata Vieri e Alessandro Zanette. info@consorziovinotoscana.it

Lucia Lancetti è stata nominata segretario generale della **Federazione Italiana Impresa Agricola Familiare** (Fiaf) di **Confagricoltura**. Agronoma, Lancetti ha ricoperto il ruolo

di direttore dell'**Enapa Viterbo** fino allo scorso mese di marzo. Presidente Fiaf è **Carlo Lasagna**. fiaf@confagricoltura.it

Riccardo Severi è stato confermato nel ruolo di presidente del gruppo Foraggi essiccati del **Copa Cogeca** (European Farmers-European Agri-Cooperatives). Con lui confermato, al suo fianco **Eric Masset** come vicepresidente. mail@copa-cogeca.eu

Il presidente della Federazione bieticoltura di Confagricoltura, Giovanni Tamburini, è il nuovo presidente della **Cefs**, l'associazione europea dei produttori di zucchero. Imprenditore agricolo di Bologna, 64 anni, una laurea in scienze agrarie, Tambu-

rini è stato vicepresidente della Cefs e componente di lunga data del **Presidium**. Tamburini è anche vicepresidente del gruppo **Coprob - Italia Zuccheri**. cefs@cefs.org

Giulio Trombetta, presidente e ad di caffè **Costadoro**, è stato confermato presidente di **Exclusive Brands Torino**, la prima rete di aziende piemontesi nata su iniziativa di **Unione Industriali Torino** per promuovere un concetto evoluto e condiviso di eccellenza. Nella governance anche i vice **Alessandra Girardi** e **Edoardo Cavagnino**, **Gianluca Traversa** tesoriere, **Stefano Fassone** manager di rete e i consiglieri **Luca Boffa** e **Vanessa Carioglia**. exclusive.brands@ui.torino.it

© Riproduzione riservata





LA NOMINA

Exclusive Brands conferma Trombetta presidente

Giulio Trombetta è stato confermato presidente per il prossimo biennio di Exclusive Brands Torino, la prima rete di aziende piemontesi nata su iniziativa dell'Unione Industriali Torino per promuovere l'eccellenza a livello nazionale e internazionale.

Alessandra Girardi e Edoardo Cavagnino sono stati rieletti vicepresidenti e Luca Boffa consigliere. New entry a partire da quest'anno Vanessa Carioggia nella posizione di consigliera. Confermati nuovamente anche Gianluca Traversa come tesoriere e Stefano Fassone come manager di rete. «Questa rinnovata fiducia rappresenta per me uno stimolo importante a proseguire con ancora maggiore determinazione. In un contesto economico in continua evoluzione, mi impegnerò, insieme ai colleghi, per rafforzare il nostro modello di Rete, fondato sulla collaborazione e sulla valorizzazione delle eccellenze piemontesi, in Italia e all'estero» commenta Trombetta. La Rete conta oggi 30 aziende, che impiegano quasi 4.000 persone in Piemonte e generano un fatturato globale di oltre 700 milioni di euro.





TORINO
CHIUSURA
TRAFFICO
MONTE BIANCO,
90% DEI MEZZI
VERSO IL FREJUS

Raso a pagina 3

NOVARA
PAOLO ZANGRILLO
GUARDA ALLE
COMUNALI E SOGNA
IL RINNOVO DI
FORZA ITALIA

Uslellini a pagina 9

CUNEO
TERRE
DEL MONVISO:
CHIESTO
IL RINNOVO
TRIENNALE

Servizio a pagina 5

GENOVA
SKYMETRO:
C'È IL SI
DEL CONSIGLIO
SUPERIORE
DEI LAVORI PUBBLICI

Servizio a pagina 11



**BANCA
DI ASTI**
bancadiasti.it

il Giornale

**BANCA
DI ASTI**
bancadiasti.it

EDITORE: POLO GRAFICO S.P.A.

MARTEDÌ 20 MAGGIO 2025

Anno XI numero 118

DIRETTORE: DIEGO RUBERO

PREMIO BANCAFINANZA 2025

PATUELLI E I GRANDI BANCHIERI PREMIATI A TORINO

Il prestigioso riconoscimento assegnato dalla rivista nazionale «BancaFinanza» al presidente dell'Abi e ai banchieri rappresentanti le eccellenze bancarie italiane

ALBENGA

Cia agricoltori in tour
per il rilancio del settore

Servizio a pagina 14

ASTI

«La giustizia può punire
chiliede il diritto di parola»

Servizio a pagina 10

ELETTO IL DIRETTIVO

Forza Italia, Motto
riconfermato a Biella



Il ministro dell'Ambiente, Gilberto Pichetto Fratin, si è congratulato con Luca Motto, riconfermato segretario cittadino di Forza Italia a Biella. L'esponente del Governo Meloni si è complimentato con tutti i componenti del direttivo cittadino di Biella, augurando loro buon lavoro in vista dei prossimi appuntamenti elettorali e nel quotidiano impegno sul territorio che hanno confermato il partito guidato da Antonio Tajani come perno fondamentale dell'azione di governo della Regione e del Paese. «C'è bisogno – ha sottolineato il ministro – del nostro contributo di liberali e popolari democratici perché oggi più che mai vince chi è capace di dialogare con i cittadini, le famiglie e le aziende, facendo sentire il peso delle proprie idee e proposte». «La capacità di mediare e guidare con autorevolezza – ha concluso Pichetto Fratin – è sempre stata la caratteristica vincente degli azzurri, sin da quando Silvio Berlusconi ha fondato Forza Italia».

Segue a pagina 11

Si è svolta, con grande successo e partecipazione di pubblico, presso la magnifica cornice del Salone delle Feste dell'Hotel Principi di Piemonte a Torino, la cerimonia di premiazione del Premio «BancaFinanza 2025», la storica rivista nazionale specializzata che ogni anno pubblica le graduatorie delle banche italiane, classificate secondo gli indici di solidità, redditività e produttività.

Servizi a pagina 6 e 7

Seconda per l'indice più alto di occupazione giovanile

Genova, la città con l'inflazione più alta

I dati del Centro Formazione e Ricerca sui Consumi di Furio Truzzi



FARE LA SPESA È diventato più oneroso per i genovesi

Genova è la città che nel 2025 detiene il primato del tasso di inflazione più elevato d'Italia, quella cioè dove prezzi e tariffe crescono di più rispetto alle altre province italiane. Non solo: Genova registra il record europeo della popolazione più anziana, mentre occupa il secondo posto in Italia per il tasso di occupazione giovanile più alto, il primo per la quota di cittadini "single" residenti, male la parità uomo-donna nelle retribuzioni (90mo posto classifica Sole 24 ore). I dati emergono da un apposito dossier realizzato dal Centro di formazione e ricerca sui consumi (C.r.c.), ente (...)

Vistodagenova

di Dino Cofrancesco*



Se non è formale la democrazia non è

La grande divisione che attraversa la cultura politica in Italia passa tra quanti, come i liberali classici, intendono la democrazia come filosofia delle «regole del gioco» (la cd. democrazia formale) e quanti, come i democratici, progressisti la intendono come igiene sociale e riforma intellettuale e morale. La differenza tra le due filosofie è assoluta. Per i primi, quel che conta è sapere cosa vuole, desidera, teme la gente, l'elettore medio, l'uomo qualunque; per i secondi, importa che vincano i «migliori» ovvero quanti sono in grado di bonificare le paludi sociali dalle superstizioni, dalle tradizioni, dalle gerarchie spirituali e temporali, dalle ineguaglianze, dalle presunte servitù naturali che vi hanno depositato i secoli. Per gli uni, una sinistra al governo non ha niente di scandaloso - anche se promuove

riforme audaci; per gli altri, una destra al governo non ha alcuna legittimazione storica ed etica, rappresentando un passo indietro sulla via delle «magnifiche sorti e progressive». Un cortese interlocutore, che si ritiene dotato di *esprit de finesse*, mi scrive che il riferimento alle «regole del gioco» non significa nulla: è solo «chiacchiera», e aggiunge: ironicamente, di non capire chi siano i «migliori». La seconda domanda va rivolta alla sinistra, che per «migliori» intende quanti portano avanti la lotta per la civiltà e l'elevamento dei popoli. Quanto alle «regole del gioco», con quest'espressione intendo, sic et simpliciter la consapevolezza che, in politica come in morale, non c'è verità, nel senso che i valori stanno tutti sullo stesso piano e che auspicare più libertà e me-

no uguaglianza, più mercato e meno stato, più autorità e meno permissivismo, «non è peccato». L'essenziale è che ogni riforma (o controriforma), ogni progetto di legge, ogni disposizione dell'esecutivo non violi i principi che sono alla base della Costituzione e che le leggi ordinarie, approvate da una maggioranza di governo, possano venire abrogate o sostituite in seguito a una successiva tornata elettorale che premi l'opposizione. Forse rendersi conto della propria fallibilità - nessuno di noi ha in tasca la ricetta per rendere felici i popoli - potrebbe avere come conseguenza il rispetto reciproco.

*Professore Emerito di Storia delle dottrine politiche
Università degli Studi di Genova
dino@dinocofrancesco.it

SICUREZZA SUL LAVORO

Processo gru, in aula testi Pm

È continuata con l'audizione dei testimoni che sono stati indicati dal Pubblico Ministero nell'udienza che si è svolta ieri nella maxi aula 4 del Tribunale di Torino il processo penale per l'omicidio dei tre operai morti nel crollo della gru avvenuto in via Genova il 18 dicembre 2021 nel capoluogo piemontese.

«Il processo si preannuncia molto tecnico – commenta Massimiliano Quirico, direttore di Sicurezza e Lavoro, associazione parte civile nel processo – e bisognerà chiarire molti aspetti: dalla scelta e dal posizionamento dell'autogru all'opportunità della chiusura totale di via Genova durante il montaggio della gru a torre». «Sarà fondamentale – conclude il direttore di Sicurezza e Lavoro – l'apporto dei contributi tecnici che verranno forniti dalle parti in aula per fare definitivamente chiarezza. Ci auguriamo che i parenti delle vittime e tutta la comunità possano presto avere risposte». La prossima udienza è in programma lunedì 9 giugno alle ore 9.

BUCCI AL FESTIVAL DELLE REGIONI

«Serve revisione dei criteri del fondo sanitario nazionale»

«Il sistema sanitario nazionale deve tener conto delle specificità demografiche di ogni regione. Le esigenze sanitarie non dipendono solo dal numero di abitanti, ma anche e soprattutto dall'età media dei cittadini. Regioni come la Liguria, dove è alta la presenza di persone anziane attratte da una qualità della vita elevata, hanno bisogno di risorse proporzionate per garantire servizi sanitari adeguati. Per questo chiediamo una revisione dei criteri di riparto del Fondo Sanitario Nazionale, che consideri in modo più realistico la composizione della popolazione». Così il presidente della Regione Liguria è intervenuto al Festival delle Regioni di Venezia, commentando il tema del finanziamento alla sanità.

6 ECONOMIA

Martedì 20 maggio 2025 | Il Giornale del Piemonte e della Liguria

PREMIO «BANCAFINANZA 2025» ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

Le eccellenze bancarie premiate a Torino

Il Salone delle Feste del prestigioso hotel ha accolto la cerimonia. Ospite d'onore il presidente dell'Abi, Patuelli

Si è svolta, con grande successo e partecipazione di pubblico, presso la magnifica cornice del Salone delle Feste dell'Hotel Principi di Piemonte a Torino, la cerimonia di premiazione del Premio «BancaFinanza 2025», la storica rivista nazionale specializzata che ogni anno pubblica le graduatorie delle banche italiane, classificate secondo gli indicatori di solidità, redditività e produttività. Il prestigioso riconoscimento è andato ai gruppi bancari e agli istituti più classificati nelle diverse categorie. L'evento, che è stato presentato dal professor Giuseppe Ghisolfi, banchiere, scrittore e direttore di BancaFinanza, e da Eleonora Pedron, già Miss Italia e notovolo televisivo, è stato organizzato dall'editore della rivista con l'importante sostegno dei main sponsor «Iren», «Tinexta» e «Harley Dickinson» e in collaborazione con lo Studio notariale e legale torinese «LeadingLaw», la Sim-Cuniberti & Partners, il gruppo «Building», la «Rebuilding Srl», la «SCC Costruzioni», la «Europe Advisory Srl» e «Lacquetto San Lazzaro Spa». Ospite d'onore il presidente dell'Abi, Antonio Patuelli (ne pubblichiamo l'intervista nella pagina accanto) anch'egli premiato con una targa «per il suo costante impegno nel rafforzare la stabi-



lità del mondo bancario e nel promuovere trasparenza, etica e innovazione». A premiare il presidente il professor Giuseppe Ghisolfi e il professor Gian Luigi Gola. Gli stessi hanno anche consegnato un riconoscimento speciale a Gian Maria Gros-Pietro, presidente del Consiglio di amministrazione di Banca Intesa, il primo istituto italiano e a

Nella foto a sinistra, il Professor Beppe Ghisolfi (al centro) e il Professor Gian Luigi Gola (a destra) consegnano il premio ad ANTONIO PATUELLI, Presidente dell'Associazione Bancaria Italiana

Tronzano. La kermesse è poi proseguita con la consegna dei premi agli istituti meglio classificati nelle differenti categorie. Il Premio riservato ai «Gruppi maggiori» nella superclassifica è andato al Gruppo Banca Mediolanum. Il premio è stato consegnato dal professor Gian Luigi Gola, mentre il premio è stato ritirato dal presidente Giovanni Pirovano. Il premio per «Gruppi maggiori» nella graduatoria redditività è andato, invece, alla Bper. Il premio è stato consegnato dal dottor Alessandro Ponti - Presidente di Harley & Dickinson - al direttore regionale Piemonte e Liguria Luigi Zanti. Il Premio per «Gruppi Grandi» nella graduatoria solidità se lo è aggiudicato il Gruppo Cassa Centrale Banca di Credito Cooperativo. A ritirare il premio sono stati il presidente della Banca di Canigò e consigliere di amministrazione Livio Tomatis e la dottoressa Roberta Fama, chief della direzione Esg e rapporti istituzionali di Cassa centrale banca. A consegnarlo, l'architetto Piercarlo Rolando. Il dottor Andrea Monti - direttore generale

IL PRESIDENTE DI IREN, LUCA DAL FABBRO

«Un'alleanza strategica fra banche e imprese per crescere»

In occasione della consegna del premio «BancaFinanza 2025» è intervenuto il presidente di Iren Luca Dal Fabbro



«Le utility hanno davanti a loro sfide importanti per quanto riguarda la distribuzione, sia elettrica che idrica. Pertanto rilanciare gli investimenti in questo settore è doveroso per il benessere dei cittadini e per la crescita del paese. Iren in questi anni ha dimostrato concretamente di investire nel paese come dimostra, proprio in Piemonte, il salvataggio di Egea, società con 1.200 dipendenti. In questo scenario diventa essenziale la collaborazione tra banche e imprese che è già forte, ma può essere ulteriormente migliorata, come già accade negli Stati Uniti».

Tinista Cyber - ha consegnato il riconoscimento per le «Banche Grandi» nella superclassifica, alla Fideuram Intesa San Paolo Private Banking nella persona del presidente dottor Gianni Debernardi dell'area manager.

Il premio consegnato dall'architetto Roberto Busso, per la categoria «Banche Grandi», nella graduatoria solidità, è stato assegnato alla Banca di Credito Cooperativo di Roma. A ritira-

re il premio il presidente Maurizio Longhi, il presidente onorario Francesco Liberati. Nella superclassifica, il Premio per le «Banche medie» è stato consegnato dal dottor Luca Dal Fabbro al dottor al presidente di Banca Alas, Mauro Paoloni. Il Premio per «Gruppi Piccoli» nella superclassifica è stato vinto dal dottor Luca Bolla lo ha consegnato all'amministratore delegato Gianluca Marzotto. Bbancaria ha ricevuto il Premio «Banche piccole» nella superclassifica. Il riconoscimento lo ha ritirato il dottor Cristiano Bolognesi, responsabile della business unit consumer finance e gli è stato consegnato dal notaio Andrea Garielli.

La professoressa Irene Bertucci ha consegnato il Premio «Banche minori» nella superclassifica al dottor Marco Bonomelli, presidente e a Fausto Pavia, rispettivamente presidente e direttore generale della Banca Santa Giulia.

Infine il professor Giovanni Cuniberti ha quindi premiato per le «Banche minori» nella graduatoria per l'indice di redditività il direttore generale della Banca Guber, dottor Fabrizio Berti, accompagnato dal suo vice Davide Bechetti.

Ogni anno la rivista nazionale «BancaFinanza» realizza e pubblica le classifiche delle banche



La prestigiosa rivista nazionale BancaFinanza realizza tramite una società di consulenza specializzata nel settore, la Credit Data Research Italia, e pubblica ogni anno uno «speciale» dedicato alle performance degli istituti bancari italiani, dai più grandi fino a quelli minori, tramite l'analisi coordinata degli equilibri tra tre principali aree gestionali: solidità, redditività e produttività. Le classifiche vengono suddivise in 4 categorie per quanto riguarda i «gruppi» con bilanci consolidati (gruppi maggiori, gruppi grandi, gruppi medi e gruppi piccoli) e in 5 per quanto concerne i bilanci individuali (banche maggiori, banche grandi, banche medie, banche piccole e banche minori). Nell'ultima analisi (risultati di bilancio al 31 dicembre 2023) sono stati messi a confronto 342 istituti bancari.



Consegnati i premi speciali a GIAN MARIA GROS-PIETRO, presidente di BANCA INTESA e a CAMILLO VENESIO, amministratore della BANCA DEL PIEMONTE



Il professor GIAN LUIGI GOLA, premia il dottor GIOVANNI PIROVANO presidente del GRUPPO BANCA MEDIOLANUM, prima nella superclassifica nella categoria «Gruppi maggiori»



Il dottor ALESSANDRO PONTI, presidente di Harley & Dickinson, premia il direttore regionale Liguria e Piemonte LUIGI ZANTI del GRUPPO BPER prima nella graduatoria redditività nella categoria «Gruppi maggiori»



L'architetto PIERCARLO ROLANDO premia il consigliere di amministrazione LIVIO TOMATIS e la dottoressa ROBERTA FAMA del GRUPPO CASSA CENTRALE BANCA DI CREDITO, prima nella graduatoria solidità nella categoria «Gruppi grandi»



Il dottor ANDREA MONTI, direttore generale Tinexta Cyber premia il dottor Gianni Debernardi area manager di FIDEURAM INTESA SAN PAOLO PRIVATE BANKING, prima nella superclassifica «Banche grandi»

«Fondamentale la cooperazione fra le banche e le aziende»



GIOVANNI CROSETTO

ANDREA TRONZANO

Prima dell'inizio della cerimonia di consegna dei premi, sono intervenuti Giovanni Crossetto, europarlamentare e membro della commissione affari economici e monetari Andrea Tronzano, l'assessore regionale al Bilancio.

«Voglio sottolineare il ruolo fondamentale che svolge il sistema bancario nazionale - esordisce così Giovanni Crossetto che sottolinea - la realtà europea è composta da una moltitudine di banche, ma citando Luigi Einaudi è il mercato che stabilisce il loro numero e la loro grandezza. Sappiamo, purtroppo, che i risparmi tendono a giacere nei depositi e difficilmente vengono investiti e il nostro compito è favorirli.

Infine, volevo solo ricordare che questa legislatura affronterà la sfida relativa all'euro digitale. Sono contento perché il presidente Giorgia Meloni ha aperto alla questione. So che può far paura a molti, ma come sanno gli esperti del settore, è previsto un tetto alla detenzione. L'assessore, invece, ha sottolineato l'importanza della collaborazione fra banche e imprese. Come regione abbiamo, inoltre, introdotto strumenti finanziari per facilitare l'accesso al credito».

Martedì 20 maggio 2025

il Giornale del Piemonte e della Liguria

ECONOMIA | 7

ASSOCIAZIONE BANCARIA ITALIANA

Antonio Patuelli: «Imprese e famiglie ritornano a investire»

Il presidente dell'Abi interviene a Torino in occasione della cerimonia del premio «BancaFinanza 2025»

Alessandro Marini

■ In occasione della consegna del premio «BancaFinanza 2025» è stato intervistato da Camilla Conti, giornalista del quotidiano nazionale «Il Giornale», il presidente dell'Associazione Bancaria Italiana Antonio Patuelli.

Il confronto è partito da un'analisi relativa all'aumento, dopo due anni, del credito concesso dagli istituti bancari a famiglie e imprese.

«In questo momento abbiamo un'abbondanza di offerta. Infatti, le famiglie e le imprese, specialmente in alcuni settori, stanno investendo - ha esordito il presidente dell'Abi che ha aggiunto - Le famiglie stanno spingendo gli investimenti. In particolare vorrei sottolineare il fatto che le statistiche smentiscono chi sostiene che nel meridione i prestiti vengono concessi con il contagocce ed è anche grazie a ciò che le medie nazionali vengono irrobustite.

Un altro elemento fondamentale è la trasparenza tra banche e imprese. Gli istituti bancari devono finanziare solo le imprese che pagano le tasse, sia per correttezza, sia perché vuol dire che si aiutano solo le realtà che producono un utile. Le banche non possono essere complici dell'evasione».

Durante l'intervista si sono affrontati anche temi di carattere internazionale, a partire dalla guerra in Ucraina.

«La trattativa di pace tra Ucraina e Russia, svoltasi ieri a Istanbul, non poteva con-



La giornalista economica de «Il Giornale» CAMILLA CONTI ha intervistato il presidente dell'Abi ANTONIO PATUELLI



La cerimonia di premiazione è stata presentata dal direttore di BancaFinanza BEPPE GHISOLFI affiancato da ELEONORA PEDRONI



Il magnifico «Salone delle Feste» dell'Hotel Principi di Piemonte a Torino ha ospitato il numeroso e prestigioso pubblico che ha partecipato alla cerimonia di premiazione del Premio «BancaFinanza»



«Gli Usa hanno dei problemi. I titoli di Stato americani non sono più così appetibili come in passato. Il tasso di sconto negli Usa è doppio rispetto a quello della Bce. Per tanto se uno deve indebitarsi sceglierà di farlo dove gli conviene.

Nel mondo c'è uno scontro fra monete, l'euro è ormai una moneta solida e i Brics vogliono soppiantare l'egemonia economica degli Stati Uniti e i dazi sono stati la risposta di Trump a tutti questi fattori. In ogni caso, è evidente come l'imposizione di questa imposta sia solo un modo per trattare e trovare nuovi accordi economici».

Infine un commento sulle tante operazioni che stanno coinvolgendo il mondo bancario italiano ed europeo.

«Negli Stati Uniti e in Asia ci sono dei colossi, in Europa abbiamo varie tipologie di banche ed è un bene, ma se vogliono essere competitivi a livello internazionale bisogna che si creino grandi gruppi.

L'Italia ha attraversato una crisi bancaria dal 2015 al 2021, ma non abbiamo mai alzato nessuna barriera contro l'ingresso di capitali stranieri nelle nostre banche.

Penso che sia in errore da parte delle istituzioni europee ostacolare i capitali esteri, anche perché significherebbe violare il pilastro fondamentale dell'Unione Europea: il libero mercato».

Insomma, due presupposti per costruire un processo di pace».

Patuelli è intervenuto su un altro argomento d'attualità: i dazi.

Il servizio fotografico è stato realizzato da Nicolò Costamagna



L'ingegnere LUCA DAL FABBRO, presidente di Iren, premia il presidente MAURO PAOLONI di BANCA AKROS, prima nella superclassifica «Banche medie»



Il dottor LUCA BOFFA premia l'amministratore delegato GIANLUCA MARZINO del GRUPPO BANCA POPOLARE DI FONDI, prima nella superclassifica della categoria «Gruppi piccoli»



Il notaio ANDREA GANELLI premia il responsabile della business unit consumer finance CRISTIANO BOLOGNESI di BIBANCA, prima nella superclassifica delle «Banche piccole»



la professoressa IRENE BERTUCCI premia il presidente MARCO BONOMETTI e il dg FAUSTO PAVIA della BANCA SANTA GIULIA, prima nella superclassifica delle «Banche minori»



Il professor GIOVANNI CUNIBERTI premia il dg FABRIZIO BERTI ed il suo vice DAVIDE BECCHETTI di BANCA GUBER, prima classificata nella categoria redditività delle «Banche minori»



L'architetto ROBERTO BUSSO premia il presidente MAURIZIO LONGHI e il presidente onorario di BANCA CREDITO COOPERATIVO DI ROMA, prima classificato nella graduatoria solidità nella categoria «Banche grandi»



Adriana Richetti
titolare
Home Service

C'è una gran richiesta di appartamenti, ristrutturati, in edifici storici. In via Cavour abbiamo venduto subito un trilocale proposto con soffitti alti 4 metri e ascensore in legno



Gerardo Festa
Gieffe Patrimoni
Real Estate

Le maggiori richieste arrivano proprio per edifici storici di pregio. Noi trattiamo immobili a 360°, ma Torino offre palazzi che sono ricercati perché hanno un'anima



Luca Boffa
ceo gruppo
Building

Con Number 6, in via Alfieri, e Lagrange 12 abbiamo riportato alla destinazione di residenze nobiliari edifici che nel corso del tempo erano stati tutti trasformati in uffici



Elena Biglino
Immobiliare
INvest

Gli edifici storici di Torino attraggono gli stranieri. A Palazzo Paesana abbiamo trattato la vendita di due alloggi a un francese che conta di trasferirsi in città dopo la pensione

La storia scandisce il centro di Torino. Palazzi barocchi, ottocenteschi, liberty, che diventano soluzioni abitative d'eccellenza, luoghi che hanno attraversato il tempo e custodiscono un'anima (più tutti i comfort contemporanei).

Vi proponiamo 4 tappe di un tour fra storia e architettura. Adriana Richetti è titolare con due socie dell'immobiliare Home Service di Via San Francesco da Paola 25 e ha appena trattato un trilocale in via Cavour 19. In un palazzo che è un piccolo gioiello, progettato da Pietro Betta nel 1923. Betta, architetto e urbanista, vicino ai gusti estetici della Secessione e del razionalismo, ha realizzato qui una casa di grande armonia, con tocchi di ricercatezza: i balconi, le grandi finestre. «Ricca di dettagli anche negli interni — aggiunge Adriana Richetti — per esempio l'ascensore in legno, strepitoso. Il trilocale proposto, soffitti alti 4 metri, soppalcabile, è stato acquistato subito. C'è una gran richiesta di appartamenti, ristrutturati alla perfezione, in edifici storici». Soprattutto in via Cavour e dintorni, anche per la vicinanza alla nuova prestigiosa Università Europea di Economia Escp Torino è una capitale del liberty e il nostro itinerario prosegue verso uno dei primi emblematici palazzi, Palazzo Bellia di via Pietro Micca, la



Palazzo Paesana L'edificio fu progettato da Gian Giacomo Plantery nel 1715



Palazzo Bellia Edificio di fine Ottocento lascia trasparire primi stili Liberty



Via Alfieri Nella foto grande Number 6 del gruppo Building, qui sopra l'edificio di Pietro Betta in via Cavour 19



Lagrange 12 Superattico in via Lagrange dove il neoclassico dialoga con il moderno



Abitare con Alfieri e Cavour Quanto costa vivere nella storia

Da Palazzo Cavour a Bellia fino a Lagrange 12 e Paesana. Le migliori offerte di appartamenti nelle antiche dimore della nobiltà torinese

«Via Diagonale» che scardina le regole dell'urbanistica a scacchiera della città.

Il palazzo, terminato nel 1898, prende il nome dall'impresa Bellia che lo costruì, su progetto di uno dei grandi anticipatori del liberty, l'architetto Carlo Ceppi, con decorazioni floreali, archi, colonnine, capitelli, soffitti lignei sotto i portici. Qui Gieffe Patrimoni Real Estate di via della Rocca propone un appartamento di 245 mq, a 980.000 euro, 4.000 al mq. Gerardo Festa, titolare dell'agenzia, conferma che «le maggiori richieste arrivano proprio per edifici storici di

pregio. Noi trattiamo immobili a 360°, ma Torino offre palazzi che sono ricercati perché hanno un'anima. Intatti anche negli interni: nessuno si sogna di cambiare un parquet d'epoca». La Torino più antica, quella del Quadrilatero, è a pochi passi e una tappa obbligata è Palazzo Saluzzo di Paesana di via della Consolata. Voluta dal conte Baldassare Saluzzo di Paesana e realizzato tra il 1715 e il 1722 su progetto dell'architetto Gian Giacomo Plantery è un perfetto esempio di edilizia in cui coesistono residenze nobiliari e altoborghesi. Spettacolare la scenografia inter-

na: appartamenti di rappresentanza e padronali al «piano nobile», alloggi da reddito destinati alla borghesia al secondo e terzo piano e infine mezzanini e soffitte. Un mix di ceti sociali, nel più vasto e monumentale edificio nobiliare della città. Una mixité che si ripete anche oggi, con spazi espositivi accanto a quelli residenziali.

Elena Biglino del Gruppo Immobiliare INvest di corso Re Umberto 55 ha appena venduto nel Palazzo un appartamento al 3° piano e una mansarda su due livelli al 5° (con ascensore). «Un pezzo di storia di

Torino da abitare che attrae anche gli stranieri. I due appartamenti sono stati acquistati da un francese vicino alla pensione che conta di trasferirsi a Torino e da una coppia di americani per avere una base in Italia. Tutti affascinati da un luogo così centrale e insieme così tranquillo».

Ad aprire la strada ai recuperi architettonici di edifici storici e al piacere di abitarli è stato oltre 40 anni fa il Gruppo Building e il loro gioiello rimane Number 6 di via Alfieri, eletta «la casa più bella del mondo», trasformazione in condominio contemporaneo

di un palazzo barocco del 1660 a due passi da Piazza San Carlo.

«Fin dall'inizio abbiamo scelto il restauro conservativo — spiega il Ceo Luca Boffa — e con questo spirito abbiamo riportato alla destinazione di residenze nobiliari edifici che nel corso del tempo erano stati tutti trasformati in uffici. Con un vero restauro d'arte: per Lagrange 12 per esempio, edificio del '600 che era stato bombardato, la restauratrice Barbara Rivetti ha riportato la facciata ai colori e all'armonia originari. E così per Quadrato, recupero di un antico conven-

to. Un lavoro lungo (Number 6 ha richiesto 18.000 ore di lavoro!) ma entusiasmante, che spesso ci ha fatto riscoprire soffitti affrescati, mosaici romani, dettagli d'arte. Case importanti che piacciono ai torinesi non per investimento, ma per viverci. Oggi abbiamo tutto venduto o affittato, e spesso i nostri palazzi diventano location cinematografiche e attrattive turistiche». Abitare la storia non è solo un piacere: è anche un modo per custodire e far conoscere la bellezza della città.

Rosalba Graglia
© RIPRODUZIONE RISERVATA

4
18
mila euro al mq
È il prezzo proposto per un appartamento di 245 mq, a 980.000 euro, a Palazzo Bellia

mila ore di lavori
Tanto sono durati i cantieri per la ristrutturazione di Number 6 del gruppo Building



Lo spazio (privato) sarà accessibile da oggi fino al 20 maggio dalle 9 alle 17 “La balconata della Subalpina aperta a tutti” La mostra dello Ied rivela la Galleria dall’alto

L'EVENTO

ANDREA JOLY

Il cordone che vieta il passaggio sparirà da oggi al 20 maggio. Le balconate della Galleria Subalpina saranno accessibili tutti i giorni per torinesi e turisti dalle 9 alle 17, week end compresi, per la mostra fotografica “Nuovi Sguardi” degli studenti dell’Istituto Europeo di Design

di Torino. Dopo mesi di dibattito pubblico sugli eventi privati o pubblici, passa la linea di una Subalpina a porte spalancate. «La nostra filosofia è quella di far vivere la Galleria e lo faremo con più eventi possibile» aveva dichiarato Andrea Tessitore, co-fondatore con Simone Pansa di Creare Group proprietaria della quota di maggioranza dei locali all’interno della Subalpina. Così è stato.

Protagoniste della mostra le

30 aziende di Exclusive Brands Torino, la rete di eccellenze piemontesi che coinvolge, tra gli altri, Leone, Spea, Pepino, Laretana e Pininfarina. A Paolo Pininfarina dedica l’evento il presidente della rete e Ceo di Costadoro Giulio Trombetta: «Nel giorno della festa del papà, lui è uno dei padri fondatori di ciò che siamo». Le foto sono state tutte realizzate dagli studenti tra i 19 e i 21 anni dello Ied a fine 2024 in “casa” dei marchi Exclusive



La balconata ieri all’inaugurazione della mostra

Brands: «Volevamo offrire ai nostri studenti l’opportunità di immergersi nella realtà produttiva del territorio e siamo orgogliosi del risultato», commenta la direttrice dell’istituto Paola Zini. La curatrice e do-

cente Giulia Picozzi aggiunge: «In queste foto i ragazzi hanno cercato di immortalare le aziende sul piano del sentimento». E i dirigenti approvano: «Questi scatti sono un modo di comunicare i nostri valo-

ri in modo diverso», dichiara Alessandra Girardi di Vanni Occhiali di fronte all’immagine “sfocata” dei suoi prodotti: «Un’idea geniale».

Arte ed eccellenze nel cuore della città, in un luogo «privato ma aperto al pubblico» esulta l’assessore comunale al Commercio Paolo Chiavarino all’evento con il collega in Regione Andrea Tronzano - era la nostra idea». Dopo il 20 maggio la mostra diventerà itinerante. Prima tappa la Domus Lascaris del Gruppo Building guidato Luca Boffa, realtà della rete. Ma nel futuro «ci siamo proposti per far parte degli stand della Regione alle fiere in giro per il mondo», assicurano da Exclusive Brands Torino. —

di PROCOLLONE/ROSA/ITALIA



L'esposizione fotografica racconta storie d'impresa torinesi

Nuovi sguardi con lo Ied in Galleria Subalpina

La scheda

● La mostra *Nuovi sguardi* allestita fino al 20 maggio in Galleria Subalpina è un progetto promosso da Exclusive Brands Torino

● Autori delle fotografie sono gli allievi dello Ied, protagonisti le imprese torinesi

Al primo piano della Galleria Subalpina, tra gli scatti della mostra *Nuovi Sguardi*, Roberto Pissimiglia si riconosce. «Ecco la fotografia che arriva dal mio studio! Non l'avevo ancora vista» dice l'imprenditore mentre indica il ritratto di una copertina di *Estetica Hair*, rivista di cui è editore. Si tratta di un collage che celebrava *The fabulous 50's*, tra icone di stile e tendenze. E, se si guarda bene, si scopre un ricordo: «In basso c'è una mia fotografia. Ero appena nato. I miei genitori erano così contenti che mi avevano messo in copertina. E una gioia vedere tutto ciò in mo-

stra». In tutte le foto è presente un dettaglio, una prospettiva o una gestualità in grado di raccontare storie d'impresa torinesi. Eccellenze immortalate dagli studenti dello Ied che, muniti di macchina fotografica, tra settembre e novembre hanno visitato gli uffici e i siti di produzione di una trentina di aziende. Il loro lavoro è stato raccolto nell'esposizione *Nuovi Sguardi*, visitabile fino al 20 maggio in Galleria Subalpina. Un progetto promosso da Exclusive Brands Torino, rete di imprese presieduta da Giulio Trombetta, ceo di Costadoro: «Dedichiamo questa iniziativa a Paolo Pininfarina, amico e imprendi-



tore stimato che ci ha lasciati lo scorso anno. L'obiettivo è creare un dialogo tra industria, formazione e ricerca tramite cinque concetti chiave: inclusività, sostenibilità, innovazione, territorio e tradizione. Abbiamo creato un viaggio visivo sul nostro impegno quotidiano». Tra le aziende anche Vanni Occhiali che dal 1987 propone un personalissimo modo di guardare il mondo. «Siamo rimasti stupiti — dice Alessandra Girardi, anche vicepresidente di Ebt —. La fotografia che ritrae la parete del nostro ufficio, dove sono presenti tutte le nostre coloratissime trame, è sfocata. Si tratta di un distillato sul no-

stro lavoro sul colore e sulla materia prima che gioca proprio sullo sguardo. L'idea ci è piaciuta». In tutto si contano una novantina di scatti che, però, non si fermeranno in galleria. L'idea è quella di creare una mostra itinerante che già a giugno cambierà location. «Ci piacerebbe portarla a Domus Lascaris — dice Luca Boffa, ceo di Gruppo Building, che ha curato il restauro dell'edificio —. Una delle foto che ci riguardano arriva proprio da lì ed è bello pensare che la mostra potrà approdare anche in quegli spazi». E poi gli orizzonti si allargano perché, chissà, l'esposizione potrebbe uscire anche dai confini nazionali. Così come, d'altronde, l'eccellenza torinese ha sempre fatto.

Teresa Cioffi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA RETE

Lusso, moda, design e alimentare Il consorzio glocal delle aziende

Dal luxury alla moda, dal design al food. Trenta aziende, 700 milioni di fatturato, 4mila dipendenti e l'obiettivo di portare l'eccellenza piemontese nel mondo. Exclusive Brands Torino è una rete multisettoriale per l'alta gamma nata nel 2011 su iniziative delle Unioni industriali. A farne parte Mattioli, Vanni Occhiali, Oscalito 1936, Pattern, Allemano, Altec e Nimbus. La maison di Tonatto Profumi, l'Erboristeria Magentina ed Estetica Network. Pininfarina, Quercetti, il Gruppo Building, Opificio, Quagliotti e Arti Grafiche Parini. Bava Piemonte, Caffè Costadoro, Galup, Guido Gobino, Acqua Minerale Lauretana, Pastificio Defilippis, Gelati Pepino 1884, Relais San Maurizio. Le new entry: Fresia Alluminio, gliAironi, Miroglio & C, Progetti e SPEA. —



L'ad Luca Boffa

Building riparte da Barriera Milano «Sarà la nuova San Salvario»

di **Nicolò Fagone La Zita**

secondo il sondaggio di Archdaily, a Lascaris, la cui facciata si ispira a Mondrian e Paul Klee. Non solo. Anche gli ultimi due progetti si sono rivelati un successo. A partire da Quadrato, il recupero del complesso conventuale degli Agostiniani acquistato dal Comune nel 2013. Il risultato? Cinque anni dopo ecco 43 appartamenti completamente ristrutturati nel cuore del Quadrilatero, un progetto residenziale con un taglio finanziario. «Abbiamo venduto tutto prima di ultimare i lavori — spiega Boffa — e a chi comprava casa come investimento abbiamo garantito la gestione dell'immobile per gli affitti. Un'entrata sicura senza alcuno sforzo, dal monolocale al trilocale, con un valore

medio di 5.500 euro a metro quadro». Durante gli scavi si è anche registrato il ritrovamento di alcuni reperti archeologici, tra cui un prezioso mosaico. E così oggi chi abita al Quadrato si trova un mini museo sotto casa, oltre a un enorme cortile munito di campo da calcetto. Più che l'acquisto di un immobile, l'ingresso in una piccola comunità. L'ultima creazione di Building poi — realtà da 100 addetti con un'età media di 40 anni — si chiama Uptown ed è la riconversione della struttura dell'ordine La Salle di Villa San Giuseppe. Oggi invece è un edificio residenziale di 4 piani fuori terra con numerosi servizi in cohousing per gli inquilini, giardini privati e orto



Il progetto
L'obiettivo è dare una nuova veste, commerciale, a un'area di 30 mila mq

legate al mondo dell'arte. Una sfida non da poco ma che siamo convinti di riuscire a portare a termine. Le firme sui contratti sono arrivate pochi giorni fa». Dare un nuovo volto al quartiere, dunque, pronto a riscattarsi sull'onda di quanto sta accadendo ad Aurora e di quanto è avvenuto a San Salvario, ex quartiere senza identità e oggi meta degli aperitivi e della movida giovanile. Un traguardo non da poco ma nelle possibilità del Gruppo Building, una specie di Re Mida quando si parla di certe operazioni, che si tratti di un ex convento o di un edificio interamente da recuperare. La storia, e gli interventi dell'azienda, parlano da sé: da Number 6, «la casa più bella del mondo»



condominiale, oltre a un campo da calcetto, uno da padel e palestra. Di fatto un'esclusiva terrazza su Torino inserita nel contesto della precollina, «Abbiamo acquisito la struttura direttamente dalla Curia, per 5 milioni, costruendo 24 appartamenti con un prezzo medio di 8 mila euro al mq. L'operazione si è rivelata un successo: tutti dopo il Covid cercavano una soluzione che garantisse ampi spazi verdi, con giardini e terrazzi, a cui abbiamo aggiunto il miglior efficientamento energetico possibile. Gli alloggi si sono venduti da soli». Ciò che accade quando si parte da una visione, che da domani si focalizzerà su Barriera di Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I FONDI DELLA "XMAS PADEL CUP" ALLA FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO: VITTORIA PER DEIDERI E BIANCO

Palavillage, sotto l'albero un torneo per la ricerca

Ancora una grande iniziativa presso il Palavillage di Grugliasco, realtà da sempre aperta anche al sociale e all'impegno che non può mai prescindere dai valori che lo sport è sempre in grado di trasmettere.

Poco prima delle festività natalizie, il club ha ospitato la 1ª edizione della "Xmas Padel Cup 2024 - Charity Edition". GS Events ha organizzato uno straordinario torneo di padel in collaborazione con il gruppo Building e la Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro: «Un mix perfetto di passione sportiva e impegno sociale - confermano gli ideatori dell'evento - che ha portato a un risultato incredibi-

le: oltre 3.000 euro raccolti a favore della nobile causa. Un enorme grazie a tutti i partecipanti, agli sponsor e ai sostenitori che hanno reso la giornata di gare assolutamente indimenticabile».

Il torneo è stato vinto, al termine di una finale molto combattuta e conclusa al terzo set, dalla coppia formata da Pietro Deideri e Giovanni Bianco contro il tandem composto dall'ex giocatore del Genoa, della Juventus e altre diverse formazioni dei massimi campionati italiani, Omar Milanetto e Davide Casale, ex tennista di ottimo livello e ora impegnato nel padel nella veste di maestro.

Uno spettacolo nello spettacolo all'interno di un centro

che come sempre ha saputo accogliere i partecipanti creando la giusta atmosfera, ideale per consentire loro di esprimersi al massimo sia sotto il

profilo tecnico che comportamentale: «È stato un piacere - precisa dal Palavillage Nicole Callegari, responsabile eventi - ospitare questa "prima" e

contribuire alla sua riuscita. Il modo migliore per chiudere un anno importante per il nostro club e lanciarci verso gli appuntamenti che ci attendo-

no nel 2025 appena iniziato».

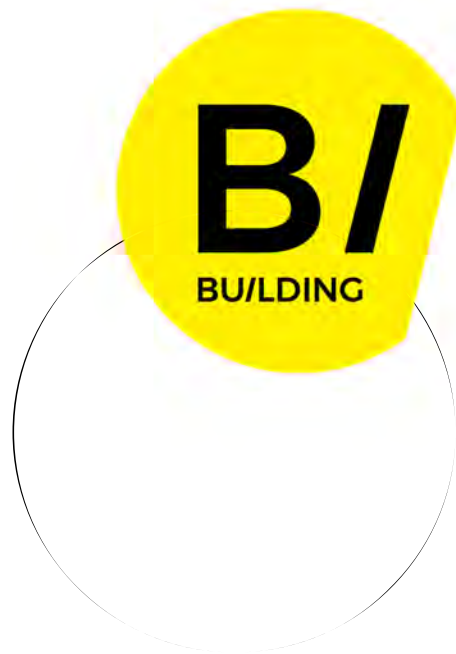
Per la Xmas Padel Cup il pensiero vola già verso la 2ª edizione che saprà di nuovo calamitare l'attenzione di molti appassionati: «Insieme è possibile fare la differenza - concludono gli organizzatori e i dirigenti del Palavillage di Grugliasco - e siamo felici di aver chiuso il nostro anno di eventi in questo modo contribuendo fattivamente al grande lavoro che ogni giorno profondano i professionisti dell'Istituto di Candiolo, un'eccellenza di settore che salva le vite e non smette mai di operare nel delicato e strategico ambito della ricerca». Al Palavillage i grandi momenti del 2025 si stanno già pianificando.

R.B.



Il gruppo dei partecipanti alla 1ª edizione della "Xmas Padel Cup" del Palavillage

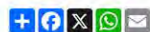




/ Online News

COPERTINA - 15 dicembre 2025, 00:00

A Torino la medicina che cambia pelle: nasce Rigenera Care



Nata da un'idea di Claudio Marchisio insieme a una cordata di imprenditori il centro applica tecnologie di ultima generazione attraverso l'approccio innovativo della medicina rigenerativa



Come è nata l'idea di Rigenera Care?
Pietro Deideri

L'idea è nata insieme a Luca Boffa e Claudio Marchisio, eravamo già attivi nel settore dermatologico con il progetto Skin Lab, inizialmente legato alla fototerapia, per trattare psoriasi e dermatite atopica, aprendo una rete di piccoli centri dermatologici. Poi abbiamo deciso di entrare con il gruppo Investo e investire in Medicina Rigenerativa Italia Srl, fondata un anno fa come startup, con il coinvolgimento di Alessandro Nosenzo e Barbara Valle insieme al Gruppo Building S.p.A. della famiglia Boffa, Pietro Deideri con GS Events e Nicoletta Bozzo con Gs Events e Claudio Marchisio.

Qual è il primo bilancio dall'apertura?

Luca Boffa

Siamo aperti da poco più di un mese, quindi è ancora presto per tirare le somme. Ma l'interesse è alto, sia tra i trentenni sia tra un pubblico più adulto. La medicina della longevità è in forte crescita e Rigenera Care sta già riscuotendo curiosità e attenzione.

A chi vi rivolgete?

Luca Boffa

A un pubblico ampio, anche se si tratta di un ambito medico ancora nuovo per molti. In genere, le persone iniziano a interessarsi a questi percorsi dopo i trent'anni, quando emergono i primi segnali di invecchiamento o si cerca un miglioramento della qualità della vita.

Cosa si intende esattamente per medicina rigenerativa?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

La medicina rigenerativa è una disciplina interdisciplinare che integra ricerca e pratica clinica. Mira a promuovere la rigenerazione dei tessuti danneggiati da patologie, traumi o invecchiamento. Si avvale di tecnologie avanzate e di team multidisciplinari composti da ematologi, ortopedici, fisiatristi, ginecologi, chirurghi plastici ed estetici, dietologi, urologi e ozonoterapisti. Grazie a questa sinergia, offriamo percorsi terapeutici su più livelli, personalizzati e scientificamente validati.

Quali trattamenti vengono proposti?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

Parliamo di una vera rivoluzione in ambito medico: si usano cellule staminali, piastrine, cellule mononucleari per rigenerare tessuti, migliorare la funzione articolare e ossea, ma anche trattare patologie ginecologiche e urologiche come l'incontinenza, impotenza, o disfunzione erettile. Il tutto senza interventi invasivi, con tecnologie all'avanguardia e protocolli Rigenera Care studiati su misura.

Qual è il futuro della medicina rigenerativa?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

La medicina rigenerativa rappresenta una delle nuove frontiere più promettenti della scienza medica. È un settore altamente innovativo che integra competenze da biologia, chimica, ingegneria e informatica. L'obiettivo è rigenerare o sostituire tessuti e organi danneggiati da traumi, difetti congeniti o invecchiamento. Tra le applicazioni già in fase avanzata ci sono la produzione di pelle artificiale, la ricostruzione di tessuti tramite ingegneria tissutale, la terapia genica e cellulare, e l'utilizzo di cellule umane - a partire da quelle ematiche o del midollo osseo - come farmaci. In futuro, anche gli organi artificiali, così come l'ingegneria dei tessuti potranno rientrare tra le soluzioni disponibili.

Chi sono i testimonial del progetto Rigenera Care?

Pietro Deideri

Claudio Marchisio, oltre a essere socio investitore, è il primo brand ambassador del progetto. In occasione del lancio della campagna stampa, è stata coinvolta anche Cristina Chiabotto, con cui condividiamo un rapporto di amicizia e collaborazione.

Quante persone lavorano attualmente nel centro?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

La squadra è in fase di completamento. Attualmente operano in modo stabile tra le 10 e le 15 persone, ma è previsto un ampliamento fino a circa 40 figure professionali. Il team includerà numerose specializzazioni, dagli ozonoterapisti agli esperti in medicina estetica, ortopedia, fisioterapia e altre branche complementari.

Quali tecnologie si utilizzano all'interno del centro Rigenera Care?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

Le tecnologie impiegate sono pensate per agire a diversi livelli di profondità nei tessuti del corpo, dalla superficie della pelle fino al muscolo. Ogni problematica viene valutata attentamente per definire la profondità dell'intervento necessario e scegliere la tecnologia più adatta. Si tratta di un approccio multilivello che richiede una diagnosi accurata, l'applicazione di trattamenti correttivi e, se necessario, l'uso di tecniche iniettive. L'obiettivo è fornire protocolli personalizzati che vanno dalla struttura di base del tessuto fino al risultato finale, come se si ricostruisse un edificio e valutando i vari aspetti, dalle fondamenta, alla tappezzeria, fino all'arredamento.

In che modo la medicina estetica si integra con il concetto di salute?

Roberto Dell'Avanzato, direttore tecnico-scientifico del centro Rigenera Care

La medicina estetica non è solo una questione di bellezza, ma anche di benessere. Le tecniche estetiche stimolano i processi di rigenerazione cellulare e, attraverso l'uso combinato di trattamenti e prodotti correttivi, migliorano l'aspetto della pelle. Questo ha un impatto positivo non solo sull'aspetto fisico, ma anche sulla salute generale e sul benessere psicologico.

Quali sono i prossimi obiettivi del progetto Rigenera Care?

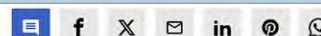
Luca Boffa

L'obiettivo principale è quello di replicare il modello Rigenera Care in altre città italiane. La società Medicina Rigenerativa Srl sta già lavorando in questa direzione, con l'intenzione di aprire nuovi centri.

Redazione

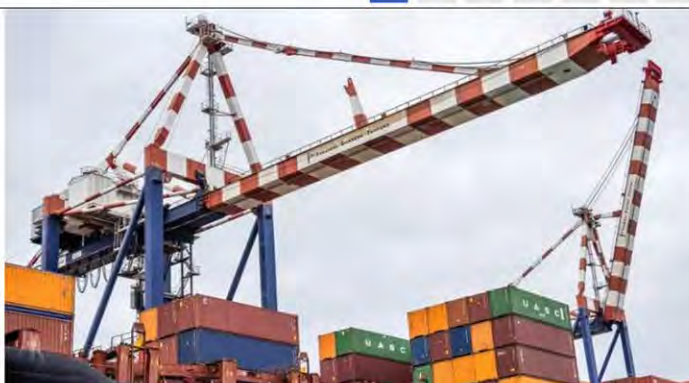
Economia **A&F** Qualità e Mercati

HOME FINANZA ASSICURAZIONE SERVIZI AZIENDE SALUTE ARCHIVIO



C'è un'Italia più forte di tutte le difficoltà

di Marco Frojo



Nello studio "Campioni della crescita" l'ITQF ha selezionato le imprese che vantano l'espansione più sostenuta nel quadriennio 21-24

04 NOVEMBRE 2025 AGGIORNATO ALLE 18:39

1 MINUTI DI LETTURA



Nonostante la crisi economica, **esistono in Italia realtà imprenditoriali capaci di reagire con dinamismo e innovazione**. Sono imprese, spesso di piccole e medie dimensioni, che hanno saputo trasformare le difficoltà in opportunità, investendo in ricerca, tecnologia e capitale umano. Queste aziende, diffuse in tutto il **economica del Paese**, contribuendo in modo rilevante alla creazione di occupazione.

L'innovazione di prodotto e di processo rappresenta uno dei principali fattori competitivi di queste eccellenze. In molti casi, le imprese hanno sviluppato soluzioni ad alto valore aggiunto, capaci di rispondere alle esigenze non solo del mercato italiano ma anche di quelli globali.

A indagare questa importantissima parte dell'**economia italiana** ci ha pensato il più recente studio **"Campioni della crescita"** dell'**Istituto Tedesco Qualità e Finanza** che, per individuare le realtà capaci di **creare valore e crescere**, per individuare le realtà capaci di crescere non solo nel breve periodo ma anche nel lungo, ha preso in considerazione il tasso annuo medio di crescita nel quadriennio 2021-2024. Un periodo caratterizzato da non poche difficoltà, a partire dai problemi causati dalla pandemia alle catene di fornitura, passando per il rialzo della bolletta energetica dovuta alla **guerra in Ucraina** e arrivando fino alle problematiche legate alla **guerra commerciale** scatenata dagli Stati Uniti.

"Nel quadriennio 2021-2024 l'economia italiana ha attraversato una fase di forte ripresa seguita da un rallentamento controllato - si legge nello studio - Dopo il rimbalzo del 2021-2022, favorito dalla fine delle restrizioni pandemiche e dal rilancio dei consumi, il 2023 e il 2024 sono stati caratterizzati da una crescita più moderata, influenzata da inflazione, aumento dei tassi e incertezza geopolitica. Nonostante queste sfide, il tessuto produttivo italiano ha confermato una notevole capacità di adattamento. Settori come manifatturiero, alimentare, farmaceutico, turismo, logistica e tecnologia hanno continuato a trainare l'economia, sostenuti anche dagli investimenti del Pnrr".

In cima alla classifica di quest'anno c'è il gruppo piemontese **Vergero**, attivo nei servizi ambientali, che negli ultimi tre anni ha fatto registrare una crescita media annua del fatturato pari al 268%, arrivando così a superare quota 50 milioni nel 2024. In seconda posizione (e poco distante) si trova la marchigiana **Octopus Energy Italia** (+258%) che opera nella distribuzione di energia elettrica e che posizione (e poco distante) si trova la marchigiana **Octopus Energy Italia** (+258%) che opera nella distribuzione di energia elettrica e che ha chiuso l'ultimo esercizio con un giro d'affari di 135 milioni. Decisamente più distanziata la siciliana **Infisud** (edilizia), che si è fermata al +167% (33 milioni il fatturato nel 2024). Chiudono la top 5 la trentina **Viaggiogiovani.it** (+166% a 12,5 milioni) e la laziale **Trice** (+145% a 17 milioni), che opera nel settore It.

Posizione	Rag. Sociale	Provincia	Regione	Settore	Crescita media	Fatturato 2021 (migliaia di €)	Fatturato 2024 (migliaia di €)	Dipendenti 2021	Dipendenti 2024
1	GRUPPO VERGERO	TO	PIEMONTE	AMBIENTALI / SOSTENIBILITÀ	267,81%	1.020	50.755	128	148
2	★ OCTOPUS ENERGY ITALIA S.R.L. Sito Ufficiale	AP	MARCHE	ENERGIA	258,28%	2.938	135.140	6	99
3	INFISUD SRL	RG	SICILIA	EDILIZIA	167,82%	1.732	33.273	34	39
4	VIAGGIGIOVA SRL	TN	TRENTINO ALTO ADIGE	TURISMO	165,71%	664	12.459	9	14
5	TRICE S.R.L.	RM	LAZIO	IT	145,33%	1.178	17.391	16	15
6	DE.TALES SRL	MI	LOMBARDIA	SERVIZI GENERALI	139,20%	523	7.164	12	72
6	DE.TALES SRL	MI	LOMBARDIA	SERVIZI GENERALI	139,20%	523	7.164	12	72
7	LOGEN SRL	RM	LAZIO	ENERGIA	133,19%	870	11.029	10	35
8	GEO BIO TEAM GROUP S.R.L.	PA	SICILIA	ENERGIA	131,63%	499	6.196	3	11
9	ITALIANA CARBURANTI SPA	RM	LAZIO	COMMERCIO ALL'INGROSSO	123,41%	10.405	116.033	5	11
10	MVN S.R.L.	MI	LOMBARDIA	LOGISTICA	120,65%	8.148	87.538	11	324
11	GEOTEK S.R.L.	AG	SICILIA	EDILIZIA	116,63%	203	2.067	12	14
13	BEENTOUCH S.R.L.	CT	SICILIA	TECNOLOGIA	106,89%	389	3.443	5	17

50	EPIC EDUCATION SRL	RM	LAZIO	ISTRUZIONE	64,57%	1.183	5.273	6	32
51	BCODEAUTOM SRL	MB	LOMBARDIA	IT	64,44%	787	3.501	8	15
52	BUILDING S.P.A.	TO	PIEMONTE	EDILIZIA	63,62%	5.775	25.294	24	17
53	BRANCACCIO COSTRUZIONI NA SPA		CAMPANIA	EDILIZIA	63,24%	17.694	76.968	100	165
54	APOTEMA COSTRUZIONI AN SRL		MARCHE	EDILIZIA	62,67%	1.213	5.221	5	7
55	★ NEW HR GENERATION - AGENZIA PER IL LAVORO	RM	LAZIO	RISORSE UMANE	61,71%	4.785	20.236	17	35



 Laura Dominici



Tutto comincia con un'analisi approfondita, non un semplice check-up, ma uno screening che va dall'analisi dello stress ossidativo all'emocromo completo, fino a un dettaglio a livello genetico. Dimenticate i classici centri estetici. A Torino ha appena aperto le porte un polo dove la parola chiave è "rigenerazione". Si chiama Rigenera Care e rappresenta un approccio integrato alla salute che unisce tecnologie all'avanguardia, diagnosi personalizzate e una filosofia chiara: prevenire è meglio che curare, e ogni individuo è un caso unico. Un viaggio all'interno della struttura svela un mondo dove il benessere si costruisce su basi scientifiche. La medicina rigenerativa si basa su un principio chiave: il nostro corpo possiede, fin dalla vita fetale, la capacità di autoripararsi. Con il tempo, questa funzione viene indebolita da fattori come invecchiamento, stress ossidativo e fattori epigenetici (dieta scorretta, scarsa attività fisica, inquinamento). Tuttavia, grazie alle moderne tecnologie, oggi è possibile riattivare questi meccanismi naturali capaci di innescare processi di rigenerazione.

Nel tempio della longevità

Una volta all'interno di Rigenera Care in via Marengo 32 (nell'ex storica sede de La Stampa), sarete accolti nel tempio della longevità. Dagli scalini anti-scivolo alle sale sterili dedicate a varie tipologie di trattamento, in questo poliambulatorio votato alla medicina rigenerativa vi sentirete al sicuro e pronti a vivere un'avventura che ha per obiettivo aumentare le performance, siano esse psichiche, fisiche, estetiche o sessuali. Un concetto preso in prestito dal mondo sportivo quello di "top performance", ma che in termini pratici significa riequilibrare i sistemi della vita partendo dalla rigenerazione.



Presentazione Rigenera Care, Luca Boffa, Pietro Deideri e Claudio Marchisio

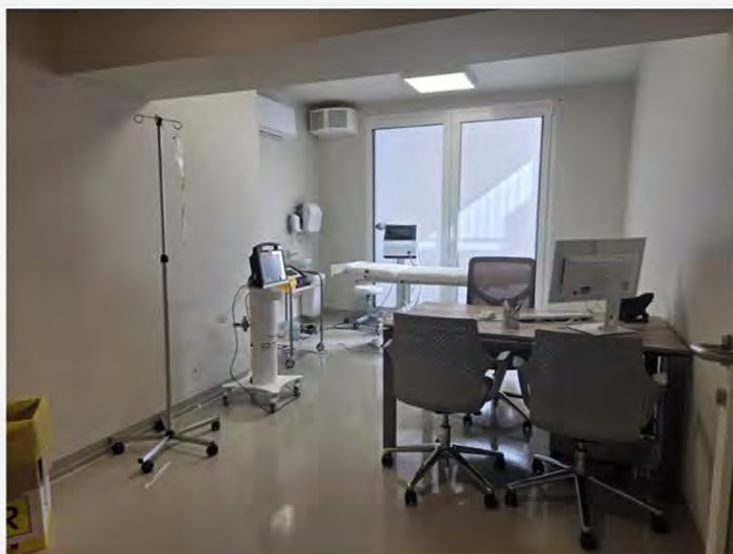
"A unire le cellule del nostro corpo - spiega Vincenzo Di Donna, rappresentante del team medico del poliambulatorio - ci sono 100 mila km di vasi, pari a due volte e mezzo il giro del mondo", un dato scoperto da suo padre, luminare della Federico II di Napoli e che, a distanza di 30 anni, è ancora alla base della medicina rigenerativa e del concetto di longevità, "che non è legato all'età anagrafica ma a quella biologica".

Dallo screening iniziale al percorso

Lo screening iniziale, il cui costo si aggira in media tra i 300 e i 500 euro, permette di ottenere una mappa completa del proprio stato di salute. Al di là del fatto che poi uno prosegue con un percorso, avere già coscienza del proprio corpo, di come sviluppa infiammazioni o alterazioni molecolari, è il primo passo.

Un tour tra le tecnologie del futuro

Il centro è un concentrato di innovazione con una decina di salette dedicate ad altrettanti trattamenti. Le principali prestazioni sono suddivise in sette discipline, ciascuna presidiata da un medico referente: medicina estetica, ozonoterapia, terapia endovenosa (IV Therapy), trattamenti con Prp (plasma ricco di piastrine), tecnologie medicali (medical device), programmi longevity e medicina rigenerativa.



Ambulatorio

"L'approccio – spiega Giovanna Concas, clinic manager – si fonda sulla valorizzazione delle capacità autoriparative dell'organismo, integrate con le più recenti innovazioni scientifiche. Ci rivolgiamo in particolare al paziente sano, al quale dedichiamo trattamenti personalizzati con l'obiettivo di preservare il benessere, prevenire l'invecchiamento e contrastare l'insorgenza di patologie croniche".

Dalla fotobiomodulazione ai lettini terapeutici

Ed ecco che inizia il nostro tour nel mondo della medicina rigenerativa. Tra le tecnologie più suggestive spicca la fotobiomodulazione. In una saletta dedicata c'è un lettino che, a prima vista, ricorda quello di un solarium, ma in realtà emette luci specifiche per ridurre l'infiammazione, stimolare la produzione di collagene e rafforzare il sistema immunitario. Poi ci sono i letti terapeutici Starpool, due lettini ad acqua che offrono esperienze opposte e complementari. Il primo, con la terapia del caldo, induce un profondo rilassamento grazie a una sensazione di galleggiamento e a esercizi di respirazione guidata in cuffia. È ideale per depurarsi dall'ansia e dallo stress, tra l'altro stimola la circolazione sanguigna, favorisce la concentrazione e migliora la qualità del sonno. Il secondo è dedicato alla crioterapia, con un'immersione in acqua fredda (4-5°C) che riattiva la circolazione, rafforza il sistema immunitario, riduce i dolori muscolari ed è un toccasana dopo l'attività sportiva.



Sala7

Poi si passa all'elettrostimolazione avanzata: un macchinario per addome, glutei e cosce che promette risultati sorprendenti, "equivalenti a 2.000 squat in una giornata, senza rovinare le ginocchia", assicura la guida che ci conduce alla scoperta dei macchinari. L'EmSculpt, infatti, riduce il grasso localizzato, tonifica e costruisce addominali e glutei. Al viso è dedicato l'EmFace, trattamento estetico non invasivo che ringiovanisce il viso combinando due tecnologie per agire simultaneamente su muscoli e pelle. Lo strumento, che utilizza delle placche poste sul viso, usa la stimolazione elettromagnetica ad alta intensità per rafforzare e tonificare i muscoli facciali e la radiofrequenza per riscaldare e migliorare la pelle e la produzione di collagene. Lo scopo è ridurre le rughe, sollevare i contorni e migliorare il tono del volto. Un'ala del piano è invece dedicata alla terapia iniettiva, con i trattamenti più classici come botox e filler, sempre inseriti in un'ottica di prevenzione e armonia, "mai di stravolgimento", spiegano.

L'ambizione scientifica: ogni paziente è uno studio

Rigenera Care non si vuole posizionare come un semplice centro di trattamenti, ma come un progetto con basi scientifiche. Ogni singolo caso può diventare uno studio scientifico. La struttura è dotata di un comitato etico e tecnico-scientifico composto da nomi importanti del panorama medicale, e collabora già con istituti a livello internazionale. I dati raccolti, nel pieno rispetto della privacy, serviranno ad alimentare la ricerca e a generare pubblicazioni, contribuendo così al progresso della medicina preventiva e rigenerativa. Un modello che a Torino promette di fare scuola.

La filosofia: prevenire, non stereotipare

"La prevenzione è quella che manca fondamentalmente - spiega Concas -, l'obiettivo non è inseguire un ideale di bellezza standardizzato, ma rieducare il paziente a non essere uno stereotipo". Il percorso inizia con una promessa: creare un protocollo su misura per ogni fascia d'età e necessità, per "far uscire la miglior parte di sé stessi". Questa visione si traduce in un circuito virtuoso che punta a fidelizzare il paziente non solo con i risultati, ma con la consapevolezza. "Si parte da un paziente sano, cercando proprio di evitare di arrivare ad avere delle patologie croniche che, come allergie e intolleranze, spesso escono fuori perché sono silenti". Non è solo estetica, né semplicemente anti-aging. La vera sfida per una vita lunga e in salute si gioca su un campo quasi invisibile: i 100.000 chilometri di vasi sanguigni che percorrono il nostro corpo. È questa la visione scientifica alla base di Rigenera Care. "Il concetto di longevità è legato all'invecchiamento di questa fittissima rete vascolare - afferma Di Donna -. I vasi si ossidano a causa del nostro stile di vita, dello stress e dell'infiammazione. Questo deterioramento della microcircolazione è il fattore che decreta l'evoluzione di quasi ogni patologia degenerativa". Secondo Di Donna, la portata di questo fenomeno è vastissima. "Tutte le patologie, dall'alopecia, alla perdita dei capelli, alla neurodegenerazione come Parkinson e Alzheimer, fino all'estetica cutanea, sono multifattoriali. Ma in tutte c'è sempre quel fattore comune". L'obiettivo della medicina rigenerativa applicata nel centro è ripristinare la capacità del corpo di portare ossigeno e nutrienti alle cellule, mantenendone la vitalità.

La scienza collegata al business

"La scienza senza business non è scienza", commenta Di Donna, sottolineando l'importanza di avere degli investitori che possano sviluppare la ricerca, che esce quindi dagli schemi del mondo accademico. "È la verità - sottolinea - e un progetto deve nascere con la filosofia di mettere insieme scienza, business e divulgazione". Tre anime che sono rappresentate da altrettante figure professionali nel caso di Rigenera Care. La parte medico-scientifica con Vincenzo Di Donna in qualità di rappresentante del team medico, Luca Boffa, ceo del Gruppo Building e Barbara Valle, presidente della Bavis srl, che con il gruppo InvesTO hanno finanziato il progetto, e Claudio Marchisio, ex calciatore che riveste anche il ruolo di ambasciatore di Rigenera Care.

Il business plan dell'investimento

Per l'operatività del poliambulatorio è stato investito un milione di euro in macchinari di ultima generazione e il modello di business punta a percorsi terapeutici completi sotto un unico tetto, con un futuro piano di espansione in altre città del Nord Italia. L'investimento si è concentrato sul cuore tecnologico del centro, mentre la struttura, un prestigioso palazzo di proprietà di Azimut, è stata personalizzata internamente per accogliere i pazienti in un ambiente funzionale e moderno. Ma cosa distingue Rigenera Care da altre eccellenze torinesi già attive nel campo della medicina rigenerativa? La risposta sta nel concetto di "percorso completo". A differenza di altri centri dove il paziente potrebbe dover visitare due o tre posti diversi per completare un ciclo di trattamenti, qui tutto è integrato.

Il costo dei trattamenti

Una delle domande più frequenti riguarda l'accessibilità economica di questi trattamenti innovativi. I costi sono estremamente variabili e personalizzati. "Ci sono dei trattamenti che possono essere anche di poche centinaia d'euro", assicurano i responsabili, rendendo alcuni servizi accessibili a un vasto pubblico. Per i programmi più complessi e trasversali, che combinano più tecnologie e un approccio olistico, l'investimento può crescere notevolmente fino a qualche decina di migliaia di euro. Per venire incontro ai clienti, sono state previste anche soluzioni di pagamento rateizzato. "Per il primo anno di attività - commenta Luca Boffa, ceo del gruppo Building - è stato previsto un fatturato di circa 450 mila euro, ma a regime si parla di ricavi nell'ordine di 4,5 milioni di euro l'anno. Il break even dovrebbe essere raggiunto nell'arco di un paio d'anni circa". "La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità, sicurezza e appropriatezza. Per questo abbiamo sostenuto un centro altamente specializzato, che nasce nella nostra Torino e che può diventare un modello da esportare", hanno spiegato Pietro Deideri e Alessandro Nosenzo, portavoce del gruppo InvesTO. Attualmente, i percorsi sono a pagamento, ma si sta già lavorando a convenzioni con circuiti assicurativi. La vera scommessa, però, è sul futuro. Molti di questi protocolli innovativi non sono ancora inclusi nei Livelli Essenziali di Assistenza (Lea) del sistema sanitario nazionale. Tuttavia, l'ottimismo è palpabile e la convinzione è che tra due o tre anni alcune terapie oggi escluse possano entrare nelle linee guida ufficiali.

L'esperienza personale di Marchisio

L'avventura di Rigenera Care ha radici profonde e personali per Claudio Marchisio. "Era partito tutto da Skin Lab - racconta -. Io e Luca Boffa soffrivamo e soffriamo ancora di psoriasi. Quella prima esperienza come centro terapeutico è stata la base". Da lì, l'incontro con altre due figure chiave, il professor Di Donna e Barbara Valle, ha dato vita all'idea di creare qualcosa di più grande: un poliambulatorio focalizzato sulla medicina rigenerativa. "Abbiamo visto che a livello italiano non c'era nulla di simile e ci siamo detti: perché non portiamo qualcosa di unico a Torino?". "Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio - prosegue Marchisio - perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare, sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile. In Rigenera Care ho visto una mission concreta e un approccio innovativo e umano". La struttura, situata in una posizione strategica vicino al polo ospedaliero di Torino, integra anche servizi di fisioterapia ai piani superiori, permettendo di "lavorare sulla singola persona a 360 gradi". L'ambizione è quella di stringere collaborazioni strategiche. "Da qui a Natale abbiamo degli incontri specifici - conclude Marchisio - e l'obiettivo è definire accordi con società, assicurazioni e squadre sportive per creare sinergie e offrire percorsi di cura dedicati".



Aprire a Torino "Rigenera Care"

29 OTTOBRE 2025 LIFESTYLE

Il primo poliambulatorio in Piemonte per la medicina rigenerativa personalizzata e di precisione e medicina estetica di ultima generazione

Rigenera Care è un progetto di medicina rigenerativa che unisce approccio clinico avanzato, tecnologie d'avanguardia e trattamenti su misura per ogni paziente, con l'obiettivo di valorizzare la naturale capacità di autorigenerazione del corpo umano. Il poliambulatorio è stato inaugurato il 24 ottobre scorso in via Carlo Marengo 32. Un luogo davvero speciale per la città, in quanto ex sede del quotidiano La Stampa, ed è proprio qui che prende vita Rigenera Care, un'iniziativa nata dalla visione di un team multidisciplinare. Tra i sostenitori, l'ex calciatore della Juventus Claudio Marchisio, che rivestirà il ruolo di ambassador di Rigenera Care, Luca Boffa, CEO del Gruppo Building e Barbara Valle, Presidente della BAV 15 Srl, che con il gruppo InvestTO hanno finanziato il progetto. All'evento di apertura, guidato dalla conduttrice televisiva Cristina Chiabotto, hanno anche preso parte il dottor Vincenzo Di Donna, rappresentante del team medico del poliambulatorio, e Massimiliano Miano, Presidente della Circonscrizione 8 della Città di Torino.

"La medicina rigenerativa rappresenta un'evoluzione del concetto di cura – ha dichiarato il dottor Vincenzo Di Donna – non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi di riparazione e rigenerazione del corpo. Attraverso protocolli personalizzati, fondati sulle ultime scoperte scientifiche e tecnologie all'avanguardia, accompagnano l'organismo a guarire in modo naturale, puntando su prevenzione e benessere duraturo".

La medicina rigenerativa si basa su un principio chiave: il nostro corpo possiede, fin dalla vita fetale, la possibilità di autoripararsi. Con il tempo questa funzione viene indebolita dall'invecchiamento e dallo stress ossidativo, oltre a comportamenti negativi come lo scarso movimento o una dieta scorretta. Tuttavia, grazie alle moderne tecnologie, oggi è possibile riattivare questi meccanismi naturali, come sangue e grasso, capaci di innescare processi di rigenerazione. Negli ultimi anni questo approccio ha trovato applicazione clinica sempre più concreta. Ma se la medicina rigenerativa si è diffusa, meno comune è la sua evoluzione verso la personalizzazione e la precisione. La prima guarda al paziente con trattamenti su misura, in base alle sue caratteristiche biologiche, la seconda è nelle mani del medico, che può scegliere l'approccio terapeutico più adatto grazie a un'ampia disponibilità tecnologica e scientifica.

Solo i centri realmente avanzati possono coniugare entrambe: personalizzazione come attenzione verso il singolo individuo e precisione come la capacità di decidere tra più soluzioni clinicamente valide. Quello che rende Rigenera Care unico è proprio l'integrazione di questi due concetti fondamentali, che costituiscono la base su cui si fonda il progetto.

"Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio – ha dichiarato Claudio Marchisio – perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile. In Rigenera Care ho visto una mission concreta, un approccio innovativo e umano".

Info: info@rigeneracare.com – via Carlo Marengo 32, Torino – telefono: 347 3850728

Mara Martellotta

FOTO PIERO OTTAVIANO

Leggi qui le ultime notizie: → [IL TORINESE](#)

Torino Benessere

A Torino nasce Rigenera Care: il primo centro in Piemonte per la medicina rigenerativa di precisione



Torino, 27/10/2025.

È stato inaugurato, in via Carlo Marengo 32, il nuovo **Rigenera Care**, il primo poliambulatorio piemontese interamente dedicato alla medicina rigenerativa personalizzata e alla medicina estetica di ultima generazione.

Un progetto pionieristico che unisce **ricerca scientifica, tecnologia avanzata e approccio su misura** per valorizzare le naturali capacità di autoriparazione del corpo umano.

L'apertura di Rigenera Care segna anche una **rinascita simbolica per Torino**: lo spazio sorge infatti negli storici locali dell'ex sede del quotidiano *La Stampa*, trasformati in un **hub del benessere, della prevenzione e dell'innovazione sanitaria**.

Un progetto che unisce medicina, innovazione e visione

Rigenera Care nasce dalla **collaborazione di un team multidisciplinare** e dal sostegno di imprenditori e professionisti torinesi.

Tra i promotori figurano **Claudio Marchisio**, ex calciatore e ambasciatore del progetto, **Luca Boffa**, CEO del gruppo Building, e **Barbara Valle**, presidente di BAV15 srl, in partnership con il gruppo **InvesTO**, che ha finanziato l'iniziativa.

L'evento inaugurale, condotto da **Cristina Chiabotto**, ha visto la partecipazione del **Dott. Vincenzo Di Donna**, rappresentante del team medico di Rigenera Care, e di **Massimiliano Miano**, presidente della Circonscrizione 8 della Città di Torino.

«La medicina rigenerativa rappresenta un'evoluzione del concetto di cura: non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi naturali di riparazione del corpo», ha spiegato il **Dott. Vincenzo Di Donna**.

Questa disciplina parte da un presupposto fondamentale: **il corpo umano possiede fin dalla nascita la capacità di rigenerarsi**, ma col tempo questa funzione si indebolisce per effetto dell'età, dello stress ossidativo e degli stili di vita.

Le **nuove tecnologie biomediche** permettono oggi di **riattivare questi processi naturali**, sfruttando risorse biologiche come il sangue e il tessuto adiposo per favorire il recupero e la rigenerazione cellulare.

Ciò che rende **Rigenera Care** unico nel panorama nazionale è la **fusione tra personalizzazione e precisione**: trattamenti costruiti intorno alle caratteristiche biologiche di ogni individuo e tecnologie avanzate che permettono al medico di scegliere l'approccio terapeutico più efficace.

Un modello torinese per la medicina del futuro

«La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità e sicurezza. Con Rigenera Care vogliamo creare un modello da esportare, radicato nella nostra Torino», hanno dichiarato **Pietro Deideri** e **Alessandro Nosenzo**, del gruppo InvesTO.

Per **Claudio Marchisio**, sostenitore del progetto fin dall'inizio, si tratta di una nuova visione della salute: «Rigenera Care incarna un'idea di benessere che sento mia: curare, ma anche prevenire. Aiutare il corpo a funzionare al meglio, con un approccio innovativo e umano».

[Home](#) > [Regioni](#) > [Piemonte](#) > [Aperti a Torino il Rigenera Care e Cureti - il primo poliambulatorio dedicato alla medicina rigenerativa](#)
[Regioni](#) [Piemonte](#) [Salute](#)

Apri a Torino «Rigenera Care», il primo poliambulatorio in Piemonte per la medicina rigenerativa

25 Ottobre 2025



Tra i fondatori anche Claudio Marchisio

Torino – Inaugurato a Torino Rigenera Care, il primo poliambulatorio in Piemonte interamente dedicato alla medicina rigenerativa personalizzata di precisione e medicina estetica di ultima generazione. Un progetto innovativo che unisce approccio clinico avanzato, tecnologie d'avanguardia e trattamenti costruiti su misura per ogni paziente, con l'obiettivo di valorizzare le naturali capacità di autoriparazione del corpo umano.

Il poliambulatorio è stato inaugurato oggi in Via Carlo Marengo 32, un luogo davvero speciale per la città di Torino, dal momento che si tratta dell'ex sede del quotidiano La Stampa. Una cornice storica che oggi rinasce come un vero e proprio HUB dedicato al benessere, alla prevenzione e alla visione del futuro.

Ed è proprio qui, in questo spazio simbolico di rinascita e di nuove idee, che prende vita Rigenera Care, un'iniziativa nata dalla visione condivisa di un team multidisciplinare. Tra i sostenitori, Claudio Marchisio, ex calciatore che rivestirà anche il ruolo di ambassador di Rigenera Care, Luca Boffa, CEO del gruppo Building, e Barbara Valle, Presidente della BAV15 srl, che con il gruppo Investo hanno finanziato il progetto. All'evento di apertura – sotto la guida della conduttrice televisiva Cristina Chiabotto – hanno preso parte anche il Dott. Vincenzo Di Donna, rappresentante del team medico del poliambulatorio, e Massimiliano Miano, Presidente della Circoscrizione 8 della Città di Torino.

"La medicina rigenerativa rappresenta un'evoluzione del concetto di cura: non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi naturali di riparazione e rigenerazione del corpo. Attraverso protocolli personalizzati, fondati sulle più recenti evidenze scientifiche e supportati da tecnologie all'avanguardia, accompagnano l'organismo a guarire in modo naturale, puntando su salute, prevenzione e benessere duraturo" – ha dichiarato un esponente dell'equipe del team medico di RIGENERA CARE, il Dott. Vincenzo Di Donna.

La medicina rigenerativa si basa infatti su un principio chiave: il nostro corpo possiede, fin dalla vita fetale, la capacità di autoripararsi. Con il tempo, questa funzione viene indebolita da fattori come invecchiamento, stress ossidativo e fattori epigenetici (dieta scorretta, scarsa attività fisica, inquinamento).

Tuttavia, grazie alle moderne tecnologie, oggi è possibile riattivare questi meccanismi naturali – come sangue e grasso – capaci di innescare processi di rigenerazione.

Negli ultimi anni, questo approccio ha trovato applicazione clinica sempre più concreta. Ma se la medicina rigenerativa si è diffusa, meno comune è la sua evoluzione verso due dimensioni cruciali: la personalizzazione e la precisione. La prima guarda al paziente, costruendo trattamenti su misura in base alle sue caratteristiche biologiche. La seconda è nelle mani del medico, che può scegliere l'approccio terapeutico più adatto grazie a un'ampia disponibilità tecnologica e scientifica.

Solo i centri realmente avanzati riescono a coniugare entrambe: personalizzazione come attenzione al singolo individuo, precisione come capacità di decidere tra più soluzioni clinicamente valide.

Quello che rende Rigenera Care unico è proprio l'integrazione di questi due concetti fondamentali, che costituiscono il perno su cui poggia il progetto.

"La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità, sicurezza e appropriatezza. Per questo abbiamo sostenuto un centro altamente specializzato, che nasce nella nostra Torino e che può diventare un modello da esportare", hanno spiegato Pietro Deideri e Alessandro Nosenzo, portavoce del gruppo Investo.

"Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare, sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile. In Rigenera Care ho visto una mission concreta e un approccio innovativo e umano", ha aggiunto Claudio Marchisio.

TAGS [Rigenera Care](#) [Torino](#)

CHE TEMPO FA



ADESSO
16°C



MER 5
9.5°C
17.2°C



GIO 6
9.2°C
15.3°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Humanitas
- Stadio Aperto
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sial
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Ristoblog Acqua Hydra
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Gusto e Gusti
- Banca Territori del Monviso
- Copertina

ACCADDEVA UN ANNO FA



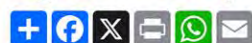
Nichelino-Stupinigi-Vinovo
Gli incivili a Nichelino trasformano in un immondezzaio piazza Di Vittorio



Cultura e spettacoli

ECONOMIA E LAVORO | 24 ottobre 2025, 15:35

La medicina cambia pelle: arriva Rigenera Care, il primo poliambulatorio di medicina rigenerativa [VIDEO]



Avrà sede in in via Carlo Marengo 32, un tempo sede de La Stampa. Tra gli ambasciatori l'ex calciatore bianconero Claudio Marchisio



La medicina cambia pelle: arriva Rigenera Care

Un tempo sede storica del quotidiano La Stampa, oggi simbolo di innovazione in campo medico. Ha aperto ufficialmente i battenti in via Carlo Marengo 32 **Rigenera Care**, il primo poliambulatorio in Piemonte interamente dedicato alla medicina rigenerativa personalizzata e all'estetica avanzata di precisione. Un progetto ambizioso che punta a trasformare il concetto di cura: niente protocolli standard, ma trattamenti costruiti su misura, capaci di stimolare le capacità di autoriparazione del corpo umano grazie a tecnologie d'avanguardia e un approccio clinico su base scientifica.

Un luogo che rappresenta più di una semplice apertura: è la rinascita simbolica di uno spazio storico torinese, oggi riconvertito in **hub della salute, della prevenzione e dell'innovazione**. Dietro Rigenera Care c'è la visione di un team multidisciplinare che ha saputo unire competenze, investimenti e passione per dare forma a una nuova idea di benessere.

Tra i volti noti che hanno sposato il progetto c'è **Claudio Marchisio**, ex centrocampista della Juventus, oggi ambasciatore ufficiale di Rigenera Care. *"Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio - spiega Marchisio - perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare, sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile"*.

Al suo fianco **Luca Boffa**, CEO del gruppo Building, e **Barbara Valle**, presidente della BAV15 srl, con il sostegno finanziario del gruppo InvesTO. A guidare l'evento inaugurale, la conduttrice **Cristina Chiabotto**. Presenti anche il dottor Vincenzo Di Donna, referente e direttore del team medico.

IN BREVE

Lunedì 03 novembre

Turismo industriale, grande interesse per il primo Educational Tour



Confcommercio Piemonte fa 80 anni, ma la crescita è lenta: "Serve una legge regionale al passo coi tempi"



A Torino mercati aperti al pomeriggio, si parte da piazza Campanella



Artissima, Atp e grandi eventi. Cirio: "Abbiamo tutto esaurito. Il turismo in Piemonte funziona"



A Collegno si amplia la Ferrari & Carena di via Tommaseo: potrà assumere 35 nuovi addetti



Dalla Regione altri 32 milioni per attrarre investimenti e creare occupazione



Ex Westinghouse, entro fine 2025 Esselunga chiude le trattative per l'hotel ed il centro congressi



Turismo industriale: al via il primo educational tour di Regione Piemonte e Confindustria



A Torino dal 2026 tassa rifiuti scontata fino a 30mila euro di Isee



L'ambasciatore d'Algeria in visita allo stabilimento Inalpi



[Leggi le ultime di: Economia e lavoro](#)

medico.

“La medicina rigenerativa rappresenta un’evoluzione del concetto di cura: non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi naturali di riparazione e rigenerazione del corpo. Attraverso protocolli personalizzati, fondati sulle più recenti evidenze scientifiche e supportati da tecnologie all’avanguardia, accompagniamo l’organismo a guarire in modo naturale, puntando su salute, prevenzione e benessere duraturo”, ha dichiarato il Dott. **Vincenzo Di Donna**.

“La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità, sicurezza e appropriatezza. Per questo abbiamo sostenuto un centro altamente specializzato, che nasce nella nostra Torino e che può diventare un modello da esportare”, hanno aggiunto **Pietro Deideri** e **Alessandro Nosenzo**, portavoce del gruppo InvesTO.



Alla base della visione di Rigenera Care c’è un’idea semplice ma rivoluzionaria: il corpo umano è già di per sé una macchina di guarigione naturale. Dalla vita fetale in poi, il nostro organismo possiede meccanismi innati di autoriparazione che, col tempo, vengono compromessi da invecchiamento, stili di vita errati, inquinamento e stress. La medicina rigenerativa punta a riattivare questi processi, sfruttando risorse come il sangue e il tessuto adiposo per stimolare la rigenerazione dei tessuti in modo naturale.

Negli ultimi anni, questa disciplina ha fatto passi da gigante, entrando sempre più nella pratica clinica. Ma ciò che distingue Rigenera Care è l’evoluzione verso una medicina rigenerativa davvero su misura, capace di unire due elementi rari: personalizzazione e precisione. La prima si traduce in un approccio centrato sulla singolarità biologica del paziente. La seconda è frutto di un utilizzo mirato delle tecnologie più avanzate, che permettono ai medici di scegliere con esattezza la terapia più adatta.

Non tutti i centri sono in grado di integrare questi due aspetti. Rigenera Care lo fa in modo strutturale, rendendoli il cuore pulsante della propria filosofia: curare rispettando l’unicità della persona, con il supporto della scienza più evoluta.

Un polo che unisce passato, presente e futuro: nel cuore di Torino, la medicina cambia pelle.



MENÙ

TORINO
MAGAZINE

CERCA

INDIETRO

RIGENERA CARE: MEDICINA RIGENERATIVA A TORINO

HA INAUGURATO RIGENERA CARE, UN POLIAMBULATORIO ALL'AVANGUARDIA SPECIALIZZATO IN MEDICINA

PUBBLICATO

Autunno 2025

CONDIVIDI



Torino

RIGENERA CARE: MEDICINA RIGENERATIVA A TORINO

HA INAUGURATO RIGENERA CARE, UN POLIAMBULATORIO ALL'AVANGUARDIA SPECIALIZZATO IN MEDICINA RIGENERATIVA ED ESTETICA. SIAMO STATI ALLA PRESENTAZIONE



Restructura.
OVAL, LINGOTTO FIERE - TORINO

**13→15
NOVEMBRE**
IL SALONE DELL'EDILIZIA A 360°

RISTRUTTURAZIONE
RECUPERO
RIQUALIFICAZIONE

PROGRAMMA
RIQUALIFICAZIONE

PROGRAMMA,
 INFORMAZIONI
 E ACCREDITI PER
 OPERATORI SU
RESTRUCTURA.COM


**LINGOTTO
FIERE**

Venerdì 24 ottobre siamo stati in **via Carlo Marengo 32** per la conferenza stampa/presentazione di **Rigenera Care**, il primo poliambulatorio del Piemonte interamente dedicato **alla medicina rigenerativa personalizzata e di precisione**. Un progetto ambizioso, portato avanti da una squadra d'eccezione: **Claudio Marchisio**, ambassador dell'iniziativa, **Luca Boffa**, CEO del gruppo Building, **Barbara Valle**, presidente di BAV15 srl, **Pietro Deideri** e **Alessandro Nosenzo**, portavoce del gruppo InvesTO; senza dimenticare il **dott. Vincenzo Di Donna**, che sarà il responsabile del team medico del poliambulatorio.



Cristina Chiabotto e Claudio Marchisio

Un'occasione per osservare un'interessante visione di e dal futuro, con **focus sulla medicina rigenerativa ed estetica di ultima generazione**. Umanità, scienza e tecnologia le colonne portanti del progetto, raccontato durante la conferenza stampa condotta da **Cristina Chiabotto**, che ha moderato gli interventi sul palco di Marchisio, Boffa e del dott. Di Donna. Citiamo un pezzo dell'intervento del dottore: *«Oggi l'Italia è un'eccellenza per quanto riguarda la medicina rigenerativa, e questo centro, soprattutto dal punto di vista delle nuove tecnologie, è davvero all'avanguardia. La scienza ha bisogno di imprenditori che credano e investano nel progresso, come è successo per Rigenera Care, perché è una delle chiavi del benessere futuro»*.

A seguire, ci siamo goduti un bel **giro in anteprima degli spazi di Rigenera Care**, insieme a componenti dello staff che ci hanno raccontato tecnologie e trattamenti (perlopiù testati di persona).



Dott. Vincenzo Di Donna

Impressioni "a caldo"?

Rigenera Care ci sembra una case history interessante, non solo per quello che può dare con i suoi servizi ai torinesi, ma anche perché è metafora di ciò che "squadre" di imprenditori e professionisti possono creare con visioni e progetti seri.

«Rigenerare non significa sostituire, ma ridare equilibrio; e ricordiamoci che la salute non è l'assenza di malattia, ma un sano equilibrio: fisico, mentale, culturale. Abbiamo immaginato Rigenera Care come un luogo in cui le persone possono riequilibrarsi a 360°; un luogo di pratica certamente, ma anche di divulgazione ed evoluzione».



Luca Boffa

Noi pensiamo che **"equilibrio"** sia una bella parola, anzi fondamentale, soprattutto per le città di domani, così come **"rigenerazione"**. E allo stesso tempo crediamo che per prendersi cura di un territorio, occorra partire dalla cura di sé stessi; e in questo senso Rigenera Care è davvero un indirizzo da mettere in agenda.



Apri a Torino «Rigenera Care»

24/10/2025 | Eventi, News



Foto Credits: Piero Ottaviano

Apri a Torino «Rigenera Care», il primo poliambulatorio in Piemonte per la medicina rigenerativa personalizzata e di precisione

Tra i fondatori anche Claudio Marchisio

Inaugurato oggi a Torino Rigenera Care, il primo poliambulatorio in Piemonte interamente dedicato alla medicina rigenerativa personalizzata di precisione e medicina estetica di ultima generazione. Un progetto innovativo che unisce approccio clinico avanzato, tecnologie d'avanguardia e trattamenti costruiti su misura per ogni paziente, con l'obiettivo di valorizzare le naturali capacità di autoriparazione del corpo umano.

Il poliambulatorio è stato inaugurato oggi in Via Carlo Marengo 32, un luogo davvero speciale per la città di Torino, dal momento che si tratta dell'ex sede del quotidiano La Stampa. Una cornice storica che oggi rinasce come un vero e proprio HUB dedicato al benessere, alla prevenzione e alla visione del futuro.

Ed è proprio qui, in questo spazio simbolico di rinascita e di nuove idee, che prende vita Rigenera Care, un'iniziativa nata dalla visione condivisa di un team multidisciplinare. Tra i sostenitori, Claudio Marchisio, ex calciatore che rivestirà anche il ruolo di ambassador di Rigenera Care, Luca Boffa, CEO del gruppo Building, e Barbara Valle, Presidente della BAV15 srl, che con il gruppo InvesTO hanno finanziato il progetto. All'evento di apertura - sotto la guida della conduttrice televisiva Cristina Chiabotto - hanno preso parte anche il Dott. Vincenzo Di Donna, rappresentante del team medico del poliambulatorio, e Massimiliano Miano, Presidente della Circoscrizione 8 della Città di Torino.



"La medicina rigenerativa rappresenta un'evoluzione del concetto di cura: non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi naturali di riparazione e rigenerazione del corpo. Attraverso protocolli personalizzati, fondati sulle più recenti evidenze scientifiche e supportati da tecnologie all'avanguardia, accompagnano l'organismo a guarire in modo naturale, puntando su salute, prevenzione e benessere duraturo" - ha dichiarato un esponente dell'equipe del team medico di RIGENERA CARE, il Dott. Vincenzo Di Donna.

La medicina rigenerativa si basa infatti su un principio chiave: il nostro corpo possiede, fin dalla vita fetale, la capacità di autoripararsi. Con il tempo, questa funzione viene indebolita da fattori come invecchiamento, stress ossidativo e fattori epigenetici (dieta scorretta, scarsa attività fisica, inquinamento). Tuttavia, grazie alle moderne tecnologie, oggi è possibile riattivare questi meccanismi naturali - come sangue e grasso - capaci di innescare processi di rigenerazione.

Negli ultimi anni, questo approccio ha trovato applicazione clinica sempre più concreta. Ma se la medicina rigenerativa si è diffusa, meno comune è la sua evoluzione verso due dimensioni cruciali: la personalizzazione e la precisione. La prima guarda al paziente, costruendo trattamenti su misura in base alle sue caratteristiche biologiche. La seconda è nelle mani del medico, che può scegliere l'approccio terapeutico più adatto grazie a un'ampia disponibilità tecnologica e scientifica.

Solo i centri realmente avanzati riescono a coniugare entrambe: personalizzazione come attenzione al singolo individuo, precisione come capacità di decidere tra più soluzioni clinicamente valide.

Quello che rende Rigenera Care unico è proprio l'integrazione di questi due concetti fondamentali, che costituiscono il perno su cui poggia il progetto.

"La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità, sicurezza e appropriatezza. Per questo abbiamo sostenuto un centro altamente specializzato, che nasce nella nostra Torino e che può diventare un modello da esportare", hanno spiegato Pietro Deideri e Alessandro Nosenzo, portavoce del gruppo InvesTO.

"Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare, sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile. In Rigenera Care ho visto una mission concreta e un approccio innovativo e umano", ha aggiunto Claudio Marchisio.

sulle due corsie: Spalletti ha già scelto gli esterni. Toccherà a loro stasera allo Stadium 04/11/2025 07:00

Ultimissime Juve LIVE: Spalletti e Di Gregorio presentano

NEWS

Rigenera Care Torino, nasce la nuova casa della medicina rigenerativa: anche l'ex Juve Marchisio presente all'inaugurazione. Il racconto dell'evento – FOTO



Published 2 settimane ago on 24 Ottobre 2025
By Redazione JuventusNews24



Rigenera Care



Rigenera Care Torino, inaugurato il polo all'avanguardia dedicato al benessere: approccio integrato tra medicina, tecnologia e cura della persona

(Marco Baridon inviato) – La medicina rigenerativa ha una nuova, prestigiosa casa a Torino. Questa mattina, venerdì 24 ottobre, alle ore 11.00, è stato presentato **Rigenera Care**, il nuovo centro di eccellenza dedicato a questa branca innovativa della medicina, situato nel cuore della città in **Via Marengo 32**. Un evento che ha visto la partecipazione di figure di spicco, unite da una visione comune: mettere la persona al centro di un percorso di benessere integrato.

Rigenera Care: la filosofia del centro

L'incontro di presentazione, moderato con eleganza da **Cristina Chiabotto**, ha visto la partecipazione speciale di **Claudio Marchisio**, ex centrocampista **bianconero** e della **Nazionale**, oggi non solo testimonial ma anche partner attivo dell'iniziativa. Insieme a lui, gli altri fondatori e professionisti che hanno dato vita a questo progetto ambizioso, basato su un **approccio scientifico, integrato e consapevole**. **Rigenera Care non è solo un centro medico, ma un luogo in cui medicina, tecnologia e benessere si incontrano** per offrire percorsi personalizzati, studiati su misura per le esigenze di ogni individuo.

IL CALCIO DEL GIORNO



ULTIMISSIME JUVE



ULTIMISSIME JUVE / 7 ore ago /

Ultimissime Juve LIVE: Spalletti e Di Gregorio presentano al sfida con lo Sporting Lisbona, le possibili scelte di formazione

VIDEO



VIDEO / 11 ore ago /

Conferenza stampa Spalletti Di Gregorio pre Juve Sporting Lisbona: il VIDEO con le parole del tecnico e del

La filosofia alla base è quella di "rigenerare l'equilibrio della persona", considerata nella sua totalità. Per farlo, il centro si avvale di un'équipe multidisciplinare composta da medici specialisti, biologi, fisioterapisti e altri professionisti del benessere, pronti a collaborare per definire il percorso terapeutico più efficace. **Un approccio olistico che mira a ristabilire l'armonia tra corpo e mente**, fondamentale per raggiungere uno stato di salute ottimale e duraturo. La centralità del paziente è dunque il pilastro su cui si fonda l'intero progetto.

Tecnologia all'avanguardia per trattamenti innovativi

A supportare il lavoro dell'équipe ci sono dispositivi e tecnologie all'avanguardia. Rigenera Care offre **trattamenti avanzati per una medicina che guarda al futuro**. Si parte da **analisi sofisticate**, in grado di fornire un quadro dettagliato dello stato di salute e delle potenziali criticità, per arrivare a **terapie rigenerative non invasive**, studiate per stimolare i processi naturali di riparazione del corpo. **Il centro integra strumenti d'eccellenza per garantire una diagnosi precisa e un trattamento efficace**, spaziando dalla diagnostica avanzata alle più moderne terapie fisiche e strumentali.

L'obiettivo è offrire un'alternativa concreta e scientificamente validata per affrontare diverse problematiche, dal recupero post-infortunio alla gestione delle patologie croniche, passando per la prevenzione e il miglioramento generale dello stato di benessere. **Un approccio proattivo alla salute**, che non si limita a curare la malattia, ma mira a potenziare le capacità rigenerative dell'organismo.

La presenza di **Claudio Marchisio** come partner sottolinea l'attenzione del centro verso il mondo dello sport e, più in generale, verso uno stile di vita sano e attivo. L'esperienza di un ex atleta di altissimo livello è un valore aggiunto importante per comprendere le esigenze specifiche di chi sottopone il proprio corpo a stress continui. L'apertura di **Rigenera Care** rappresenta dunque un passo significativo per **Torino**, che si arricchisce di un polo di riferimento nel campo della medicina rigenerativa, pronto a offrire soluzioni innovative per il benessere della persona a 360 gradi.

MARCHISIO – «Per me, come tutti coloro che han sostenuto questo progetto, è una visione concreta. Siamo orgogliosi di essere qui, in questa zona di Torino. Non c'era posto migliore, credo molto nella rigenerazione fisica e mentale. Non vediamo l'ora di portarvi nella struttura»

COMUNICATO – «Torino, 24 ottobre 2025 – Inaugurato oggi a Torino Rigenera Care, il primo poliambulatorio in Piemonte interamente dedicato alla medicina rigenerativa personalizzata di precisione e medicina estetica di ultima generazione. Un progetto innovativo che unisce approccio clinico avanzato, tecnologie d'avanguardia e trattamenti costruiti su misura per ogni paziente, con l'obiettivo di valorizzare le naturali capacità di autoriparazione del corpo umano.

Il poliambulatorio è stato inaugurato oggi in Via Carlo Marengo 32, un luogo davvero speciale per la città di Torino, dal momento che si tratta dell'ex sede del quotidiano La Stampa. Una cornice storica che oggi rinasce come un vero e proprio HUB dedicato al benessere, alla prevenzione e alla visione del futuro.

Ed è proprio qui, in questo spazio simbolico di rinascita e di nuove idee, che prende vita Rigenera Care, un'iniziativa nata dalla visione condivisa di un team multidisciplinare. Tra i sostenitori, **Claudio Marchisio**, ex calciatore che rivestirà anche il ruolo di ambassador di Rigenera Care, **Luca Boffa**, CEO del gruppo Building, e **Barbara Valle**, Presidente della BAV15 srl, che con il gruppo InvesTO hanno finanziato il progetto. All'evento di apertura – sotto la guida della conduttrice televisiva **Cristina Chiabotto** – hanno preso parte anche il Dott. **Vincenzo Di Donna**, rappresentante del team medico del poliambulatorio, e **Massimiliano Miano**, Presidente della Circoscrizione 8 della Città di Torino.

"La medicina rigenerativa rappresenta un'evoluzione del concetto di cura: non si limita a gestire i sintomi, ma stimola i processi naturali di riparazione e rigenerazione del corpo. Attraverso protocolli personalizzati, fondati sulle più recenti evidenze scientifiche e supportati da tecnologie all'avanguardia, accompagnano l'organismo a guarire in modo naturale, puntando su salute, prevenzione e benessere duraturo" – ha dichiarato un esponente dell'equipe del team medico di RIGENERA CARE, il Dott. Vincenzo Di Donna.

La medicina rigenerativa si basa infatti su un principio chiave: il nostro corpo possiede, fin dalla vita fetale, la capacità di autoripararsi. Con il tempo, questa funzione viene indebolita da fattori come invecchiamento, stress ossidativo e fattori epigenetici (dieta scorretta, scarsa attività fisica, inquinamento). Tuttavia, grazie alle moderne tecnologie, oggi è possibile riattivare questi meccanismi naturali – come sangue e grasso – capaci di innescare processi di rigenerazione.

Negli ultimi anni, questo approccio ha trovato applicazione clinica sempre più concreta. Ma se la medicina rigenerativa si è diffusa, meno comune è la sua evoluzione verso due dimensioni cruciali: la personalizzazione e la precisione. La prima guarda al paziente, costruendo trattamenti su misura in base alle sue caratteristiche biologiche. La seconda è nelle mani del medico, che può scegliere l'approccio terapeutico più adatto grazie a un'ampia disponibilità tecnologica e scientifica.

Solo i centri realmente avanzati riescono a coniugare entrambe: personalizzazione come attenzione al singolo individuo, precisione come capacità di decidere tra più soluzioni clinicamente valide.

Quello che rende Rigenera Care unico è proprio l'integrazione di questi due concetti fondamentali, che costituiscono il perno su cui poggia il progetto.

"La medicina rigenerativa ha enormi potenzialità, ma serve un contesto che ne garantisca qualità, sicurezza e appropriatezza. Per questo abbiamo sostenuto un centro altamente specializzato, che nasce nella nostra Torino e che può diventare un modello da esportare", hanno spiegato Pietro Deideri e Alessandro Nosenzo, portavoce del gruppo InvesTO.

"Ho creduto in questo progetto fin dall'inizio perché rispecchia una visione della salute che sento mia: curare, sì, ma anche prevenire, accompagnare, far funzionare il corpo nel modo migliore possibile. In Rigenera Care ho visto una mission concreta e un approccio innovativo e umano", ha aggiunto Claudio Marchisio»

Home > Dintorni > Ifse di Piobesi Torinese: nuova collaborazione in Perù

Dintorni Piobesi

Ifse di Piobesi Torinese: nuova collaborazione in Perù

Da Jessica Catania - 27 Settembre 2025



L'Istituto Ifse di Piobesi rafforza la sua presenza globale: nuova collaborazione in Perù.



Uno scatto dell'ufficializzazione della collaborazione

L'Accademia Ifse di Piobesi continua a rafforzare la propria rete globale: è stata avviata una nuova e significativa **collaborazione in Perù**, con la nomina di **Gustavo Manuel Guerin Almenara** come Referente ufficiale IFSE nel Paese.

Questa partnership rappresenta un passo strategico importante per l'Accademia che intende intensificare la propria presenza in Sud America, con l'obiettivo di **promuoversi sul territorio peruviano**, favorendo l'arrivo di studenti interessati a intraprendere percorsi di alta specializzazione in cucina e pasticceria italiana.

Gustavo Manuel Guerin Almenara ha origini Italiane e il suo legame con l'Italia affonda le radici in un'esperienza iniziata vent'anni fa, quando ha intrapreso il suo **percorso di formazione enogastronomica** proprio nel nostro Paese a fianco del Maestro IFSE Chef Riccardo Marelo e dello stesso Raffaele Trovato.

La collaborazione è stata ufficializzata negli uffici della sede legale a Torino, dove è stato firmato l'accordo alla presenza del Presidente Architetto Piero Boffa e il Direttore Generale e fondatore di Ifse, Raffaele Trovato, che hanno espresso grande soddisfazione per l'avvio di questa nuova rappresentanza.

"Questa collaborazione rappresenta un importante passo avanti nella nostra strategia di internazionalizzazione -hanno dichiarato Boffa e Trovato- il Perù è un Paese dalle radici culinarie profonde, che negli ultimi anni si è affermato sulla scena gastronomica mondiale".

Ha commentato Gustavo Manuel Guerin Almenara: *"L'Italia ha sempre fatto parte del mio percorso professionale. La formazione ricevuta in Italia vent'anni fa ha avuto un impatto profondo su di me, non solo dal punto di vista tecnico, ma anche umano e culturale. Con IFSE vogliamo dare a tanti giovani peruviani la possibilità di intraprendere un percorso simile".*



Asilo nido affidato a una ditta esterna, si divide il Consiglio comunale di Carmagnola

Francesco Rasero - 28 Settembre 2025

Le opposizioni, PD in testa, attaccano la Giunta Gavoglio sulla scelta, diventata ufficiale, di affidare a una ditta esterna l'asilo nido comunale di Carmagnola....



Carmagnola rilancia sul Distretto del Commercio

Francesco Rasero - 25 Settembre 2025

Il Comune di Carmagnola ha presentato ieri sera i dettagli del nuovo progetto per rifinanziare il Distretto Urban contribui....

ARTICOLI RECENTI



Marcia per Gaza: in 500 da Racconigi a Carmagnola, sabato si...

Francesco Rasero

Il Comune di C. progetto di car 2026: «propost



Una mostra dedicata a Casanova e alle sue storiche cascine



Racconigi: quattro serate "sold out" per Libri a Castello 2025

Alessia Giocoli - 19 Settembre 2025

Oltre duemila spettatori hanno affollato l'edizione 2025 della rassegna letteraria "Libri a Castello" di Racconigi, organizzata dal Gruppo di Lettura Carmagnola: le quattro serate...



Abbandono di rifiuti a Carmagnola, 30 multe e tre denunce

Francesco Rasero - 11 Settembre 2025


La Polizia locale di Carmagnola ha intensificato i controlli contro l'abbandono dei rifiuti: in estate sono state elevate 30 sanzioni, con ben tre denunce...

Main Partner


Menu

Siti Internazionali
Accedi o Registrati
Abbonati


La Fenice, 11 opere nella Stagione lirica 2025-2026


All'asta in Gb una lettera d'amore di John Lennon alla prima moglie


Francia, doppia magia tra luci e impalpabili bollicine


Canto, teatro e speaking, l'academy per i malati di Sma


Il 44% legge cinque recensioni prima di prenotare un ristorante

Temi caldi
Gaza
Iran
Incidente aereo
Israele
Trump

ANSA Verified
Motori
Salute&Benessere

 / Regione Piemonte

Naviga

Exclusive Brands Torino, Trombetta confermato presidente

La rete conta 30 aziende con 4.000 dipendenti in Piemonte



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

TORINO, 11 giugno 2025, 10:04
Redazione ANSA



Giulio Trombetta è stato confermato presidente per il prossimo biennio di Exclusive Brands Torino, la prima rete di aziende piemontesi nata su iniziativa dell'Unione Industriali Torino per promuovere l'eccellenza a livello nazionale e internazionale.

Alessandra Girardi e Edoardo Cavagnino sono stati rieletti vicepresidenti e Luca Boffa consigliere.

New entry a partire da quest'anno Vanessa Carioggia nella posizione di consigliera. Confermati nuovamente anche Gianluca Traversa come tesoriere e Stefano Fassone come manager di rete.

"Questa rinnovata fiducia rappresenta per me uno stimolo importante a proseguire con ancora maggiore determinazione. In un contesto economico in continua evoluzione, mi impegnerò, insieme ai colleghi, per rafforzare il nostro modello di Rete, fondato sulla collaborazione e sulla valorizzazione delle eccellenze piemontesi, in Italia e all'estero" commenta Trombetta.

La Rete conta oggi 30 aziende, che complessivamente impiegano quasi 4.000 persone in Piemonte e generano un fatturato globale di oltre 700 milioni di euro.

Condividi



Funzionari aziendali
Macroeconomia
Stefano Fassone ...

Cerchi una copertura che unisca eleganza ...
abritalyou

Prenditi una pausa e parti con ITA Airways!
ITA Airways



Ultima ora

- 12:00
Opposizioni, Tajani offende Parlamento, venga in Aula sull'Iran
- 11:57
Mosca, 'conseguenze provocazione ricadranno su Israele'
- 11:55
Iran, 'attacco israeliano è una dichiarazione di guerra'
- 11:47
'Nuova ondata di raid in Iran, distrutto aeroporto Tabriz'



ECONOMIA TORINO

Giulio Trombetta confermato alla guida di Exclusive Brands Torino

Rinnovati vertici per la rete d'eccellenza piemontese: continuità e nuove energie per promuovere il made in Piemonte nel mondo



Pubblicato 3 secondi fa il 11 Giugno 2025
Di **Alessia Serlenga**



TORINO – Giulio Trombetta è stato riconfermato presidente per il prossimo biennio di **Exclusive Brands Torino**, la prima rete di imprese d'eccellenza del Piemonte, nata su iniziativa dell'Unione Industriali di Torino per valorizzare a livello nazionale e internazionale i prodotti e i servizi di alta qualità del territorio.

Accanto a lui, il nuovo assetto conferma **Alessandra Girardi ed Edoardo Cavagnino** nel ruolo di vicepresidenti, **Luca Boffa** come consigliere, e introduce **Vanessa Carioggia** come nuova consigliera. Proseguono inoltre nel loro incarico **Gianluca Traversa**, tesoriere, e **Stefano Fassone**, manager di rete.

L'elezione segna un momento di consolidamento per la Rete, che oggi riunisce 30 aziende piemontesi attive in settori di eccellenza e alta gamma, con quasi 4.000 dipendenti sul territorio regionale e un fatturato aggregato superiore ai **700 milioni di euro**.

I PIÙ VISTI



PIEMONTE / 2 giorni fa
Sanità in Piemonte: eccellenze e criticità di un sistema a due velocità



CRONACA / 2 giorni fa
Con l'auto contro un camion che segnala cantiere sulla A4, traffico bloccato tra Rondissone e Borgo d'Ale: una persona ferita



PIEMONTE / 2 ore fa
Migliori Software AI Italia 2025: Guida Completa ai 25+ Strumenti di Intelligenza Artificiale



TORINO / 18 ore fa
Stellantis farà il "Trofeo Agnelli" a Torino: i dipendenti (quelli non licenziati) si sfideranno in 7 sport



CRONACA / 2 giorni fa
Torino, studente di ingegneria aggredito a calci e pugni: 45 giorni di prognosi, ma serviranno interventi chirurgici

ULTIME NOTIZIE



ECONOMIA / 3 secondi fa
Giulio Trombetta confermato alla guida di Exclusive Brands Torino



CRONACA / 31 minuti fa
Dispersi sul Monviso: scattate le ricerche per due alpinisti partiti da Pian del Re



CULTURA / 43 minuti fa
Chiambretti: "De Martino in ascesa, Signorini lontano dal potere"



CRONACA / 1 ora fa
Cani senza riparo e denunce inascoltate: scoppia il caso nel Cuneese



PIEMONTE / 2 ore fa
Migliori Software AI Italia 2025: Guida Completa ai 25+ Strumenti di Intelligenza Artificiale

EXCLUSIVE BRANDS TORINO: RICONFERMATO GIULIO TROMBETTA PRESIDENTE DELLA RETE PER IL PROSSIMO BIENNIO



Di Redazione di Zeroventiquattro.it

11 GIU 11, 2025



Rieletti tre consiglieri dell'Organo comune con il nuovo innesto di Vanessa Carioggia, già vice-presidente dell'ISI dell'Unione Industriali di Torino.

Exclusive Brands Torino – la prima rete di aziende piemontesi nata su iniziativa di Unione Industriali Torino per promuovere un concetto evoluto e condiviso di eccellenza a livello nazionale e internazionale – annuncia l'elezione del **nuovo Organo Comune**, incaricato di guidare e coordinare le strategie della Rete per i prossimi due anni.

Riconfermato per il prossimo biennio **Giulio Trombetta** come Presidente, **Alessandra Girardi** e **Edoardo Cavagnino** come Vicepresidenti e **Luca Boffa** come consigliere. New entry a partire da quest'anno anche **Vanessa Carioggia** nella posizione di consigliera.

Confermati nuovamente anche **Gianluca Traversa** come tesoriere e **Stefano Fassone** come manager di rete.

Il nuovo organismo, composto da rappresentanti di imprese aderenti alla Rete, è stato eletto per la comprovata esperienza, la visione strategica e l'impegno nella valorizzazione dei principi fondanti di Exclusive Brands Torino: **spirito di collaborazione, radicamento nel territorio, propensione all'innovazione, attenzione all'internazionalizzazione e attenzione alla sostenibilità.**

Il nuovo Organo Comune di Exclusive Brands Torino sarà dunque composto da:

Giulio Trombetta (Presidente e CEO di Costadoro) — **Presidente**

Alessandra Girardi (Vice Presidente VANNI Srl) — **Vice Presidente**

Edoardo Cavagnino (Co-Owner e Brand Ambassador di Gelati Pepino) — **Vice Presidente**

Luca Boffa (CEO di Gruppo Building) — **Consigliere**

Vanessa Carioggia (Co-fondatrice e Amministratrice delegata della Holding Canale Arte s.r.l. e Vice presidente dell'ISI dell'Unione Industriali Torino) — **Consigliera**

I membri eletti avranno il compito di dare continuità al percorso della Rete, **promuovere iniziative congiunte e rafforzare Exclusive Brands Torino come laboratorio di idee e modello di impresa** capace di affrontare le trasformazioni in atto nel contesto globale.

"Sono onorato di essere stato riconfermato alla guida di Exclusive Brands Torino e desidero ringraziare sinceramente tutti i colleghi e le aziende della Rete che hanno condiviso con me questo percorso negli ultimi tre anni e che continueranno a farlo con passione, visione e spirito di squadra – commenta Giulio Trombetta, Presidente e CEO di Costadoro e Presidente di Exclusive Brands Torino. – Questa rinnovata fiducia rappresenta per me uno stimolo importante a proseguire con ancora maggiore determinazione. In un contesto economico in continua evoluzione, mi impegnerò – insieme ai colleghi – per rafforzare il nostro modello di Rete, fondato sulla collaborazione e sulla valorizzazione delle eccellenze piemontesi, in Italia e all'estero. Un caloroso benvenuto va ai nuovi membri entrati a far parte dell'Organo Comune: sono certo che il loro contributo sarà prezioso per affrontare le prossime sfide con energia e visione condivisa. Infine, volevo ringraziare Roberto Pissimiglia, in uscita dall'Organo Comune, per il lavoro e l'impegno profuso in questi anni di collaborazione insieme, che sono sicuro continueranno anche in futuro."


Composta da aziende attive in settori diversi ma accomunate da una forte coerenza valoriale, Exclusive Brands Torino si conferma una realtà dinamica e in continua espansione. Con gli ultimi nuovi ingressi, la Rete conta oggi **30 aziende**, che complessivamente impiegano **quasi 4.000 persone** in Piemonte e generano un fatturato globale di **oltre 700 milioni di euro**. Numeri che testimoniano la forza di un **modello imprenditoriale collaborativo**, capace di attrarre nuove realtà e di fungere da **punto di riferimento per chi crede in un'economia territoriale solida, aperta e sostenibile.**

Con una **visione inclusiva e orientata al futuro**, il nuovo Organo Comune continuerà a rafforzare il ruolo di Exclusive Brands Torino come **promotore di una cultura d'impresa moderna, consapevole e orientata all'impatto.**



VENERDÌ, 13 GIUGNO 2025



EDIZIONI LOCALI ▾ | HOME | TOP NEWS | CRONACA | CULTURA | POLITICA | ECONOMIA | SPORT | MONDO | CANALI ▾ 

TORINO ECONOMIA

TORINO • TORINO ECONOMIA • EXCLUSIVE BRANDS TORINO: TROMBETTA RICONFERMATO PRESIDENTE,...

EXCLUSIVE BRANDS TORINO: TROMBETTA RICONFERMATO PRESIDENTE, NUOVI INGRESSI

PUBBLICATO IL 11 GIUGNO 2025



[← TORNA INDIETRO](#)



Il dinamismo e la visione strategica che contraddistinguono Exclusive Brands Torino si confermano con la riconferma di Giulio Trombetta alla presidenza per il biennio successivo. Accanto a lui, Alessandra Girardi ed Edoardo Cavagnino mantengono i rispettivi incarichi di vicepresidenti, mentre Luca Boffa arricchisce il consiglio con la sua competenza. Un volto nuovo, Vanessa Carioggia, si unisce al team, apportando una prospettiva innovativa e diversificata. Gianluca Traversa consolida il suo ruolo di tesoriere, e Stefano Fassone continua a guidare la rete con la sua esperienza manageriale. Questa rinnovata fiducia, che testimonia la solida reputazione e l'efficacia del modello associativo, rappresenta per Trombetta un forte incentivo a intensificare l'impegno. In un'epoca caratterizzata da una rapida trasformazione del panorama economico globale, la rete si propone di rafforzare il suo approccio collaborativo, focalizzato sulla promozione e l'amplificazione del valore delle imprese piemontesi sui mercati nazionali e internazionali. La strategia, lungimirante, mira a superare le sfide della competizione, trasformandole in opportunità di crescita sostenibile. Exclusive Brands Torino, nata dall'iniziativa dell'Unione Industriali Torino, si configura come un ecosistema di eccellenze industriali, attualmente composto da 30 aziende. Il peso economico e occupazionale del network è significativo: quasi 4.000 persone trovano impiego nelle aziende associate, generando un fatturato aggregato che supera i 700 milioni di euro. Questa forza collettiva consente di affrontare con maggiore incisività i complessi scenari del commercio internazionale, sfruttando sinergie e condivisione di competenze per una crescita esponenziale e una maggiore visibilità sui mercati esteri. Il modello di rete, basato sulla condivisione di risorse e sull'integrazione di esperienze, si pone come un elemento distintivo, capace di creare valore aggiunto per i suoi membri e di contribuire allo sviluppo economico del Piemonte.



[← TORNA INDIETRO](#)

ULTIMI ARTICOLI

ECONOMIA

ASIA IN TILT: ATTACCO ISRAELE-IRAN E CROLLO DEI MERCATI

La volatilità dei mercati finanziari asiatici ha dominato la giornata, segnata da un'ondata di...

13 Giugno 2025

POTENZA ECONOMIA

RIQUALIFICAZIONE SOTTOPASSO POTENZA: CHIUSURA E DEVIAZIONI AUTOBUS

Per ottimizzare i tempi di esecuzione degli interventi di riqualificazione infrastrutturale, il sottopasso pedonale...

13 Giugno 2025

POTENZA ECONOMIA

CRISI IDRICA IN BASILICATA: CONFERENZA STAMPA PER AFFRONTARE L'EMERGENZA.

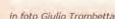
Domani, sabato 14 giugno, alle ore 11:00, il Dipartimento Agricoltura della Regione, sotto la...

13 Giugno 2025

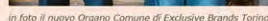
CAMPOBASSO ECONOMIA

TERMOLI ACCESSIBILE: UN NUOVO CAPITOLO PER IL

84



Composta da aziende attive in settori diversi ma accomunate da una forte coerenza valoriale, Exclusive Brands Torino è una realtà dinamica e in continua espansione. Con gli ultimi nuovi ingressi, la Rete conta oggi **30 aziende**, che complessivamente impiegano **quasi 4 mila persone** in Piemonte e generano un fatturato globale di **oltre 700 milioni di euro**. Numeri che testimoniano la forza di un **modello imprenditoriale collaborativo**, capace di attrarre nuove realtà e di fungere da **punto di riferimento per chi crede in un'economia territoriale solida, aperta e sostenibile**.



Oltremanica di Villy de Luca
Bitcoin, l'oro del 21esimo secolo?

Giulio Trombetta riconfermato Presidente di Exclusive Brands Torino per il biennio 2025-2027

10 Giugno 2025



Giulio Trombetta, attuale **Presidente e CEO di Costadoro**, è stato riconfermato **Presidente di Exclusive Brands Torino**, la rete di imprese promossa da **Unione Industriali Torino** per valorizzare l'eccellenza piemontese a livello nazionale e internazionale. La sua rielezione, insieme a quella di altri membri dell'**Organo Comune**, garantirà continuità strategica e visione condivisa per il prossimo biennio.

Il nuovo Organo Comune: esperienza e visione per affrontare le sfide globali

Accanto a **Trombetta**, sono stati confermati **Alessandra Girardi** (**Vicepresidente di VANNI Srl**) ed **Edoardo Cavagnino** (**Co-Owner e Brand Ambassador di Gelati Pepino**) come **Vicepresidenti**, e **Luca Boffa** (**CEO di Gruppo Building**) come **Consigliere**. Novità di quest'anno è l'ingresso di **Vanessa Carioggia**, **Co-fondatrice e Amministratrice Delegata di Holding Canale Arte S.r.l.** e **Vicepresidente dell'ISI dell'Unione Industriali Torino**, nel ruolo di **Consigliera**.

Completano l'organismo **Gianluca Traversa** come **Tesoriere** e **Stefano Fassone** come **Manager di Rete**. La composizione riflette l'impegno della rete nel promuovere valori condivisi come **collaborazione, radicamento territoriale, innovazione, internazionalizzazione e sostenibilità**.

Una rete in crescita al servizio dell'eccellenza

Fondata nel 2011, **Exclusive Brands Torino** riunisce oggi 30 aziende attive in settori diversi ma unite da una visione comune di impresa. Con circa 4.000 dipendenti in Piemonte, la rete rappresenta un modello imprenditoriale collaborativo e dinamico, capace di generare valore e attrarre nuove realtà. Le attività della rete spaziano dalla partecipazione a eventi internazionali come **Expo Dubai 2020** e le **ATP Finals di Torino**, fino alla promozione di una **Carta Etica** ispirata agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030**.

Obiettivi futuri: impatto, sostenibilità e innovazione

Il nuovo **Organo Comune** sarà chiamato a rafforzare il ruolo di **Exclusive Brands Torino** come laboratorio di idee e promotore di una cultura d'impresa moderna e consapevole. Le sfide future includono il consolidamento delle strategie di internazionalizzazione, la diffusione di pratiche sostenibili e la valorizzazione delle competenze imprenditoriali locali.



Pagelle e Classifiche



La pagella del giorno



La pagella del giorno:
DAN FRIEDKIN

12 Giugno 2025



Business Game “IA- la quinta rivoluzione industriale” ai Ronchi Verdi

23 MAGGIO 2025 CRONACA

Formazione, creatività e innovazione sono le parole chiave della giornata di venerdì 23 maggio presso il Club Ronchiverdi di Torino, dove 60 studenti e 10 aziende di Exclusive Brands Torino uniscono le proprie forze per progettare il nuovo brand con il supporto dell'IA.

Gli studenti e le aziende, in un solo giorno, a Torino, immaginerai, svilupperanno e lanceranno un nuovo prodotto sul mercato. È questa la sfida lanciata dal dipartimento di management e dalla SAA School of Management con la seconda edizione del Business Game (IA la quinta rivoluzione industriale), in programma venerdì 23 maggio dalle 9 alle 18, presso i Ronchiverdi. Si tratta di una giornata intensa di esperienza sul campo, pensata per offrire ai partecipanti un'opportunità di apprendimento insieme al mondo delle imprese. In palio un premio da 1200 euro per il team che si distinguerà per innovazione, creatività e capacità di Execution. Il format prevederò fase iniziale di formazione e di esercitazioni pratica con Giuliano Ambrosio “Founder and Managing Partner di Thinking Hat Innovation Studio specializzato nella produzione Generative IA, per poi entrare nel vivo della sfida: i partecipanti, suddivisi in squadre, lavoreranno fianco a fianco con i manager e i titolari di aziende appartenenti a Exclusive Brands Torino, tra cui Bava, Estetica, Gruppo Building, l'Opificio, Miroglio & Company, Sant'Agostino Casa d'aste, Spin-To, Vanni, Jeg alla creazione di un nuovo brand sulla base di brief aziendali e reali. Ogni team sarà dotato di un computer con Chat GPT attivo e altri strumenti alimentati da IA, per sperimentare l'applicazione dell'IA nella progettazione strategica. In palio 1200 euro per il team vincente nella fase di Challenge Creativa s Strategica Team, offerto da Thinking Hat per consolidare il suo percorso di società benefit, volta a valorizzare i giovani talenti. Il percorso formativo si propone di potenziare le soft skills degli studenti, quali decision making, il team working e la gestione del tempo, oltre a sviluppare competenze pratiche in ambito marketing, comunicazione e innovazione. Al termine dell'esperienza ogni partecipante riceverà un Digital Open Badge, riconoscimento utile a valorizzare il proprio percorso formativo e professionale.

Mara Martellotta

Leggi qui le ultime notizie: → [IL TORINESE](#)



Exclusive Brands Torino gioca con l'Intelligenza Artificiale



Formazione, creatività e innovazione: venerdì 23 maggio, presso il Club Ronchiverdi di Torino, 60 studenti e 10 aziende di Exclusive Brands Torino uniscono le proprie forze per progettare un nuovo brand con il supporto dell'Intelligenza Artificiale

Sessanta studenti, dieci aziende della Rete Exclusive Brands Torino, un solo giorno per immaginare, sviluppare e lanciare un nuovo prodotto sul mercato. È questa la sfida lanciata dal Dipartimento di Management e dalla SAA – School of Management con la seconda edizione del Business Game "Intelligenza Artificiale: la quinta rivoluzione industriale", in programma venerdì 23 maggio, dalle 9 alle 18, presso il Club Ronchiverdi di Torino. Una giornata intensa di formazione ed esperienza sul campo, pensata per offrire ai partecipanti un'opportunità concreta di apprendimento e confronto diretto con il mondo delle imprese. In palio, un premio da 1.200 euro per il team che si distinguerà per innovazione, creatività e capacità di execution.

Il format prevede una fase iniziale di formazione ed esercitazione pratica con Giuliano Ambrosio, Founder & Managing Partner di ThinkingHat - Innovation Studio specializzato nella produzione Generative AI, per poi entrare nel vivo della sfida: i partecipanti, suddivisi in squadre, lavoreranno fianco a fianco con i manager e i titolari di 10 aziende e partner appartenenti alla Rete Exclusive Brands Torino - tra cui Bava, Costadoro, Estetica, Gruppo Building, l'Opificio, Miraglio & C., Sant'Agostino Casa d'Aste, Spin-to, VANNI, YEGI - alla creazione di un nuovo brand, sulla base di brief aziendali reali.

Ogni team sarà dotato di un computer con ChatGPT attivo e altri strumenti alimentati da AI, per sperimentare l'applicazione dell'intelligenza artificiale nella progettazione strategica. In palio 1.200 euro per il team vincente nella fase di challenge creativa e strategica a team, offerto da ThinkingHat per consolidare il suo percorso di Società Benefit volto a valorizzare i giovani talenti.

Il percorso formativo si propone di potenziare le soft skills degli studenti - come decision making, team working e gestione del tempo - e di sviluppare competenze pratiche in ambito marketing, comunicazione e innovazione. Al termine dell'esperienza, ogni partecipante riceverà un digital open badge, riconoscimento utile a valorizzare il proprio percorso formativo e professionale.

Tra i protagonisti della giornata:

- Paola De Vincentis, Direttrice del Dipartimento di Management
- Davide Caregnato, Direttore SAA - School of Management
- Massimo Di Conza, Direttivo "Manager Experience Lab"
- Cecilia Casalegno, Eleonora Isola, Christian Rainero - Presidenti dei corsi di laurea coinvolti
- Stefano Bresciani, Direttore MBA

Le dichiarazioni:

Paola De Vincentis

"Il Business Game offre agli studenti un'occasione unica per mettere in pratica le proprie competenze e confrontarsi con il mondo reale. È un ponte tra università e impresa, che promuove il talento emergente e valorizza le competenze trasversali."

Davide Caregnato

"Il percorso "Management Experience Lab" continua a rappresentare un'eccellenza nel panorama formativo piemontese. Un'iniziativa che favorisce l'incontro tra studenti e aziende, offrendo esperienze formative in linea con le esigenze del mercato."

Massimo Di Conza

"Con Management Experience Lab abbiamo creato il concetto di "Impresità": un nuovo modo di fare formazione che avvicina sempre di più il mondo dell'impresa a quello accademico. Un'opportunità concreta per studenti e manager di crescere insieme, creando valore e costruendo relazioni."

Giuliano Ambrosio

"Siamo orgogliosi di contribuire ancora una volta alla seconda edizione di questo percorso volto a condividere cultura dell'innovazione rivolto a giovani talenti e aziende. Un momento più unico che raro questo, con la partecipazione di aziende innovative allo stesso tavolo di giovani talenti."

Giulio Trombetta, Presidente e CEO di Costadoro e Presidente di Exclusive Brands Torino.

"L'intelligenza artificiale è una delle sfide più affascinanti del nostro tempo: sta rivoluzionando i modelli produttivi, il modo in cui pensiamo, creiamo e facciamo impresa. Partecipare a questa iniziativa è per noi motivo di grande orgoglio: la giornata sarà un'occasione per valorizzare il confronto tra aziende e nuove generazioni e affrontare il tema della trasformazione tecnologica oggi in corso con responsabilità e creatività"



Ultimi Articoli



BAMBINI
Mercato Centrale Torino presenta la nuova area bambini con una festa



POOP
Ramen Bar Akira e Tokyo Pancake: un angolo di Giappone nella zona universitaria di Torino



NEWS
I bimbi di UGJ vanno al mare, ed è una cosa bellissima

Top List



Categorie

- 4 Passi
- Bambini
- Beauty
- Cover
- Eventi
- Food
- Go away
- Green
- In evidenza
- Lifestyle
- Magazine
- Modamadamame
- News
- News & Gossip
- News per i negozianti
- Non sembra Torino
- People
- Personal Shopper
- Questo mese
- Style
- Top List
- Vetrina


08/04/2025 **TERRITORIO**

Torino – “Abitare” con Cavour e Alfieri: quanto costa vivere negli edifici più ‘storici’ della città, fra capolavori e arte

CONDIVIDI

Torino – “Abitare” con Cavour e Alfieri: quanto costa vivere negli edifici più ‘storici’ della città

Sono edifici d'epoca **che offrono soluzioni residenziali esclusive, combinando l'eredità architettonica con il comfort moderno**

La ricchezza storica permea il centro di Torino, dove maestosi edifici barocchi, ottocenteschi e liberty si trasformano in prestigiose opportunità abitative, ambienti che hanno attraversato i secoli mantenendo intatta la loro essenza, pur adattandosi alle esigenze contemporanee.

L'itinerario a quattro tappe, tra storia e architettura nel capoluogo piemontese, è stato ricostruito dal Corriere della Sera.

Adriana Richetti, che gestisce con due colleghe l'agenzia immobiliare Home Service in Via San Francesco da Paola 25, **ha recentemente concluso la vendita di un appartamento con tre locali in via Cavour 19**. L'immobile si trova in un edificio di notevole pregio, opera dell'architetto Pietro Betta nel 1923. L'architetto e urbanista, influenzato dall'estetica della Secessione e del razionalismo, ha realizzato un'abitazione di straordinaria eleganza, caratterizzata da elementi distintivi: i terrazzi e le ampie vetrate.

“Gli interni presentano particolari raffinati,” spiega Richetti, “come lo splendido ascensore in legno. L'appartamento proposto, con soffitti alti 4 metri e possibilità di soppalco, è stato acquistato immediatamente. Esiste una forte domanda per residenze perfettamente ristrutturate in strutture d'epoca.”

Questa richiesta è particolarmente elevata nella zona di via Cavour e aree limitrofe, anche per la prossimità alla rinomata Università Europea di Economia Escp. Torino è considerata una capitale dello stile liberty, e il nostro percorso continua verso uno dei suoi edifici più rappresentativi: Palazzo Bellia in via Pietro Micca, la cosiddetta “Via Diagonale” che rompeva gli schemi dell'impianto urbanistico a scacchiera della città.

“Il palazzo, terminato nel 1898 – si legge sul Corriere della Sera – ” prende il nome dall'impresa Bellia che lo costruì, su progetto di uno dei grandi anticipatori del liberty, l'architetto Carlo Ceppi, con decorazioni floreali, archi, colonnine, capitelli, soffitti lignei sotto i portici. Qui Gieffe Patrimoni Real Estate di via della Rocca **propone un appartamento di 245 mq, a 980.000 euro, 4.000 al mq.**

Gerardo Festa, titolare dell'agenzia, conferma che «le maggiori richieste arrivano proprio per edifici storici di pregio. Noi trattiamo immobili a 360°», ma Torino offre palazzi che sono ricercati perché hanno un'anima. Intatti anche negli interni: nessuno si sogna di cambiare un parquet d'epoca».

La Torino più antica, quella del Quadrilatero, è a pochi passi e una tappa obbligata è Palazzo Saluzzo di Paesana di via della Consolata. Voluto dal conte Baldassare Saluzzo di Paesana e realizzato tra il 1715 e il 1722 su progetto dell'architetto Gian Giacomo Plantery è un perfetto esempio di edilizia in cui coesistono residenze nobiliari e altoborghesi.

Spettacolare la scenografia interna: appartamenti di rappresentanza e padronali al «piano nobile», alloggi da reddito destinati alla borghesia al secondo e terzo piano e infine mezzanini e soffitte. Un mix di ceti sociali, nel più vasto e monumentale edificio nobiliare della città. Una mixité che si ripete anche oggi, con spazi espositivi accanto a quelli residenziali”.

Elena Biglino del Gruppo Immobiliare INvest di corso Re Umberto 55 ha recentemente venduto nel Palazzo un appartamento al terzo piano e una mansarda su due livelli al quinto piano (serviti da ascensore). Un frammento della storia torinese da abitare che attrae anche acquirenti stranieri. I due immobili sono stati acquistati da un cittadino francese prossimo alla pensione che intende trasferirsi a Torino e da una coppia di statunitensi che cercavano una base in Italia. Tutti affascinati da una località così centrale e al contempo tranquilla.”

Ma – si legge ancora sul Corriere – “Ad aprire la strada ai recuperi architettonici di edifici storici e al piacere di abitarli è stato oltre 40 anni fa il Gruppo Building e il loro gioiello rimane Number 6 di via Alfieri, eletta «la casa più bella del mondo», trasformazione in condominio contemporaneo di un palazzo barocco del 1660 a due passi da Piazza San Carlo.

«Fin dall'inizio abbiamo scelto il restauro conservativo —spiega al Corriere il Ceo Luca Boffa— e con questo spirito abbiamo riportato alla destinazione di residenze nobiliari edifici che nel corso del tempo erano stati tutti trasformati in uffici. Con un vero restauro d'arte: per Lagrange 12 per esempio, edificio del '600 che era stato bombardato, la restauratrice Barbara Rivetti ha riportato la facciata ai colori e all'armonia originari. E così per Quadrato, recupero di un antico convento.

Un lavoro lungo (Number 6 ha richiesto 18.000 ore di lavoro!) ma entusiasmante, che spesso ci ha fatto riscoprire soffitti affrescati, mosaici romani, dettagli d'arte. Case importanti che piacciono ai torinesi non per investimento, ma per viverci. Oggi abbiamo tutto venduto o affittato, e spesso i nostri palazzi diventano location cinematografiche e attrattive turistiche».

Abitare la storia non è solo un piacere: è anche un modo per custodire e far conoscere la bellezza della città”.


TERRITORIO

Kawasaki presenta il folle progetto – il robot quadrupede che può essere cavalcato, per viaggiare a 80 km/h: “Sfiderà ogni terreno”


TERRITORIO

Da Torino parte il nuovo programma Tv di Joe Bastianich – Alla scoperta del meglio della cucina piemontese


TERRITORIO

Torino – Arrivano altre telecamere di controllo sulle corsie preferenziali. In corso Potenza e corso Orbassano INFO


TERRITORIO

Piemonte protagonista a Vinitaly – Cirio: “È un palcoscenico fondamentale per la promozione internazionale”

[Home](#)
[Carmagnola](#)
[Carignano](#)
[Racconigi](#)
[Poirino](#)
[Dintorni](#)
[Sport](#)
[Eventi & Curiosità](#)
[Annunci](#)

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[WhatsApp](#)
[Pinterest](#)
[LinkedIn](#)
[Telegram](#)
[Email](#)

[Home](#)
[Dintorni](#)
[IFSE premia il Ministro Lollobrigida per il suo impegno nella difesa del...](#)

[Dintorni](#)
[Piobesi](#)

IFSE premia il Ministro Lollobrigida per il suo impegno nella difesa del cibo italiano

Da Arianna Valenzano - 31 Marzo 2025

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[WhatsApp](#)
[Pinterest](#)
[LinkedIn](#)
[Telegram](#)
[Email](#)

L'accademia di Alta Cucina e Pasticceria IFSE di Piobesi Torinese ha premiato il ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Francesco Lollobrigida, per il suo impegno nella difesa del cibo italiano.



La premiazione è avvenuta nel corso dell'evento "Agricoltura è" a Roma

Si è svolta nei giorni scorsi a Roma "Agricoltura è", una manifestazione organizzata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali: nel corso dell'evento **Raffaele Trovato**, fondatore e AD **IFSE**, ha consegnato un prestigioso riconoscimento al ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Francesco Lollobrigida**.

Il premio, conferito per il suo straordinario impegno nella difesa del cibo italiano e del **Made in Italy** nel settore enogastronomico, celebra il ministro per il suo incessante sostegno alle tradizioni gastronomiche del nostro paese, simbolo di qualità, cultura e autenticità.



Piobesi: Galup e Ifse insieme per formare i futuri chef e pasticciere

Treni: i risultati del sondaggio regionale sul servizio delle linee SFM4 e SFM7
 Redazione Il Carmagnolese - 29 Marzo 2025
 La Regione Piemonte ha diffuso una nota in cui riassume i risultati del sondaggio sulle linee del Servizio Ferroviario Metropolitano SFM4 e SFM7, condotto...

Qualità dell'aria a Carmagnola, i dati aggiornati dell'Arpa: migliora la situazione del PM10
 Francesco Rasero - 20 Marzo 2025
 Sono stati diffusi i primi dati del rapporto di Arpa Piemonte e Città metropolitana di Torino relativi alla qualità dell'aria: ecco la situazione a...

ARTICOLI RECENTI

Anche quest'anno torna il contest "Peperone Urbano" a Carmagnola
 Alessia Giocoli - 31 Marzo 2025

Calcio: i risultati delle squadre di Carmagnola e dintorni nel weekend
 31 Marzo 2025

Inquinamento delle acque sotterranee, Carmagnola proroga i divieti
 Alessia Giocoli - 15 Marzo 2025
 Il Comune di Carmagnola ha emesso un'ordinanza per confermare e prorogare di dodici mesi le misure cautelative riguardanti l'utilizzo delle acque sotterranee in alcune...

Presentato ai sindaci il progetto del nuovo ospedale a Cambiano
 Francesco Rasero - 14 Marzo 2025
 Asl TOS e Regione hanno illustrato ai sindaci del territorio i dettagli del progetto del nuovo ospedale unico che sorgerà a Cambiano. Osella: «molto...

Main Partner

Contatti

La nuova sede de "Il Carmagnolese" si trova in via Torino 5, a Carmagnola, ed è aperta al pubblico il **mercoledì** mattina, con orario **9-12**. Gli ex uffici di via Gardezzana non sono più attivi.

È comunque possibile sempre mettersi in contatto con la Redazione del giornale (cartaceo e online) scrivendo via email a redazione@ilcarmagnolese.it.

Per la pubblicità chiamare il numero 351-4529135 oppure scrivere a commerciale@ilcarmagnolese.it.

Avviata una collaborazione tra l'azienda dolciaria Galup e l'Accademia di Alta Cucina e Pasticceria Ifse di Piobesi Torinese. L'Ifse, Accademia di Alta Cucina e Pasticceria di Piobesi Torinese, ha siglato un accordo di partnership con l'azienda dolciaria Galup e, nei... [Leggi tutto](#)



Tutto il board IFSE, composto dall'architetto **Piero Boffa**, dal direttore **Raffaele Trovato** e dall'architetto **Luca Boffa**, ha voluto fortemente attribuire questo prestigioso riconoscimento: da sempre, infatti, IFSE è in prima linea nella **tutela e valorizzazione del Made in Italy** in ambito enogastronomico, perseguendo la mission di **difendere e promuovere l'autenticità della cucina e dei prodotti enogastronomici italiani**, impegnandosi a **preservare l'eccellenza del nostro patrimonio gastronomico attraverso la formazione di professionisti che condividono questi stessi valori**. In questo senso, l'azione del ministro Lollobrigida rispecchia perfettamente la stessa missione, con politiche volte a tutelare il Made in Italy, **contrastando la contraffazione e promuovendo la qualità dei nostri prodotti in tutto il mondo**.

*"Questo premio è un tributo alla passione e alla dedizione del ministro Lollobrigida, che con impegno costante sta contribuendo a fare la differenza nel panorama globale in difesa della nostra enogastronomia -ha dichiarato Raffaele Trovato- **Il cibo italiano è un ambasciatore unico della cultura e della qualità del nostro paese**, e grazie a figure come il ministro, possiamo continuare a garantire la sua protezione e diffusione a livello mondiale".*

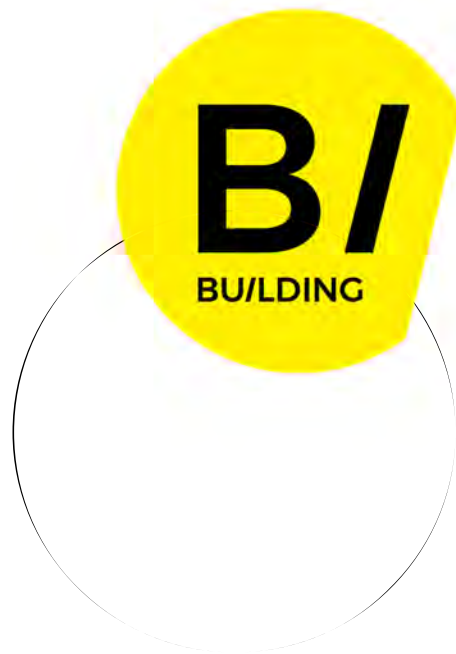
IFSE ha partecipato all'evento "Agricoltura è" su incarico dell'assessorato alla Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, all'interno dello spazio **"Eccellenza Piemonte - Piemonte Is"**, contribuendo alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. I visitatori hanno potuto degustare una selezione di prodotti tipici locali, preparati dai professionisti IFSE.



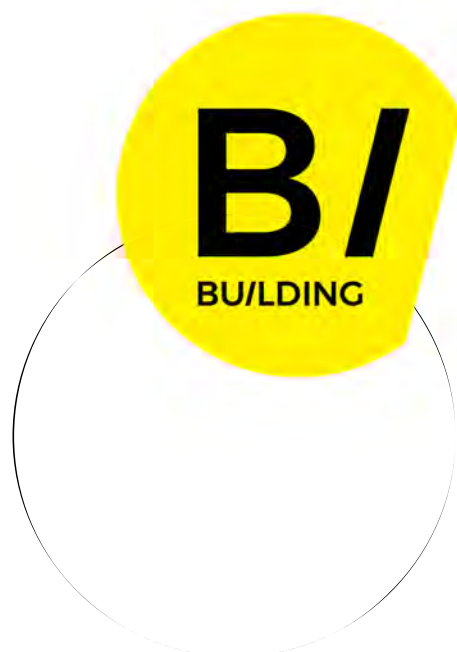
IFSE, Piobesi: un accordo con le Filippine per accogliere nuovi studenti

L'accademia di alta cucina e pasticceria IFSE di Piobesi Torinese ha firmato un accordo con la scuola De La Salle - College of Saint Benilde di Manila, capitale delle Filippine, per accogliere nuovi studenti. È stato firmato un nuovo protocollo... [Leggi tutto](#)





/ Internazionale



/ Periodici



Points of view

Sagnalonga's unique A-frame cabins are Piedmont's best-kept secret. By *Chiara Rimella*

Photographs CHIARA GOIA



TRAVEL



'We used every nook': (from left) a traditional A-frame cabin; welcome to Sagnalunga; red shutters on a house in Cesana; and Antonio Alvigini whose family arrived in the village in 1970

If driving up a 5km unpaved mountain road to reach a summer holiday spot seems like hard work, try coming to Sagnalunga in winter. When the snow falls in the Val di Susa, in the Piedmontese Alps, almost at the border with France, the only ways to get to this small town are via snowmobile or chairlift – carrying everything you'll need in whatever bags you can keep hold of.

The village's isolation is a large part of its charm, and acts as a self-selecting mechanism for the kind of hardcore mountain enthusiasts who visit. (Turin, the closest city with an airport, is just under two hours' drive away.) "It's a unique, magical place," Mariasole Ballerini told me recently. "You're at 2,000m altitude, you're in the middle of the forest – in the summer, you're surrounded by squirrels and birds chirping in the meadows."

Ballerini is a former competitive snowboarder and a one-time resident of Cesana Torinese, the closest town to Sagnalunga. But she is also an architect who has dedicated a large part of her studies to cataloguing Sagnalunga's 250 or so homes. A scattered village with no official road, square, restaurant or shop, Sagnalunga feels like it belongs to a previous decade.

If it's different to any nearby resort, from bourgeois Sestriere to popular Bardonecchia, it's because of its homes, which have made it a draw for the architecturally inclined. Dotted between the pines, they almost hide in the landscape, their steep roofs echoing the peaks just beyond. Many of them are wooden cabins straight out of a midcentury fantasy. "As an architect I couldn't help but wonder who built these houses," Ballerini says, "and why they are here."

When skiing boomed as a popular pastime for tourists in the 1950s, many towns across the Alps suffered from the construction of large, boxy hotels right on the pistes. But in Sagnalunga the plan was different. The town of Cesana started selling patches of its high-altitude land in the 1950s very cheaply, in a beautiful but quite inconvenient setting. The only condition: that houses needed to be built within the following two years. Middle-class owners could afford a second home in

High times Mountain living in Sagnalunga

Stay The only accommodation option in Sagnalunga itself is its Airbnb, but nearby towns have pleasant hotels. In Cesana, Hotel Chaberton was founded in 1914 by the same family that runs it today. The rooms have been given a modern spruce-up, but the wrought-iron staircase is original (hotelchaberton.com). Hotel Bes in Claviere is a four-star option complete with spa. All rooms are outfitted with Alpine-style wooden furniture, though the executive option is the most vintage and charming (hotelbes.com).

Eat The young new owners who took over Capanna Mautino close to Lago Nero in 2024 are renovating this mountain refuge, but plan to reopen soon to continue serving hearty polenta, abundant cheeseboards and Piedmontese desserts.

Stay in bunk-beds or rustic doubles (capannamautino.it). Baita Gimont, a little further north, has a menu that borrows both from the Mediterranean and cross-border Alpine tradition – pasta and cheese fondue. A post-lunch nap on the sun terrace is encouraged, though there are six rooms if you also want to hang around longer (gimont.eu).

Visit Lago Gignoux, immersed in a lunar landscape, is also known as Lago del Sette Colori or the Seven Colours Lake because of the spectacular hues of its waters, from light blue to green. The hike here also leads past the resplendent Lago Nero and its pretty, rural chapel.



the mountains, but they didn't have much cash to spare for construction, so they opted for the kind of small, simple, sometimes pre-fab structures that were popular across the Atlantic at the time: the A-frame cabin, known here in Piedmont as the *formaggino* or "little cheese". A new wave of homes was built in the 1970s and, despite some variation, the aesthetic stuck, creating a local vernacular that's hardly repeated anywhere on this side of the Alps, an area more often associated with traditional stone gables and grand chalets.

Antonio Alvigini is an engineer based in Turin who acts as the president of the local association Monti della Luna, named for the surrounding mountain range. His family was among those who arrived in Sagnalunga in 1970 and (aside from character-building winter experiences, such as wading through waist-high snow to reach the house), he has idyllic memories of summers here. "These are my woods, these are my trails," Alvigini told me. "I've known the people who holiday here since I was a kid – we practically grew up together, organising ping-pong tournaments, going on hikes, making tree-houses – and we continue to play, in a way that's proportionate to our current age, from cycling to skiing."

Alvigini's home is one of the most charming of the village's petite residences. Its pointy shape means the winter snow, which is more abundant across the Monti della Luna than elsewhere in the region, doesn't weigh heavily on the structure. But it also makes living spaces inside the home very compact, almost as if residents were living in a boat or a camper van. When the architect Antonio Perrone was tasked with rebuilding one of the village's structures, this became one of the project's driving principles. "We had to build everything a little like a yacht – where space is limited and every nook must be used. It felt almost like watchmaking," he said.

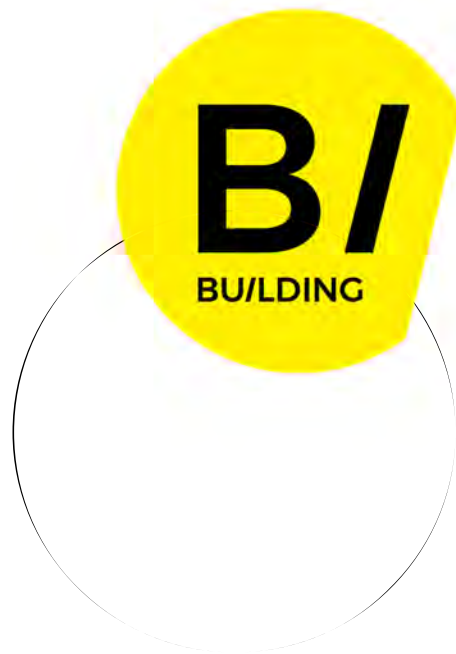
A sleek, angular, light-wood structure with one façade entirely covered in windows, the home was also inspired by the architect's own memories of summer holidays. "I always thought of this context as a campsite, where instead of tents you have these structures echoing the shape of the mountain," Perrone's project is one of the many contemporary refurbishments bringing fresh design energy to the village while honouring and echoing its architectural heritage.

The village's lack of urban infrastructure has meant that it's somewhat devoid of public services. Groceries must be carried up from Cesana, and larders stocked in advance. However, exceptional mountain huts, such as Capanna Mautino and Baita Gimont, are reachable on foot via hikes that will make the cheesy polenta waiting at arrival more rewarding. Trails lead to pristine lakes for summer swims, and the village is directly connected with the surrounding skiing pistes, so in winter all it takes is to strap on boots and skis and head outside.

For decades, Sagnalunga was home to a single hotel – the Sport Hotel – which progressively fell into disarray. The good news is that architect Piero Boffa (whose family has had a house here since 1989, fully refurbished into an impressive, environmentally friendly villa in 2018) has recently taken over the contract and plans to revive this hospitality stalwart. "The community was deprived of a meeting point," said Luca Boffa, Piero's son, who now runs the family architecture studio in Turin with him. The Boffas are not the only design professionals to have chosen Sagnalunga for their holidays: more architects, a famous automotive designer and a renowned entrepreneur are also part of the community, which over the years has also grown to welcome the occasional Belgian, French, English and American visitor to its well-kept Airbnbs.

"The people who come here are those who are after a unique place where you feel serene and at peace," Boffa said. "It's not St Moritz, it's not Courmayeur. You might live in a rush for the whole year, but when you come here, you slow down, there are no formalities. Over the years, you get to know everyone, you have dinner at each other's houses, go on walks, watch the stars. We live in nature – but together." ■





/ Online News

Travel

Sunday 31 August 2025

Points of view: the unique A-frame cabins of Sagnalonga

Chiara Rimella



The remarkable houses in this Alpine hamlet are the region's best-kept secret

Photographs by Chiara Goia

If driving up a 5km unpaved mountain road to reach a summer holiday spot seems like hard work, try coming to Sagnalonga in winter. When the snow falls in the Val di Susa, in the Piedmontese Alps, almost at the border with France, the only ways to get to this small town are via snowmobile or chairlift – carrying everything you'll need in whatever bags you can keep hold of.

The village's isolation is a large part of its charm, and acts as a self-selecting mechanism for the kind of hardcore mountain enthusiasts who visit. (Turin, the closest city with an airport, is just under two hours' drive away.) "It's a unique, magical place," Mariasole Ballerini told me recently. "You're at 2,000m altitude, you're in the middle of the forest – in the summer, you're surrounded by squirrels and birds chirping in the meadows."

Ballerini is a former competitive snowboarder and a one-time resident of Cesana Torinese, the closest town to Sagnalonga. But she is also an architect who has dedicated a large part of her studies to cataloguing Sagnalonga's 250 or so homes. A scattered village with no official road, square, restaurant or shop, Sagnalonga feels like it belongs to a previous decade.



Doña's house: red shutters brighten a house in nearby Cesana, a village just above Sagnalonga

If it's different to any nearby resort, from bourgeois Sestriere to popular Bardonecchia, it's because of its homes, which have made it a draw for the architecturally inclined. Dotted between the pines, they almost hide in the landscape, their steep roofs echoing the peaks just beyond. Many of them are wooden cabins straight out of a midcentury fantasy. "As an architect I couldn't help but wonder who built these houses," Ballerini says, "and why they are here."

When skiing boomed as a popular pastime for tourists in the 1950s, many towns across the Alps suffered from the construction of large, boxy hotels right on the pistes. But in Sagnalonga the plan was different. The town of Cesana started selling patches of its high-altitude land in the 1950s very cheaply, in a beautiful but quite inconvenient setting. The only condition: that houses needed to be built within the following two years. Middle-class owners could afford a second home in the mountains, but they didn't have much cash to spare for construction, so they opted for the kind of small, simple, sometimes pre-fab structures that were popular across the Atlantic at the time: the A-frame cabin, known here in Piedmont as the *formaggino* or "little cheese". A new wave of homes was built in the 1970s and, despite some variation, the aesthetic stuck, creating a local vernacular that's hardly repeated anywhere on this side of the Alps, an area more often associated with traditional stone granges and grand chalets.



"We used every nook" Antonio Alvigini whose family arrived in the village in 1970

Antonio Alvigini is an engineer based in Turin who acts as the president of the local association Monti della Luna, named for the surrounding mountain range. His family was among those who arrived in Sagnalonga in 1970 and (aside from character-building winter experiences, such as wading through come on waist-high snow to reach the house, or sleeping under countless blankets with a freezing nose), he has idyllic memories of summers here. "These are my woods, these are my trails," Alvigini told me. "I've known the people who holiday here since I was a kid – we practically grew up together, organising ping-pong tournaments, going on hikes, making tree-houses, playing – and we continue to play, in a way that's proportionate to our current age, from cycling to skiing."

Alvigini's home is one of the most charming of the village's petite residences. Its pointy shape means the winter snow, which is more abundant across the Monti della Luna than elsewhere in the region, doesn't weigh heavily on the structure. But it also makes living spaces inside the home very compact, almost as if residents were living in a boat or a camper van. When the architect Antonio Perrone was tasked with rebuilding one of the village's structures, this became one of the project's driving principles. "We had to build everything a little like a yacht – where space is limited and every nook must be used. It felt almost like watchmaking," he said.



Visitors welcome a sign showing the height of the town. The track is only really accessible during summer months

A sleek, angular, light-wood structure with one façade entirely covered in windows, the home was also inspired by the architect's own memories of summer holidays. "I always thought of this context as a campsite, where instead of tents you have these structures echoing the shape of the mountain." Perrone's project is one of the many contemporary refurbishments bringing fresh design energy to the village while honouring and echoing its architectural heritage.

"These pyramid-like shapes sit on the landscape like little wooden spaceships," he said. "The landscape, nature itself, is what links them together."

The village's lack of urban infrastructure has meant that it's somewhat devoid of public services. Groceries must be carried up from Cesana, and larders must be stocked in advance. However, exceptional mountain huts, such as Capanna Mautino and Baita Gimont, are reachable on foot via hikes that will make the cheesy polenta waiting at arrival more rewarding. Trails also lead to pristine lakes for summer swims, and the village is directly connected with the surrounding skiing pistes, so in winter all it takes is to strap on boots and skis and head outside.



Pitch House: The angular wooden roof means that snow doesn't gather and add weight to the wooden house

For decades, Sagnalunga was home to a single hotel – the Sport Hotel – which progressively fell into disarray. The good news is that architect Piero Boffa (whose family has had a house here since 1989, fully refurbished into an impressive, environmentally friendly villa in 2018) has recently taken over the contract and plans to revive this hospitality stalwart. "The community was deprived of a meeting point," said Luca Boffa, Piero's son, who now runs the family architecture studio in Turin with him. The Boffas are not the only design professionals to have chosen Sagnalunga for their holidays: more architects, a famous automotive designer and a renowned entrepreneur are also part of the community, which over the years has also grown to welcome the occasional Belgian, French, English and American visitor to its well-kept Airbnbs.

"The people who come here are those who are after a unique place where you feel serene and at peace," Boffa said. "It's not St Moritz, it's not Courmayeur. You might live in a rush for the whole year, but when you come here, you slow down, there are no formalities. Over the years, you get to know everyone, you have dinner at each other's houses, go on walks, watch the stars. We live in nature – but together."

High times: Mountain living in Sagnalunga

Stay The only accommodation option in Sagnalunga itself is its Airbnbs, but nearby towns have pleasant hotels. In Cesana, Hotel Chaberton was founded in 1914 by the same family that runs it today. The rooms have been given a modern spruce-up, but the wrought-iron staircase is original (hotelchaberton.com). Hotel Bes in Claviere is a four-star option complete with spa. All rooms are outfitted with Alpine-style wooden furniture, though the executive option is the most vintage and charming (hotelbes.com).

Eat The young new owners who took over Capanna Mautino close to Lago Nero in 2024 are renovating this mountain refuge, but plan to reopen soon to continue serving hearty polenta, abundant cheeseboards and Piedmontese desserts. Stay in bunk-beds or rustic doubles (capannamautino.it). Baita Gimont, a little further north, has a menu that borrows both from the Mediterranean and cross-border Alpine tradition – pasta and cheese fondue. A post-lunch nap on the sun terrace is encouraged, though there are six rooms if you also want to hang around longer (gimont.eu).

Visit Lago Gignoux, immersed in a lunar landscape, is also known as Lago dei Sette Colori or the Seven Colours Lake because of the spectacular hues of its waters, from light blue to green. The hike here also leads past the resplendent Lago Nero and its pretty, rural chapel.



AIN - ONLUS



Agenzie

Al Regina Margherita telemedicina per i piccoli dializzati
Meno stress legato agli spostamenti, terapie più efficaci

12 Marzo , 15:37

(ANSA) - TORINO, 12 MAR - All'ospedale infantile Regina Margherita di Torino è al via domani un sistema di telemedicina avanzato che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici dei piccoli pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato. Lo annuncia l'Ain, Associazione infanzia nefropatica, in occasione della Giornata mondiale del rene. "Questa iniziativa - afferma il presidente di Ain, Luca Boffa - è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani. Grazie alla telemedicina, i medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre ci saranno consulenze alimentari personalizzate che potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche". "Grazie a questo progetto - sottolinea il primario del reparto di Nefrologia pediatrica, Bruno Gianoglio - le famiglie avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato. Grazie alla sinergia tra Ain e l'ospedale in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie". (ANSA).



Online News



Testata di informazione locale dell'area pancalierese, pinerolese, saluzzese, carmagnolese

Home > lo sapevi che > Bambini con insufficienza renale: telemedicina innovativa al Regina Margherita

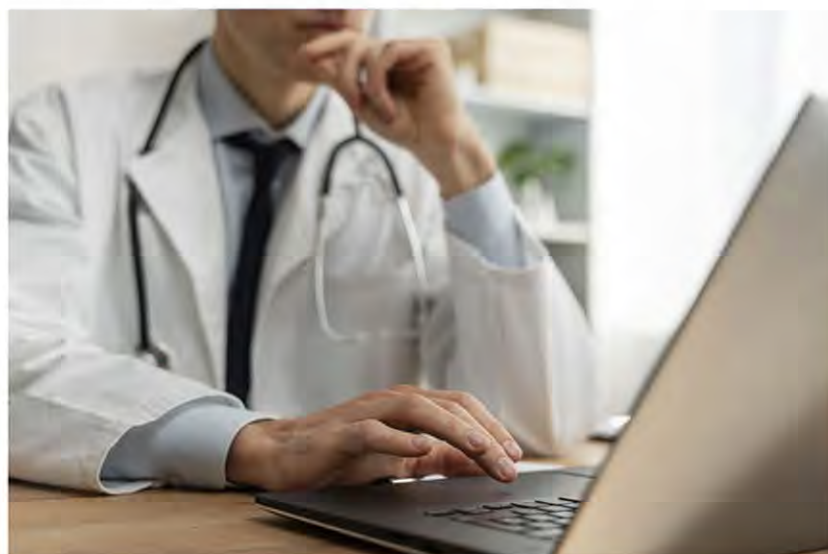
lo sapevi che

Bambini con insufficienza renale: telemedicina innovativa al Regina Margherita

redazione 16 Maggio 2025

L'Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini colpiti da patologie renali, in collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che è stata inaugurata giovedì 13 marzo in concomitanza con la Giornata Mondiale del Rene, prevede l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzato che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato. Inoltre, il progetto prevede lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.



«Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani» afferma Luca Boffa, Presidente di AIN - Onlus. «Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche».

Il Dott. Bruno Gianoglio, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha aggiunto: «Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato».

AIN - Onlus

Dal 2007, AIN - Onlus si impegna a offrire assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale. Sostiene i programmi di ricerca scientifica, l'acquisto di attrezzature e la corretta informazione sul tema. Nutrito il programma di attività e iniziative: ultima in ordine di tempo, la presentazione, la scorsa settimana, al Circolo dei Lettori di Torino, del volume "Il Mondo dei Fagioli Ribelli" di Bruno Damini, che esplora le possibilità gastronomiche per i pazienti con patologie renali, offrendo spunti pratici per una migliore nutrizione.

Fonte: Disabili.com - Medicina & Salute > Articolo Medicina & Salute

La Pancelera - il mensile di maggio 2025



Media friends



COMUNICATO PREVENTIVO

REFERENDUM 8 e 9 GIUGNO 2025

Ai sensi della legge 22 febbraio 2000, n. 28 contenente le "Disposizioni per la parità di accesso ai mezzi di informazione durante le campagne elettorali e referendarie e per la comunicazione politica" e della delibera dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni n. 102/25/CONS con cui sono state pubblicate le Disposizioni di attuazione della disciplina in materia di comunicazione politica e di parità di accesso ai mezzi di informazione relative alle campagne per i cinque referendum popolari aventi ad oggetto l'abrogazione parziale dell'art. 9, comma 1, lettera b) e lettera f), della legge 5 febbraio 1992, n. 91, l'abrogazione del d.lgs. 4 marzo 2015, n. 23, l'abrogazione parziale dell'art. 8 della legge 15 luglio 1966, n. 604, l'abrogazione parziale del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81 e l'abrogazione parziale dell'art. 26, comma 4, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, indetti per i giorni 8 e 9 giugno 2025

ELABORAZIONE

DI TENDENZA: Alcuni "Cuori Selvaggi" del XXXIV Salone Internazionale...


NEWS PHOTO EVENTS
Stefano Tonello - Photographer and Journalist

HOME ABOUT ME ATTUALITA' CULTURA EVENTI VIDEO SERVIZI CONTATTI

OSPEDALE INFANTILE REGINA MARGHERITA DI TORINO

Mar 13, 2025 | ★★★★★



AIN - ONLUS AVVIA UN PROGETTO AL REGINA MARGHERITA PER LA CURA DEI BAMBINI CON INSUFFICIENZA RENALE

In occasione della Giornata **Mondiale del Rene**, l'associazione **AIN** annuncia una nuova iniziativa integrata che eleva gli standard dell'assistenza specialistica.

L'**Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus** annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'**Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino** e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che verrà inaugurata giovedì 13 marzo in concomitanza con la **Giornata Mondiale del Rene**, prevede l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzata che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato.

Inoltre, il progetto prevede lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani" afferma Luca Boffa, Presidente di AIN - Onlus. "Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche."



Il **Dott. Bruno Gianoglio**, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha aggiunto: *"Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato."*



Dal 2007, AIN - Onlus si impegna a offrire assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale, sostenendo i programmi di ricerca scientifica, l'acquisto di attrezzature e la corretta informazione sul tema. Nell'ambito del nutrito programma di attività, infatti, la scorsa settimana, il 7 marzo, è stato presentato al **Circolo dei Lettori di Torino** il volume: **"Il Mondo dei Fagioli Ribelli"** di **Bruno Damini**, che esplora le possibilità gastronomiche per i pazienti con patologie renali, offrendo spunti pratici per una migliore nutrizione.

Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus
Piazza Polonia 94 - 10126 Torino

L'AIN Onlus, fondata nel 2007, opera presso l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, con la finalità di sostenere i bambini con patologie renali e le loro famiglie attraverso progetti di assistenza medica, supporto psicologico e sociale, e iniziative di ricerca scientifica.

[Associazione Infanzia nefropatica](#)

13/03/2025

Chi siamo Contatti

BANCA
DI ASTI

il Giornale^{web}
del Piemonte e della Liguria

Editore: POLO GRAFICO SPA

Direttore: DIEGO RUBERO

AUT. TRIB. CUNEO n° 688 del 20/12/23

BANCA
DI ASTI

Home

Cronaca

Piemonte >

Liguria >

Economia

Sanità

Cultura - Eventi

AdnKronos



Piemonte > Torino

Cura bambini con insufficienza renale, arriva progetto AIN Onlus a Torino

L'iniziativa prevede l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzato

Anna Bosco 12/03/2025



L'Associazione Infanzia Nefropatica AIN-Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che verrà inaugurata domani, giovedì 13 marzo, in concomitanza con la Giornata Mondiale del Rene, prevede l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzato che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato. Inoltre, il progetto prevede lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

ULTIMI ARTICOLI



Tav, completate le prime opere di

[Preferenze privacy](#)

[ECONOMIA, PIEMONTE, TORINO](#)

Marco Corlese - 12/03/2025



Sicurezza ponti, arriva nel Torinese Tullio Ferrante

[ECONOMIA, PIEMONTE, TORINO](#)

Marco Corlese - 12/03/2025



Il nuovo Commissario Thomas Schael ha incontrato a torino la Giunta della Scuola di...

[CRONACA, TORINO](#)

Eliana Puccio - 12/03/2025

[Preferenze privacy](#)



Al via il restauro di Sant'Antonio di Ranverso

[ECONOMIA, CULTURA, EVENTI, PIEMONTE, TORINO](#)

Loredana Polito - 11/03/2025












Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Search...

[HOME](#)
[LIFESTYLE](#)
[NEWS](#)
[AUTOMOTIVE](#)
[CULTURE](#)
[FASHION & BEAUTY](#)
[FOOD & WINE](#)
[MUSIC](#)
[MOVIE](#)

[SPORT](#)
[TRAVEL](#)

Scopri la nuova
COLLEZIONE
ABBIGLIAMENTO
CACCIA TRABALDO.



AIN Onlus avvia un progetto al Regina Margherita per la cura dei bambini con insufficienza renale

Martedì 12 Marzo 2025

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCCI











In occasione della Giornata Mondiale del Rene, l'associazione annuncia una nuova iniziativa integrata che eleva gli standard dell'assistenza specialistica

Torino, 12 marzo 2025 – L'Associazione Infanzia Nefropatica – Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che verrà inaugurata domani, giovedì 13 marzo, in concomitanza con la Giornata Mondiale del Rene, prevede l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzato che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato.



Inoltre, il progetto prevede lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani" afferma Luca Boffa, Presidente di AIN – Onlus. "Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche."

Il Dott. Bruno Gianoglio, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha aggiunto: "Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato."

Dal 2007, AIN – Onlus si impegna a offrire assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale, sostenendo i programmi di ricerca scientifica, l'acquisto di attrezzature e la corretta informazione sul tema. Nell'ambito del nutrito programma di attività, infatti, la scorsa settimana, il 7 marzo, è stato presentato al Circolo dei Lettori di Torino il volume "Il Mondo dei Fagioli Ribelli" di Bruno Damini, che esplora le possibilità gastronomiche per i pazienti con patologie renali, offrendo spunti pratici per una migliore nutrizione.

Associazione Infanzia Nefropatica – Onlus
 Piazza Polonia 94 – 10126 Torino

Share









ACQUISTA I NOSTRI NUTRACEUTICI

Scopri i prodotti naturali fatti in farmacia



La nostra missione è la tua salute

ACQUISTA ORA



More Post

SABATO 12 Aprile 2025
 H 14.00 - 20.00 Polo del '900



"CROSSOVER: il circo come espressione artistica plurale"

Read More >



Monza Rally Show: parte oggi la vendita dei biglietti

Read More >



Diplomatico Rum Manhatt per celebrare la Festa del Papà

Read More >



“Forza Nonni!” aiutiamo gli anziani più fragili



“Forza Nonni!” aiutiamo gli anziani più fragili

AIUTIAMO GLI ANZIANI OVER 80

offrendo spesa gratuita, supporto domestico e assistenza telefonica quotidiana

[Dona ora](#)

AIUTIAMO GLI ANZIANI OVER 80

per garantire accesso immediato alle visite mediche e Tredicesima dell'Amicizia a Natale

[Dona ora](#)

MENU CERCA

LA STAMPA

IL QUOTIDIANO ABBONATI ACCEDI



Specchio dei tempi

Forza Nonni!

Accanto agli anziani tutto l'anno



Sei qui: Home > Torino

Telemedicina e supporto nutrizionale per i bambini con malattie renali: nuovo progetto al Regina Margherita

Il nuovo sistema consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto

ALESSANDRO MONDO

12 Marzo 2025 Aggiornato alle 11:12 1 minuti di lettura



Un sistema di telemedicina avanzato che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato. In aggiunta, lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali.



offrendo spesa gratuita, supporto domestico e assistenza telefonica quotidiana

[Dona ora](#)

per garantire accesso immediato alle visite mediche e Tredicesima dell'Amicizia a Natale

[Dona ora](#)

L'iniziativa

L'Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

I protocolli

I protocolli, nello specifico, considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

Controllo in tempo reale

“Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani -afferma Luca Boffa, presidente di AIN - Onlus -. Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche.”

Sostegno alle famiglie

Bruno Gianoglio, primario del Reparto Nefrologia Pediatrica: “Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato.”

Impegno sul campo

Dal 2007, AIN - Onlus si impegna a offrire assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale, sostenendo i programmi di ricerca scientifica, l'acquisto di attrezzature e la corretta informazione sul tema. Nell'ambito del nutrito programma di attività, la scorsa settimana, il 7 marzo, è stato presentato al Circolo dei Lettori di Torino il volume “Il Mondo dei Fagioli Ribelli” di Bruno Damini, che esplora le possibilità gastronomiche per i pazienti con patologie renali, offrendo spunti pratici per una migliore nutrizione.



SALUTE

Inaugurato un sistema di telemedicina e protocolli nutrizionali individuali con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino

L'Associazione Infanzia Nefropatica lancia un programma per il benessere dei bambini con patologie renali



Publicato 2 minuti fa il 12 Marzo 2025
Di Alessia Serlenga



DALLA HOME



ASTI / 18 ore fa

Morti sul lavoro: Torino è in zona rossa con Asti e Cuneo



TORINO – L'Associazione Infanzia Nefropatica – Onlus segna un importante traguardo nel miglioramento dell'assistenza ai **bambini affetti da patologie renali**, con l'avvio di un **nuovo programma che combina innovazione tecnologica e attenzione alle esigenze nutrizionali dei piccoli pazienti**. Questo progetto, che sarà ufficialmente **inaugurato domani, giovedì 13 marzo**, in coincidenza con la Giornata Mondiale del Rene, nasce da una fruttuosa **collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene**.

Uno degli elementi centrali dell'iniziativa è l'implementazione di un **sistema di telemedicina avanzato**, concepito per permettere il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in **dialisi e post-trapianto**. Questo approccio innovativo non solo garantirà un contatto diretto e continuo tra le famiglie e il personale medico specializzato, ma contribuirà anche a ridurre lo stress legato agli spostamenti e a migliorare l'efficacia delle terapie.

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani", ha dichiarato **Luca Boffa**, Presidente di AIN – Onlus. "Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, mentre le consulenze alimentari personalizzate miglioreranno la qualità della vita e supporteranno le terapie farmacologiche."

Il Dott. **Bruno Gianoglio**, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha sottolineato l'importanza della sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita, evidenziando come questo progetto offrirà nuove opportunità alle famiglie per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato. "In questi anni abbiamo lavorato per creare un ambiente sicuro e di qualità per i nostri pazienti più giovani, e ora possiamo fare un ulteriore passo avanti con strumenti innovativi."

Dal 2007, AIN – Onlus si dedica a fornire assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale, sostenendo progetti di ricerca scientifica, l'acquisto di attrezzature e la corretta informazione sul tema.

CHE TEMPO FA

SANITÀ | 12 marzo 2025, 10:22

ADESSO
10°C

GIO 13
6.9°C
15.7°C

VEN 14
7.2°C
11.3°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Fotogallery
- Video gallery
- Stadio Aperto
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandofo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Ristoranti & C. Torino
- Banca Territori del Monviso
- Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e spettacoli
 Sorpresa a Rivoli: arriva Raoul Bova per girare uno spot in via Fratelli Piol



Politica
 La Lega in Regione perde i pezzi, Leone lascia: "Partito sempre meno legato ai territori"

Un aiuto per i piccoli pazienti del Regina Margherita affetti da insufficienza renale



Domani prevista l'implementazione di un sistema di telemedicina avanzato



L'Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che verrà inaugurata domani, giovedì 13 marzo, in concomitanza con la *Giornata Mondiale del Rene*, prevede l'implementazione di un **sistema di telemedicina avanzato** che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato.

Inoltre, il progetto prevede lo **sviluppo di protocolli nutrizionali individuali**, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani" afferma Luca Boffa, Presidente di AIN - Onlus. *"Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche."*

Il Dott. Bruno Gianoglio, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha aggiunto: *"Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato."*

IN BREVE

mercoledì 12 marzo

Un aiuto per i piccoli pazienti del Regina Margherita affetti da insufficienza renale



martedì 11 marzo

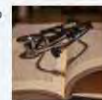
Sanità: una sperimentazione innovativa e strutture più efficaci per la vaccinazione dei pazienti fragili, oncologici e anziani



Incontro fra Thomas Schael e il Questore di Torino Paolo Sirna



Gli incontri sulla salute trovano casa alla Stazione di Posta di Pinerolo



Ubriaco, va a schiantarsi contro la 'gazzella' dei carabinieri: militare dell'Arma grave al San Giovanni Bosco



"Spesa per i farmaci fuori controllo" alla Città della Salute, bando per l'incarico a tempo determinato



Collaborazione Unito-Faro: consegnati i premi per le tesi di laurea sulle cure palliative



Una città che corre contro il cancro: la Just The Woman I Am torna a Moncalieri



Parte la campagna per donare il 5X1000 alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro



domenica 09 marzo

Molinetto, miracolo per fratello e sorella nati senza iride: vista "salvata" con un'operazione nello stesso giorno. "Si sono scelti gli occhi"



Leggi le ultime di: Sanità

REGISTRATI ➔ 1 SETTIMANA GRATIS



GIORNALE LA VOCE > ATTUALITÀ

Attualità

Nuova era per la dialisi pediatrica: il Regina Margherita introduce il monitoraggio a distanza

Un sistema innovativo permetterà di monitorare a distanza i parametri clinici dei bambini in dialisi e post-trapianto

ELISABETTA ZANNA
media@giornalelavoce.it

12 MARZO 2025 - 18:53



■ Nuova era per la dialisi pediatrica: il Regina Margherita introduce il monitoraggio a distanza (foto di repertorio)

Una rivoluzione nella gestione della **dialisi pediatrica**. Da domani, all'**ospedale infantile Regina Margherita di Torino**, entra in funzione un avanzato **sistema di telemedicina**, che consentirà il **monitoraggio a distanza** dei parametri clinici dei **bambini in dialisi e post-trapianto**. Il progetto, annunciato dall'**Associazione Infanzia Nefropatica (AIN)** in occasione della **Giornata mondiale del rene**, segna un passo avanti nell'**assistenza sanitaria pediatrica**.

Attraverso questa innovazione, le famiglie potranno **interagire direttamente con il personale medico specializzato**, riducendo la necessità di frequenti spostamenti e garantendo un **controllo costante delle condizioni di salute** dei piccoli pazienti. "Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani", ha dichiarato **Luca Boffa**, presidente di **AIN**. "Grazie alla telemedicina, i medici potranno monitorare in tempo reale la salute dei bambini, migliorando l'efficacia delle terapie e riducendo lo stress legato agli spostamenti".

Il progetto non si limita al solo monitoraggio clinico. È prevista anche l'attivazione di **consulenze alimentari personalizzate**, che aiuteranno a migliorare la **qualità della vita** e a **supportare le terapie farmacologiche**. "Grazie a questa innovazione, le famiglie avranno nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato", ha sottolineato **Bruno Gianoglio**, primario del **reparto di Nefrologia pediatrica**. "La collaborazione tra **AIN** e l'ospedale ci ha permesso di sviluppare un ambiente sicuro e di offrire cure mediche d'eccellenza, affiancando un sostegno concreto alle famiglie".

L'introduzione della **telemedicina nel trattamento della dialisi pediatrica** rappresenta un cambiamento significativo nell'**approccio alle cure nefrologiche**, migliorando non solo il benessere fisico, ma anche la qualità della vita dei piccoli pazienti e delle loro famiglie. Con questa iniziativa, il **Regina Margherita** si conferma un centro all'avanguardia nella **gestione delle patologie pediatriche complesse**.



Edicola digitale



LEGGI LE ULTIME EDIZIONI >

ABBONATI AL GIORNALE >

I più letti

- Attualità**
Corona: "Il Papa è morto e il Vaticano ce lo nasconde"
- Attualità**
Pecco Bagnaia, aria d'addio alla Ducati: terremoto in MotoGP
- Costume e Società**
Angelina Mango, il grande ritorno?
- Albano d'Ivrea**
Marta Rossetto è la vezzosa Mugnaia dello storico carnevale
- Cronaca**
Settimo, inferno sulla strada: tir piomba su quattro auto, donna in fin di vita

Ultimi Video

Cerca nel sito...



ADVOCACY SALUTE PREVENZIONE SANITÀ NUTRI&PREVENI ONE HEALTH PANDEMIE LAVORO E PROFESSIONI IDEE, LIBRI E CONTRIBUTI MELÀ AL GIORNO

ADVOCACY E ASSOCIAZIONI 12 Marzo 2025 11:13

Giornata del Rene, da AIN onlus un progetto di telemedicina per i piccoli pazienti

L'iniziativa prevede anche lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati

di Isabella Faggiano



Un sistema di telemedicina avanzato per monitorare a distanza i parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato. È questo il servizio di ultima generazione che da domani, **Giornata mondiale del Rene**, sarà a disposizione dei piccoli pazienti dell'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene. Il tutto grazie al contributo dell'Associazione Infanzia Nefropatica-Onlus che ha avviato un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con la struttura sanitaria torinese.

Al via protocolli nutrizionali individuali

Il progetto prevede anche lo sviluppo di protocolli nutrizionali individuali, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie. "Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani - commenta **Luca Boffa**, Presidente di AIN-Onlus -. Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche".

Un ambiente più sicuro per i piccoli pazienti

"Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita - conclude il dott. **Bruno Gianoglio**, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica - in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato".

GLI ARTICOLI PIU' LETTI

SANITÀ

Nasce il Forum Nazionale Salute Digitale, per una sanità al passo con i tempi

Istituzioni ed esperti di telemedicina, informatica e trasformazione digitale a confronto per la promozione dell'innovazione tecnologica e della sicurezza al servizio della sanità e dei pa...

di Redazione

ADVOCACY E ASSOCIAZIONI

Disabilità, Legge 62: "Da settembre 2025 sperimentazione estesa ad altre 10 province"

Il Ministro per le Disabilità Alessandra Locatelli: "Il cambiamento è iniziato e indietro non si torna"

di Isabella Faggiano

NUTRI E PREVENI

Frutta, caffè, cioccolato e vino riducono fino al 23% il rischio di sindrome metabolica

Una dieta ricca di prodotti come uva, fragole, arance, cioccolato, vino e caffè, può ridurre il rischio di sindrome metabolica fino al 23%. Almeno questo è quanto emerso da U...

di Valentina Arcovio

NUTRI E PREVENI

World Obesity Day, l'appello alle Istituzioni: "Inserire l'obesità nei Lea e tra le patologie croniche"

Dalle organizzazioni italiane aderenti e partner della World Obesity Federation una lettera aperta rivolta alle Istituzioni. L'onorevole Pella: "Ad aprile l'approvazione della Legge ...

di Isabella Faggiano

RUBRICHE

MINISTERO



La pandemia ha rubato 16,8 milioni anni tra il 2020 e il 2022, 1,8 in Italia

Cerca Q

citynotizie

Home News Cronaca Cultura Politica Economia Sport Metropoli



TORINO NEWS

“Una rivoluzione nella cura dei bambini con patologie renali: la prospettiva umana e innovativa di AIN Onlus e l’Ospedale Regina Margherita”

By: Redazione | Date: 12/03/2025

Previous article

Trasformare realtà svantaggiate: modello di successo replicabile in altre aree.

Next article

Condannati Baby Gang e Simba La Rue per rapina e sparatoria a Milano

12 marzo 2025 – 15:45

Grazie alla costante evoluzione dei protocolli terapeutici, oggi si tiene conto non solo delle esigenze mediche dei pazienti più giovani, ma anche della qualità della loro vita e del benessere delle rispettive famiglie. Questa prospettiva rivoluzionaria rappresenta un passo fondamentale verso un sistema sanitario più umano, accessibile e meno invasivo per i bambini affetti da patologie renali. La telemedicina si pone come strumento indispensabile per monitorare in modo costante lo stato di salute dei piccoli pazienti, riducendo al minimo lo stress legato agli spostamenti e garantendo una maggiore efficacia delle terapie somministrate. Inoltre, l'implementazione di consulenze alimentari personalizzate si configura come un valido supporto per migliorare la qualità della vita dei pazienti pediatrici e ottimizzare gli effetti delle cure farmacologiche. La collaborazione sinergica tra l'Associazione AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita ha permesso di creare un ambiente sicuro e accogliente per i giovani pazienti affetti da insufficienza renale, offrendo non solo trattamenti medici all'avanguardia, ma anche un sostegno completo alle famiglie coinvolte. Da oltre quattordici anni, AIN Onlus si dedica con impegno alla fornitura di assistenza clinica volontaria ai bambini affetti da patologie renali, sostenendo attivamente la ricerca scientifica nel settore, contribuendo all'acquisto di attrezzature specializzate e promuovendo una corretta informazione sull'importante tema della salute renale pediatrica. Grazie a questa lungimirante iniziativa, il futuro dei nostri giovani pazienti è reso più luminoso e pieno di speranza, garantendo loro cure personalizzate e mirate che rispondono alle loro specifiche esigenze con professionalità ed empatia.

TAGS cronaca, news, breaking news, società, attualità, aggiornamenti, notizie, giornalismo, storie

Ultime notizie



“Dumping contrattuale: minaccia economica nazionale e difesa dei diritti dei lavoratori”



Prospettive di aumenti salariali promettenti per dipendenti pubblici fino al 2027



“Un nuovo capitolo per Versace: Dario Vitale direttore creativo, Donatella Versace ambasciatrice del marchio”

HOME

ESPERTI RISPONDONO

FORUM

PUBBLICITÀ

TURISMO

AUSILI

ISCRIVITI ALLI

Cerca nel sito

T 2 8 2

DISABILI.COM
on-line dal 1999



Sistemi di rotazione e uscita del sedile per trasferimento in auto della persona disabile da

13
GIÙ, MAR

24
NUOVA ARRIVATA

Bambini con insufficienza renale: al Regina Margherita nuovo progetto innovativo di telemedicina

12 MARZO 2025



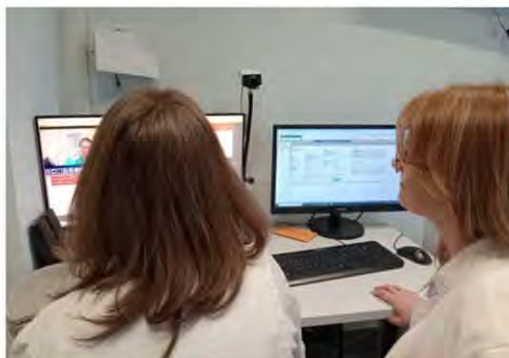
MEDIUM
DEFAULT
MODALITÀ LETTURA

L'Associazione Infanzia Nefropatica promuove una nuova iniziativa integrata che eleva gli standard dell'assistenza specialistica verso i piccoli colpiti da patologie renali

L'Associazione Infanzia Nefropatica – Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della **vita dei bambini colpiti da patologie renali**, in collaborazione con l'**Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino** e la **Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene**.

Monitoraggio a distanza dei piccoli pazienti

L'iniziativa, che verrà inaugurata domani, giovedì 13 marzo, in concomitanza con la **Giornata Mondiale del Rene**, prevede l'implementazione di un **sistema di telemedicina avanzato** che consentirà il **monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto**, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato.



Supporto alimentare personalizzato

Inoltre, il progetto prevede lo sviluppo di **protocolli nutrizionali individuali**, per offrire un **supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati** che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

Medicina meno invasiva e sostegno alle famiglie

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani" afferma Luca Boffa, Presidente di AIN – Onlus. **"Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress** legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, **le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche."**

Il **Dott. Bruno Gianoglio**, Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica, ha aggiunto: **"Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato."**

Attività AIN Onlus

Dal 2007, AIN – Onlus si impegna a offrire **assistenza clinica volontaria ai pazienti pediatrici con insufficienza renale**, sostenendo i programmi di **ricerca scientifica**, l'acquisto di **attrezzature** e la corretta **informazione** sul tema. Nutrito il programma di attività e iniziative: ultima in ordine di tempo, la presentazione, la scorsa settimana, al Circolo dei Lettori di Torino, del volume **"Il Mondo dei Fagioli Ribelli"** di **Bruno Damini**, che esplora le possibilità gastronomiche per i pazienti con patologie renali, offrendo spunti pratici per una migliore nutrizione.

Redazione

Tieniti aggiornato. Iscriviti alla Newsletter!

Nome _____

Cognome _____

ISCRIVITI

ULTIME NOTIZIE PIÙ LETTI

Bonus psicologo 2025: scadenza e presentazione domanda

(Ultim'ora)

Nelle piazze d'Italia una ortensia o una gardenia per aiutare le donne con sclerosi multipla

Non mangiati solo, venne qui a mangiare"

(Ultim'ora)

CARROZZINE E AUSILI PER I DISABILI

Ecco una serie di Prodotti e Ausili delle aziende che collaborano con noi, **clicca qui** per vederli tutti

- Scooter elettrico a 4 ruote robusto
- Carrozzina elettrica pieghevole
- Quad disabili per offroad
- Montascale a pedana porta carrozzine
- Propulsore per carrozzine manuali
- Maniglioni bagno a ventosa
- Servoscala richiudibile a pedana
- Sollevatore a binario Roomer
- Trasporto auto carrozzine disabili
- Centralina infrarossi volante disabili
- Ascensore per carrozzine disabili
- Rampe fisse per accesso disabili
- Carrozzina da mare per disabili
- Montascale mobile



Principale / Redazioni Regionali / Piemonte / TV6onAIR - Un difesa a vantaggio di i piccoli pazienti del Regina Margherita affetti a motivo di manchevolezza renale - Torino Oggi

TV6onAIR - Un difesa a vantaggio di i piccoli pazienti del Regina Margherita affetti a motivo di manchevolezza renale - Torino Oggi

53 minuti fa

1 minuto di lettura



L'Associazione Infanzia Nefropatica - Onlus annuncia un nuovo programma per migliorare il livello di assistenza e la qualità della vita dei bambini affetti da patologie renali, in stretta collaborazione con l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino e la Struttura Complessa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto di Rene.

L'iniziativa, che verrà inaugurata domani, giovedì 13 marzo, in concomitanza con la *Giornata Mondiale del Rene*, prevede l'implementazione di un **sistema di telemedicina avanzato** che consentirà il monitoraggio a distanza dei parametri clinici di giovani pazienti in dialisi e post-trapianto, garantendo un contatto diretto tra le famiglie e il personale medico specializzato.

Inoltre, il progetto prevede lo **sviluppo di protocolli nutrizionali individuali**, per offrire un supporto alimentare specifico e percorsi alimentari personalizzati che considerano non solo le esigenze terapeutiche, ma anche la qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie.

"Questa iniziativa è un passo importante verso un'assistenza sanitaria più accessibile e meno invasiva per i pazienti giovani" afferma **Luca Boffa**, **Presidente di AIN - Onlus**. "Grazie alla telemedicina, i nostri medici potranno controllare costantemente le condizioni di salute dei bambini, riducendo lo stress legato agli spostamenti e migliorando l'efficacia delle terapie. Inoltre, le consulenze alimentari personalizzate potranno aiutare molto la qualità della vita e supportare le terapie farmacologiche."

Il Dott. **Bruno Gianoglio**, **Primario del Reparto Nefrologia Pediatrica**, ha aggiunto: "Grazie alla sinergia tra AIN Onlus e l'Ospedale Regina Margherita in questi anni siamo stati in grado di sviluppare un ambiente sicuro per i nostri pazienti più giovani e di offrire non solo cure mediche d'eccellenza, ma anche un sostegno completo alle famiglie, che grazie a questo progetto avranno a disposizione nuovi strumenti per interagire con il personale sanitario in modo diretto e immediato."

Source link

Tempo atmosferico

 **12 °C**

Abruzzo 13° - 9°
• 39%
 Scattered Clouds
• 2.04 km/h

15°	13°	16°	17°	14°
Mar	Gio	Ven	Sab	Dom



Post in primo piano



Post popolari

-  **TV6onAIR - Massimo Mauro: "Le scelte di Thiago Motta contrarie alle regole del calcio"**
 24 ore fa
-  **«Città cognitive» all'Intelligenza artificiale. l'insuccesso per Synapsia e Bold Technologies**
 TV6onAIR
 7 giorni fa
-  **Amato: "Ci siamo meritati Trump, la Ue può salvare l'Occidente"**
 TV6onAIR
 6 giorni fa
-  **TV6onAIR - A Chieti una dieta sull'urto pubblico e sanitario del svago d'**
 2 settimane fa
-  **TV6onAIR - Spese esercito, Conte e D'Alema contestati per un cricca a motivo di militanti a motivo di Potere al Popolo: "Anche voi compiaci"**
 2 giorni fa
-  **TV6onAIR - Comunità energetiche, transizione ecologica, rinnovabili: il 5 marzo Monia Monni a Calenzano**
 1 settimana fa

どんぶり
DONBURI HOUSE
Ramen Izakaya

DONBURI HOUSE



Agenzie

Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia
Ispirati all'izakaya. Boffa: pronti anche a prima apertura in Svizzera
Lug 6, 2025 Enogastronomia

Milano, 6 lug. (askanews) – Donburi House annuncia un piano di sviluppo che prevede l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in Italia. Il progetto è sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa e parte dall'“esperienza positiva” registrata a Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è proporre in tutto il Paese un modello di ristorazione autenticamente ispirato all'izakaya giapponese, luogo tradizionale di incontro e convivialità in Giappone, dove la cucina accompagna il bere in un contesto informale. Donburi House intende riprodurre questo ambiente offrendo piatti tipici come donburi, ramen,

è affidata all'executive chef Kido Takashi, che curerà menu, sviluppo dei piatti e supervisione delle cucine.

“Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala” spiega Luca Boffa, proprietario di Donburi House, aggiungendo che “stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima”.

L'architettura gioca un ruolo centrale nell'identità del brand. Il progetto di ogni ristorante è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners e combina materiali naturali come il legno con l'illuminazione soffusa delle lanterne, per ricreare un'atmosfera coerente con quella giapponese. Il know-how nasce dall'esperienza maturata a Kensho di Torino, tra i ristoranti di riferimento per la cucina nipponica di qualità in Italia. Da questa base nasce un progetto che nei prossimi giorni sarà presente anche al “Kappa FuturFestival” del capoluogo piemontese come partner ufficiale.

“Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione” conclude Max Chiesa, sottolineando che “ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri”.

Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya

La vera cucina per la tradizionale convivialità dopo il lavoro

Gli investimenti di due famiglie torinesi, Boffa e Chiesa, portano Donburi House ad annunciare un piano che prevede l'apertura di novanta ristoranti giapponesi in Italia.

L'idea parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Il piano, con un'attenzione particolare all'architettura, poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese - spiega Luca Boffa, uno dei proprietari di Donburi House - un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera". "Con Kensho - aggiunge l'altro proprietario - Max Chiesa - abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Donburi House porta l'izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti (Agen Food) – Torino, 02 lug. – Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".



Stampa

Izakaya e omakase, è in cucina la nuova tendenza giapponese

Spopola il ramen oppure in alternativa arriva lo teishoku, il cibo viene servito in una volta su un unico vassoio

La nuova frontiera dell'altra gastronomia è il «mi fido di te», ovvero carta bianca allo chef e alle sue autentiche delizie

Tra i locali spicca l'imminente apertura di Akoya, ristorante esclusivo progettato da Christian Mandura e Alessandro Daddea

Izakaya e Omakase. Sono le due parole chiave di una nuova passione jap che spazia dai ristoranti di culto — come Kensho, Wasabi, Miyabi, Koi, Le petit restaurant japonais di Avigliana — a formule pop e autentiche.

La prima novità è il mood izakaya. Come nel film Perfect Days di Wenders, con il protagonista che frequenta piccoli locali di food, l'izakaya, il bistrot-osteria del mondo giapponese, si sta affermando anche da noi. Look di tradizione: lanterne bianche e rosse, tende noren, banconi, sgabelli. Una cucina lontana dagli stereotipi jap: non (o non solo) sushi ma piatti casalinghi da trattoria. E sono sempre più numerosi i posti dove provarla. C'è l'izakaya Luca in via San Domenico, il Ramen Bar Akira in via Sant'Ottavio vicino a Palazzo Nuovo (altre due sedi a Porta Nuova e al Mercato Centrale). A San Salvario, in via Goito, Yamamoto, con il tradizionale teishoku, cibo tutto in una volta su un unico vassoio, portata principale e piatti vari attorno. E ancora Japs! izakaya in via Carlo Alberto, il piccolo locale di Takayaki Minamoto in via Bogino, le proposte fusion tra cucina nostrana e jap di Ailim in Regio Parco. L'ultima apertura è la Donburi House di via Modena 3a, location in città (dopo via Maria Vittoria e via Stampatori, oltre a Settimo, Rivoli, Aosta) di un progetto che prevede 90 ristoranti giapponesi in Italia, idea di Luca Boffa e del Gruppo Building e di Max Chiesa, imprenditore patron del Kensho. A guidare la proposta gastronomica lo chef Kido Takashi: ricette di tradizione insieme a un'architettura che rispetta la cultura nipponica. Come spiega Max Chiesa l'obiettivo è far conoscere soprattutto il ramen, tipico piatto da izakaya: in carta ramen in diverse declinazioni — veg compreso — e piace molto anche il sando, panino con pane Shokupan fatto in casa. Niente sushi, niente vino, niente caffè, ma birre giapponesi, sake, tè macha. E prezzi contenuti per una proposta accessibile a tutti (il ramen più ricco 16€ e 50).



In tavola L'ostrica proposta al ristorante Akoya in stile omakase. Sotto la location nipponica del Donburi House

I neo stili sono lontani dagli stereotipi jap Non solo sushi, ma piatti della tradizione nipponica riproposti in chiave moderna



Se l'izakaya è il gusto pop, l'altra nuova tendenza giapponese è l'omakase, «mi fido di te», ovvero carta bianca allo chef. Un'esperienza esclusiva, proposta da ristoranti altrettanto esclusivi e ora, in versione autentica, ovvero al bancone e non al tavolo, nello Spazio Musa di via della Consola-

ta, proprio davanti alla chiesa. Uno spazio d'arte, cultura ed eventi, con il nuovo Akoya, ristorante giapponese, progetto di Christian Mandura e Alessandro Daddea, chef con la passione per il Giappone, e un'inedita japan-lounge. Apertura il 24 settembre, l'abbiamo provato in anteprima. Alla lounge, dalle 18, vini (un centinaio di etichette, soprattutto bianchi e bolle) e cocktail (anche jap: wasabi sour, koji whisper...) e piatti giapponesi, come ostrica, midollo e ventresca, tartare di gambero viola e riso, sando e astice (drink e tre «ispirazioni» 25 €). Nella Sala Italia, il cuore di Akoya: il bancone di legno di rovere americano, 10 posti a sedere, atmosfera design contemporanea e un piccolo qua-

dro a evocare il Giappone: tutto è zen, concentrato nella cucina. L'esperienza omakase prevede una quindicina di portate (90€), ma niente menu: ci si affida allo chef. E sono autentiche delizie — chawanmuschi, il budino salato con tartare di gambero rosso, nigiri di calamaro, nigiri di orata, capasanta con salsa teriaki e tartufo nero... e per finire la piccola pasticceria jap con roll alla frutta — in una ricerca minuziosa del prodotto e raccontate con passione dallo chef e dal «regista» Mandura. Che considera l'omakase «la forma più alta e pura di cucina». La nuova frontiera dell'alta gastronomia giapponese.

Rosalba Graglia
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un brand torinese invece si espande in Europa partendo dalla Mole

La tradizione giapponese di Donburi House inaugura in Svizzera
«Esporteremo l'anima di un progetto giovane»

Dalla ciotola giapponese alla cultura pop, passando per ramen bar e izakaya. Donburi House è solo uno dei tasselli di una mappa più ampia: quella tracciata dalle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, che ora annunciano un piano di sviluppo ambizioso, con go aperture in Italia, tra gestione diretta e affiliazioni. Chi conosce la cucina giapponese sa che quella ciotola di riso con carne, verdure o pesce è un pilastro dell'alimentazione nipponica: quotidiana, semplice, completa. Il primo Donburi House ha aperto nel 2020 in via Maria Vittoria, nel

cuore di Torino. Poi sono arrivati altri due locali in città, uno a Rivoli e un altro nel retail park di Settimo Cielo. Oggi il progetto cambia passo, guardando anche oltreoceano, con il primo punto in Svizzera.

Il progetto nasce dall'esperienza maturata nelle cucine di Kensho, il ristorante contemporaneo della famiglia Chiesa, ed è oggi affidato allo chef Kido Takashi, che firma un menu essenziale ma pensato per tutti, anche i bambini. Il format punta su spazi compatti, una cucina centralizzata che garantisce qualità e standard costanti, e



Luca Boffa

un'estetica ben riconoscibile, ispirata al Giappone urbano e pop.

«La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima», racconta Luca Boffa. Per riuscirci, la chiave è il team: tutti giovani, provenienti da culture diverse, formati all'interno di un percorso strutturato che parte dal laboratorio centrale torinese, cuore operativo e creativo. È qui che si sperimentano nuovi piatti, si testano ricette e si trasmette la filosofia del brand».

A firmare il progetto architettonico e visivo è lo studio

Boffa Petrone, che ha lavorato su un'estetica riconoscibile e coerente con richiami alla Tokyo metropolitana. Non manca la parte itinerante: è già in fase di allestimento un container personalizzato, pensato per portare il donburi in tour durante eventi, fiere e manifestazioni. Una sorta di street kitchen su ruote. Un'idea di Giappone diversa, che mescola identità e contaminazioni, e punta a far diventare il donburi un nuovo classico del food italiano.

Piera Genta

© BIRICOLI/CONTRASTO/ITALIA



IL PROGETTO: 90 LOCALI IN TUTTA ITALIA IN 5 ANNI

Donburi House, il cibo giapponese trova casa

La cucina giapponese, nella sua essenza più profonda e accessibile a tutti, in novanta ristoranti tra Italia e Svizzera, partire da Torino, Aosta, Milano e Bellinzona, nel canton Ticino. Il progetto, da realizzare nel giro di cinque anni, è firmato Donburi House, catena di ristoranti aperta nel 2022 a Torino che oggi conta già nove locali (il fulcro della cucina è a Rivoli), ma che si sta espandendo sempre di più. Un investimento ambizioso, dietro il quale ci sono gli imprenditori delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa: l'obiettivo è superare il modello "fusion" e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più autentica.

Il cuore del progetto è l'izakaya, così vengono chiamati i locali giapponesi informali, stile "taverna", dove ci si ritrova dopo il lavoro per bere e mangiare animati da spirito conviviale. Donburi House abbraccia questa filosofia, valorizzando le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente dinamico, dove la parola d'ordine è condivisione. Del resto a Tori-



Uno dei locali della catena Donburi House

no Donburi House ha già un "fratello" maggiore che fa della qualità la sua bandiera, Kensho, ristorante di proprietà di Chiesa, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. E in linea con la tradizione giapponese, anche architettura e design giocano un ruolo di rilievo nel format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, punta tutto sull'accoglienza, attraverso materiali caldi come il legno, e

lanterne dalle luci soffuse, per accompagnare l'ospite in un'atmosfera tipicamente giapponese. A guidare la proposta, gastronomica per tutti i ristoranti, è l'executive chef Kido Takashi: a lui il compito di sviluppare i menu e supervisionare le brigate. Il progetto nasce dall'idea imprenditoriale di rispondere alla forte richiesta di cucina giapponese in Italia. «Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze

autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia – spiega Luca Boffa, comproprietario di Donburi House – È un progetto che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando le nostre aperture in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare».

«Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese – dice Max Chiesa, proprietario di entrambi i brand – Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera e coerente alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione».

Lara Loreti



IL PROGETTO: 90 LOCALI IN TUTTA ITALIA IN 5 ANNI

Donburi House, il cibo giapponese trova casa

La cucina giapponese, nella sua essenza più profonda e accessibile a tutti, in novanta ristoranti tra Italia e Svizzera, partire da Torino, Aosta, Milano e Bellinzona, nel canton Ticino. Il progetto, da realizzare nel giro di cinque anni, è firmato Donburi House, catena di ristoranti aperta nel 2022 a Torino che oggi conta già nove locali (il fulcro della cucina è a Rivoli), ma che si sta espandendo sempre di più. Un investimento ambizioso, dietro il quale ci sono gli imprenditori delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa: l'obiettivo è superare il modello "fusion" e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più autentica.

Il cuore del progetto è l'izakaya, così vengono chiamati i locali giapponesi informali, stile "taverna", dove ci si ritrova dopo il lavoro per bere e mangiare animati da spirito conviviale. Donburi House abbraccia questa filosofia, valorizzando le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente dinamico, dove la parola d'ordine è condivisione. Del resto a Tori-



Uno dei locali della catena Donburi House

no Donburi House ha già un "fratello" maggiore che fa della qualità la sua bandiera, Kensho, ristorante di proprietà di Chiesa, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. E in linea con la tradizione giapponese, anche architettura e design giocano un ruolo di rilievo nel format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, punta tutto sull'accoglienza, attraverso materiali caldi come il legno, e

lanterne dalle luci soffuse, per accompagnare l'ospite in un'atmosfera tipicamente giapponese. A guidare la proposta, gastronomica per tutti i ristoranti, è l'executive chef Kido Takashi: a lui il compito di sviluppare i menu e supervisionare le brigate. Il progetto nasce dall'idea imprenditoriale di rispondere alla forte richiesta di cucina giapponese in Italia. «Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze

autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia – spiega Luca Boffa, comproprietario di Donburi House – È un progetto che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando le nostre aperture in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare».

«Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese – dice Max Chiesa, proprietario di entrambi i brand – Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera e coerente alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione».

Lara Loreti



QV

MARTEDÌ — 15 LUGLIO 2025 — IL GIORNO

1...

SPECIALE

TROVA MI

INSERTO IN COLLABORAZIONE CON *Speed*

[Il cartellone dell'estate](#)

**Teatro e concerti
I dieci eventi
da non perdere**

Servizi all'interno

[La cultura diffusa](#)

**Milano è Viva
nei Quartieri:
volti e storie**

Servizio all'interno

[I consigli di Adrian \(Beef club\)](#)

**Tagli e cotture
«La grigliata
è un'arte»**

Servizio all'interno

[La ristorazione](#)

**Anima nipponica
"Donburi House"
aprirà 90 locali**

Servizio all'interno



[La band](#)

**Punkreas, 35 anni
di idee e coerenza:
giovani, protestate**

Mariani all'interno

GORAN BREGOVIĆ PROTAGONISTA AL LAKE SOUND PARK DI CERNOBBIO
TRA BALCANI, EUROPA, AMORE PER LA CULTURA E PROSPETTIVE DI PACE

LA MIA MUSICA SENZA FRONTIERE

A. Spinelli all'interno



LA RISTORAZIONE

Tutte le forme del gusto

Donburi House punta sul 90 Izakaya, cuore e fantasia

Il piano di sviluppo del format nipponico in tutta Italia (a partire da Milano)
Investimenti delle famiglie Boffa e Chiesa, ricette dello chef Kido Takashi

MILANO

Le ricette della tradizione: dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri. La filosofia dell'izakaya, istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Un'architettura accogliente, materiali caldi come il legno, le luci soffuse delle lanterne. Per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera giapponese. Tutto questo è Donburi House, che dopo i successi in Piemonte scommette su un ambizioso piano di sviluppo nazionale che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. Un piano nel quale Milano e la Lombardia hanno un ruolo centrale. A guidare la proposta gastronomica sarà l'executive chef Kido Takashi. A investire le famiglie torinesi Boffa e Chiesa, l'obiettivo superare il modello 'fusion' e portare in Italia la cucina giapponese nella forma più genuina. «Il mondo del food ci è sempre piaciuto - racconta Luca Boffa, proprietario di Donburi House -. Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia, infatti stiamo già preparando la prima apertura in Svizzera. Cercheremo di essere originali e di garantire la massima qualità, sempre». Qualità, un concetto che in tempi di all-you-can-eat, si è troppo spesso allontanata dalla cultura nipponica autentica. «Avremo un laboratorio che garantirà omogeneità e qualità dell'offerta, nei piatti che richiedono - per essere autenticamente giapponesi - le lunghe lavorazioni previste dalla ricetta».

Perché l'idea di Boffa è di tornare alle radici autentiche di una cultura che abbina etica ed estetica. «Come quella italiana, la cucina giapponese ha un'anima, è una cucina poco cucinata, sana. Sia io che mio padre l'abbiamo scoperta in più viaggi. E come un viaggio sarà il pasto da Donburi House,

«un'esperienza immersiva come se si stesse mangiando a Tokyo, Osaka o Kyoto». Al momento i ristoranti Donburi House aperti sono due a Milano, uno è in apertura e a settembre arriverà il nuovo locale in via Borsieri,

all'Isola. In parallelo, le aperture in Lombardia, la prima a Saronno e poi nuovi locali all'interno dei centri commerciali. «Il Nord Italia ha un ruolo centrale, perché è un'area ricettiva per la nostra offerta gastronomica».



Luca Boffa, proprietario di Donburi House



Online News



Degustando Washoku: un grande evento a Torino

di Roberta Panella - 14 dicembre 2025 - In Top News, Eventi, Speciale TORINO

Home > Top News

Condividi su Whatsapp

Condividi su Facebook

Condividi su X

Degustando Washoku è stato tra i migliori eventi a Torino, unendo cucina giapponese e italiana, tradizioni, chef d'eccellenza e cultura internazionale.

Tra i più riusciti **eventi a Torino** dedicati alla cultura gastronomica internazionale, *Degustando Washoku* ha saputo distinguersi come un'esperienza immersiva, elegante e profondamente simbolica. La serata, ospitata negli spazi suggestivi di **The Loft di Green Pea**, ha raccontato l'incontro tra due mondi – Italia e Giappone – attraverso cibo, tradizioni e rituali condivisi.

Un evento che non è stato solo degustazione, ma **narrazione culturale**, capace di coinvolgere istituzioni, chef, produttori e pubblico in un unico grande racconto.

Un evento simbolo del gemellaggio Torino–Nagoya

La serata, presentata da **Lara Martinetto**, si è aperta con un momento di grande valore istituzionale e culturale: la celebrazione del **gemellaggio tra Torino e Nagoya**. La presenza del **Sindaco di Nagoya** e della **Vice Sindaca di Torino** ha conferito all'evento un peso internazionale, rafforzando il dialogo tra le due città.

Particolarmente emozionante la **cerimonia del Kagami Biraki**, il rituale giapponese di apertura della botte di saké, simbolo di prosperità, armonia e amicizia. Un gesto antico che, nel contesto torinese, ha assunto un significato ancora più forte: quello di un ponte tra culture che si riconoscono e si valorizzano a vicenda.

Ad arricchire l'esperienza, anche i **gadget ufficiali della città di Nagoya**, distribuiti agli ospiti come segno tangibile di accoglienza e scambio culturale.



Photo Credits: Alessandro Gerardo

Articoli recenti



Degustando Washoku: un grande evento a Torino

14 DICEMBRE 2025

Degustando Washoku è stato tra i migliori eventi a Torino, unendo cucina giapponese e italiana, tradizioni, chef d'eccellenza e cultura...



Emily in Paris 5: Venezia accoglie il cast Netflix e anticipa una stagione tutta italiana

13 DICEMBRE 2025

Lily Collins e il cast dello show presentano la nuova stagione tra Roma e Venezia: amore, carriera e nuove sfide...



Riflessione sul successo al box office di Mamma ho perso l'aereo

11 DICEMBRE 2025

Il ritorno in sala del cult natalizio diventa un rito collettivo che unisce generazioni e celebra la magia senza tempo...



Motorvalley: la nuova serie Netflix con Argentero e Micheli

11 DICEMBRE 2025

Motorvalley arriva su Netflix il 10 febbraio: una serie adrenalinica con Luca Argentero e Giulia Michelini, tra rivalità, corse GT...

Articoli più letti



Stranger Things 5: recensione dei primi 4 episodi

13 CONDIVISIONI

02 Attitudini: Nessuna — Il viaggio emotivo di Aldo, Giovanni e Giacomo tra ricordi, risate e amicizia

112 CONDIVISIONI

03 BROKEBACK MOUNTAIN al Teatro Alfieri dal 24 al 26 ottobre 2025

205 CONDIVISIONI

Il Torino Film Festival inaugura

Washoku: quando il cibo diventa linguaggio culturale

Il cuore pulsante della serata è stato il percorso gastronomico, costruito attorno al concetto di **washoku**, la cucina tradizionale giapponese riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Un patrimonio che non parla solo di ricette, ma di gesti, estetica, stagionalità e relazioni.

Dieci chef e dieci realtà tra Italia e Giappone hanno dato vita a un itinerario di sapori che ha saputo sorprendere anche i palati più esperti, confermando *Degustando Washoku* come uno degli **eventi food a Torino** più interessanti degli ultimi mesi.

Gli chef protagonisti e i piatti più memorabili

Tra i numerosi assaggi, alcuni piatti hanno lasciato un segno indelebile, diventando veri e propri racconti di cucina.

Impossibile non citare la **crocchetta tradizionale di zucca di Akaito**, raffinata nella sua semplicità, capace di unire comfort food e precisione nipponica. Un boccone che ha saputo raccontare l'equilibrio perfetto tra consistenze e sapori, conquistando il pubblico fin dal primo assaggio.

Entusiasmo unanime anche per la **Home Made Okonomiyaki de Il Cascinale Nuovo**, firmata da **Taiga Kakazu e Walter Ferretto**: un piatto conviviale, generoso e autentico, tanto da spingere molti ospiti – noi compresi – a concedersi il bis. Un esempio perfetto di contaminazione riuscita, dove tecnica giapponese e anima italiana si incontrano senza forzature.

Accanto a loro, una line-up di altissimo livello ha reso la serata un vero viaggio gastronomico:

- **Chiara Patracchini** – La Credenza
- **Christian Mandura & Alessandro Daddea** – Akoya, Torino
- **Akira Yoshida** – Ramen Bar Akira, Torino
- **Stefano Oberto & Naomi Sonoda** – Le Petit Restaurant Japonais, Torino
- **Stefano Atzeni** – Akaito, Torino
- **Takashi Kido** – Donburi House, Torino
- **Isaji Makoto** – Sagami, Torino

Il tutto accompagnato da **vini piemontesi**, **cocktail d'autore** e **sakè giapponese**, in un dialogo continuo tra territori e tradizioni.

Un modello di evento culturale per Torino

Degustando Washoku si è confermato molto più di una serata gourmet: è stato un **modello virtuoso di evento culturale a Torino**, capace di unire istituzioni, ristorazione d'eccellenza e pubblico in un'esperienza autentica e memorabile.

Un appuntamento che ha dimostrato come la città possa essere sempre più protagonista nel panorama degli **eventi enogastronomici a Torino**, attirando attenzione, curiosità e desiderio di partecipazione.

In attesa delle prossime edizioni, una cosa è certa: quando il cibo diventa cultura e l'incontro si trasforma in racconto, eventi come questo lasciano il segno – e fanno venire voglia di esserci, la prossima volta.

Tags: [degustando washoku](#)

Torino Food

Degustando Washoku: Torino celebra Nagoya con una serata dedicata alla cucina giapponese



Newsletter Eventi

Resta aggiornato su tutti gli eventi a Torino e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter



REGISTRATI

Green Pea
Cerca sulla mappa

18:30

VENERDÌ
12
DICEMBRE
2025

EVENTO TERMINATO

Venerdì 12 dicembre, dalle 18.30, The Loft al secondo piano di Green Pea ospita **Degustando Washoku**, una serata dedicata all'incontro tra l'arte culinaria italiana e quella giapponese. Un evento firmato **To Be Company**, realizzato in collaborazione con **Link Japan**, che unisce showcooking, degustazioni e cultura in occasione del ventesimo anniversario del gemellaggio tra **Torino e Nagoya**.

L'apertura ufficiale sarà affidata alla cerimonia del **Kagami-biraki**, il rito tradizionale di rottura della botte di saké, simbolo di prosperità e buon auspicio. A presiedere il momento saranno le autorità giapponesi in visita: il neo sindaco **Hirosawa Ichiro**, il Presidente del Consiglio Comunale **Nishikawa Hisashi**, una delegazione istituzionale e ventitré studenti della **Scuola Superiore di Cucina di Nagoya**, accompagnati dai docenti. Il brindisi verrà introdotto dalla **Saké Sommelier Association** con una spiegazione del saké donato dalla città giapponese.

Durante la serata, tra musiche tradizionali nipponiche, il pubblico potrà scoprire piatti e ingredienti delle due culture. Nagoya presenterà il suo celebre **miso katsu**, la cotoletta di maiale frita ricoperta da salsa al miso, insieme a degustazioni gratuite di **Uirou**, **Ebi senbei** e **tè verde**, oltre a uno stand dedicato alla promozione turistica della città.

Il cuore dell'evento sarà un percorso gastronomico in **dieci tappe**, creato da dieci chef italiani e giapponesi che interpreteranno il dialogo tra ingredienti mediterranei e tecniche nipponiche, e viceversa. Il tutto accompagnato da **vini piemontesi**, **cocktail d'autore** e **saké giapponese**.

Il focus è il **washoku**, la cucina tradizionale giapponese riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale: equilibrio nutrizionale, stagionalità, ingredienti freschi e presentazione estetica. Un patrimonio che l'evento vuole valorizzare e far conoscere attraverso un'esperienza immersiva.

Gli chef coinvolti:

Chiara Patracchini (La Credenza, 1 stella Michelin)

Christian Mandura & Alessandro Daddea (Akoya)

Akira e Akiko Yoshida (Ramen Bar Akira)

Simone Oberto & Naomi Sonoda (Le Petit Restaurant Japonais)

Stefano Atzeni (Akalto)

Takashi Kido (Donburi House)

Isaji Makoto (Sagami Italia)

Taiga Kakazu & Walter Ferretto (il Cascinale Nuovo)

Yen Garcia (Kensho)

Antonino Di Martino (Mambo Tony Sushi)

I biglietti includono l'accesso all'evento, un piatto da ogni chef, gli assaggi allo stand di Nagoya e la cerimonia del saké. Disponibili su:

<https://shop.tobevents.it/event/degustandowashoku/>

Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Il biglietto è cedibile ma non rimborsabile. Non è possibile garantire un ambiente privo di allergeni né variazioni personalizzate del menù.



FESTEGGIAMENTI PER IL VENTENNALE DEL GEMELLAGGIO TORINO CON NAGOYA

The Loft da Green Pea ha ospitato una serata unica di showcooking, degustazioni e tradizioni giapponesi per festeggiare il ventennale del gemellaggio con Nagoya

Oggi venerdì 12 dicembre The Loft al secondo piano di Green Pea (Via Ermanno Fenoglio 20) ha ospitato "Degustando Washoku", una serata unica in cui la cucina giapponese e quella italiana si sono incontrate tra showcooking, degustazioni e momenti culturali. L'evento, organizzato da To Be Company in collaborazione con Link Japan srl, ha celebrato il ventennale del gemellaggio tra Torino e Nagoya, proponendo un viaggio tra sapori, tradizioni e creatività culinaria. La serata è iniziata alle 18.30 con l'accoglienza degli ospiti e un brindisi a base di sakè, accompagnato dalla cerimonia del Kagami-biraki, l'apertura rituale della botte di sakè simbolo di prosperità e amicizia. A introdurre il rito è stata Brunella Bettati, Sakè Educator e membro della Sakè Sommelier Association, che ha guidato i presenti alla scoperta delle caratteristiche del sakè offerto dalla città di Nagoya. All'evento hanno partecipato importanti rappresentanti giapponesi, tra cui il neo Sindaco Hirose Ichiro, il Presidente del Consiglio Comunale Nishikawa Hisashi, e una delegazione di venti membri accompagnati da ventitré studenti della Scuola Superiore di Cucina di Nagoya, affiancati dai loro docenti. Dalla parte italiana erano presenti autorità e personalità di spicco del Comune e della città di Torino. La serata ha offerto un percorso gastronomico in dieci tappe, dove dieci chef italiani e giapponesi hanno presentato creazioni nate dall'incontro tra ingredienti e tecniche culinarie dei due Paesi. Tra gli chef protagonisti c'erano: Chiara Patracchini (una stella Michelin, La Credenza, San Maurizio Canavese), Christian Mandura & Alessandro Daddea (Akoya, Torino), Akira e Akiko Yoshida (Ramen Bar Akira, Torino), Simone Oberto & Naomi Sonoda (Le Petit Restaurant Japonais, Torino), Stefano Atzeni (Akaito, Torino), Takashi Kido (Donburi House, Torino), Isaji Makoto (Sagami Italia), Taiga Kakazu & Walter Ferretto (Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti), Yen Garcia (Kensho, Torino) e Antonino Di Martino (Mambo Tony Sushi). Particolare attenzione è stata dedicata allo stand della città di Nagoya, dove è stato preparato il miso katsu, tipico piatto giapponese a base di cotoletta di maiale fritta con panatura croccante e salsa al miso, accompagnato da assaggi di dolci tradizionali come gli Uirou, i crackers di riso Ebi senbei e il tè verde. Stand dedicati hanno presentato anche le bellezze turistiche di Nagoya. L'incontro tra le culture si è svolto in un'atmosfera immersiva, tra musiche tradizionali giapponesi e degustazioni di vini piemontesi, cocktail d'autore e sakè giapponese. L'evento ha voluto valorizzare il washoku, cucina giapponese riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale, caratterizzata da armonia, stagionalità, equilibrio nutrizionale e cura estetica dei piatti. Una serata speciale per celebrare amicizia, cultura e gastronomia, dove Torino e Nagoya si sono incontrate attraverso il linguaggio universale del cibo.



Home + Top News

Condividi su Whatsapp

Condividi su Facebook

Condividi su X

Articoli recenti

Scopri Degustando Washoku, l'evento a Torino che unisce cucina giapponese e italiana con showcooking, degustazioni e tradizioni culturali.

Quando si parla di **eventi Torino**, poche occasioni sanno raccontare l'incontro tra culture quanto Degustando Washoku, la serata gourmet ospitata al The Loft, al secondo piano di Green Pea. Un'esperienza unica che celebra il dialogo tra Italia e Giappone attraverso showcooking, degustazioni e momenti culturali esclusivi.

L'evento, promosso da **To Be Company** in collaborazione con Link Japan, apre le porte alle 18:30 con un calice di benvenuto, dando ufficialmente il via a una delle serate gastronomiche più attese tra gli **eventi food Torino**.

Il gemellaggio Torino-Nagoya e la cerimonia del Kagami Biraki

Alle 19 comincia la celebrazione del **gemellaggio tra Torino e Nagoya**, un appuntamento simbolico che rende questa serata ancora più speciale. Ospiti d'eccezione saranno il Sindaco e il Presidente del Consiglio Comunale di Nagoya, insieme a rappresentanti del Comune di Torino.

Il momento clou sarà il **Kagami Biraki**, l'apertura rituale della botte di saké, introdotta da **Brunella Bettati**, Saké Educator e membro della Saké Sommelier Association. Un gesto di prosperità e amicizia che inaugura a tutti gli effetti un ponte culturale tra le due città.



Degustando Washoku: un grande evento a Torino

di **VERONICA BIANCHI**

12 DICEMBRE 2025

Degustando Washoku è stato tra i migliori eventi a Torino, unendo cucina giapponese e italiana, tradizioni, chef d'eccezione e cultura...



Emily in Paris 5: Venezia accoglie il cast Netflix e anticipa una stagione tutta italiana

di **GIULIA BIANCHI**

12 DICEMBRE 2025

Lily Collins e il cast dello show presentano la nuova stagione tra Roma e Venezia: amore, carriera e nuove sfide...



Riflessione sul successo al box office di Mamma ho perso l'aereo

di **GIULIA BIANCHI**

12 DICEMBRE 2025

Esperienze gastronomiche dalla tradizione giapponese

Tra i protagonisti della serata ci sarà anche uno stand dedicato alle specialità tipiche di Nagoya, accompagnate da musiche tradizionali giapponesi. I partecipanti potranno degustare:

- **Miso Katsu:** la celebre cotoletta di maiale croccante con salsa al miso
- **Uirou:** dolci tipici giapponesi
- **Crackers di riso tradizionali**
- **Tè verde** servito in degustazione

Una proposta perfetta per gli appassionati di **cucina giapponese a Torino** e per chi vuole scoprire nuovi sapori autentici.

Dieci chef, dieci produttori, dieci incontri di gusto

Dopo la cerimonia, una selezione di dieci chef e dieci produttori italiani e giapponesi accompagnerà il pubblico in un itinerario gastronomico in dieci tappe, dove ingredienti mediterranei si fondono con tecniche nipponiche. Il percorso sarà esaltato da:

- **vini piemontesi**
- **cocktail d'autore**
- **saké tradizionale**

Una serata all'insegna delle contaminazioni culturali, ideale per chi cerca **eventi enogastronomici Torino** e vuole vivere esperienze ricercate.

Chef protagonisti della serata

- **Chiara Patracchini** (1 stella Michelin) - La Credenza, San Maurizio Canavese
- **Christian Mandura & Alessandro Daddea** - Akoya, Torino
- **Akira Yoshida** - Ramen Bar Akira, Torino
- **Stefano Oberto & Naomi Sonoda** - Le Petit Restaurant Japonais, Torino
- **Stefano Atzeni** - Akaito, Torino
- **Takashi Kido** - Donburi House, Torino
- **Isaji Makoto** - Sagami, Torino
- **Taiga Kakazu & Walter Ferretto** - Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti

Una line-up capace di attirare food lovers, addetti ai lavori e chiunque viva quotidianamente la scena culinaria torinese.

Partecipa a WOUSE

Nebbiolo agli Irti Colli | il 04.11



Novità

Weekend

Attività

Luoghi

Noi



Home > Donburi House a Torino: il comfort food giapponese

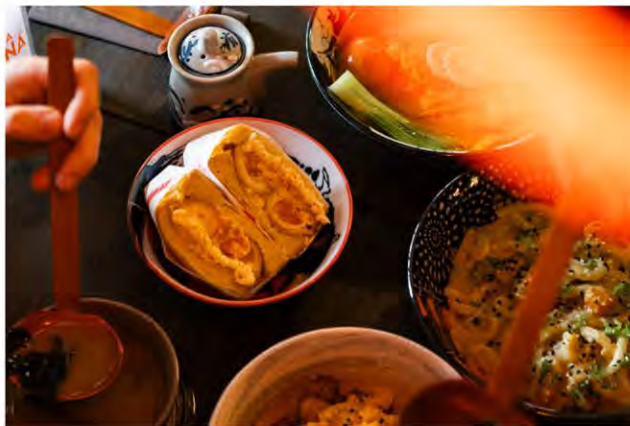
Donburi House a Torino: il comfort food giapponese



Alessandro Pistis

Pubblicato il 15 Ottobre 2025

5 min



AURORA

GIAPPONESE

INTERNAZIONALE

TORINO

Buono il sushi, niente da dire, ma forse è arrivato il momento di guardare oltre i soliti roll e scoprire **Donburi House a Torino**. Perché il Giappone non è solo salmone e avocado (anzi, probabilmente non è proprio per niente salmone e avocado): c'è un mondo fatto di ciotole fumanti, di riso che accoglie carne, pesce e verdure, e di quella semplicità che scalda più di mille combinazioni.

Donburi A.K.A. scodella

Ma facciamo un passo indietro: **Donburi** è, letteralmente, la "scodella". Un **comfort food giapponese** che sa essere elegante senza mai diventare complicato. Il nome dice già tutto: una ciotola, un topping generoso e la magia è servita. In Giappone è quotidianità, nelle strade di Torino è ancora una piccola rivelazione. Ci piace pensare a questo posto come a un viaggio breve ma intenso: ti sporgi sulla ciotola, ne senti tutto il profumo, mescoli il riso con il suo condimento e ogni boccone diventa una piccola scoperta. È un piatto che non cerca di stupire con effetti speciali, ma che conquista con la sostanza.



AUTORE



A CURA DI
Alessandro Pistis

Sono goloso di cibo e di tutto ciò che mi appassiona. Amo le montagne più del mare, viaggio per vivere esperienze che lasciano il segno (e un buon sapore in bocca).

FOTO DI



Mirko Mina

INFO

☎ 375 590 7392

📍 Via Modena, 47 | Torino

🕒 Lun - Dom | 12:30 - 15 | 19 - 22:30

💶 €€

SOCIAL



INSTAGRAM



FACEBOOK



SITO

ALTRO DA ALESSANDRO



Caffè • Torino • Vanchiglia

Santaromero a Torino:
quando il caffè racconta
un viaggio

📅 24 Giugno 2025 ⌚ 8 min



Fare la spesa • San Salvario

Forno Belfiore: il pane
che parla tre lingue

📅 17 Febbraio 2025 ⌚ 7 min



3 motivi per fare un viaggio da Donburi House a Torino:

- 1. Se sei stanco del sushi.** Perché ammettiamolo: all'inizio era una scoperta, poi un'abitudine, oggi quasi un cliché. Il sushi resta buono, ma se vuoi ritrovare la sorpresa nel piatto, Donburi è l'alternativa che non ti aspetti: semplice, autentico, rassicurante.
- 2. Se sei curioso.** Una ciotola può raccontare più di mille roll. Questo posto ti porta dritto in Giappone, senza passare dai soliti stereotipi. È un modo nuovo di viaggiare con il gusto, provando combinazioni che parlano di tradizione ma arrivano dritte sulla tua tavola torinese.
- 3. Per condividere.** Non serve un grande evento per sedersi insieme attorno a una ciotola. Si assaggia, si ruba da quella del vicino e si condivide. È il pretesto perfetto per passare del tempo senza pensieri, tra amici, colleghi o chi vuoi tu.



L'esperienza dell'izakaya

Immagina un posto dove non devi scegliere "il tuo piatto" e difenderlo con la forchetta: **qui si ordina un po' di tutto, si mette al centro** e si spilucca senza troppi complimenti. Questa è l'anima dell'izakaya, la versione giapponese dell'osteria: chiacchiere che si intrecciano, bicchieri che si riempiono di nuovo e piattini che spariscono più in fretta di quanto arrivino. Yakitori, donburi in miniatura, cosine fritte che creano dipendenza: **più che una cena, un gioco**. E la regola non scritta è una sola: "prendiamone un altro, tanto lo dividiamo".



Non il solito sushi... ma una Donburi House, finalmente!

Torino è piena di all you can eat, e ormai lo sappiamo: la formula infinita di nigiri e uramaki ha fatto il suo tempo. Ma qui la storia cambia (finalmente). Nessun tappeto di roll fotocopia, niente menù enciclopedici da sfogliare all'infinito: qui poche proposte, chiare, fatte bene. Il protagonista è il Donburi, che arriva in tavola come **una ciotola completa e sincera**. Non c'è bisogno di pensare a mille abbinamenti, basta affondare la forchetta (o le bacchette, se siete puristi) e godersi l'essenziale. Una boccata d'aria fresca nella giungla del sushi a tutti i costi.



Alla fine, la verità è semplice: **il Giappone è tantissime cose che in Italia non abbiamo ancora minimamente esplorato**. Anzi, scoprirlo attraverso Donburi House a Torino e all'atmosfera rilassata di un izakaya è quasi un atto di liberazione gastronomica. Ciotole che raccontano storie, piatti da condividere senza etichetta, **un modo nuovo di stare a tavola che ci piace tanto**. Se siete stanchi delle solite formule e avete voglia di qualcosa che vi sappia sorprendere e vi faccia immergere in questa cultura, forse è il momento giusto per provare Donburi. Perché certe volte basta davvero poco: un riso caldo, un condimento generoso, e la compagnia giusta.



Noi siamo stati a pranzo nella loro sede di Via Modena 47, a pochi passi dal nostro studio! Ma ce ne sono molte altre, e non solo a Torino!

IN EVIDENZA Penminicidio a Paupisi (Benevento), uccide la moglie a colpi di pietra e scappa: ricercato operaio 58enne. Si cercano anche due figli di 15

Izakaya e omakase: la rivoluzione della cucina giapponese che sta conquistando Torino (senza sushi)

di Rosalba Graglia

Izakaya e omakase sono le nuove tendenze della cucina giapponese in Italia: dai bistrot autentici con piatti casalinghi e ramen, fino all'esperienza esclusiva dello chef omakase. Scopri i locali dove vivere questa esperienza



Ascolta l'articolo 4 min

Izakaya e omakase. Sono le due parole chiave di una nuova passione jap che spazia dai ristoranti di culto — come Kensho, Wasabi, Miyabi, Koi, Le petit restaurant japonais di Avigliana — a formule pop e autentiche.

La prima novità è il mood izakaya. Come nel film *Perfect Days* di Wenders, con il protagonista che frequenta piccoli locali di food, l'izakaya, il bistrot-osteria del mondo giapponese, si sta affermando anche da noi. Look di tradizione: lanterne bianche e rosse, tende noren, banconi, sgabelli. Una cucina lontana dagli stereotipi jap: non (o non solo) sushi ma piatti casalinghi da trattoria. E sono sempre più numerosi i posti dove provarla.

C'è l'izakaya Luca in via San Domenico, il Ramen Bar Akira in via Sant'Ottavio vicino a Palazzo Nuovo (altre due sedi a Porta Nuova e al Mercato Centrale). A San Salvario, in via Goito, Yamamoto, con il tradizionale teishoku, cibo tutto in una volta su un unico vassoio, portata principale e piatti vari attorno. E ancora Japs! izakaya in via Carlo Alberto, il piccolo locale di Takiyaki Minamoto in via Bogino, le proposte fusion tra cucina nostrana e jap di Allimé in Regio Parco.

L'ultima apertura è la Donburi House di via Modena 3a, location in città (dopo via Maria Vittoria e via Stampatori, oltre a Settimo, Rivoli, Aosta) di un progetto che prevede 90 ristoranti giapponesi in Italia, idea di Luca Boffa e del Gruppo Building e di Max Chiesa, imprenditore patron del Kensho. A guidare la proposta gastronomica lo chef Kido Takashi: ricette di tradizione insieme a un'architettura che rispetta la cultura nipponica. Come spiega Max Chiesa l'obiettivo è far conoscere soprattutto il ramen, tipico piatto da izakaya: in carta ramen in diverse declinazioni — veg compreso — e piace molto anche il sando, panino con pane Shokipan fatto in casa.

Niente sushi, niente vino, niente caffè, ma birre giapponesi, sake, tè macha. E prezzi contenuti per una proposta accessibile a tutti (il ramen più ricco 16€ e 50). Se l'izakaya è il gusto pop, l'altra nuova tendenza giapponese è l'omakase, «mi fido di te», ovvero carta bianca allo chef. Un'esperienza esclusiva, proposta da ristoranti altrettanto esclusivi e ora, in versione autentica, ovvero al bancone e non al tavolo, nello Spazio Musa di via della Consolata, proprio davanti alla chiesa. Uno spazio d'arte, cultura ed eventi, con il nuovo Akoya, ristorante giapponese, progetto di Christian Mandura e Alessandro Daddea, chef con la passione per il Giappone, e un'inedita japan-lounge. Apertura il 24 settembre, l'abbiamo provato in anteprima.

Alla lounge, dalle 18, vini (un centinaio di etichette, soprattutto bianchi e bolle) e cocktail (anche jap: wasabi sour, koji whisper...) e piatti giapponesi, come ostrica, midollo e ventresca, tartare di gambero viola e riso, sando e astice (drink e tre «ispirazioni» 25 €). Nella Sala Italia, il cuore di Akoya: il bancone di legno di rovere americano, 10 posti a sedere, atmosfera design contemporanea e un piccolo quadro a evocare il Giappone: tutto è zen, concentrato nella cucina.

L'esperienza omakase prevede una quindicina di portate (90€), ma niente menu: ci si affida allo chef. E sono autentiche delizie — chawanmushi, il budino salato con tartare di gambero rosso, nigiri di calamaro, nigiri di orata, caparsanta con salsa teriaki e tartufo nero... e per finire la piccola pasticceria jap con roll alla frutta — in una ricerca minuziosa del prodotto e raccontate con passione dallo chef e dal «regista» Mandura. Che considera l'omakase «la forma più alta e pura di cucina». La nuova frontiera dell'alta gastronomia giapponese.



Torino, il blitz dei ProPal in Consiglio comunale: «La giunta si esprime sulla Flottilla»

La contestazione che sarebbe nata dopo la promessa, non mantenuta, di essere ascoltati dalla conferenza dei Capigruppo

CORRIERE DI TORINO TI PROPONE



Salone dell'Auto Torino 2025, cosa vedere. Tra elettriche e ibride, Cina ed Europa, 10 modelli da cercare in piazza per capire il futuro



Investimenti, cultura e ricerca: il Piemonte sbarca in Giappone



Dal Clandestino ai pranzi gourmet a 25 euro: la rinascita di Ded Gaci conquista Torino

CORRIERE DELLA SERA TI PROPONE



Tre ragazze torturate e uccise in diretta social, la più giovane aveva 15 anni: il femminicidio che ha sconvolto l'Argentina





CLASSIFICHE TREND NOVITÀ C4 CONSUMI COMUNICAZIONE BUSINESS - TURISMO

► Iscriviti alla newsletter

Home / 2025 / Agosto / 23 / Donburi House porta la formula izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti

BUSINESS

Donburi House porta la formula izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina. Il cuore del progetto è l'**Izakaya**, un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura – riporta Adnkronos – gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".



HOME FOOD AND WINE CHI SIAMO CONTACTS Q

- Comune di Parma
- Comune di Parma Chronicle
- Comune di Sorbolo Mezzani
- Concerti - Musica
- Condimenti
- Confetture e Conserve
- Consorzi
- Consorzio del Culatello di Zibello DOP
- Consorzio del Parmigiano Reggiano
- Consorzio del Prosciutto di Parma
- Consorzio del Salame di Felino
- Consorzio di tutela Coppa di Parma
- Consorzio Gorgonzola Dop
- Consorzio tutela vini Emilia
- Consorzio Vini di Romagna
- Corsi - Concorsi - Premi - Onorificenze



LOMBARDIA RISTORANTI

7 indirizzi +1 per un'easy dinner a Milano

BY DANIELA FERRANDO | 0

Dove easy, oltre che facile-veloce-informale, in buona parte dei casi significa anche "a un prezzo ragionevole". Cioè, occhi aperti, sì...

READ MORE

23
LUGLIO 2025

BY REDAZIONE | 0

Parma, 24 luglio 2025. È stata assegnata al Comune di Parma la prestigiosa "Spiga Verde" da parte della Foundation for Environmental Education (FEE) e di Confagricoltura, riconoscimento nazionale che premia i comuni italiani impegnati nello sviluppo rurale sostenibile, nella tutela ambientale e nella valorizzazione delle produzioni agricole di qualità. A ritirare il riconoscimento per la città Paolo Zoni, Delegato del Sindaco alle Politiche Agricole.

READ MORE

23
LUGLIO 2025



Ultime Notizie



CULTURA, RISTORANTI

24
LUGLIO 2025

24
LUGLIO 2025



Triennale Milano: in agosto, che bel posto!

BY DANIELA FERRANDO | 1

La Triennale di Milano non è solo tempio del design. Macchina culturale. Architettura storica materializzata. Giardino dove ozicare. Museum Shop...

READ MORE

25 Luglio 2025



7 indirizzi +1 per un'easy dinner a Milano

23 LUGLIO 2025 | BY DANIELA FERRANDO

0



SHARE THIS POST?

Facebook

Twitter

Pinterest

Dove easy, oltre che facile-veloce-informale, in buona parte dei casi significa anche "a un prezzo ragionevole". Cioè, occhi aperti, si può mangiare **anche sotto i 30 €**.

In ordine alfabetico, per non far torto a nessuno, ecco una serie di **indirizzi preziosi**, gustosi, commentati. E soprattutto, personalmente **visitati e testati**. Non è una classifica.

Donburi House per un'easy dinner da izakaya giapponese



Donburi ha indirizzi a Milano, Torino e altrove. Dei due locali milanesi, ho provato il più defilato (l'altro è in via Moscova). Come entrare in un manga.

Tutto molto pop, prezzi amichevoli. Divertente il menu, che si apre dal fondo come un vero manga. Bisogna sapersi muovere tra **ajitama, edamame, wakame, tofu, sake, katsubushi, ramen, yakitori, miso, sando, dorayaki**. Ma c'è chi ti assiste e spiega.

Che cosa mi è piaciuto di più? Il mio **tofu** con salsa tamari, erba cipollina, katsubushi (tonnetto), mentre il mio commensale ha preso un **ramen** spettacolare, preceduto e seguito da quasi tutti i piatti e ingredienti dell'elenco sopra.

Tip: Donburi House non accetta prenotazioni e anche questo è il bello. E si può anche chiedere lo **speciale passaporto** da timbrare ad ogni passaggio per tradurre i timbri in sconti.

Donburi House. Via Bonaventura Zumbini 39.

- Triennale Milano: in agosto, che bel posto!
- Parma ottiene la "Spiga Verde" per agricoltura sostenibile e qualità del territorio. Unico
- 7 indirizzi +1 per un'easy dinner a Milano
- Cena dei Mille Parma 2025: Menu Stellato con Giancarlo Perbellini il 9 Settembre
- Il Culatello di Zibello protagonista dell'evento Tramonto DiVino in Villa a Riccione
- A Gourmet Summer in Cagliari: Tommaso Sanguedolce Unveils the New Menu at Gli Uffici
- Estate 2025: Aperitivi e Barbecue nella Natura all'Sheraton Rome Parco de' Medici
- Courtyard by Marriott Rome Central Park: un quarto di secolo di ospitalità d'eccellenza nella Capitale
- Andrea Incerti Vezzani: La Filosofia Culinaria che Trasforma la Tradizione Reggiana
- Il lievito è mater, ma quale è il pater, ossia il Maestro che lo saprà valorizzare nel modo migliore?

Categorie

- Abruzzo
- Accademia della Sfogliata
- Aceto
- Acqua minerale
- Agroalimentare
- Alcolici
- Alimentazione
- Archeologia
- Architetti
- Architettura e Urbanistica
- Arte
- Artist

Don Vincè per un'easy dinner napoletana



Chi mai ti dice "Ti vedo sciupato/a" se non un nonno?

E specifico: non un nonno qualunque. Un nonno napoletano. Quello di *Vincenzo Capuano*, *super pizzaiolo ubiqwo e vulcanico* (dev'essere il Vesuvio), che in primavera ha aperto **Don Vincè – Il nonno di Capuano** in zona Monumentale-Chinatown.

Lì mangi Napoli e non solo pizza, con un tocco di casa e uno di cazzimma. Pizze quante vuoi, piatti della tradizione campana, magari bevendo Falanghina.

Che cosa mi è piaciuto di più? Il polpo piastrato con scarola e olive, ma segnalo con commozione **La Scarpetta 'ro Nonn** cui nessuna foto potrà rendere giustizia. Va assaggiata.

Tip: a quest'epoca dovrebbe essere anche in carta la pizza del pizzaiolo Michele con sopra, letteralmente sopra, una zuppa di pesce.

Don Vincè – Il Nonno di Capuano. Via Aristotile Fioravanti 18, Milano.

Glory Pop per un'easy dinner di pizze e...



Per una **serata a spicchi**, a prezzi che sono uno specchio di quelli delle più opulente pizzerie gourmet. Il merito di **Glory Pop – place of Pizza** è proprio questo: offrire in un ambiente colorato e informale pizze originali, non banali e sfiziosità catturanti. Senza cadere nel vorrei ma non posso.

Salvatore Venuto, tra pizze **pop** e **croccanti** lungo tutto il menù, Margherite stracciate dove il topping è grafica, polpette della nonna, parmigiane di zucchine, friselle e focacce e insalate, cheese cake eretiche e un'estetica fine anni '80 ci è riuscito bene. Un successo.

Da Glory Pop non ci si arriva a caso, ci si viene apposta perché, come dice il patron, è diventata una destinazione. A prezzi amici, molto amici.

Tip: Facile da tagliare, difficile da dividere (ci siamo capiti?): **la Parmigiana di zucchine.**

Glory Pop, Via Correggio 14, Milano

La Gyozeria per un'easy dinner di ravioli jap



Alla Gyozeria, come si evince dal nome, sono protagonisti i **gyoza** – i **ravioli giapponesi**.

Nel locale, che è un tripudio di neon, lanterne, colori, ovviamente i gyoza sono in mille modi, al vapore, croccanti o alla piastra, con ripieni per iper vegani o per super carnivori. **Puoi portare a mangiare chi vuoi**, perché il menu è invitante e inclusivo.

Oltre ai gyoza, sfiziosità asiatiche come gli edamame caldi e panciuti e spolverati di sale. E yakitori che ti salvano da figuracce con le bacchette, gamberi in panatura, bao che ti fanno ciao. I prezzi sono easy. Il servizio, veloce e gentile. L'atmosfera sorridente. L'asporto, easy anche quello.

Che cosa mi è piaciuto di più? Soprattutto i **gyoza croccanti**, sottilissimi, mai unti, appena fatti.

Tip: Se ci metti troppo a scegliere, portati avanti condividendo il piatto dei commensali.

La Gyozeria, Viale Monza 47, Milano

Ottopizza per un'easy dinner al trancio e nel ruoto



Ottopizza è piccolo piccolo e ha un dehors piccolo piccolo. Ma è grandioso nella qualità sincera.

Facile che in quel poco spazio ceni in piedi – e non per il disagio, **per la gola: i clienti non finiscono una cosa che già ne ordinano un'altra.**

Riservo quello che ho detto sui miei social, a caldo:
"Verità nella teglia e nel ruoto. Leggerezza al morso.
Gusto al gusto. Calore nei sorrisi e nel servizio."

Una bellissima famiglia, quella di **Luigi de Pari**, che si muove organizzatissimo negli spazi decorati da scritte in napoletano. A mano, le fa un **numeraio**: artista calligrafo delle targhette dei numeri civici e altre finenze.

L'assaggio preferito? Ahi, che dura scelta! Direi **la pizza con la scarola**, ma non vorrei che la stracciata nel ruoto o la marinara si offendessero.

Tip: Grande **value for money** e non importa se il vino è in lattina.

Ottopizza. Corso San Gottardo 28. Milano

Tegamino per un'easy dinner con grande crunch!



Tegamino's, pizze al tegamino, per un'easy dinner padellare.

Il crunch delle pizze, che è il suono perfetto di un impasto aereo e croccante, è vantato anche da un'insegna al neon. E collaudato.

La pizza di Tegamino's, che in città ha due locali, Faruffini e Bligny, ha il crunch triplo, quello dei tre tagli lunghi che il pizzaiolo fa. Perché in tavola la pizza arriva **in 6 spicchi. Gustosi e ricchi.** E vale la pena di gustarli lì, così, sul momento, che siano pizze rosse, bianche o verdi o multicolor, cioè super guarnite.

Ho fatto anche la **prova asporto**, scegliendo di portare a casa una Conci con pomodoro, mozzarella, pancetta piacentina croccante, cipolla rossa di Tropea, Grana Padano grattugiato. Performance perfetta anche dopo il transfer.

Tip: Occhio alle promo e alle combo titillanti di Tegamino's!

Tegamino's. Viale Bligny 5, Milano

Legamino's. Viale Bligny 5, Milano

That's Panaro per un'easy dinner da Costiera



Per i diversamente campani: “**panàro**” significa “**cestello**”, con riferimento all'ingegnosa usanza di calare dalla finestra o dal balcone un cestello attaccato a una lunga corda per tirar su la spesa fatta senza uscire di casa.

Bene, That's Panaro, con locali a Milano e a Sorento, ha approfittato di questo mood per rivisitare la tradizione campana soprattutto del Cilento e della Costiera sotto forma di sfizi, focacce guarnite, panini, frittini, insalatone, paste, dessert. Rivisitarla riuscendoci in chiave, come dicono loro, **fast gourmet**.

Il mio assaggio preferito, che potrebbe anche diventare il tuo/vostro? *Mi ripeto*: è il **pacchero croccante alla Parmigiana di melanzane**, rivisitazione furba di un piatto imprescindibile.

Tip: per un'esperienza diversa, prova That's Panaro anche **a colazione**.

That's Panaro. Viale Piave 40b. Milano

Ecco il +1: Particolare Bistrot per un'easy dinner fighettina



Dell'insegna milanese Particolare, l'indirizzo di via Moscova, zona Brera, è quello del **bistrot**. Indirizzo perfetto per un **tapas lunch** per rimanere leggeri (il pranzo dal lunedì al venerdì comprende 2 piatti, acqua caffè e coperto a 15 €).

O un aperitivo con **tapas all'italiana**, generose.

O una cena veloce per gli amanti del **casual dining**, da intendere come cena fighettina, non ingessata, oserei dire anche romantica all'occorrenza.

Ordini, assaggi, scambi, riordini... piccole tartare, mini arancini di riso, risotti, frutti di mare, ben accompagnati da pagnotte appena sfornate. Lo chef Andrea Cutillo e la sue gentile moglie dello Sri Lanka trasmettono sincerità e competenza.



Donburi House porta il format dell'Izakaya giapponese in Italia

Redazione | 23 Luglio 2025 | Pubblicato in Food & Beverage, Turnover



Un importante piano di sviluppo nazionale, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia: Donburi House intende portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina



Superare l'abusato modello dell'asian fusion e portare la vera cucina giapponese in tutta l'Italia, con l'apertura di ben 90 ristoranti: è questo l'ambizioso progetto di **Donburi House**, il format di ristorazione giapponese autentica guidato dalle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**. I pieni di espansione si fondano sul successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

Il cuore del progetto ruota attorno all'**izakaya**, luogo di ritrovo dopo-lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità, una vera e propria istituzione sociale e gastronomica in Giappone. Donburi House traduce questa filosofia

in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** - dai donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri - in un ambiente che invita alla condivisione.

Anche l'architettura ed il design degli interni giocano un ruolo fondamentale nell'attribuire una forte identità al format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione: ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno, dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.



I proprietari **Luca Boffa** e **Max Chiesa** descrivono in questo modo la visione strategica e la filosofia gastronomica alla base di **Donburi House**:

"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia.", spiega Luca Boffa. "La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica", racconta Max Chiesa. "Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Cerca...

Vai

Categorie

- In Evidenza-
- Convegni
- Cover Story
- Design
 - Architettura
 - Contract
 - Interior design
- Editoriali
- Food & Beverage
 - Chef
 - Prodotti
 - Ristoranti
- Hospitality
 - Attualità
 - Eventi e Fiere
 - Formazione
 - Revenue Management
- Innovazione
- Interviste
- Marketing
 - Gestione
 - Sostenibilità
 - Web Marketing
- News Alberghi
 - Alberghi
 - Breakfast
 - Green
 - Lusso
 - Monitor
 - Ospitalità
 - Personaggi
 - Ristorazione
 - Web
- Qualità
- Real Estate
 - Commenti Norme
 - Strumenti finanziari
- Salute & Igiene
 - Sanificazione
 - Prodotti Sanità
 - Servizi
- Tecnologia
 - Informatica
 - Prodotti
- Turismo
 - Destinazioni
 - Osservatori
- Turnover
- Video interviste
- Wedding
- Wellness



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per restare aggiornato sulle novità

Città di residenza

Attività

Inserisci email

Invia

☐ Confermo di aver preso visione dell'informatica sul trattamento dei dati ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) n. 679/2016 ("GDPR").



DONBURI HOUSE porta l'Izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti

Il format di ristorazione giapponese autentica, guidato dalle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, accelera il suo piano di crescita a livello nazionale con 90 nuove aperture.

22/07/2025 Categoria: Ristorazione



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

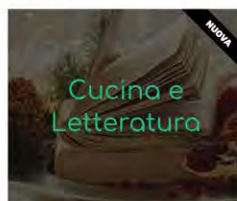
Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Redazione



Mariella Belloni
Giornalista

RUBRICHE



Pubblica con noi



Collabora con
Foodav



Campi Flegrei: storie di vita tra fuoco e mare

di Stefano Scarpa e Paolo Popoli

la Repubblica

18 LUGLIO 2025 - AGGIORNATO ALLE 12.10

SEZIONI

EDIZIONI LOCALI

SERVIZI

Terremoto Napoli

Trump Epstein

Amanti concerto Coldplay

Ucraina

Isra

Nuovi arrivi

Wendy's torna in Italia: la catena di fast food apre 170 ristoranti entro il 2035

Dopo l'esperienza di fine anni 80, il colosso americano ci riprova. I primi due punti vendita apriranno a Milano entro la prima metà del 2026. Attese oltre 5mila assunzioni

di Davide Lentini 16 Luglio 2025 10:22



La catena di fast food americana **Wendy's** torna in Italia dopo oltre tre decenni. Si tratta di un ritorno strategico sul nostro mercato. L'accordo firmato da **YourFood**, società italiana capitanata da **Mario Resca**, e il gigante statunitense degli hamburger prevede un piano ambizioso di **170 aperture in franchising entro il 2035**.

WENDY'S PUNTA A 2MILA RISTORANTI FUORI DAGLI USA

L'operazione si inserisce nel più ampio progetto di espansione internazionale di Wendy's: l'azienda punta a generare il **70% delle nuove aperture fuori dagli Usa**, con un obiettivo di **2mila ristoranti esteri** entro il 2028. I primi due punti vendita, entrambi a Milano, dovrebbero inaugurare nella prima metà del 2026, fungendo da apripista per la diffusione nel resto del Paese.

LA STRATEGIA YOUR FOOD DI MARIO RESCA

Your Food riunisce competenze locali e internazionali. Guidata da Resca (già presidente di Confindustria) e sostenuta da gruppi come **BGenera**, **Venus** e **First Capital**, vanta un'expertise su food service, real estate e finanza. "Siamo certi che i consumatori italiani apprezzeranno l'**elevata qualità e la freschezza dei prodotti di Wendy's**" - ha detto Resca presentando l'operazione - oltre all'ottimo rapporto qualità-prezzo".

#X

RICEVI GRATIS LE NOTIZIE IN ANTEPRIMA

WENDY'S PROVÒ A CONQUISTARE L'ITALIA NEGLI ANNI '80

Wendy's non è una novità assoluta per l'Italia. A fine anni '80 il marchio aprì alcuni fast food a Milano, in franchising locale. Tuttavia, il successo fu limitato e i locali furono ceduti a **Burghy**, poi inglobata da **McDonald's**. Oggi la rete si ripensa forte di quanto successo più di 30 anni fa: quella prima esperienza ha fornito un insegnamento sul difficile allineamento tra standard americani e gusto italiano.

CON L'ARRIVO DI WENDY'S 5MILA ASSUNZIONI

L'ingresso di Wendy's sul mercato italiano **dovrebbe generare fino a 5mila nuovi posti di lavoro** diretti in Italia. Il contesto resta favorevole: la domanda di cibo veloce di qualità e preparato al momento ha recentemente spinto investimenti da parte di altre catene come **Jollibee**, **Kfc** e **Donburi House**, consolidando un trend di crescita nel segmento del Quick Service Restaurant locale.



Nuovi arrivi

Wendy's torna in Italia: la catena di fast food apre 170 ristoranti entro il 2035

Dopo l'esperienza di fine anni 80, il colosso americano ci riprova. I primi due punti vendita apriranno a Milano entro la prima metà del 2026. Attese oltre 5mila assunzioni

di Davide Lentini 16 Luglio 2025 10:22



La catena di fast food americana **Wendy's** torna in Italia dopo oltre tre decenni. Si tratta di un ritorno strategico sul nostro mercato. L'accordo firmato da **Your Food**, società italiana capitanata da **Mario Resca**, e il gigante statunitense degli hamburger prevede un piano ambizioso di **170 aperture in franchising entro il 2035**.

WENDY'S PUNTA A 2MILA RISTORANTI FUORI DAGLI USA

L'operazione si inserisce nel più ampio progetto di espansione internazionale di Wendy's: l'azienda punta a generare il **70% delle nuove aperture fuori dagli Usa**, con un obiettivo di **2mila ristoranti esteri** entro il 2028. I primi due punti vendita, entrambi a Milano, dovrebbero inaugurare nella prima metà del 2026, fungendo da apripista per la diffusione nel resto del Paese.

LA STRATEGIA YOUR FOOD DI MARIO RESCA

Your Food riunisce competenze locali e internazionali. Guidata da Resca (già presidente di Confimprese) e sostenuta da gruppi come **BGenera**, **Venus** e **First Capital**, vanta un expertise su food service, real estate e finanza. "Siamo certi che i consumatori italiani apprezzeranno l'elevata qualità e la freschezza dei prodotti di Wendy's - ha detto Resca presentando l'operazione - oltre all'ottimo rapporto qualità-prezzo".



RICEVI GRATIS LE NOTIZIE IN ANTEPRIMA

WENDY'S PROVÒ A CONQUISTARE L'ITALIA NEGLI ANNI '80

Wendy's non è una novità assoluta per l'Italia. A fine anni '80 il marchio aprì alcuni fast food a Milano, in franchising locale. Tuttavia, il successo fu limitato e i locali furono ceduti a **Burghy**, poi inglobata da **McDonald's**. Oggi la rete si ripensa forte di quanto successo più di 30 anni fa: quella prima esperienza ha fornito un insegnamento sul difficile allineamento tra standard americani e gusto italiano.

CON L'ARRIVO DI WENDY'S 5MILA ASSUNZIONI

L'ingresso di Wendy's sul mercato italiano **dovrebbe generare fino a 5mila nuovi posti di lavoro** diretti in Italia. Il contesto resta favorevole: la domanda di cibo veloce di qualità e preparato al momento ha recentemente spinto investimenti da parte di altre catene come **Jollibee**, **Kfc** e **Donburi House**, consolidando un trend di crescita nel segmento del Quick Service Restaurant locale.



TRENDING



Vela

Red Bull SailGP Italy fa rotta sui mercati della nautica e del turismo



Nautica

Silent Yachts, i catamarani a energia solare Made in Italy



La ricerca

Family Office: lo studio di BlackRock analizza il settore e ne delinea le prospettive



Calcio e finanza

Il Paris Saint Germain è il primo club di calcio a confermare di aver investito in Bitcoin



Eccellenze italiane

Tenuta Meraviglia, la cantina scolpita nella pietra: l'ultima avventura di Alejandro Bulgheroni

TUTTE LE NEWS >

TUTTI I VIDEO >

QUOTIDIANO NAZIONALE

Anziani bullelli

Ginaluca Bosia



IL GIORNO
TROVA MI



Accedi

Abbonamento
digitale:
6 € al mese



Urbanistica

Delitto di Garlasco

Licenziamenti Booking....

Mani robotiche

Eventi weekend

Superenalotto

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA ●

Ricerca

15 lug 2025



Il Giorno • Speciali • Trova Mi • Donburi House punta sul 9...

Donburi House punta sul 90. Izakaya, cuore e fantasia

Il piano di sviluppo del format nipponico in tutta Italia (a partire da Milano). Investimenti delle famiglie Boffa e Chiesa, ricette dello chef Kido Takashi.



Il piano di sviluppo del format nipponico in tutta Italia (a partire da Milano). Investimenti delle famiglie Boffa e Chiesa, ricette dello chef Kido Takashi.

Le ricette della tradizione: dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri. La filosofia dell'izakaya, istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Un'architettura accogliente, materiali caldi come il legno, le luci soffuse delle lanterne. Per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera giapponese. Tutto questo è Donburi House, che dopo i successi in Piemonte scommette su un ambizioso piano di sviluppo nazionale che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. Un piano nel quale Milano e la Lombardia hanno un ruolo centrale. A guidare la proposta gastronomica sarà l'ex executive chef Kido Takashi. A investire le famiglie torinesi Boffa e Chiesa, l'obiettivo superare il modello 'fusion' e portare in Italia la cucina giapponese nella forma più genuina. "Il mondo del food ci è sempre piaciuto – racconta Luca Boffa, proprietario di Donburi House –. Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia, infatti stiamo già preparando la prima apertura in Svizzera. Cercheremo di essere originali e di garantire la massima qualità, sempre". Qualità, un concetto che in tempi di all-you-can-eat, si è troppo spesso allontanata dalla cultura nipponica autentica. "Avremo un laboratorio che garantirà omogeneità e qualità dell'offerta, nei piatti che richiedono - per essere autenticamente giapponesi - le lunghe lavorazioni previste dalla ricetta".

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

[Trova Mi](#)

[The Who](#)

[Trova Mi](#)

[Nick Cave](#)

[Trova Mi](#)

[Quella volta che mia zia fece scappare Matteotti](#)

[Trova Mi](#)

[Festival Hystrio all'Elfo Puccini](#)

[Trova Mi](#)

[Ultima luna d'estate](#)



Prenditi una pausa e parti con ITA Airways!

ITA Airways



Perché l'idea di Boffa è di tornare alle radici autentiche di una cultura che abbina etica ed estetica. "Come quella italiana, la cucina giapponese ha un'anima, è una cucina poco cucinata, sana. Sia io che mio padre l'abbiamo scoperta in più viaggi". E come un viaggio sarà il pasto da Donburi House, "un'esperienza immersiva come se si stesse mangiando a Tokyo, Osaka o Kyoto". Al momento i ristoranti Donburi House aperti sono due a Milano, uno è in apertura e a settembre arriverà il nuovo locale in via Borsieri, all'Isola. In parallelo, le aperture in Lombardia, la prima a Saronno e poi nuovi locali all'interno dei centri commerciali. "Il Nord Italia ha un ruolo centrale, perché è un'area ricettiva per la nostra offerta gastronomica".



© Riproduzione riservata



f Facebook X Twitter P Pinterest W WhatsApp in LinkedIn +

2 min di lettura

Il format di ristorazione giapponese autentica, guidato dalle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, continua la mission mirata a diffondere la cultura giapponese autentica.

Donburi House rende noto un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di **90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.



Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un **menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** - dai donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri - in un ambiente che invita alla condivisione.



ULTIME NOTIZIE



Al Cortile cambia veste e diventa Figli dei Fiori Al Cortile

14 Luglio 2025

Figli dei Fiori Restaurants arriva a Milano. Si tratta di un format dall'identità fortemente poetica ideato sulle rive del...



Da Vincenzo Capuano chi mangia pizza campa 100 anni

10 Luglio 2025

Il Maestro Pizzaiolo Vincenzo Capuano ha presentato in anteprima nazionale, "100 Ann" la Pizza della Longevità una pizza pensata...



I cocktail a base di caffè Hausbrandt firmati Bruno Vanzan

8 Luglio 2025

Si rinnova la partnership tra il Gruppo Hausbrandt e Bruno Vanzan, barman di fama internazionale e campione mondiale di...



A fine agosto torna la Fiera Nazionale Del Peperone Di Carmagnola...

7 Luglio 2025

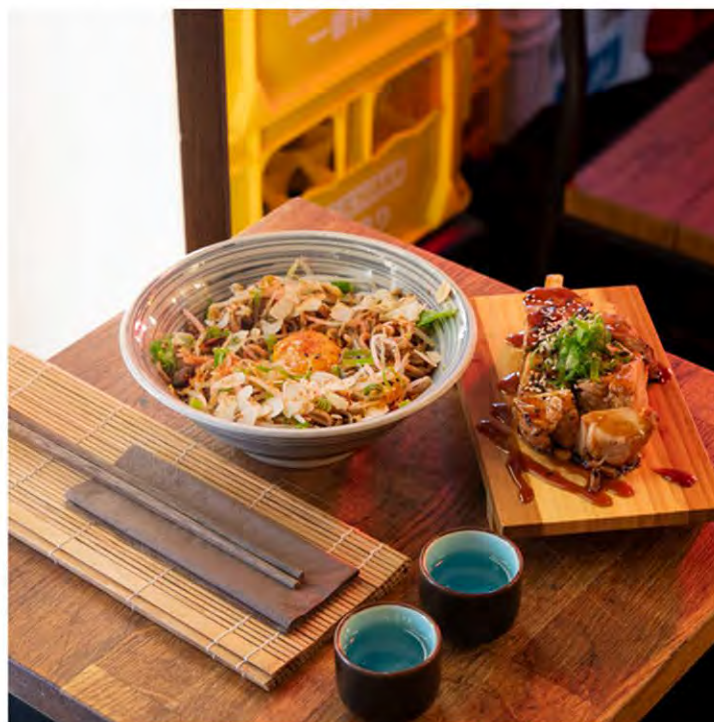
È la principale rassegna nazionale dedicata ad un prodotto agricolo ed è giunta alla 76ma edizione. Per gli amanti...

TEMI PIÙ POPOLARI

Fiere e Manifestazioni	458
Mondo del Vino e della Vite	290
Le Aziende Informano	267
Enunciati	747

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.



A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'**Executive Chef Kido Takashi**, **icona della cucina tradizionale del Sol Levante**, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".*

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".*

www.donburihouse.it

f Facebook X Twitter P Pinterest WhatsApp LinkedIn +

Il quotidiano online del food retail Iscriviti alla Newsletter Aggiornato a lunedì 14 luglio 2025

RM RISTORAZIONE MODERNA NEWS RM MAGAZINE SVILUPPO RETE PRODOTTI EDMSTORE CATEGORIE



Il locale a insegna Donburi House ad Aosta

SVILUPPO RETE

Donburi House, pronto un piano di sviluppo da 90 aperture in Italia

Donburi House aperture Italia - Donburi House cucina giapponese - Donburi House menu



Forse del successo ottenuto in città come Torino, Milano e Aosta, **Donburi House è pronta a sviluppare il format** con l'apertura di **90 locali in Italia**. Di proprietà delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, l'insegna dedicata alla cucina giapponese - che **conta attualmente 8 punti vendita** - si pone come lo strumento per **superare il modello di cucina etnica fusion** dominante e offrire ai clienti un'esperienza autentica.

- Layout ad alta condivisibilità e menu tradizionale per Donburi House.
- In cucina, l'esperienza del Kensho e dello chef Kido Takashi.
- Donburi House guarda anche fuori confine: verso l'apertura in Svizzera.

Layout ad alta condivisibilità e menu tradizionale per Donburi House.

Cuore del progetto dell'insegna è l'**izakaya**: una vera e propria istituzione sociale e gastronomica in Giappone, **un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità**. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menu che rispetta rigorosamente **le ricette della tradizione** (dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri) in un ambiente che invita alla condivisione. In questo senso, **l'architettura gioca un ruolo fondamentale** nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo **studio Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in **un'atmosfera tipicamente giapponese**.

GALLERIA:



EDIZIONI DM
Nuovi spazi,
stessa passione
per il retail

NOTIZIE DEL GIORNO



Pizzium e il pasticcere Sal De Riso
insieme per il Pizziumotto



KoRo Café arriva in Italia con il
suo menu veg e sostenibile



Ristoranti e bar, SumUp: resistono
ancora gli scontrini cartacei

Slow Food Italia, Barbara Nappini
confermata presidente



In cucina, l'esperienza del Kensho e dello chef Kido Takashi.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'**executive chef Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Donburi House guarda anche fuori confine: verso l'apertura in Svizzera.

"Abbiamo visto nel Paese **un grande desiderio di esperienze autentiche** e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere **ambizioni internazionali**, e infatti **stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera**", ha affermato **Luca Boffa**, proprietario di Donburi House. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Anche dal punto di vista gastronomico. Dopo Kensho quindi "vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra **missione** è offrire **un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica**. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri", ha aggiunto l'altro proprietario **Max Chiesa**.

FOOD SERVICE
RETAIL & FRANCHISING REAL ESTATE & TRAVEL INDUSTRIA F&B DISTRIBUZIONE TECH

Quick links: Nuove aperture Osservatorio Food Court The Best of FS Magazine Abbonati a Food Service Iscriviti alla Newsletter WhatsApp

Il magazine per veri *coffee expert*

LEGGI L'ARTICOLO
E SCOPRI TUTTI I METODI
DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ

DONBURI HOUSE PORTA L'IZAKAYA GIAPPONESE IN ITALIA CON UN PIANO DI ESPANSIONE NAZIONALE

RETAIL & FRANCHISING

3 min.

11 Luglio 2025

Dopo il successo a Torino, Milano e Aosta, il progetto lanciato dalle famiglie Boffa e Chiesa si prepara ad aprire 90 nuovi locali ispirati all'iconico locale nipponico



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il format nel dettaglio

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.



Le mie preferenze di consenso

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.



Dichiarazioni

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".*

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".*

Food

Donburi House: dopo il bis a Milano ecco il business plan per 90 ristoranti

09/07/2025 - 2 min read



Home » Food » Donburi House: dopo il bis a Milano ecco il business plan per 90 ristoranti

f

Donburi House ha appena aperto il secondo punto vendita a Milano, mentre annuncia un piano di sviluppo da 90 ristoranti.

X

Donburi House è un format di cucina giapponese nato a Torino, attualmente attivo in Italia con 9 ristoranti, fra il torinese, Milano, Aosta e Saronno. L'apertura più recente, nel capoluogo lombardo, è avvenuta in via Moscova.

in

@



Il cuore dell'offerta è quella dell'izakaya, locale tipico nipponico a metà fra un ristorante e un pub o un bar, dove una bevanda viene accompagnata da cibi tradizionali come donburi, ramen, gyoza e onigiri.

I proprietari di Donburi House sono Luca Boffa e Max Chiesa.

Boffa appartiene alla famiglia proprietaria del gruppo Building, colosso delle costruzioni (sia retail sia commerciali). Famiglia che è anche socia dello studio di architettura Boffa Petrone & Partners, incaricato di firmare il progetto architettonico della catena (e anche cliente di altri brand foodservice).

Max Chiesa, invece, è un imprenditore che da dieci anni possiede, a Torino, il ristorante giapponese di fascia alta Kensho, da cui Donburi House trae ispirazione, ma in una versione più accessibile.

Il marchio ha messo a punto una strategia di espansione, che prevede di arrivare a 90 ristoranti entro il 2030. "L'espansione avverrà con punti vendita sia a gestione diretta che con partner in franchising (multi unit già operativi)" fa sapere l'azienda.

I ristoranti, oggi, si trovano generalmente su strada ma il progetto di espansione non dovrebbe escludere alcun canale di vendita. Nel torinese, uno dei ristoranti si trova al Settimo Cielo Retail Park. Mentre a Saronno, Donburi House ha occupato uno spazio in un progetto retail da poco inaugurato, ossia la riapertura della storica Rotonda di Saronno, a opera di Sigma Costruzioni.





CIBO CULTURA E SOCIETÀ

L'izakaya della cucina giapponese si espande in Italia

IN DIES 4 Ore Ago 0 5 Mins



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kencho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kencho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Print PDF

Tagged: cucina Giappone

IN DIES

Testata iscritta nel registro dei giornali e dei periodici del Tribunale di Macerata, in data 17/08/2009 al n° 584.
Nessun contenuto (testi, immagini, media) può essere riprodotto senza autorizzazione.

News IN DIES

Il sito News IN DIES è stato spostato al nuovo indirizzo indies.altervista.org Nuovi RSS feed:
<https://indies.altervista.org/feed/>

IN DIES su Google News

[Google News](#)

Juorno

ECONOMIA

Donburi House, 90 ristoranti per portare l'autentica cucina giapponese in tutta Italia



Publicato 20 ore fa del 7 Luglio 2025
Di **Pietro Ruggiero**



Donburi House annuncia uno dei piani di sviluppo più ambiziosi della ristorazione tematica in Italia: aprire **90 ristoranti giapponesi** su tutto il territorio nazionale. Un progetto ambizioso, reso possibile grazie agli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, che parte dal successo ottenuto a **Torino, Milano e Aosta**.

Obiettivo dichiarato: **superare il concetto di cucina fusion** e diffondere un'autentica cultura gastronomica giapponese, ispirata agli **izakaya**, le osterie nipponiche in cui si condivide il cibo sorseggiando bevande in un'atmosfera rilassata e conviviale.

Architettura e atmosfera: ogni ristorante è un'esperienza

Il format è curato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**. Gli ambienti evocano l'estetica giapponese grazie a **materiali caldi, luci soffuse e arredi in legno**, in uno stile che trasporta lontano dal caos urbano. Ogni locale è concepito come un **luogo immersivo** dove design e funzione dialogano per raccontare una storia.



ULTIMORA POPOLARI VIDEO



CINEMA / 48 minuti fa
Romana Maggiore Vergano, la rivelazione del cinema italiano: «Da futura medico a protagonista sul set»



CRONACHE / 53 minuti fa
Gianni Berengo Gardin: «La vecchiaia fa schifo, ma morirò comunista con la mia Leica»



IN EVIDENZA / 1 ora fa
Ema Stokholm, dalla sofferenza alla libertà: arte, radio, pittura e il sogno di una vita tranquilla

Fedeltà alla tradizione: la cucina del Sol Levante

L'identità gastronomica di Donburi House nasce dall'esperienza di **Kensho**, ristorante torinese di alta cucina giapponese. Da questa base nasce una proposta più accessibile ma sempre rispettosa della tradizione, con **donburi**, **ramen**, **gyoza** e **onigiri** protagonisti del menù.

Alla guida culinaria c'è l'**Executive Chef Kido Takashi**, icona della cucina del Sol Levante. Sarà lui a ideare i piatti, sviluppare i menu e supervisionare le brigate in ogni nuova apertura.



Radici locali, ambizioni globali

In questi giorni Donburi House è **partner ufficiale del Kappa FuturFestival di Torino**, confermando l'impegno nella valorizzazione del territorio e dei grandi eventi culturali.

Secondo il fondatore **Luca Boffa**, la strategia punta a creare "un format di **qualità, accessibile e replicabile**, con l'identità come elemento centrale". Il progetto guarda anche oltreconfine: "La prima apertura in Svizzera è già in preparazione", annuncia.

Per **Max Chiesa**, la filosofia è chiara: "Ogni piatto è un gesto di rispetto verso la cultura giapponese. Kensho ci ha insegnato l'eccellenza, ora vogliamo portarla a tutti".

AGRIFOOD CRONACA

Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia

Ispirati all'izakaya. Boffa: pronti anche a prima apertura in Svizzera

LUG 6, 2025 Enogastronomia



Milano, 6 lug. (askanews) – Donburi House annuncia un piano di sviluppo che prevede l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in Italia. Il progetto è sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa e parte dall'“esperienza positiva” registrata a Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è proporre in tutto il Paese un modello di ristorazione autenticamente ispirato all'izakaya giapponese, luogo tradizionale di incontro e convivialità in Giappone, dove la cucina accompagna il bere in un contesto informale. Donburi House intende riprodurre questo ambiente offrendo piatti tipici come donburi, ramen, gyoza e onigiri, con un menù rispettoso delle ricette originali. La direzione gastronomica è affidata all'executive chef Kido Takashi, che curerà menu, sviluppo dei piatti e supervisione delle cucine.

“Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala” spiega Luca Boffa, proprietario di Donburi House, aggiungendo che “stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima”.

L'architettura gioca un ruolo centrale nell'identità del brand. Il progetto di ogni ristorante è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners e combina materiali naturali come il legno con l'illuminazione soffusa delle lanterne, per ricreare un'atmosfera coerente con quella giapponese. Il know-how nasce dall'esperienza maturata a Kensho di Torino, tra i ristoranti di riferimento per la cucina nipponica di qualità in Italia. Da questa base nasce un progetto che nei prossimi giorni sarà presente anche al “Kappa FuturFestival” del capoluogo piemontese come partner ufficiale.

“Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione” conclude Max Chiesa, sottolineando che “ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri”.

info & imprese

askanews
Segui la Pagina 180.164 follower

askanews
16 ore fa

Alluvioni Texas, sono 68 le vittime secondo le autorità



ASKANEWS.IT
Alluvioni Texas, sono 68 le ...
Si cercano ancora 11 ragazze del ...

1 Commenta 2



Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia

askanews | domenica 06 Luglio 2025



Ispirati all'izakaya. Boffa: pronti anche a prima apertura in Svizzera

Milano, 6 lug. (askanews) – Donburi House annuncia un piano di sviluppo che prevede l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in Italia. Il progetto è sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa e parte dall'“esperienza positiva” registrata a Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è proporre in tutto il Paese un modello di ristorazione autenticamente ispirato all'izakaya giapponese, luogo tradizionale di incontro e convivialità in Giappone, dove la cucina accompagna il bere in un contesto informale. Donburi House intende riprodurre questo ambiente offrendo piatti tipici come donburi, ramen, gyoza e onigiri, con un menù rispettoso delle ricette originali. La direzione gastronomica è affidata all'executive chef Kido Takashi, che curerà menù, sviluppo dei piatti e supervisione delle cucine.

“Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala” spiega Luca Boffa, proprietario di Donburi House, aggiungendo che “stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima”.

L'architettura gioca un ruolo centrale nell'identità del brand. Il progetto di ogni ristorante è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners e combina materiali naturali come il legno con l'illuminazione soffusa delle lanterne, per ricreare un'atmosfera coerente con quella giapponese. Il know-how nasce dall'esperienza maturata a Kensho di Torino, tra i ristoranti di riferimento per la cucina nipponica di qualità in Italia. Da questa base nasce un progetto che nei prossimi giorni sarà presente anche al “Kappa FuturFestival” del capoluogo piemontese come partner ufficiale.

“Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione” conclude Max Chiesa, sottolineando che “ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri”.

EDITORIALI



L'Editoriale della direttrice
di Raffaella Tregua
Quei 30 secondi che ti cambiano la
vita



L'Editoriale del fondatore
di Carlo Alberto Tregua
“Cultura è libertà”: indispensabile
leggere

LE NOTIZIE DI OGGI

LE LESIONI

**Dramma vicino all'Oasi del
Simeto, pescatore gravemente
ferito alla testa: si indaga**
di Redazione



La polizia indaga sul
terribile episodio
che ha portato
l'esperto pescatore
in ospedale. ...

LE INDAGINI

**Cade in un dirupo con la moto,
morto un turista in Sicilia: la
tragedia**
di Redazione



Il suo corpo è stato
scoperto in fondo a
una scarpata nelle
campagne di Sutera
...

A MONDELLO

**Schianto sulla Palermo-Mazara,
due feriti: tredicenne in ospedale
in codice rosso**
di Redazione



La ragazza di 13 anni
è stata trasportata in
codice rosso dai
sanitari del 118 al
pronto soccorso
pediatrico
dell'ospedale
Cervello ...

LE DICHIARAZIONI

**Schifani smentisce richieste di
dimissioni per l'assessora Amata:
“Non all'ordine del giorno”**
di Redazione



Il presidente
Schifani ha insistito
sull'importanza di
un approccio
istituzionale
improntato alla
cautela: la
magistratura farà il
suo corso. ...

POLIZIA DI STATO

**Parcheggiatore abusivo chiede
10 euro in pieno centro:**



Vivi il giornale, confrontati e comunica
con la redazione e con gli altri utenti

QdS.it



HOME ATTUALITÀ MODA & BEAUTY LIFESTYLE CHI SIAMO I PARTNER CONTATTI

Luglio 7, 2025 9:56 am

Home > Donna News > Donburi House, l'izakaya autentico giapponese in Italia



DONNA NEWS • FOOD

Donburi House, l'izakaya autentico giapponese in Italia

Il format di ristorazione giapponese autentica, Donburi House, conquista l'Italia con stile e autenticità tutta da provare!

6 Luglio 2025



Il panorama culinario italiano si arricchisce di una proposta audace e innovativa: **Donburi House** annuncia un ambizioso piano di sviluppo nazionale che vedrà l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in tutta Italia. Un progetto che non è solo espansione, ma una vera e propria missione per elevare la **cucina giapponese** a un nuovo livello di autenticità, superando il concetto di "fusion" per abbracciare l'essenza più genuina del Sol Levante.



Grazie agli investimenti delle influenti famiglie torinesi Boffa e Chiesa, Donburi House, già affermato in città come Torino, Milano e Aosta, si prepara a rivoluzionare il settore. Al cuore di questa iniziativa c'è l'**izakaya**, un'istituzione sociale e gastronomica giapponese, qui reinventata come un'esperienza immersiva dove il piacere della convivialità si fonde con una proposta culinaria impeccabile.

Immaginatevi in un ambiente curato nei minimi dettagli, dove la bevanda accompagna un menù che celebra rigorosamente le ricette della tradizione: dal **donburi** al **ramen**, passando per **gyoza** e **onigiri**, ogni piatto è un invito alla condivisione e alla scoperta.

Design e Gusto: Un Matrimonio Perfetto

L'identità di Donburi House è profondamente legata al suo design. Il progetto architettonico, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo armonioso tra estetica e funzione. Ogni locale è pensato come un rifugio accogliente, dominato dal calore del **legno** e dalle luci soffuse delle **lanterne**, capaci di trasportare l'ospite lontano dal trambusto urbano, in un'atmosfera autenticamente giapponese. Un'esperienza sensoriale completa, dove ogni dettaglio è studiato per avvolgervi in un abbraccio di stile e serenità.



Post Recenti



Antonella Chiariello alla guida di Wella Italia

7 Luglio 2025



La filosofia culinaria di Donburi House affonda le radici nella profonda conoscenza gastronomica maturata presso Kensho, ristorante torinese acclamato per l'alta cucina nipponica. Questa expertise garantisce una selezione meticolosa delle materie prime e un approccio alla qualità che, pur restando accessibile, non scende a compromessi. Non a caso, Donburi House è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, a conferma del suo impegno nel supportare i grandi eventi e la cultura del territorio.



L'Autenticità Guidata da un Maestro

A guidare l'intera proposta gastronomica di tutti i ristoranti sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, vera icona della cucina tradizionale giapponese. La sua visione e la sua esperienza saranno fondamentali nella concezione dei menu, nello sviluppo dei piatti e nella supervisione di ogni brigata, garantendo un'esperienza culinaria fedele e ineccepibile.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo percepito un forte desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, accessibile e replicabile su larga scala. È un progetto che ambisce a una dimensione internazionale, tanto che stiamo già pianificando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è assicurare che ogni nuovo ristorante mantenga la stessa anima. Per questo, l'architettura non è un semplice contorno, ma parte integrante dell'esperienza, vogliamo che i nostri luoghi abbiano una storia da raccontare".



Max Chiesa, co-proprietario, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House, il nostro obiettivo è rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, in totale rispetto della cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto e un invito a scoprirla senza filtri".

A cura di **Laura Farnesi**

Leggi anche: **Ricci, tutti i segreti per "domarli"**



Donburi House: punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia

Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia

Attualità • Donburi House punta ad aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia



Di Redazione-web

Luglio 6, 2025

Milano, 6 lug. (askanews) – Donburi House annuncia un piano di sviluppo che prevede l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in Italia. Il progetto è sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa e parte dall'"esperienza positiva" registrata a Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è proporre in tutto il Paese un modello di ristorazione autenticamente ispirato all'izakaya giapponese, luogo tradizionale di incontro e convivialità in Giappone, dove la cucina accompagna il bere in un contesto informale. Donburi House intende riprodurre questo ambiente offrendo piatti tipici come donburi, ramen, gyoza e onigiri, con un menù rispettoso delle ricette originali. La direzione gastronomica è affidata all'executive chef Kido Takashi, che curerà menu, sviluppo dei piatti e supervisione delle cucine.

"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala" spiega Luca Boffa, proprietario di Donburi House, aggiungendo che "stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima".

L'architettura gioca un ruolo centrale nell'identità del brand. Il progetto di ogni ristorante è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners e combina materiali naturali come il legno con l'illuminazione soffusa delle lanterne, per ricreare un'atmosfera coerente con quella giapponese. Il know-how nasce dall'esperienza maturata a Kensho di Torino, tra i ristoranti di riferimento per la cucina nipponica di qualità in Italia. Da questa base nasce un progetto che nei prossimi giorni sarà presente anche al "Kappa FuturFestival" del capoluogo piemontese come partner ufficiale.

"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione" conclude Max Chiesa, sottolineando che "ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

► Diretta WhatsApp: +39 3804718181



HOME

PALINSESTO

LE FREQUENZE

TOP20

GLI AMICI



DONBURI HOUSE PUNTA AD APRIRE 90 RISTORANTI GIAPPONESI IN ITALIA

Milano, 6 lug. (askanews) - Donburi House annuncia un piano di sviluppo che prevede l'apertura di ben 90 ristoranti giapponesi in Italia. Il progetto è sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa e parte dall'"esperienza positiva" registrata a Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è proporre in tutto il Paese un modello di ristorazione autenticamente ispirato all'izakaya giapponese, luogo tradizionale di incontro e convivialità in Giappone, dove la cucina accompagna il bere in un contesto informale. Donburi House intende riprodurre questo ambiente offrendo piatti tipici come donburi, ramen, gyoza e onigiri, con un menù rispettoso delle ricette originali. La direzione gastronomica è affidata all'executive chef Kido Takashi, che curerà menu, sviluppo dei piatti e supervisione delle cucine.

"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala" spiega Luca Boffa, proprietario di Donburi House, aggiungendo che "stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima".

L'architettura gioca un ruolo centrale nell'identità del brand. Il progetto di ogni ristorante è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners e combina materiali naturali come il legno con l'illuminazione soffusa delle lanterne, per ricreare un'atmosfera coerente con quella giapponese. Il know-how nasce dall'esperienza maturata a Kensho di Torino, tra i ristoranti di riferimento per la cucina nipponica di qualità in Italia. Da questa base nasce un progetto che nei prossimi giorni sarà presente anche al "Kappa FuturFestival" del capoluogo piemontese come partner ufficiale.

"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione" conclude Max Chiesa, sottolineando che "ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Q cosa stai cercando?

Marketing

iscriviti alla newsletter

Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 ristoranti

4 Luglio 2025



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal riscontro del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**, un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia con un menù che **rispetta le ricette della tradizione**, dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri.

Il progetto è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, con locali caratterizzati da materiali caldi come il legno e luci soffuse delle lanterne.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera", commenta nella nota **Luca Boffa**, proprietario di Donburi House.





Esiste a Torino un caso di successo nella ristorazione come format replicabile: questo caso è **Donburi House**.

Il format, basato sulla cucina giapponese, è sviluppato dalle famiglie Chiesa e Boffa. Attraverso le esperienze di **Max Chiesa** (già Kensho) e **Luca Boffa** (già Snodo).

La notizia è che la catena made in Torino punta ad aprire **90 punti vendita in Italia**. Attualmente ci sono sedi a Milano, Torino ed Aosta.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Donburi House vuole tradurre questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del **Sol Levante**: sarà responsabile della concezione dei menù, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

L'architettura, grazie al *know-how* di **Building**, è parte integrante del format e non solo un contorno.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare"*.

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri"*.

FOOD / 04/07/2025

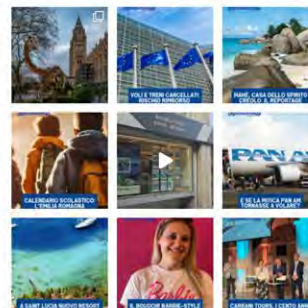
Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia

di Redazione



LAGENZIADIVIAGGI

Su L'Agenzia di Viaggi Magazine news, analisi e statistiche per i professionisti del travel. E su ViaggiOff l'altro volto dell'informazione turistica



Carica di più...

Seguire Instagram



Tutti pazzi per il Giappone. Lo abbiamo scritto e riscritto. E lo dimostrano i numeri di flussi turistici sempre più massicci dall'Italia al Sol Levante.

Motore di tale fenomeno, non più i **manga** come un tempo o le seduzioni delle geishe, del monte Fuji e della filosofia orientale, ma la sua **cucina**. Sempre più popolare nel mondo e nel nostro Paese. Un grande, immenso, business, che ora porta **Donburi House** a varare uno tra i piani di sviluppo più ambiziosi nel settore della ristorazione tematica: l'apertura a partire da settembre di **90 ristoranti giapponesi in Italia**.

Un'espansione resa possibile dagli investimenti delle **famiglie torinesi Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.



L'executive chef Takashi Kido

Il progetto punta ad andare oltre l'ormai diffusissimo fusion, importando il concept originale della cultura gastronomica nipponica. Pilastro (concettuale e architettonico) è l'**izakaya** – vera e propria istituzione sociale in Giappone – un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove il buon bere accompagna il buon cibo in un **rito di convivialità**.

Donburi House traduce questa filosofia in un'**esperienza immersiva**, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal **donburi**, appunto (ciotola di riso coperta da vari ingredienti, ndr) al **ramen**, passando per **gyoza** e **onigiri** – in un ambiente che invita alla condivisione.

Un modello per noi innovativo, la cui proposta gastronomica è affidata a uno tra i più puri e talentuosi "testimonial" della cucina nipponica in Italia: l'executive chef **Kido Takashi**, ora responsabile della concezione dei menù, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata di Donburi House.

Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il **legno** e dalle luci soffuse delle **lanterne**, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese. Meticolosa la scelta delle materie prime con un approccio che punta alla qualità, pur restando accessibile nei prezzi.

È il proprietario **Luca Boffa** a chiarire la vision: «C'è un grande desiderio di **esperienze** autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma **accessibile e replicabile su larga scala**, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale con ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in **Svizzera**. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza».

Gli fa eco l'altro proprietario **Max Chiesa**: «Con Donburi House vogliamo rendere accessibile la fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. **Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto** verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri».

I tag dell'articolo

Donburi, Giappone, Takashi Kido



SEZIONI

POLITICA

CRONACA

GOSSIP

SPORT

BACHECA EVENTI

EDIZIONI LOCALI

ITALIANI NEL MONDO



Home / Sezioni / Viaggi e Turismo / Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia

Viaggi e Turismo

Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia

Redazione

4 Lug 2025 - 21:00



Tutti pazzi per il Giappone. **Lo abbiamo scritto** e riscritto. E lo dimostrano i numeri di flussi turistici sempre più massicci dall'Italia al Sol Levante.

Motore di tale fenomeno, non più i **manga** come un tempo o le seduzioni delle geishe, del monte Fuji e della filosofia orientale, ma la sua **cucina**. Sempre più popolare nel mondo e nel nostro Paese. Un grande, immenso, business, che ora porta **Donburi House** a varare uno tra i piani di sviluppo più ambiziosi nel settore della ristorazione tematica: l'apertura a partire da settembre di **90 ristoranti giapponesi in Italia**.

Un'espansione resa possibile dagli investimenti delle **famiglie torinesi Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

L'exexecutive chef Takashi Kido

Il progetto punta ad andare oltre l'ormai diffusissimo fusion, importando il concept originale della cultura gastronomica nipponica. Pilastro (concettuale e architettonico) è l'**izakaya** - vera e propria istituzione sociale in Giappone - un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove il buon bere accompagna il buon cibo in un **rito di convivialità**.

Donburi House traduce questa filosofia in un'**esperienza immersiva**, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione - dal **donburi**, appunto (ciotola di riso coperta da vari ingredienti, ndr) al **ramen**, passando per **gyoza** e **onigiri** - in un ambiente che invita alla condivisione.

Un modello per noi innovativo, la cui proposta gastronomica è affidata a uno tra i più puri e talentuosi "testimonial" della cucina nipponica in Italia: l'exexecutive chef **Kido Takashi**, ora responsabile della concezione dei menù, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata di Donburi House.

Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il **legno** e dalle luci soffuse delle **lanterne**, studiate per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese. Meticolosa la scelta delle materie prime con un approccio che punta alla qualità, pur restando accessibile nei prezzi.

È il proprietario **Luca Boffa** a chiarire la vision: «C'è un grande desiderio di **esperienze autentiche** e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma **accessibile e replicabile su larga scala**, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale con ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in **Svizzera**. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza».

Gli fa eco l'altro proprietario **Max Chiesa**: «Con Donburi House vogliamo rendere accessibile la fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. **Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto** verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri».

The post **Donburi House aprirà 90 ristoranti giapponesi in Italia** first appeared on **ViaggiOff**.

Leggi di più →

Seguici

Facebook

Twitter

Youtube

LinkedIn



Articoli più popolari



Alleanza tra Calabria e Corfinio sul nome Italia: cultura...

Redazione Giugno 23, 2025



Ha un malore mentre scatta una foto sul Passo dello Ste...

Redazione Eventi e... Giugno 22, 2025



Miss La Più Bella del Mondo: vincitrici e tappe tra Com...

Redazione Eventi e... Lug 1, 2025



Il matrimonio di Jeff Bezos e Lauren Sanchez: chi erano...

Redazione Eventi e... Giugno 28, 2025



Nel Lazio nuova legge regionale per la Celiachia

Redazione Eventi e... Giugno 13, 2025

Articoli Consigliati



L'economia dell'idrogeno, ponte per una rivoluzione sos...

FAST Ambiente Giugno 12, 2025



EXPO 10 anni dopo - Conferenza a Villa Scheibler sul fu...

Redazione Eventi e... Giugno 3, 2025



Milano, 5 giugno: La cultura nelle periferie urbane - E...

Redazione Eventi e... Giugno 3, 2025



Papa: 'E' l'ora dell'amore, la Chiesa apra le braccia a...

Redazione Maggio 19, 2025



A Milano, edizione numero 24 dell'iniziativa dei City A...

Edoardo Raspelli Maggio 9, 2025



Sabato 10 maggio festa al caseificio di Oira: Testimoni...

Edoardo Raspelli Maggio 9, 2025

giovedì, 3 Lug 2025 ABOUT HOME DESIGN BEAUTY HOTELLERIE REAL ESTATE

PAMBIANConews wine & food

HOME NEWS ▾ SUMMIT ▾ APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO



Credits to Donburi House

Donburi House prevede 90 aperture in Italia

by Redazione — 3 Luglio 2025

Donburi House vuole aprire 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, condotta grazie agli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa** e **Chiesa**, è già partita nelle città di Torino, Milano e Aosta con l'obiettivo "superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina", si legge in una nota.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'executive chef **Kido Takashi**, responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata. Il design sarà firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**.

È un progetto imprenditoriale "che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera", dichiara **Luca Boffa**, proprietario di Donburi House. "La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE HORECA BUSINESS PRODOTTI E INGREDIENTI EVENTI RUBRICHE IL NOSTRO NETWORK ALTRO CONTATTI

Donburi House: il nuovo format che porta l'autentica cucina giapponese in Italia

Donburi House, il format di ristorazione giapponese autentica, accelera il suo piano di crescita a livello nazionale con 90 nuove aperture

RISTORAZIONE

Redazione 10:23 Lug 2025 - 14:29



RISTORAZIONE - Donburi House ha presentato uno dei programmi di sviluppo più significativi nel panorama della ristorazione con l'apertura di 90 ristoranti giapponesi previsti su territorio nazionale. Il progetto, sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, trova le sue fondamenta nel successo già registrato in città come Torino, Milano e Aosta. L'ambizione è chiara: superare definitivamente il modello fusion per diffondere la cucina giapponese autentica in tutta Italia.

L'izakaya come filosofia di ristorazione

Il format si basa sul concetto di **izakaya**, istituzione centrale nella cultura sociale e gastronomica giapponese. Questi locali rappresentano tradizionalmente punti di ritrovo dopo il lavoro, dove bevande e cibo si fondono in un rituale di convivialità. Donburi House reinterpreta questa filosofia creando un'esperienza immersiva che mantiene il rispetto rigoroso delle ricette tradizionali - dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri - all'interno di ambienti progettati per favorire la condivisione.



Design e atmosfera: l'architettura come esperienza

Il progetto architettonico, sviluppato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, rappresenta un elemento distintivo del format. Ogni locale è concepito come uno spazio accogliente dove materiali caldi come il legno e l'illuminazione soffusa delle lanterne creano un'atmosfera che trasporta gli ospiti lontano dal caos urbano, immergendoli in un ambiente tipicamente giapponese. L'architettura non è vista come elemento decorativo, ma come componente integrale dell'esperienza gastronomica.

L'expertise culinaria di Kensho

Il progetto attinge dalla consolidata **esperienza gastronomica di Kensho**, ristorante torinese riconosciuto come eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una selezione meticolosa delle materie prime e un approccio che, pur mantenendo l'accessibilità, punta decisamente sulla qualità. In questi giorni, Donburi conferma la sua presenza sul territorio come partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, nell'ottica di supportare i grandi eventi locali.

La guida culinaria dell'Executive Chef Kido Takashi

A coordinare la proposta gastronomica di tutti i ristoranti sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, figura di riferimento della cucina tradizionale giapponese, che avrà la responsabilità della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata di cucina.



Ultime notizie pubblicate

Sergio Isabel alla guida di AFEHC: export spagnolo punta ai mercati globali

SIGEP World punta sull'internazionalizzazione. Tutte le novità dell'edizione 2026

Caffè a rischio: l'EUDR scatta il 30 dicembre e cambia tutto

Progetto AIGRIM-FIPE: formazione e lavoro nella ristorazione per under 25

Più libertà e meno formalità: l'evoluzione della socialità italiana nell'indagine di Birra Moretti

Fratelli Branca Distillerie. Antica Formula protagonista del Giacosa Negroni

Salvatore Lionello inaugura la Pizza Week - Milano Edition 2025

Il gelati artigianali Toschi sbarcano all'Aeroporto di Venezia

Dazi cinesi su Grappa e Brandy. Federvini esprime preoccupazione

Giornata Mondiale del Cioccolato 2025: dolci creazioni e una ricetta da replicare

Successo travolgente per il Coca-Cola Pizza Village: oltre 200.000 visitatori nei primi tre giorni

OMS lancia "3 by 35", il piano con l'obiettivo di aumentare le accise sul vino

"Alice's Wonderdrinks": i cocktail ispirati al mondo di Lewis Carroll di Anthology by Mavolo

Global mixology: l'Oms rilancia il Proibizionismo, il clima cambia il gin, Harrison Ford porta il whisky in F1

Federdistribuzione. Volumi in calo, prezzi in crescita: il retail cerca rilancio

Promemoria Eventi e Manifestazioni

Dal 23 al 25 febbraio 2025 & BolognaFiere & SANA Food
A partire dalla sua 36ª edizione, promossa presso BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio, SANA si trasforma in SANA Food.

Dal 30 novembre al 2 dicembre 2024 & Allianz MiCo e Milano CityLife & Aquaviva
Nella stessa location e negli stessi giorni del Milano Vodka Festival, verrà nella capitale meneghina Aquaviva, il nuovo Salotto del distillato e del liquore.



La visione imprenditoriale

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, illustra la strategia aziendale: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, definisce l'approccio gastronomico: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Prospettive internazionali

Il progetto non si limita al territorio italiano: la prima apertura in Svizzera è già in fase di preparazione, segnalando le ambizioni internazionali del format e la volontà di esportare il modello di ristorazione giapponese autentica anche oltre confine.



Leggi l'articolo anche su [NotizieRetail.it](#)

Horecaneews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE

NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ ALTRO ▾ CONTATTI

Donburi House: il nuovo format che porta l'autentica cucina giapponese in Italia

Donburi House, il format di ristorazione giapponese autentica, accelera il suo piano di crescita a livello nazionale con 90 nuove aperture

RISTORAZIONE

Redazione 3 Lug 2025 - 14:29



RISTORAZIONE - Donburi House ha presentato uno dei programmi di sviluppo più significativi nel panorama della ristorazione con l'apertura di 90 ristoranti giapponesi prevista su territorio nazionale. Il progetto, sostenuto dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, trova le sue fondamenta nel successo già registrato in città come Torino, Milano e Aosta. L'ambizione è chiara: superare definitivamente il modello fusion per diffondere la **cucina giapponese autentica** in tutta Italia.

L'izakaya come filosofia di ristorazione

Il format si basa sul concetto di **izakaya**, istituzione centrale nella cultura sociale e gastronomica giapponese. Questi locali rappresentano tradizionalmente punti di ritrovo dopo il lavoro, dove bevande e cibo si fondono in un rituale di convivialità. Donburi House reinterpreta questa filosofia creando un'esperienza immersiva che mantiene il **rispetto rigoroso delle ricette tradizionali** - dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri - all'interno di ambienti progettati per favorire la condivisione.



Ultime notizie pubblicate

Novità da Ponti: nasce DolceAgro® al limone

Stracciatelle d'autore e gelati alcolici: l'estate 2025 secondo Milanesi Gelaterie Artigianali

Leone Loves Bullone: l'edizione limitata che abbraccia l'unicità

A Mulino Caputo il Premio Cultura e Impresa 2024-2025

Gianpà: creatività ed equilibrio rivoluzionano la pizza a Cassino

Barilla e PizzAut: più di una donazione, un progetto condiviso per l'inclusione

Caffè Vergnano Official Coffee dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Milano Cortina 2026

Donburi House: il nuovo format che porta l'autentica cucina giapponese in Italia

Cielo e Terra e la filiera sostenibile: verso un vino sempre più green

Offerta di lavoro - Cameriere per agriturismo in campagna - Vittuone

Nuovo traguardo per 32 Via dei Birrai certificata Slow Brewing

Temporary store Fiasconaro a New York. Crescita e riconoscimenti per il brand siciliano

I menù estivi dei ristoranti Alain Ducasse a Roma e Napoli

Scampi e ostriche irlandesi protagonisti dell'estate: la ricetta dello Chef Luca Marchini

Lamberto Frescobaldi confermato presidente di Unione Italiana Vini per il prossimo triennio

Promemoria Eventi e Manifestazioni

Dal 23 al 25 febbraio 2025 & BolognaFiere & SANA Food
A partire dalla sua 36ª edizione, prevista presso BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio, SANA si trasforma in SANA Food.

Dal 30 novembre al 2 dicembre 2024 & Allianz MiCo a Milano CityLife & Acquavita
Nella stessa location e negli stessi giorni del Milano Whisky Festival, arriva nella capitale meneghina Acquavita, il nuovo Salone del distillato e del liquore.

Design e atmosfera: l'architettura come esperienza

Il progetto architettonico, sviluppato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, rappresenta un elemento distintivo del format. Ogni locale è concepito come uno spazio accogliente dove materiali caldi come il legno e l'illuminazione soffusa delle lanterne creano un'atmosfera che trasporta gli ospiti lontano dal caos urbano, immergendoli in un ambiente tipicamente giapponese. L'architettura non è vista come elemento decorativo, ma come componente integrale dell'esperienza gastronomica.

L'expertise culinaria di Kensho

Il progetto attinge dalla consolidata **esperienza gastronomica** di **Kensho**, ristorante torinese riconosciuto come eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una selezione meticolosa delle materie prime e un approccio che, pur mantenendo l'accessibilità, punta decisamente sulla qualità. In questi giorni, Donburi conferma la sua presenza sul territorio come partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, nell'ottica di supportare i grandi eventi locali.

La guida culinaria dell'Executive Chef Kido Takashi

A coordinare la **proposta gastronomica** di tutti i ristoranti sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, figura di riferimento della cucina tradizionale giapponese, che avrà la responsabilità della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata di cucina.



La visione imprenditoriale

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, illustra la strategia aziendale: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".*

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, definisce l'approccio gastronomico: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".*

Prospettive internazionali

Il progetto non si limita al territorio italiano: la prima apertura in Svizzera è già in fase di preparazione, segnalando le ambizioni internazionali del format e la volontà di esportare il modello di ristorazione giapponese autentica anche oltre confine.



Leggi l'articolo anche su [NotizieRetail.it](https://www.notizieRetail.it)

[Horecanews.it](https://www.horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'**apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello "fusion" e portare in tutto il Paese la **cucina giapponese** nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

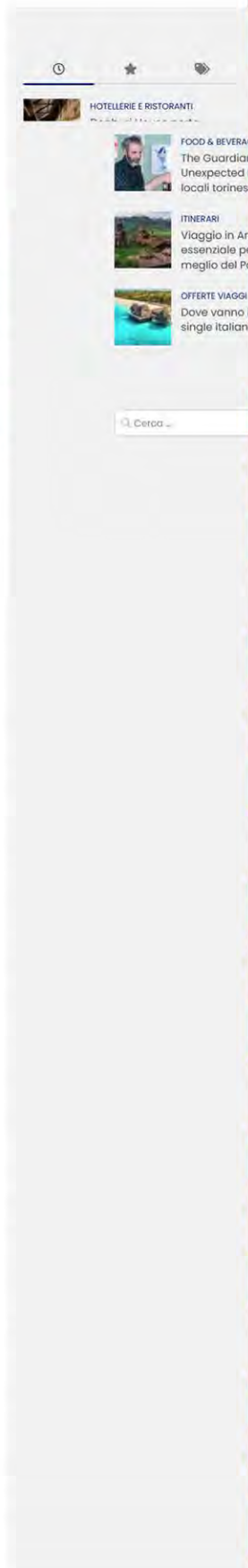
L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. È proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".*

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".*



03 Luglio 2025 Imprese Aperture

Donburi House espande la cucina giapponese in Italia con 90 nuove aperture

Donburi House porta l'autentica esperienza izakaya in Italia, con un piano di espansione sostenuto da investimenti torinesi.

Di Redazione



f
X
in
WhatsApp
AA
Donburi House ha annunciato un ambizioso piano di sviluppo nel settore della ristorazione, con l'apertura di **90 nuovi ristoranti giapponesi** in Italia. Questo progetto è reso possibile grazie agli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, e si basa sul successo già riscontrato in città come Torino, Milano e Aosta.

L'obiettivo di Donburi House è quello di superare il modello 'fusion' e portare la **cucina giapponese autentica** in tutto il Paese. Al centro del progetto c'è il concetto di **izakaya**, un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, che offre un'esperienza immersiva con un menù che rispetta rigorosamente le ricette tradizionali.

L'architettura dei locali, progettata dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Ogni ristorante è pensato per trasportare gli ospiti in un'atmosfera tipicamente giapponese, grazie all'uso di materiali caldi e luci soffuse.

Il progetto si avvale della grande **conoscenza gastronomica** maturata presso il ristorante Kensho a Torino, garantendo una cura meticolosa nella scelta delle materie prime. Donburi House è anche partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, supportando così i grandi eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, figura iconica della cucina tradizionale giapponese, responsabile della concezione dei menu e dello sviluppo dei piatti.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, ha spiegato la visione strategica:

"abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, co-proprietario di Donburi House, ha aggiunto:

"con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale.

© Riproduzione totale e parziale riservata

▼ Fonti e Note

Calendario Eventi

SETTEMBRE	Firenze - Fiera
12	Artigianato e Palazzo
SETTEMBRE	Milano - Convegno
18	Marketing Forum
SETTEMBRE	Milano - Convegno
19	Sales Forum
SETTEMBRE	Milano - Fiera
23	Simac 2025

Cerca evento

Ultime notizie Chef Ristoranti e alberghi Ricette gourmet Wine blog

LAMÀDIA Blog

Ultime notizie Ristoranti e alberghi Chef Ricette gourmet Wine blog Ultime notizie

La Redazione · 4 ore fa · Tempo di lettura: 2 min

Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti

☆☆☆☆☆ Non ci sono ancora valutazioni



Donburi House

Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'**apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la **cucina giapponese** nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.



izakaya - Cucina giapponese

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *"Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".*

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *"Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".*

Donburi House Izakaya cucina giapponese Italia famiglie Boffa e Chiesa
Boffa Petrone & Partners Kensho Kido Takashi Luca Boffa Max Chiesa

[Ristoranti e alberghi](#) - [Ultime notizie](#)

Enogastronomia

Donburi House porta l'esperienza izakaya in tutta Italia

Redazione Lug 3, 2025 - 02:30



Donburi House annuncia 90 nuove aperture in tutta Italia. Il format ispirato agli izakaya nipponici propone una cucina giapponese autentica, un design immersivo e una qualità accessibile per ogni fascia d'età

Leggi di più →

Seguici

f Facebook

X Twitter

YouTube

in LinkedIn



Articoli più popolari



Alleanza tra Calabria e Corfinio sul nome Italia: cultu...

Redazione Giugno 23, 2025 0



Ha un malore mentre scatta una foto sul Passo dello Ste...

Redazione Eventi e... Giugno 22, 2025 0



Italia24 Tv - In diretta

Redazione Eventi e... Aprile 28, 2025 0



Il matrimonio di Jeff Bezos e Lauren Sanchez: chi erano...

Redazione Eventi e... Giugno 28, 2025 0

Menu

Siti Internazionali

Accedi o Registrati

Abbonati

Temi caldi

Caldo

Trump Musk

Wimbledon

Mondiale per club

ANSA Verified

Motori

Salute&Benessere

A / Regione Piemonte

Naviga

Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya

La vera cucina per la tradizionale convivialità dopo il lavoro



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli investimenti di due famiglie torinesi, Boffa e Chiesa, portano Donburi House ad annunciare un piano che prevede l'apertura di novanta ristoranti giapponesi in Italia.

L'idea parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Il piano, con un'attenzione particolare all'architettura, poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese - spiega Luca Boffa, uno dei proprietari di Donburi House - un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera". "Con Kensho - aggiunge l'altro proprietario - Max Chiesa - abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Da non perdere

- > ANSA-LA-STORIA/Strada chiusa, paese protesta contro istituzioni
- Nasce master innovazione nei sistemi elettrici per l'energia

Condividi



Musica
Alimenti
Max Chiesa



Città Di Castello:
AudioNova cerca p...
AudioNova

Scopri subito
Fastweb Mobile a...
FASTWEB

Pergolux S3: La
pergola del futuro,...
Pergolux.it



Ultima ora

09:47
Al Jazeera, 73 uccisi in attacchi Israele a Gaza dall'alba

09:10
Borsa: l'Europa apre in rialzo in attesa dei dati Usa

09:06
Borsa: Milano apre in lieve rialzo (+0,19%)

08:59
Corruzione lavori nelle carceri, perquisizioni in tutta Italia

08:47
Il gas apre poco mosso ad Amsterdam (-0,03%)

08:47
Lo spread Btp-Bund apre in calo a 84 punti, ritocca i minimi


08:25
Borsa: Asia in ordine sparso in attesa dei dati Usa

04:07
Detriti di drone su una casa in Russia, un morto

Tutte le news

ANSA
Menu

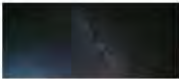
Siti Internazionali Accedi o Registrati Abbonati



Rinascono i borghi siciliani, turisti alla ricerca di un patrimonio ritrovato



Il galateo di alta quota nei rifugi in Alto Adige



Nel cielo di luglio le stelle disegnano il triangolo estivo



Grazie a un'app il 112 diventa accessibile anche ai sordi



La mostra ANSA80 sbarca in Ue, l'8 luglio sarà all'Eurocamera

Temi caldi Caldo Trump Musk Wimbledon Mondiale per club Diogo Jota Motori Salute&Benessere Scienza

TERRA&GUSTO / In breve

Naviga

Donburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya

La vera cucina per la tradizionale convivialità dopo il lavoro



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli investimenti di due famiglie torinesi, Boffa e Chiesa, portano Donburi House ad annunciare un piano che prevede l'apertura di novanta ristoranti giapponesi in Italia.

L'idea parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Il piano, con un'attenzione particolare all'architettura, poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese - spiega Luca Boffa, uno dei proprietari di Donburi House - un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera". "Con Kensho - aggiunge l'altro proprietario - Max Chiesa - abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione".

TORINO, 02 luglio 2025, 23:41
Redazione ANSA



Condividi



Passa a Eni Plenitude.
eniplenitude.com



Città Di Castello:
AudioNova cerca p...
AudioNova

Cerchi una copertura
che unisca eleganz...
abritalyou



Donburi House porta l'izakaya giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti

02/07/2025 19:00 Redazione Agenfood RISTORANTI E TRATTORIE

Stampa

PDF (in inglese)

eBook

(Agen Food) – Torino, 02 lug. – **Donburi House** annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'**apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa** e **Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la **cucina giapponese** nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

LE INTERVISTE



Dazi, Ue e nuovi mercati: le sfide dell'agricoltura secondo Andrea Tiso(Confeuro)

01/07/2025 19:16



A Roma apre Bottega Minotti ed è subito incanto dei territori: non è bar, ristorante, pub, o enoteca. Edoardo e Cecilia: venite a scoprire cos'è

28/06/2025 18:00



Andrea Biagini racconta 32Consulting: "Generiamo cultura, interesse, narrazione del buono e del bello della nostra straordinaria Italia"

26/06/2025 16:00



Vibe: il primo listening bar del Lazio si trova nel cuore dei Castelli Romani

21/06/2025 12:00



Benvenuti nella tana dei paguri: il primo fast food con l'anima di CiccioGamer!

ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



giovedì, 03 luglio 2025



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

Cronaca

Italia-Mondo

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Foto

Video

Prima pagina

Altre ▾

Salute e Benessere

Viaggiati

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Immobiliare

Le ultime ●



10:13

**Il Papa approva nuova
messa dedicata a custodia...**

10:05

**++ Problemi ad asfalto per
caldo, chiusi caselli Verona...**



Home page > Terra e Gusto > Domburi House, 90 nuovi ristoranti in...

Domburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya

02 luglio 2025



(ANSA) - TORINO, 02 LUG - Gli investimenti di due famiglie torinesi, Boffa e Chiesa, portano Domburi House ad annunciare un piano che prevede l'apertura di novanta ristoranti giapponesi in Italia. L'idea parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Il piano, con un'attenzione particolare all'architettura, poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese - spiega Luca Boffa, uno dei proprietari di Domburi House - un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera". "Con Kensho - aggiunge l'altro proprietario - Max Chiesa - abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Domburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione". (ANSA).

adv

I più letti



Rissa a colpi di sdraio, droga e degrado: «Chiudiamo Parco Cappuccini»



L'opposizione fa mancare numero legale in consiglio, Corrarati all'angolo



Salvini firma il decreto sull'alcolock, obbligatorio per chi è già stato multato



Salma decapitata sull'A22: la testa è stata ritrovata dopo 17 anni nel giardino del suocero



A Bolzano le case più care d'Italia, 363.300 euro in media: più bassa l'età di chi accende...

adv

adv

adv

Video



TERRA-E-GUSTO

**Alimentare: i contenuti della
nuova direttiva europea**

TRENTINO



giovedì, 03 luglio 2025



Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località ▼

Cronaca Italia-Mondo Dillo al Trentino Lago di Garda Montagna Scuola Foto Video Altre ▼

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Le ultime ●

10:18

Picco del caldo fino a 40 gradi, poi temporali dal...

10:13

Il Papa approva nuova messa dedicata a custodia del...

Home page > Terra e Gusto > Domburi House, 90 nuovi ristoranti in...

Domburi House, 90 nuovi ristoranti in Italia con l'izakaya

02 luglio 2025



(ANSA) - TORINO, 02 LUG - Gli investimenti di due famiglie torinesi, Boffa e Chiesa, portano Donburi House ad annunciare un piano che prevede l'apertura di novanta ristoranti giapponesi in Italia. L'idea parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità.

Il piano, con un'attenzione particolare all'architettura, poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, dello sviluppo dei piatti e della supervisione di ogni brigata.

"Abbiamo visto nel Paese - spiega Luca Boffa, uno dei proprietari di Donburi House - un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera". "Con Kensho - aggiunge l'altro proprietario - Max Chiesa - abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione". (ANSA).



adv

I più letti



Due escursionisti trovati morti al Brennero: erano dispersi da lunedì



Si schianta con il quad in val di Fassa: muore Mattia Micaglio, manager padovan...



Trento, attenzione alla truffa del "finto Cup": ecco il numero "mangia-credito"



Bondone, avvistata un'orsa con due cuccioli in località Guardiol



Scontro tra bici: feriti due ciclisti, uno portato in elicottero in ospedale

adv

adv

adv

Video



WINE



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 03 Luglio 2025 | aggiornato alle 10:02 | 113253 articoli pubblicati

Italia a Tavola

APP DOWNLOAD

la millenaria 08:30 Gelato o macedonia: quante calorie hanno e quanto movimento serve per smaltirli 07:30 Dove mangiare tra Orvieto e Civita di Bagnoregio, i lo

NUOVE APERTURE

HOME » CHECK-IN » RISTORANTI e PIZZERIE

Donburi House porta l'esperienza izakaya in tutta Italia

Donburi House annuncia 90 nuove aperture in tutta Italia. Il format ispirato agli izakaya nipponici propone una cucina giapponese autentica, un design immersivo e una qualità accessibile per ogni fascia d'età. Partito dal nord-ovest, ora punta all'espansione nazionale ma anche a livello internazionale (in primis dalla Svizzera)



02 luglio 2025 | 16:11



Donburi House, realtà emergente nel panorama della ristorazione giapponese in Italia, ha annunciato un grandissimo piano di espansione nazionale. Il progetto prevede infatti l'apertura di 90 nuovi ristoranti in tutto il Paese, portando su larga scala un format ispirato al tradizionale izakaya giapponese. Grazie all'iniziativa imprenditoriale delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, già affermate nel settore in città come Torino, Milano e Aosta, Donburi House si propone di diffondere la cultura culinaria giapponese autentica, superando i modelli "fusion" oggi dominanti.



Cultura culinaria giapponese autentica da Donburi

Il modello izakaya: convivialità giapponese al centro del concept

L'izakaya rappresenta molto più di un semplice ristorante. In Giappone è un'istituzione culturale e gastronomica, un luogo informale dove il cibo si accompagna alle bevande in un contesto rilassato e conviviale. Donburi House ha scelto di riprodurre fedelmente questo modello, offrendo un'esperienza che valorizza non solo la qualità delle preparazioni, ma anche il contesto sociale in cui vengono servite.

Articoli più letti



1. Per Valentino Tafuri il segreto per una pizza digeribile è la cottura, non la lievitazione
2. Successo per "Abruzzo in Bolla 2025": quasi 50 cantine a L'Aquila
3. Nei rifugi di montagna si mangia bene? A Brescia la sfida è aperta

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



Dettagli di Giappone che ricordano l'esperienza izakaya

L'esperienza gastronomica proposta si fonda su un menù autentico, che include specialità tradizionali come donburi, ramen, gyoza e onigiri, preparati seguendo rigorosamente le ricette originali giapponesi. Ogni piatto è pensato per raccontare una parte della cultura nipponica, con un equilibrio tra gusto, estetica e semplicità

Un design che fonde estetica giapponese e comfort occidentale

Uno degli elementi distintivi del format è l'architettura degli ambienti, curata dallo studio Boffa Petrone & Partners. Ogni locale Donburi House è concepito per essere un'oasi di atmosfera giapponese autentica, dove materiali caldi come il legno naturale si fondono con luci soffuse e lanterne tradizionali. L'obiettivo è offrire agli ospiti un'esperienza immersiva, in grado di trasportarli simbolicamente in Giappone, pur rimanendo nel cuore caotico delle città italiane.



Autentica atmosfera nipponica da Donburi

Il design degli spazi non è un elemento secondario, ma parte integrante della strategia del brand. L'architettura viene trattata come un canale narrativo in grado di trasmettere l'identità e la filosofia della catena, rendendo ogni visita un momento unico.

Competenze culinarie di alto livello per una qualità costante

Alla guida della proposta gastronomica c'è l'Executive Chef Kido Takashi, figura di riferimento della cucina giapponese tradizionale. Il suo compito sarà quello di supervisionare i menù, ideare nuove preparazioni e garantire un alto standard qualitativo in tutte le brigate dei punti vendita, preservando l'identità culinaria del progetto.



Il celebre Ramen, apprezzatissimo piatto della cucina giapponese

Donburi House può contare anche sull'esperienza maturata con **Kensho**, ristorante torinese d'eccellenza nell'**alta cucina giapponese**, considerato un punto di riferimento per l'**autenticità e raffinatezza** delle sue proposte. Questa solida base consente all'insegna di offrire una cucina accessibile, ma senza compromessi sulla qualità.

Una strategia espansiva con obiettivi nazionali e internazionali

Dopo il successo delle sedi di **Torino, Milano e Aosta**, Donburi House punta a estendersi su scala nazionale, portando la **ristorazione giapponese autentica** in numerose città italiane. L'obiettivo a breve termine è l'apertura di **90 nuovi ristoranti**, mentre nel medio periodo sono già in fase di sviluppo **progetti internazionali**, con una prima apertura pianificata in **Svizzera**.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: «Abbiamo visto nel Paese un grande **desiderio di esperienze autentiche** e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma **accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia**. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra **prima apertura in Svizzera**. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare».



Da Donburi la possibilità di trovare un menu autentico

Max Chiesa, un altro dei proprietari di Donburi House, si sofferma maggiormente sulla filosofia gastronomica: «Con **Kensho** abbiamo esplorato le vette della **cucina giapponese**. Con **Donburi House** vogliamo rendere più accessibile quella **fedeltà alla tradizione**. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, **fedele alla cultura nipponica**. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri».

L'espansione non riguarda solo la ristorazione, ma anche il coinvolgimento in eventi culturali e musicali. Donburi House è infatti **partner ufficiale del Kappa FuturFestival di Torino**, a conferma del legame con il territorio e della volontà di integrarsi nei principali appuntamenti culturali del Paese.

Un progetto che valorizza cultura, identità e replicabilità

Il format Donburi House nasce dalla volontà di offrire un'esperienza autentica, accessibile e replicabile. L'idea imprenditoriale unisce **alta cucina, design coerente** e una **forte identità di marca**. Ogni ristorante è concepito per raccontare una **storia unica**, trasmettendo ai clienti i valori della **cultura giapponese** in modo genuino. L'obiettivo non è solo l'espansione numerica, ma la **fedeltà a un'identità ben definita**. Ogni nuova apertura viene progettata per mantenere lo stesso livello di qualità e coerenza, grazie a un controllo diretto su design, formazione del personale e standard gastronomici.

ITALIAN FOOD TODAY
QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HORECA



HOME DALLE AZIENDE GDO RETAIL MONDO HORECA TECNOLOGIE IMPRESE & C CANALI CONTATTI

RISTORANDO

Donburi House porta l'izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'**apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la **cucina giapponese** nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.



L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore



BEVERAGE

La Toscana sostiene la birra artigianale: contributi per i microbirrifici

24 LUGLIO 2025



PASTA, PANE & DOLCI

Valsola esporta la piadina Loriane nel mondo

2 LUGLIO 2025



NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

Per gli acquisti gli italiani preferiscono prodotti locali e marchi Made in Italy

2 LUGLIO 2025



IMPRESE & C

Valeo Foods acquisisce Melegatti 1894

2 LUGLIO 2025



TECNOLOGIE

Bene il 2024 per l'industria del packaging, ma per il futuro pesano le tensioni internazionali

2 LUGLIO 2025



IMPRESE & C

Bene Apofruit nel 2024: 141 milioni distribuiti ai soci

2 LUGLIO 2025

▲ 20 °C Torino

NUOVA SOCIETÀ

giovedì, 3 Luglio 2025

Donburi House porta l'Izakaya della cucina giapponese in Italia con 90 nuovi ristoranti

Redazione 2 Luglio 2025

Share f X WhatsApp Telegram VK Email Print



f @ in X v Q

Saldi estivi, Confercenti: "I piemontesi spenderanno 180 milioni. Scontrino medio a 140 euro. Ma dilagano gli sconti anticipati"



Luglio 2, 2025

"Il mare dentro": lo Chef Raffaele Amitrano presenta il nuovo menù estivo di Mammà Isola di Capri da SNODO - OGR Torino



Luglio 2, 2025

Da venerdì 4 luglio a domenica 13 luglio, quattro serate di Collisioni ad Alba tra big nazionali e internazionali

Giugno 25, 2025

Più letti

Nova Coop, 2,6 milioni di premio salario variabile collettivo ai dipendenti

Giugno 1, 2016



Cronaca della notte di tensione al Caat

Ottobre 16, 2014



Torino, 15 novembre studenti assediano le banche

Novembre 15, 2013



Farinetti, Eataly: "Serve il prelievo forzoso sui conti degli Italiani per la ricostruzione"

Aprile 11, 2020



Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di **90 ristoranti giapponesi in Italia**. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi **Boffa e Chiesa**, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la **cucina giapponese** nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'**izakaya**: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che **rispetta rigorosamente le ricette della tradizione** – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande **conoscenza gastronomica** maturata nella cucina di **Kensho**, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la **proposta gastronomica** per tutti i ristoranti, sarà l'Executive Chef **Kido Takashi**, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: *“Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare”*.

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: *“Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri”*.



News

Donburi apre 90 ristoranti giapponesi in Italia

Di: Redazione Data: 2 Luglio 2025



Share post: [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#) [LinkedIn](#) [E-mail](#) [Copy URL](#)

Donburi House avvia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta. L'obiettivo è superare il modello fusion e portare in tutto il paese la cucina giapponese.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyoza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'executive chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menù, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".



Clara d'Orlando nuova head of public affairs del Gruppo Data4

Data4, provider e investitore leader europeo nel settore dei data center da quasi 20 anni, ha nominato Clara d'Orlando head...

Partnership iad - Switcho per le utenze nel cambio casa

Iad ha stretto una partnership con Switcho, piattaforma 100% digitale e gratuita che permette alle persone di risparmiare sulle spese...

OFFICE OBSERVER



→ Leggi gli ultimi articoli pubblicati da OFFICE OBSERVER
blog indipendente di riferimento del mondo ufficio e contract

Presentazione d'Autore, Filippo Taidelli: Architetture scelte 2012-2024

Libro della Settimana selezionato da Office Observer | Danilo Premoli Filippo Taidelli Architetture scelte 2012-2024 Forma Edizioni, 2025 isbn 9788855211758 [...]

Guest Blogger: Laura Scrimieri

[testo di Laura Scrimieri] Nuovi equilibri nel Settore Immobiliare Il 28 giugno, nella suggestiva cornice di Loft Cannova dello F...

VIVATORINO.IT
BLOG

HOME EVENTI ▾ NOTIZIE ▾ DOVE MANGIARE INFO UTILI ▾ STORIE DI TORINO ▾ CONT

🏠 Home / In evidenza / Dopo Torino, Donburi House punta in alto: 90 nuovi ristoranti giapponesi in Italia

Dopo Torino, Donburi House punta in alto: 90 nuovi ristoranti giapponesi in Italia

📄 Pubblicato da raffa 📅 in In evidenza, Notizie città, notizie mangiare e bere, notizie ristorazione ⌚ 23 ore fa
💬 Commenti disabilitati

Donburi House annuncia un ambizioso piano di espansione nazionale con **90 nuove aperture in Italia**, consolidando il suo ruolo di protagonista nella ristorazione giapponese autentica. A sostenere lo sviluppo sono le famiglie torinesi **Boffa** e **Chiesa**, che dopo il successo delle sedi a **Torino, Milano e Aosta**, rilanciano con un progetto che promette di cambiare il volto del dining nipponico in Italia.

🍣 Il cuore del progetto: l'esperienza izakaya

Alla base della filosofia Donburi House c'è il concetto di **izakaya**, tradizionale luogo di ritrovo giapponese dove convivono cibo, bevande e convivialità. Lontano dalle derive fusion, Donburi House offre una **cucina fedele alla tradizione**, in un ambiente intimo e suggestivo.



In menù:

- Donburi
- Ramen
- Gyoza
- Onigiri

Tutti i piatti sono preparati seguendo le **ricette autentiche**, con un'attenzione meticolosa alle materie prime.

🏢 Architettura e atmosfera: un viaggio in Giappone

Gli spazi firmati **Boffa Petrone & Partners** giocano un ruolo centrale nell'identità del format. Ogni ristorante è progettato per **trasportare l'ospite nel cuore del Giappone**, grazie a un design dominato da legno naturale, lanterne e luci soffuse. Il risultato è un luogo accogliente, lontano dal caos urbano, dove **l'esperienza estetica è parte integrante del pasto**.

👨‍🍳 Tradizione in cucina con lo Chef Kido Takashi

A guidare l'offerta gastronomica sarà l'**Executive Chef Kido Takashi**, maestro della cucina tradizionale giapponese. Supervisionerà lo sviluppo dei menù e la formazione delle brigate di cucina in ogni nuova apertura.

🌐 Un modello di ristorazione replicabile e internazionale

L'obiettivo non si ferma all'Italia: **la prima apertura internazionale è già in programma in Svizzera.**



*"Vogliamo portare un'esperienza autentica ma accessibile, replicabile su larga scala, senza perdere l'anima di ogni locale", spiega **Luca Boffa**, co-fondatore.*

"Ogni spazio è pensato per raccontare una storia: l'architettura non è decorazione, è cultura".

🎵 Territorio e cultura: partner del Kappa FuturFestival

In questi giorni Donburi House è **partner ufficiale del Kappa FuturFestival** a Torino, a testimonianza del suo legame con il territorio e con gli eventi culturali e musicali di rilievo.



*"Con **Kensho** abbiamo raggiunto le vette della cucina giapponese fine dining. Con Donburi House vogliamo democratizzare quell'esperienza", aggiunge **Max Chiesa**.*

"Ogni piatto che serviamo è un atto di rispetto verso la cultura nipponica: vero, diretto, senza compromessi".

📌 In sintesi:

- 90 nuove aperture previste in Italia
- Espansione internazionale al via dalla Svizzera
- Izakaya experience autentica
- Design firmato Boffa Petrone & Partners
- Executive Chef Kido Takashi alla guida
- Partnership con eventi di rilievo come il Kappa FuturFestival

Donburi House è molto più di un ristorante: è un progetto culturale, un ponte tra due mondi, pronto a raccontare il Giappone con rispetto, estetica e gusto.



Condividi:



Facebook



X

FALSTAFF

Falstaff LIVING

Falstaff Happy Life

Falstaff TRAVEL

Falstaff PROFI

ITALIA ▾

falstaff



SHOP

ABBONAMENTO

ACCEDI

Notizie

Vino

Mangiare e Bere

Viaqgi

Eventi

Rivista



Foto fornita

Home > Notizie > Notizie > Donburi House scommette sull'Italia: in arrivo 90 nuovi izakaya giapponesi



DONBURI HOUSE SCOMMETTE SULL'ITALIA: IN ARRIVO 90 NUOVI IZAKAYA GIAPPONESI

Cibo

Nuova apertura

Giappone

REDAZIONE

Ul più da Redazione

Il format torinese di cucina nipponica autentica, nato dall'esperienza dell'alta gastronomia di Kensho, si espande con un piano nazionale da 90 ristoranti. In regia, le famiglie Boffa e Chiesa e l'Executive Chef Takashi Kido. Primo passo verso l'internazionalizzazione: la Svizzera.

02.07.2025

Donburi House lancia uno dei più ambiziosi progetti di crescita nel panorama della ristorazione tematica italiana: **90 nuove aperture** in tutta Italia, con l'obiettivo dichiarato di superare il cliché della cucina giapponese "fusion" e proporre un'esperienza autentica, accessibile e replicabile. Dopo i primi successi a Torino, Milano e Aosta, il format punta ora a diffondersi capillarmente, mantenendo salda la propria identità culturale e gastronomica.



L'ANIMA È L'IZAKAYA

Al centro del concept c'è l'izakaya, l'osteria giapponese in cui il cibo incontra il rito conviviale della bevuta post-lavoro. Donburi House porta questo spirito in Italia con ambienti caldi, luci soffuse, materiali naturali e un menù che racconta la tradizione nipponica: donburi, ramen, gyoza, onigiri – nulla è lasciato al caso, nemmeno il design, curato dallo studio torinese **Boffa Petrone & Partners**.

DA KENSHO A TAKASHI KIDO

Alle spalle del progetto c'è **Kensho**, ristorante d'eccellenza di Torino, che ha elevato la conoscenza della cucina giapponese in Italia. Ma la vera firma gastronomica è quella di **Takashi Kido**, chef iconico del Sol Levante, oggi alla guida dell'intera proposta Donburi. Sarà lui a curare i menu, la formazione delle brigate e lo sviluppo dei piatti, con l'obiettivo di offrire un'esperienza coerente in ogni location.



STRATEGIA E VISIONE

“Vogliamo creare luoghi che abbiano un'anima”, afferma Luca Boffa, cofondatore del brand.

“ Per noi l'architettura non è un contorno, ma parte integrante dell'esperienza.

L'espansione guarda anche all'estero: la prima apertura fuori Italia sarà in Svizzera. Un passaggio che trasforma Donburi House in una realtà internazionale in divenire.

CULTURA E ACCESSIBILITÀ

“ Ogni piatto è un gesto di rispetto verso la tradizione giapponese.

conclude Max Chiesa, l'altro volto dell'impresa.

La filosofia è chiara: qualità accessibile, fedeltà alla cultura nipponica e ospitalità calda, in linea con lo spirito delle izakaya originali.

TORINO CRONACA

TORINO > TORINO CRONACA > DONBURI HOUSE: ESPANSIONE GIAPPONESE CON IL...

DONBURI HOUSE: ESPANSIONE GIAPPONESE CON IL SUPPORTO DI BOFFA E CHIESA

PUBBLICATO IL 2 LUGLIO 2025

f x p o

← TORNA INDIETRO



Donburi House, sostenuta dall'intervento strategico di due famiglie torinesi di spicco, Boffa e Chiesa, proietta un'ambiziosa espansione nel panorama gastronomico italiano con un piano di sviluppo che prevede l'inaugurazione di novanta ristoranti a marchio giapponese. L'iniziativa nasce dalla solida esperienza di successo già consolidata nelle città di Torino, Milano e Aosta, e mira a trascendere le attuali tendenze della cucina fusion, proponendo un'autentica immersione nella tradizione culinaria del Sol Levante. Il progetto si fonda sull'essenza dell' "izakaya", un pilastro della cultura gastronomica e sociale giapponese. Lungi dall'essere un semplice locale, l' "izakaya" rappresenta un punto di incontro, un luogo di condivisione e di convivialità dove cibo e bevande si fondono in un rituale. Donburi House si propone di ricreare questa atmosfera accogliente e autentica, offrendo un'esperienza culinaria che va oltre il semplice pasto. La profonda conoscenza gastronomica, forgiata negli anni attraverso l'eccellenza del ristorante Kensho, riconosciuto come uno dei templi dell'alta cucina giapponese in Italia, costituisce la spina dorsale dell'offerta. A capo della direzione culinaria per l'intera rete di ristoranti figura l'Executive Chef Kido Takashi, figura di riferimento della cucina tradizionale giapponese. La sua competenza sarà cruciale non solo nella definizione dei menu, ma anche nella progettazione dei piatti e nella supervisione di ogni team di cucina, garantendo coerenza e autenticità in ogni location. "Abbiamo percepito un crescente desiderio da parte dei consumatori italiani di esperienze culinarie autentiche," dichiara Luca Boffa, uno dei proprietari di Donburi House. "La nostra strategia si concentra sulla risposta a questa domanda con un format di qualità, accessibile e replicabile su vasta scala. Questo non è solo un progetto italiano; ha il potenziale per raggiungere un pubblico internazionale, e la nostra imminente apertura in Svizzera è solo l'inizio." Max Chiesa, l'altro proprietario, aggiunge: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette più elevate della cucina giapponese, svelando tecniche e ingredienti rari. Con Donburi House, il nostro obiettivo è rendere quella stessa dedizione alla tradizione accessibile a un pubblico più ampio, democratizzando l'eccellenza e condividendo un patrimonio culturale inestimabile. Vogliamo che ogni cliente possa vivere un assaggio della vera anima del Giappone." Il piano prevede un'attenta ricerca di ingredienti di alta qualità, spesso importati direttamente dal Giappone, e un'attenzione particolare alla formazione del personale, volto a preservare e tramandare le tecniche e i saperi della cucina giapponese tradizionale. L'espansione, quindi, non è solo un'operazione commerciale, ma un vero e proprio progetto culturale volto a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento per la cucina giapponese in Italia e oltre.

f x p o

← TORNA INDIETRO

ULTIMI ARTICOLI

CAMPOBASSO CRONACA

SCREENING EPATICA GRATUITO A CAMPOBASSO: DIAGNOSI AVANZATA E PREVENZIONE

Salute Epatica: Un'Opportunità di Screening Gratuito e Sensibilizzazione a Campobasso in un'iniziativa volta a promuovere...

3 Luglio 2025

PALERMO CRONACA

CATANIA: CAVALLO SPARITO, INDAGINE E CORSA CLANDESTINA

A Catania, un'indagine complessa si è sviluppata attorno alla sparizione di un equino sottoposto...

3 Luglio 2025

MONDO

CONSOLATO USA A FIRENZE: GARANZIA PER GLI STUDENTI AMERICANI.

L'annuncio, pronunciato a Roma durante le celebrazioni del 4 luglio, risuona come una garanzia...

2 Luglio 2025

MONDO

TRIBUNALI USA FRENANO LE RESTRIZIONI ALL'ASILO: SCONTRO CON LA CASA BIANCA

La decisione di un tribunale federale americano ha interrotto bruscamente una direttiva presidenziale volta...

2 Luglio 2025

VirtùQuotidiane

Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio

CRONACA

ENOGASTRONOMIA

EVENTI, FIERE ED APPUNTAMENTI

MARE

ABRUZZO IN BOLLITA

VIAGGIO IN ABRUZZO

Home » Donburi House annuncia l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia

Cronaca 02 Lug 2025 12:46

Donburi House annuncia l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia



TORINO – Donburi House annuncia un piano di sviluppo nazionale tra i più ambiziosi del settore della ristorazione tematica, che prevede l'apertura di 90 ristoranti giapponesi in Italia. L'espansione, resa possibile dagli investimenti delle famiglie torinesi Boffa e Chiesa, parte dal successo del format in città come Torino, Milano e Aosta.

L'obiettivo è superare il modello 'fusion' e portare in tutto il Paese la cucina giapponese nella sua forma più genuina.

Il cuore del progetto è l'izakaya: un'istituzione sociale e gastronomica in Giappone, un luogo di ritrovo dopo il lavoro dove la bevanda accompagna il cibo in un rito di convivialità. Donburi House traduce questa filosofia in un'esperienza immersiva, offrendo un menù che rispetta rigorosamente le ricette della tradizione – dal donburi al ramen, passando per gyozza e onigiri – in un ambiente che invita alla condivisione.

L'architettura gioca un ruolo fondamentale nel definire l'identità del format. Il progetto, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, crea un dialogo tra estetica e funzione. Ogni locale è uno spazio accogliente, dominato da materiali caldi come il legno e dalle luci soffuse delle lanterne, studiato per trasportare l'ospite lontano dal caos urbano e immergerlo in un'atmosfera tipicamente giapponese.

Il progetto poggia anche sulla grande conoscenza gastronomica maturata nella cucina di Kensho, ristorante di Torino, considerato un'eccellenza dell'alta cucina nipponica in Italia. Questa competenza garantisce a Donburi House una cura meticolosa nella scelta delle materie prime e un approccio che, pur restando accessibile, punta sulla qualità. E proprio in questi giorni, Donburi è partner ufficiale del Kappa FuturFestival a Torino, sempre in ottica di supporto ai grandi festival e agli eventi del territorio.

A guidare la proposta gastronomica per tutti i ristoranti, sarà l'executive chef Kido Takashi, icona della cucina tradizionale del Sol Levante, che sarà responsabile della concezione dei menu, lo sviluppo dei piatti e la supervisione di ogni brigata.

Luca Boffa, proprietario di Donburi House, spiega la visione strategica: "Abbiamo visto nel Paese un grande desiderio di esperienze autentiche e la nostra strategia è rispondere a questa domanda con un format di qualità, ma accessibile e replicabile su larga scala, non solo in Italia. È un progetto imprenditoriale che può avere ambizioni internazionali, e infatti stiamo già preparando la nostra prima apertura in Svizzera. La vera sfida è garantire che ogni nuovo ristorante abbia la stessa anima. Per farlo, abbiamo puntato sull'identità di Donburi House: abbiamo inteso l'architettura non come un contorno, ma come parte integrante dell'esperienza. Vogliamo creare luoghi che abbiano una storia da raccontare".

Max Chiesa, proprietario di Donburi House, aggiunge la filosofia gastronomica: "Con Kensho abbiamo esplorato le vette della cucina giapponese. Con Donburi House vogliamo rendere più accessibile quella fedeltà alla tradizione. La nostra missione è offrire un'esperienza vera, fedele alla cultura nipponica. Ogni piatto che serviamo è un gesto di rispetto verso quella tradizione e un invito a scoprirla senza filtri".





Ultime Notizie Località ▼ Turismo Food Lifestyle Intrattenimento ▼

FOOD

Donburi house lancia il piano per 90 ristoranti giapponesi autentici in tutta Italia

Donburi house, guidata dall'executive chef Kido Takashi e sostenuta dalle famiglie Boffa e Chiesa, punta ad aprire 90 ristoranti in Italia basati sull'izakaya per offrire cucina giapponese autentica e accessibile.



by Sofia Greco 2 Luglio 2025



Donburi House, realtà torinese, pianifica l'apertura di 90 ristoranti in Italia dedicati alla cucina giapponese tradizionale, ispirati al modello izakaya, con l'executive chef Kido Takashi a garantire autenticità e qualità. - Gaeta.it

Facebook

WhatsApp

Twitter

Donburi house, realtà torinese del settore ristorazione, ha annunciato un progetto ambizioso che prevede l'apertura di novanta ristoranti dedicati alla cucina giapponese in **Italia**. L'iniziativa prende forma dopo il riscontro positivo ottenuto nei locali di **Torino, Milano e Aosta**, dove il format ha trovato un pubblico interessato a un'offerta gastronomica più fedele alle tradizioni nipponiche. Al centro del piano c'è il ritorno alle radici della cultura gastronomica giapponese, lontano dalle reinterpretazioni fusion, per portare la vera cucina del sol levante sulle tavole italiane.

Un modello basato sull'izakaya, cuore della convivialità giapponese

Il progetto si fonda sull'idea di valorizzare l'**izakaya**, un tipo di locale molto diffuso in **Giappone** che funziona come luogo di incontro sociale dopo la giornata di lavoro. L'izakaya si distingue per l'atmosfera informale e accogliente, dove la bevanda – spesso **sakè** o **birra** – accompagna piatti semplici ma gustosi, creati per favorire la condivisione e il dialogo. **Donburi house** punta a ricreare questo ambiente nel contesto italiano, offrendo non solo cibo di qualità ma un'esperienza di socialità.

L'importanza di questo modello sta nella capacità di avvicinare i clienti a un rituale tipico del sol levante, lontano dalla mera consumazione di un pasto. Il ristorante diventa così un punto di incontro, con cucina e bevande che si combinano per creare un momento di pausa e aggregazione. L'obiettivo è rendere accessibile questa formula a un pubblico ampio, mantenendo intatta la sua identità culturale. In pratica, ogni locale dovrebbe essere un piccolo punto di **Giappone** nel cuore della città italiana.

La spinta di due famiglie torinesi e la guida dell'executive chef kido takashi

Il sostegno finanziario e imprenditoriale arriva da due famiglie torinesi, i **Boffa** e i **Chiesa**, già attive nel campo della ristorazione. Il successo dei primi ristoranti nelle città del nord Italia ha alimentato la fiducia in un'espansione nazionale. La presenza di un team di professionisti esperti, in particolare nella conoscenza della cucina giapponese tradizionale, è alla base del progetto.

Il contributo più rilevante arriva dalla cucina di **Kensho**, un ristorante di **Torino** riconosciuto per l'elevata qualità e fedeltà alle ricette del sol levante. **Kido Takashi**, executive chef e figura di riferimento nel progetto, si occuperà della definizione dei menu e della supervisione continua delle brigate in ogni ristorante. La sua esperienza garantisce la coerenza della proposta gastronomica e mette il sigillo su ogni preparazione, dall'antipasto al dolce. *La sua presenza vuole confermare che ogni piatto rispetta la tradizione e si allontana da un'interpretazione generica.*

Ambizioni di espansione oltre confine e risposta a una domanda in crescita

I proprietari di **Donburi house** spiegano che la scelta di puntare su un format replicabile nasce dall'osservazione di un pubblico alla ricerca di autenticità. **Luca Boffa** parla di *una domanda crescente da parte degli italiani che vogliono scoprire il vero sapore della cucina giapponese, senza mediazioni o contaminazioni*. Lo stesso progetto prevede di mantenere prezzi accessibili per permettere a un numero elevato di persone di entrare in contatto con queste esperienze.

Il piano più ampio non si limita all'Italia: è già in preparazione un ristorante in **Svizzera**, che segna il primo passo verso l'internazionalizzazione. **Donburi house** vuole così posizionarsi come punto di riferimento per la cucina giapponese tradizionale, sia sul territorio nazionale sia in diversi paesi europei. La strategia imprenditoriale punta quindi su una crescita controllata, con locali che valorizzano architetture curate e attenzione al dettaglio gastronomico.

Il contesto internazionale e la crescita della cucina giapponese

Il progetto di **Donburi house** si inserisce in un momento in cui la cucina internazionale continua a conquistare spazi importanti nelle abitudini dei consumatori italiani. I ristoranti in apertura cercheranno di stabilire un contatto diretto con le tradizioni del sol levante, rispondendo a una richiesta concreta di qualità e originalità che cresce insieme alla conoscenza dei suoi ingredienti e delle sue tecniche.

mercoledì 14 maggio 2025

versione web



Buongiorno .

Questa è la newsletter [quotidiana](#) di Corriere Torino con una selezione delle notizie più rilevanti. **Cronaca bianca**, nera, cultura e costume raccontate dalle nostre firme.

Buona lettura!

LE NOTIZIE DI OGGI



Approvata la legge sulla sicurezza stradale. Opposizioni all'attacco: «Mancano fondi»



Migone e Montalcini: «Milano voleva scippare il Salone del Libro. Per impedirlo abbiamo messo la politica spalle al muro»



Elisabetta Sgarbi: «Tanti non mi stimano, ma l'editoria è esporsi sempre con le proprie scelte»



Chiude (davvero) il Capolinea n. 8, il «covo» del jazz dove passarono tutti. Da Enrico Rava a Chet Baker

📍 IL CONSIGLIO DEL GIORNO



Donburi House

Via Stampatori 12

donburihouse.it

Un tempo nemmeno troppo lontano **Donburi House - Ramen Izakaya** era solo un negozietto in **via Maria Vittoria**, ora s'è moltiplicato in una catena con punti vendita tra Val d'Aosta, Piemonte e Lombardia.

Venerdì sera profitto della sede di **via Stampatori** che è accogliente, allegra, centrale, con i tavoli sulla via pedonale (ormai piena di clienti: alla porta accanto c'è il locale di Franchino Er Criminale, in fronte altri). Donburi ha simpatici **arredi "kawaii"** (lo stile "carino" giapponese) che fanno sì che il cliente più che in una casa giapponese si senta addirittura in un manga, tra colori, illustrazioni, accessori divertenti. Come un vero **"izakaya"**, diciamo l'equivalente delle nostre osterie, è un posto informale, in cui non si prenota e si mangiano cose semplici e veloci.

Noi, in due, optiamo per un ajitama, l'uovo sodo marinato, un'insalata di alghe gomawakame, un sando con uova e maionese (il tipico tramezzino), un ramen "midori", tutto a base vegetale, un mochi allo yuzu e un dorayaki. Bevendo due birre spendiamo 50 euro in tutto, per **una serata pop in stile One-Piece**.

Luca Iaccarino

Social Media



danielafrabrizia

Segui



8.162 post

3.162 follower

3.611 seguiti

Daniela Ferrando

#copywriter #transcreator #evootaster ❤️ #foodcultural. #Editor on @scattidigusto #BlogVs
@well.magazine + Cofounder... altro
🌐 oltrelordine.com e altri 1



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden

Instagram

Home

Cerca

Esplora

Reels

Messaggi

Notifiche

Crea

Profilo

Altro



danielafrabrizia • Segui

Via Zumbini



danielafrabrizia 1 g
Manga figure + me.

In ogni locale, vado sempre a curiosare com'è la toilette. Per amore del pulito, del design, del messaggio ospitale. A volte trovo dettagli divertenti come questo pannello da Donburi House.

#milano #donburihouse #izakayastyle
#izakayainmilan

Ancora nessun commento.

Avvia la conversazione.



Piace a 35 persone

1 giorno fa



danielafabrizia

Segui



8.162 post

3.162 follower

3.611 seguiti

Daniela Ferrando

#copywriter #transcreator #evootaster ❤️ #foodcultural. #Editor on @scattidigusto #BlogVs

@well.magazine + Cofounder... altro

🌐 oltrelordine.com e altri 1



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden



Storie in eviden

Instagram

Home

Cerca

Esplora

Reels

Messaggi

Notifiche

Crea

Profilo

Altro



danielafabrizia • Segui
Via Zumbini



danielafabrizia 23 h
Qui Donburi House.
Izakaya a Milano.
Easy, Jap dinner.

#gastrohaiku

In 20 foto: luci, piatti, mood, colori. Più, commensali cari al cuore.

E adesso, per descrivere la cena, sparo un po' di termini giapponesi che sono entrati nel nostro radar linguistico: edamame, wakame, tofu, sake, katsuobushi, ramen, yakitori, miso, sando, dorayaki.

Più difficile è semmai articolare ajitama o shojin tsukemen, ma per fortuna ci/vi vengono in soccorso persone come Daiver Yamaguchi a fornire decodificazioni.



Piace a 13 persone

22 ore fa



SMASHERS



Agenzie



Smashers apre a Torino: arriva la catena italiana dello smash burger
16/06/2025 19:00 Redazione Agenfood NUOVE APERTURE E RESTYLING

(Agen Food) – Torino, 16 giu. – Apre a Torino “Smashers”: la catena italiana dedicata allo Smash Burger, il cui progetto architettonico, dallo stile contemporaneo, è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners. Dal capoluogo piemontese, in Via Maria Vittoria 37/D, dove ha inaugurato il primo locale, il piano di espansione è tracciato: entro la fine dell’anno è prevista una nuova apertura a Milano, seguita nel 2026 da Genova, Firenze e Verona. L’obiettivo dei quattro fondatori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – è dare vita a una community della corrente “smash”. A sostegno del progetto anche il contributo della famiglia Boffa e dalla famiglia Oglino, coinvolte con entusiasmo fin dalle prime fasi dello sviluppo.

Torino diventa così la prima città a ospitare il format gastronomico interamente dedicato allo smash burger. Una tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma “schiacciata” (dall’inglese smashing) direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell’hamburger e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e incredibilmente succosa dentro.

La base è un soffice pane con patate, la cui ricetta segreta è creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di Pinerolo, con farine locali. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc.

Lo smash burger acquisisce così un’identità precisa, un’estetica distintiva e una proposta di qualità accessibile a tutti. Smashers punta a fare dello smash burger un concept coerente e replicabile, fortemente caratterizzato sotto il profilo qualitativo.

Il nuovo locale ha inoltre inaugurato nel cuore creativo di Torino con un layout architettonico e d’interni firmato da Boffa Petrone & Partners, lo studio torinese noto per la sua sensibilità progettuale e per i numerosi progetti iconici curati per il Gruppo Building. Un’architettura d’impatto, che combina suggestioni industriali e minimalismo grafico con un forte richiamo all’immaginario pop e digitale del brand, che rende l’ambiente piacevole e divertente, adatto ad accogliere un pubblico urbano, ironico e attento alle novità e ai trend del settore food.

Il menù è essenziale, la proposta quattro tipi di smash burger: classic, cheeseburger, fried onion e chicken, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale, per garantire croccantezza e gusto ad ogni morso.

Smashers è un Retrofuture Burger: un’esperienza che guarda al passato e punta al futuro con spirito pop e iconico, reinterpretando il burger con audacia e stile in chiave contemporanea. Thin but bold. Essenziale ma potente.

Il locale sarà aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo (12:00- 15.00) e a cena (19.00-23.00), per accompagnare ogni momento della giornata con gusto e qualità.



Stampa

RETAIL & RISTORAZIONE



★ Da sinistra, Andrea Vendola, Davide Axerio, Marco Radovic e Carmelo Cito, i quattro founder di Smashers, il progetto dedicato allo smash burger che unisce un menu essenziale, ingredienti di qualità e la volontà di creare una community urbana, tra fast food americano anni '60 e comfort food contemporaneo.



Piero Ottaviano

Lo smash burger diventa urbano e social

Smashers è un format pensato per far rivivere l'esperienza dei fast food americani degli anni Sessanta, proponendosi anche come punto di incontro per la community

di Alessandra Bonaccorsi

Menu essenziale, arredi distintivi e la volontà di creare una vera e propria community. Al centro di tutto: lo smash burger. Su questi elementi si incardina il percorso di **Smashers, il format gastronomico interamente dedicato allo smash burger**. Si tratta di una tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma "schiacciata" (dall'inglese smashing) direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell'hamburger e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e succosa dentro. Il progetto nasce dalla sinergia tra quattro impen-

ditori: **Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola** con il sostegno, sin dalle prime fasi di sviluppo, **delle famiglie Boffa e Ogino**. Il primo punto di vendita è stato inaugurato a **Torino**, in via Maria Vittoria, e sarà replicato presto in altre città sul territorio italiano: **Milano, entro l'anno, e nel 2026 Genova, Firenze e Verona**.

Il locale torinese rappresenta il prototipo su cui si svilupperà la rete dell'insegna, con un layout architettonico e d'interni firmato da **Boffa Petrone & Partners**, lo studio torinese che ha curato numerosi progetti per il Gruppo Building. L'architettura combina suggestioni industriali e mini-

RETAIL & RISTORAZIONE

malismo grafico con un forte richiamo all'immaginario pop e digitale del brand. **Si sviluppa su una superficie di circa 80 mq con 25 coperti interni e 15 esterni.**

“L'idea alla base di questo format -spiegano i founder- è di far rivivere la tipica esperienza da fast food americano degli anni Sessanta. Il cliente entra in store, visualizza il menu disponibile alla cassa con applicazioni retroilluminate, ordina e attende l'ordine che, una volta pronto, viene comunicato dall'operatore di cassa e consegnato nelle classiche buste in carta. Questo packaging contraddistingue, tra l'altro, anche le confezioni preparate per l'home delivery”.

Il menu comprende quattro tipi di smash burger: classic, cheeseburger, fried onion e chicken, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale. Un aspetto questo che, stando a quanto sottolineano gli imprenditori, è elemento distintivo dell'offerta.

“Il nostro è un **progetto accessibile, audace e trasversale** -dice Davide Axerio-. Accessibile perché abbiamo applicato una politica prezzo democratica, audace perché sfidiamo competitor importanti con una presenza capillare e consolidata, trasversale perché ci rivolgiamo a un target eterogeneo che soddisfa le esigenze di più generazioni, in contesti cittadini ad alto traffico pedonale dove operano scuole, uffici, università ed esercizi commerciali. Ma c'è un altro aspetto a cui teniamo molto, ossia la qualità delle nostre materie prime che ci consentono di differenziarci rispetto ad alcuni concorrenti qualificando la nostra offerta”. E chiarisce: “La base del nostro panino è un pane con patate, realizzato in esclusiva per noi con



Piero Ottaviano



Piero Ottaviano

una nostra ricetta da un panificio artigianale di Pinerolo, con farine locali. A questo si aggiungono ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse studiate ad hoc”. L'intento è chiaro: “Vogliamo collocarci in una fascia di mercato che sia a metà strada tra il classico fast food e chi invece punta su un hamburger gourmet. Vogliamo piuttosto fornire un comfort food accessibile, che presti grande attenzione agli ingredienti e diventi un punto di riferimento”.

La comunicazione social è particolarmente attiva e la filosofia alla base di tutto è la community da coinvolgere non soltanto online ma anche offline attraverso eventi mirati e dedicati, sia culturali che musicali da programmare nel corso dell'anno per un'esperienza completa a tutto tondo.

“L'idea di aggregare attorno a noi un vasto pubblico di persone -chiarisce Marco Radovic- ci piace molto. Con loro vogliamo creare un percorso di comunicazione efficace, costante e continua”.

L'INTERVISTA

Smashers: “Essenziale, ma potente”

Un burger bar senza menu infiniti né fronzoli gourmet. Solo carne pressata sulla piastra, materie prime italiane e un'identità chiara e riconoscibile. Un'idea nata da quattro amici, diventata un progetto concreto e pronto a crescere.

Di Eleonora Davi

A Torino ha aperto Smashers, il primo format gastronomico italiano interamente dedicato allo smash burger, una tecnica americana in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma schiacciata sulla piastra rovente per ottenere una crosticina caramellata. Dietro Smashers ci sono quattro giovani imprenditori torinesi: Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola, uniti da un'amicizia solida e dalla voglia di creare qualcosa di nuovo. Così, quella che era solo un'idea si è trasformata in un progetto concreto, supportato anche dalle famiglie Boffa e Ogilino. Abbiamo incontrato Marco Radovic e Davide Axerio, che ci hanno raccontato com'è nata l'idea di uno smash burger all'italiana.

Come nasce Smashers?

Tutto è nato da un'amicizia solida e da una passione condivisa per il buon cibo, in particolare per lo smash burger, una vera e propria icona negli Stati Uniti. Ci siamo detti: perché non portare questa idea in Italia, ma con un'identità tutta nostra? Siamo un gruppo di quattro amici, con esperienze lavorative diverse, ma uniti dall'interesse per i trend emergenti nel mondo food. All'inizio era solo un'idea, poi l'entusiasmo ha preso il sopravvento. Ci abbiamo creduto, ci siamo messi in gioco e oggi siamo coinvolti in ogni aspetto del progetto. Fondamentale è stato anche il supporto delle famiglie Boffa e Ogilino, che hanno creduto in noi sin dalle prime fasi e ci hanno sostenuto con entusiasmo e concretezza. Il Gruppo Building, guidato dalla famiglia Boffa, è una realtà specializzata in progetti di rigenerazione urbana, architettura residenziale e restauro. Del gruppo fa parte lo studio interno Boffa Petrone & Partners. La famiglia Ogilino opera, da oltre cinquant'anni, nel settore delle conserve alimentari attraverso l'azienda internazionale Sac Spa. Hanno preso parte fin dalle prime fasi di sviluppo del progetto.

Perché proprio lo smash burger?

La nostra non è stata una decisione improvvisata, crediamo davvero nel potenziale dello smash burger e nel suo spazio nel mercato italiano. In Italia, quando si parla di street food, il pensiero corre subito alla pizza o al classico hamburger. Ma quest'ultimo spesso oscilla tra due estremi: il fast food da catena e la versione 'gourmet', che a nostro avviso finisce per snaturarne la semplicità. Lo smash burger è essenziale, democratico, autentico. E se fatto bene, è davvero straordinario. Il segreto è nella crosticina che si crea quando la carne viene 'smashata' sulla piastra rovente. Da lì nasce tutto. Il pane, la carne, la salsa: pochi elementi, perfettamente bilanciati.

Cosa c'è che non funziona nel mercato italiano dell'hamburger?

Spesso manca equilibrio. Si punta su ingredienti troppo ricercati, salse elaborate o formaggi particolari che finiscono per complicare ciò che dovrebbe essere semplice. Noi abbiamo scelto di fare l'opposto, di restare fedeli allo spirito americano dello smash burger, ma usando materie prime italiane di altissima qualità come la carne di Maremma e Fassona piemontese, il pane artigianale realizzato con farine locali, e quattro tipi di salse originali ben calibrate. Nessun compromesso, nessuna scorciatoia. Solo qualità autentica, a un prezzo accessibile. Il nostro burger base costa 6,50 euro, a cui si possono aggiungere extra come il bacon. Si può rendere doppio o persino multiplo grazie all'aggiunta di extra carne a 2,50 euro, sempre con lo stesso approccio essenziale e trasparente.



Da sinistra: Carmelo Cito, Davide Axerio, Marco Radovic e Andrea Vendola

IV

Come riuscite a mantenere prezzi accessibili nonostante i costi in aumento?

Abbiamo visto i costi lievitare negli ultimi mesi, soprattutto per quanto riguarda carne ed energia. Per ora non abbiamo aumentato i prezzi al pubblico, ma teniamo monitorata la situazione con i nostri fornitori. La nostra priorità resta offrire qualità a un prezzo corretto. Se in futuro ci saranno variazioni, saranno motivate e trasparenti.

Qual è stata, fino ad ora, la sfida più grande?

Senza dubbio trovare il pane giusto. In Italia c'è una forte cultura del 'panino', ma per lo smash burger serviva qualcosa di diverso, capace di valorizzare la carne senza sovrastarla. Abbiamo contattato oltre 15 fornitori e assaggiato decine di tipi di pane, finché non abbiamo trovato un panificio a Pinerolo (To) che ha accettato di sviluppare con noi una ricetta su misura. Dopo diverse prove, siamo arrivati al risultato che cercavamo: un bun soffice a base di patate, perfetto per accompagnare la carne, esaltandone il gusto senza coprirlo.

Utilizzate ingredienti locali, quindi.

Absolutamente. La carne è Maremmana o Fassona piemontese, proveniente da allevamenti attenti al benessere animale. Il cheddar è scelto con cura e intendiamo sperimentare anche varianti stagionali: per esempio, versioni più intense o piccanti disponibili per periodi limitati.

Avete considerato l'inserimento di alternative plant-based o proposte vegetariane nel menù?

È una possibilità che stiamo valutando. Lo smash burger nasce con carne bovina, ma siamo consapevoli delle nuove esigenze alimentari. Vogliamo restare fedeli alla nostra identità, ma anche aprirci all'inclusività. È una direzione che esploreremo con attenzione.

Parliamo di sostenibilità. Quanto conta per voi?

È un aspetto fondamentale. Lavoriamo solo con fornitori che condividono i nostri valori, sia in termini di rispetto ambientale che sociale. Inoltre, tutti i nostri packaging sono 100% compostabili, utilizziamo carta riciclata e abbiamo ridotto al minimo gli sprechi. Anche le bevande seguono un sistema di vuoti a rendere. Ogni scelta è parte di una visione coerente.

Avete scelto Torino come città inaugurale, come mai?

Torino è casa nostra. Siamo cresciuti qui, siamo legati al territorio. È una città esigente, ma anche attenta alle novità e curiosa verso le idee nuove. Proprio per questo volevamo partire da qui, in un quartiere vivo e creativo. Il primo Smashers ha aperto in via Maria Vittoria 37/D, e fin dai primi giorni abbiamo capito che il pubblico era pronto. Il riscontro è stato entusiasta. Il piano di espansione è già tracciato: entro fine 2025 apriremo a Milano, per poi arrivare nel 2026 a Genova, Firenze e Verona.

Gestite direttamente il locale?

Sì, siamo presenti ogni giorno. Viviamo il progetto in prima persona, e lo facciamo con passione. Vogliamo controllare ogni dettaglio, dalla qualità del servizio all'accoglienza. Il franchising è un'opzione sul tavolo, ma vogliamo prima consolidare l'identità del brand. Per ora, l'esperienza diretta ci permette di crescere, correggere, migliorare.

Il menu è molto essenziale. Scelta voluta?

Absolutamente. La nostra filosofia è 'less is more'. Pochi prodotti, ma fatti bene. Anche da un punto di vista operativo ci permette di avere più controllo, meno sprechi e una qualità sempre costante. Il menu, volutamente snello e diretto, prevede quattro burger (Classic, Cheeseburger, Fried Onion e Chicken), disponibili anche in doppia versione. A completare l'offerta: patatine, nuggets, milkshake e soft drinks. Tutto è pensato per essere replicato con standard precisi, senza perdere qualità.

Anche l'estetica del locale colpisce molto...

Volevamo un ambiente riconoscibile, ispirato al design anni '60 ma con un tocco pop e digitale. Ci siamo affidati allo studio Boffa Petrone & Partners, che ha interpretato perfettamente la nostra visione ricreando uno spazio dall'atmosfera industriale e minimalista. Curve, materiali grezzi, palette forti, lettering bold: tutto contribuisce a costruire un'estetica potente, immediatamente riconoscibile, ma allo stesso tempo accessibile e piacevole.

Cosa distingue davvero Smashers?

L'identità chiara. Ogni dettaglio, dal gusto alla grafica, dal packaging al design degli interni, racconta chi siamo. Non vogliamo essere un fast food anonimo: Smashers è un'esperienza. Un format coerente, riconoscibile, costruito attorno a un'idea semplice ma forte. Come diciamo sempre: essenziale, ma potente. Il nostro approccio mette al centro un prodotto semplice, ma curato in ogni aspetto: filiera corta, ricette proprietarie e un'immagine visiva distintiva. L'obiettivo è creare una vera community italiana della 'cultura smash' unendo gusto, design e condivisione in un format replicabile ma sempre autentico. Nel mondo del food, dove tutto sembra già visto, abbiamo voluto costruire qualcosa di diverso. Un progetto nato da un'idea semplice, portata avanti con metodo, ambizione e attenzione maniacale ai dettagli.

E la soddisfazione più grande?

Vedere qualcuno che mangia, si alza... e torna per ordinare un altro smash burger.



Curiosità sullo smash burger

Nato quasi per caso negli Stati Uniti negli anni '80, lo smash burger ha rivoluzionato il modo di fare hamburger. Secondo alcune fonti, il primo smash burger potrebbe essere nato per sbaglio: un cuoco avrebbe schiacciato la carne per errore e notato che il sapore era più intenso, con una texture più interessante. Da lì, la tecnica è diventata un vero e proprio stile, con locali interamente dedicati a questa versione del burger. Un gesto semplice, uno 'smash' che ha trasformato completamente la carne. Schiacciando la pallina di carne sulla piastra rovente, si innesca la reazione di Maillard, che caramellizza le proteine e gli zuccheri della carne, rendendola croccante fuori e succosa dentro.



77 CN AL PB

VI



I PIACERI DEL GUSTO

VENERDÌ 27 GIUGNO 2025

A TORINO

Burger mania 4 giovani e uno "smash"

di LARALORETTI

*Arriva il primo negozio
di una catena gestita
da imprenditori under 35:
"Abbiamo studiato la ricetta
perfetta che ci rende unici"*



CREDIT PIERO DITAVIANO

de croccante fuori e succulenta all'interno? In primis, va detto che in Italia c'è stato un aumento di richieste del 112% lo scorso anno. Inoltre, la scelta del pane soffice che abbraccia la polpetta schiacciata, arricchito da ingredienti tipici del territorio, semplici e riconoscibili, premia questo tipo di prodotto. Lo spiega Axerio: «Ci siamo resi conto che, nell'offerta dei burger, mancava la via di mezzo: si andava dai panini più commerciali a quelli gourmet. Noi invece volevamo offrire un prodotto dalla qualità molto alta, ma accessibile a tutti. Teniamo molto alla freschezza e all'autenticità della materia prima, abbiamo provato quindici forni prima di trovare quello che ci ha fatto il bun perfetto. Il nostro scopo è rendere la ricetta unica, non replicabile: si può degustare solo da noi».

In più, come spiega Radovic, in città è emerso che su cento panini richiesti negli ordini delivery, 70 erano smash. Prova del forte potenziale di attrattiva del prodotto, soprattutto per i giovani. Ed ecco allora nascere il locale, piccolo, ma molto curato nel design, firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners (noto per i progetti del Gruppo Building fra cui, a Torino, le Ogr e The Number 6, palazzo in via Alfieri, celebrato fra i più belli del mondo). «Il nostro sogno nel futuro è guardare all'estero, in particolare Germania, Regno Unito e magari anche Stati Uniti», dice Axerio.

Il menu propone quattro tipi di smash burger: classic, cheeseburger, cipolle fritte e pollo. Panini che possono essere in versione singola (6,50 euro) o doppia (9 euro), accompagnati da patatine, nuggets. Nel bicchiere, invece, milkshake, soft drink e birra. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il pane, a base di patate, lo fa un forno di Pinero, "Container", che ha messo a punto un impasto solo per loro. La carne è di Fassone. Le quattro salse, studiate e provate più e più volte, arrivano dall'azienda Foodielab di Reggio Emilia. Ci sono volute oltre 60 prove prima di arrivare alla ricetta ideale. Ma alla fine il progetto ha preso forma ed è ambizioso: aprire 30 punti vendita in cinque anni tra Piemonte

e resto d'Italia. Il primo "Smashers" è stato inaugurato nei giorni scorsi a Torino, in via Maria Vittoria, la strada più gourmet e trendy della città. Si tratta del negozio capofila di quella che vuole diventare una catena dedicata allo smash burger. Una nuova apertura è prevista a Milano a ottobre, seguita nel 2026 da Genova, Firenze e Verona. E nel 2027 è in calendario un altro punto vendita a Torino. I volti del progetto sono quelli di quattro giovani imprenditori, tutti

**Smashers, il primo
negozio a Torino in
via Maria Vittoria**

under 35: Marco Radovic (fondatore della start up 4foodies, "madre" del progetto Smashers), Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola. Dietro, come investitori, le famiglie Boffa e Ogilino, imprenditori piemontesi in vari settori fra cui immobiliare, alimentare e cosmetico.

Ma perché puntare sugli smash burger, quei panini super di moda in cui la carne viene "schiacciata" (dall'inglese smashing) direttamente sulla piastra rovente, che la ren-

30

punti vendita
Il numero di "Smashers" che i quattro giovani imprenditori vogliono aprire in Italia in 5 anni

**Burger mania
4 giovani
e uno "smash"**

di LARALORETTI

Il pane, a base di patate, lo fa un forno di Pinero, "Container", che ha messo a punto un impasto solo per loro. La carne è di Fassone. Le quattro salse, studiate e provate più e più volte, arrivano dall'azienda Foodielab di Reggio Emilia. Ci sono volute oltre 60 prove prima di arrivare alla ricetta ideale. Ma alla fine il progetto ha preso forma ed è ambizioso: aprire 30 punti vendita in cinque anni tra Piemonte





Online News



Redazione

11 dicembre 2025 10:00



Si parla di

eventi

Milano

weekend

WEEKEND

Il nuovo izakaya giapponese che ha stregato Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 12 al 14 dicembre 2025

Parliamo di Ate Obanzai Bar, il nuovo locale dedicato alla cucina casalinga giapponese a Milano. Il nostro consiglio per il fine settimana insieme a tutti gli altri eventi, ristoranti e nuove aperture che potete trovare qui nel weekend dal 12 al 14 dicembre 2025



A Milano c'è un nuovo posto che vuole imporsi sulla scena gastronomica locale, di stampo asiatico. Si chiama **Ate Obanzai Bar** ed è un piccolo angolo di Kyoto firmato dal team di **Sakeya**, il ristorante e cocktail bar giapponese a due passi da Porta Genova. Con soli 10 posti a sedere e un bancone dove Keika Kikuchi, architetta diventata chef, prepara i piatti davanti agli ospiti, il locale vuol far conoscere la cucina casalinga giapponese. Qui non ci sono menù elaborati, ma assaggi quotidiani, stagionali e genuini, quei piccoli obanzai (ovvero antipasti) che ogni famiglia prepara a Kyoto. L'atmosfera è calda, intima e informale: una specie di izakaya con un gusto che fonde tradizione giapponese e sensibilità italiana. Stoviglie artigianali importate dal Giappone, legno chiaro e dettagli sobri creano un ambiente elegante senza formalismi, curato dall'architetto Ishiyama.



Ate Obanzai Bar Sakeya Milano

Il menu propone una ventina di piatti fissi e alcune specialità del giorno. Tra i classici ci sono il **kiriboshi daikon**, ovvero daikon essiccato stufato con funghi shiitake; l'**hijiki in umido con ceci italiani**, un'alga dal gusto intenso accompagnata da legumi; le **frittelle di taro con aonori**, e la **dashimaki** ovvero l'omelette giapponese al dashi con più strati. Non mancano gli stuzzichini come il **takowasa**, polpo crudo con wasabi fresco, e le specialità ereditate da Sakeya: le **crocchette di wagyu** e la **wagyu baguette**. I piattini costano in media 4-6€, i fritti 5-6€, mentre ramen e donburi arrivano fino a 10-12€. Per chi vuole lasciarsi guidare c'è l'omakase obanzai da 20€, con 4-5 assaggi, e chiudere l'esperienza con sake, shochu o cocktail leggeri porta il conto sui 25-30€ a persona, in un percorso di sapori che sa di casa e di Giappone.

Le top guide

- CIRINGUITI**
Chioschi a Milano: la mappa pronta all'uso per bere e mangiare all'aperto
- CUCINA LOMBARDA**
La mappa delle migliori trattorie storiche e tipiche di Milano
- FUORI PORTA**
La mappa dei ristoranti fuori Milano da raggiungere in un'ora
- NEO-OSTERIE**
Mappa aggiornata al 2025 delle trattorie ed osterie contemporanee di Milano
- RISTORANTI DI PESCE**
La mappa dei migliori indirizzi dove mangiare pesce a Milano

I più letti

- WEEKEND**
Il nuovo izakaya giapponese che ha stregato Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 12 al 14 dicembre 2025

Le nuove aperture



Smashers

Dopo il debutto torinese, Smashers arriva con il suo secondo locale milanese in Corso Buenos Aires 2. Il format – nato dall'idea dei giovani imprenditori Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – porta in città lo smash burger americano: carne schiacciata sulla piastra rovente, crosticina caramellata e un menu ridotto all'essenziale. La proposta punta su ingredienti selezionati: bovino maremmano, bun di patate artigianale e quattro varianti di burger accompagnate da salse originali. Con l'apertura milanese debutta anche il gelato soft, unica novità dolce del format. Il nuovo spazio, progettato da Boffa Petrone & Partners, gioca con estetica industriale, neon e tocchi pop, in un'atmosfera dichiaratamente "retrofuturista".

Corso Buenos Aires, 2

La colazione del weekend



Bugan Coffee Lab

Dopo Bergamo, [Bugan Coffee Lab](#) arriva a Milano nel quartiere Navigli. I fratelli Sonia e Maurizio Valli portano in città la loro visione radicale sullo specialty coffee: caffè selezionati direttamente dai produttori, tostature su misura, metodi di estrazione alternativi e tassativamente niente zucchero (prezzo dai 3,5€ ai 25€). Un laboratorio minimalista per chi vuole scoprire il caffè in tutte le sue sfumature, lontano dai cliché del bar all'italiana. A colazione i lieviti dolci e salati di Signor Lievito (5€).

Via Vigeveno, 15

Lunedì, 15 Dicembre 2025

citynews



≡ **CIBO** TODAY

Location

STREET FOOD

Smashers Milano

Dopo il debutto torinese, Smashers arriva con il suo secondo locale milanese in Corso Buenos Aires 2. Il format – nato dall'idea dei giovani imprenditori Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – porta in città lo smash burger americano: carne schiacciata sulla piastra rovente, crosticina caramellata e un menu ridotto all'essenziale. La proposta punta su ingredienti selezionati: bovino maremmano, bun di patate artigianale e quattro varianti di burger accompagnate da salse originali. Con l'apertura milanese debutta anche il gelato soft, unica novità dolce del format. Il nuovo spazio, progettato da Boffa Petrone & Partners, gioca con estetica industriale, neon e tocchi pop, in un'atmosfera dichiaratamente "retrofuturista".



DOVE

📍 Corso Buenos
Milano

DETTAGLI

🌐 <https://smashers.it>



Si parla di Smashers Milano

MAPPE

I migliori smash burger di Milano: la mappa aggiornata al 2025

Spopola la moda dello smash burger, direttamente dagli Stati Uniti: una polpetta di carne resa sottilissima e croccante all'esterno, tra due morbidi strati di pane. In questa mappatura vi diciamo dove trovarlo

9 giorni fa, 14:00



Lunedì, 15 Dicembre 2025

citynews



Abbonati



≡ **CIBO TODAY**



Città Bari Bologna Firenze Genova Milano Napoli Palermo Roma Torino Venezia



Redazione

04 dicembre 2025 10:00



Si parla di

eventi

Milano

weekend

WEEKEND

Il nuovo ristorante italo-americano a Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 5 all'8 dicembre 2025

Parliamo di Chuck's Bistrot, un ristorante di cucina italo-americana nel centro di Milano. Il nostro consiglio per il fine settimana insieme a tutti gli altri eventi, ristoranti, nuove aperture che potete trovare qui nel weekend dal 5 all'8 dicembre 2025



Dietro il progetto c'è il misterioso **Chuck George**, imprenditore statunitense originario del Rhode Island e cresciuto in Virginia, la cui formazione gastronomica si è compiuta a New York. Dopo anni tra cucine e progetti creativi, durante la pandemia ha deciso di trasferirsi in Italia e nel marzo 2022 ha aperto il suo primo ristorante a Milano — il primo indirizzo dedicato a veri smash burger "made in USA" nel Belpaese. Da allora, Chuck ha costruito un piccolo impero sotto il nome del gruppo Hi Just Kidding che oggi conta sedi in diverse capitali europee.



Chuck George in cucina

Chuck's Bistrot in Via Vigna 6, propone una cucina "New American" che fonde tradizioni culinarie italiane e americane, raccontando l'esperienza degli italiani emigrati negli Stati Uniti con piatti studiati e bilanciati. Il menu dunque racconta l'America vista attraverso la cucina degli italiani, con piatti che osano oltre il classico burger: dalle Fettuccine Alfredo con casarecce e Lodigiano alle Pennette alla Vodka Sauce con calamarata e salsiccia al finocchio, dall'insalata Caesar con cavolo nero al Parm Platter con pollo o melanzane impanate, fino allo smashburger. Gli antipasti spaziano tra verdure di stagione, grilled cheese rivisitato, ali di pollo glassate, vitello tonnato e immancabili patatine fritte. I dolci? Beignets tipici di New Orleans con salsa al cioccolato alla cicoria e New York cheesecake. I prezzi restano accessibili: antipasti da 5 a 12€, portate principali tra 15 e 18€, burger da 9€. E se Chuck's rappresenta l'evoluzione del suo amore per la cucina americana, c'è anche **Goings**, caffetteria newyorchese nel collettivo Sidewalk Kitchens, pensata come spazio quotidiano per caffè, brunch e comfort food in stile internazionale.

Le top guide

CIRINGUITI

1. Chioschi a Milano: la mappa pronta all'uso per bere e mangiare all'aperto

CUCINA LOMBARDA

2. La mappa delle migliori trattorie storiche e tipiche di Milano

FUORI PORTA

3. La mappa dei ristoranti fuori Milano da raggiungere in un'ora

NEO-OSTERIE

4. Mappa aggiornata al 2025 delle trattorie ed osterie contemporanee di Milano

RISTORANTI DI PESCE

5. La mappa dei migliori indirizzi dove mangiare pesce a Milano

I più letti

WEEKEND

1. Il nuovo izakaya giapponese che ha stregato Milano e altre cose buone in città nel weekend dal 12 al 14 dicembre 2025

La novità del momento



Bar Sandøy

Bar Sandøy, il nuovo progetto di Hippolyte Vautrin, è pensato come un approdo autonomo e immediato rispetto al primo ristorante Røst, poco distante. Ispirato ai pintxos baschi e ai bacari veneziani, il locale è concepito per essere vissuto in piedi o su sgabelli, senza prenotazioni, con piatti essenziali e curati preparati esclusivamente alla brace. La cucina di Sandøy, firmata da Piermaria Trischitta, propone una decina di piatti da condividere: dal baccalà in carpione agli spiedini di lumache, cannolicchi al burro affumicato e pollo al chimichurri e zenzero. Non mancano piatti storici di Røst rivisitati, come le polpette di coda, mentre i dolci al cucchiaino includono un dessert al formaggio, uno al caffè e un gelato arachide e coriandolo. I prezzi vanno dai 3 ai 15€ per assaggio, con un'unica proposta più consistente per due persone: la costata. A completare l'offerta, una selezione di vini naturali al calice da 7 euro, birre alla spina e bitter artigianali.

Via Melzo, 3

La guida del weekend



I migliori smash burger della città

A Milano lo smash burger non è più solo moda: è diventato un vero e proprio must per chi ama un burger schiacciato sulla piastra, croccante fuori e succoso dentro. In questa guida vi aiutiamo a scoprire i migliori smash burger della città: patty iper pressato, cottura breve ma intensa, pane morbido e condimenti spinti. Ecco i migliori indirizzi dagli "storici" a quelli appena aperti.

WEEKEND PREMIUM

TOP TEN WEEKEND PREMIUM WEEKEND PREMIUM IN TOUR WEEKEND IN AUTO POESIA DI VIAGGIO NEWSLETTER ALTA CAMPANIA & C.

Home » WEEKEND & TRAVEL » Weekend Milano » Milano non solo panettone



WEEKEND MILANO

Milano non solo panettone

Written by Franca dell'Arciprete Scotti / on 2 Dicembre 2025



Milano non solo panettone. Grande icona delle dolcezze natalizie, il panettone domina le vetrine. Ma Milano offre anche tanto altro

Franca Dell'Arciprete Scotti

Marchesi 1824 illumina la città con l'incanto di "Milano pan di zenzero"

Marchesi 1824, icona storica dell'eleganza milanese, ha dato ufficialmente il via alle festività di Natale 2025. Le vetrine delle pasticcerie svelano un tema destinato a incantare la città: la magia dell'iconico omino e della casetta di pan di zenzero.

EDITORIALE

POST-IT DI UN VIAGGIO

di Raffaele d'Argento



ISCHIA OLTRE L'ESTATE

(Novembre 2025)

Il 2026 si avvicina e porta novità e tendenze, fra cui quelle di evitare l'overtourism, ritrovare autenticità e cercare la sostenibilità. Un esempio emblematico è racchiuso nell'Isola d'Ischia, dove si punta ad ospitare turisti oltre i mesi estivi, in tutto l'anno ricordandosi che principalmente è un'isola termale che nel suo DNA ha la mission di dare benessere. Ischia è anche riuscita a mantenere la propria autenticità senza diventare una icona snob e infine è un esempio di sostenibilità, in quanto la sua acqua termale non è resa calda da energie inquinanti, ma ci arriva pulita direttamente dal cuore della Terra. Un'Ischia oltre l'estate, ne abbiamo parlato con il sindaco di Lacco Ameno.

LEGGI TUTTO

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

autentica riproduzione in miniatura di palazzi, guglie e scorci meneghini, tutti finemente realizzati e decorati. Questa scenografia unica porta nelle vie della città un'atmosfera calda, accogliente e pervasa di magia. Il progetto pone l'accento sulla maestria artigianale che contraddistingue Marchesi 1824 e che, sotto la direzione del Pastry Art Director Diego Crosara, si esprime nella cura dei dettagli e nell'eccellenza pasticceria.



Milano-non-solo-panettone-MARCHESI-VETRINE29

Accanto al Panettone Classico e all'intramontabile Pandoro, Marchesi propone una straordinaria varietà di Panettoni Speciali pensati per soddisfare ogni desiderio. Tra le novità più golose spiccano l'abbinamento di Fichi, miele e vaniglia e la combinazione intensa di Cioccolato e frutti rossi.

Novità assoluta della stagione è il Panettone Meneghino al Grand Marnier, omaggio raffinato al gusto milanese.

I prodotti di Natale sono disponibili presso le tre pasticcerie di Marchesi 1824 a Milano – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II

Mint garden café: l'eccellenza del gusto incontra il futuro digitale al Meet

Una trasformazione radicale segna la nuova era del Mint Garden Café, che non è semplicemente un trasferimento, ma una vera e propria metamorfosi stilistica e concettuale. Il rinomato spazio

Con Smashers il "retrofutur burger" arriva a Milano

Dopo il debutto all'ombra della Mole, a Torino, Smashers raddoppia e annuncia la sua seconda apertura a Milano, in Corso Buenos Aires 2.

Il format gastronomico dedicato allo smash burger punterà a conquistare il palato di tutte le generazioni di milanesi con la sua idea di burger essenziale, ma potente.



Il progetto nasce dall'intuizione di quattro giovani imprenditori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – uniti dal desiderio di portare in Italia la versione più tradizionale del comfort food statunitense. Un percorso reso possibile anche dal supporto strategico e dalla visione imprenditoriale delle famiglie Boffa e Ogliaro, che hanno creduto sin dall'inizio nel potenziale del progetto.




Smashers reinterpreta il burger schiacciando la carne sulla piastra rovente, in modo da espanderne la superficie e creare la crosticina caramellata che lo rende croccante all'esterno e succoso all'interno, in perfetto stile americano. L'identità di Smashers combina l'immaginario dei primi fast food americani con la cura italiana per la materia prima, mantenendo un'offerta essenziale e un prezzo accessibile.



La carne di bovino è attentamente selezionata, con una netta predilezione per la razza maremmana, apprezzata per l'equilibrio naturale di grassi e sapidità. Il soffice pane è un altro elemento distintivo: un bun di patate con una ricetta esclusiva, realizzato con farine locali da un panificio artigianale. L'offerta del menu è volutamente essenziale e propone quattro varietà di smash burger – classic, cheeseburger, fried onion e chicken – accompagnati da quattro salse originali studiate ad hoc. Novità assoluta introdotta con l'apertura milanese è l'inserimento in menu del gelato soft come dolce.

IG: @smashersburgers

www.idee-on-line.it

Home Rubriche ▾ Novità ▾ Ricette ▾ Chi siamo   Cerca per 

Negozi e ristoranti

Smashers

 Redazione · 2 Dicembre 2025



Ha aperto a Milano, in Corso Buenos Aires 2, il secondo Smashers (il primo è a Torino), il format gastronomico dedicato allo smash burger.

Smashers reinterpreta il burger schiacciando la carne sulla piastra rovente, in modo da espanderne la superficie e creare la crosticina caramellata che lo rende croccante all'esterno e succoso all'interno, in perfetto stile americano. L'identità di Smashers combina l'immaginario dei primi fast food americani con la cura italiana per la materia prima, mantenendo un'offerta essenziale e un prezzo accessibile.

La carne di bovino è attentamente selezionata, con una netta predilezione per la razza maremmana, apprezzata per l'equilibrio naturale di grassi e sapidità.

Il soffice pane è un altro elemento distintivo: un bun di patate con una ricetta esclusiva, realizzato con farine locali da un panificio artigianale.

L'offerta del menu è volutamente essenziale e propone quattro varietà di smash burger, ciascuno in tre diversi formati (Single, Doppio e Triplo) e accompagnati da quattro salse originali appositamente studiate: *classic*, con carne, formaggio, pomodoro, lattuga e salsa original; *cheeseburger* con carne, formaggio e salsa secret; *fried onion* (con carne, cipolla, formaggio e salsa golden); *chicken* (con pollo fritto, lattuga e salsa white).

Novità assoluta introdotta con l'apertura milanese è l'inserimento in menu del gelato soft come dolce.

Gli interni del nuovo locale milanese, firmati dallo studio Boffa Petrone & Partners, traducono il linguaggio contemporaneo di Smashers in uno spazio dal carattere deciso, dove suggestioni industriali, luci al neon e riferimenti pop si fondono in un'atmosfera "retrofuturista".

Home > Rubriche > Food & Design > "Schiaccia la noia, mangiati un burger": a Milano arriva Smashers

Food & Design

"Schiaccia la noia, mangiati un burger": a Milano arriva Smashers

Qualità italiana e tecnica americana: il nuovo indirizzo milanese che vuole ridefinire il comfort food

By redazione 1 Dicembre 2025

70 0

Share



Milano accoglie un nuovo protagonista della sua scena gastronomica: Smashers, il format dedicato allo smash burger che dopo il debutto torinese approda ora in Corso Buenos Aires 2.



- Advertisement -



CARICA ALTRO >

RECENT COMMENTS

L'inaugurazione del 29 novembre ha segnato l'arrivo ufficiale del brand nel capoluogo lombardo, dove punta a conquistare i palati cittadini con una proposta essenziale, immediata e profondamente americana nella tecnica, ma radicata nella qualità italiana degli ingredienti.

L'idea nasce dall'intuizione di quattro giovani imprenditori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – sostenuti strategicamente dalle famiglie Boffa e Ogliino. Un progetto recente, nato appena sei mesi fa in un laboratorio che sperimentava diversi format culinari.



«Producevamo pizza romana, smash burger e perfino sushi brasiliano», racconta Marco Radovic, CEO e founder. «Cercavamo il prossimo trend e ci siamo accorti che lo smash burger stava crescendo a una velocità impressionante, fino a cannibalizzare gli altri prodotti. Così abbiamo deciso di creare un brand verticale dedicato solo a questo.»

Da quella intuizione è nato Smashers, che ha inaugurato il primo store a Torino il 15 giugno. «Il riscontro è stato immediato e molto forte», prosegue Radovic. «Da lì abbiamo accelerato: oggi apriamo Milano e nel 2026 contiamo di aggiungere altri cinque punti vendita in giro per l'Italia. L'obiettivo, da qui a cinque anni, è costruire una vera catena nazionale.»

In un panorama in cui lo smash burger è diventato uno dei trend più caldi, Smashers punta su una scelta precisa: mantenere un'anima americana ma costruita con ingredienti italiani.

«I sapori sono quelli d'oltreoceano, ma tutto ciò che serviamo è prodotto qui», spiega Radovic. «Il pane, le salse, la carne maremmana: tutto nasce da filiere locali, dal Piemonte alla Toscana. È il nostro modo di unire autenticità e qualità.»

Il menu milanese ripropone le quattro tipologie di burger – classic, cheeseburger, fried onion e chicken – insieme a fries, nuggets e le salse originali del brand.

Anche l'ambiente racconta l'identità del progetto. Gli interni, firmati dallo studio Boffa Petrone & Partners, combinano influenze industriali, neon e rimandi pop, in un'estetica "retrofuturista" che crea un'atmosfera immersiva e contemporanea.

A Milano, Smashers non porta soltanto un nuovo burger, ma un'idea precisa di comfort food: semplice, riconoscibile, ma valorizzato da un approccio artigianale e da una ricerca costante sulla qualità. Un nuovo indirizzo che ambisce a diventare un punto di riferimento per gli amanti dello smash burger in città.





L'interno di Smashers a Milano, secondo punto vendita della rete

SCOUTING

Smashers punta sul "retrofuture burger" per conquistare il food retail

Smashers Milano - Smashers smash burger - Smashers Milano menu



Dopo il debutto a Torino a giugno 2025, **Smashers raddoppia con il nuovo punto vendita di Milano** e punta tutto sul **"retrofuture burger"**. Un'espressione che rappresenta la sintesi di un approccio gastronomico e di layout di cui sono protagonisti un burger essenziale ma potente e un **design progettato dallo studio Boffa Petrone & Partners** che sa tanto di "ritorno al futuro" fra suggestioni industriali, luci al neon e riferimenti pop.

- Smashers rivisita il format del diner americano.
- Il menu agile di Smashers.

Smashers rivisita il format del diner americano.

Il locale meneghino del **brand** sorge in **corso Buenos Aires** e dal 29 novembre propone ai clienti una **selezione di smash burger** pronta a conquistare il palato di tutte le generazioni. Alla base, infatti, c'è l'idea di quattro giovani imprenditori Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola uniti dal desiderio di **portare nel Belpaese la versione più tradizionale del comfort food a stelle e strisce**. Un progetto nel quale hanno creduto fin dal primo store anche le famiglie Boffa e Ogilino. L'identità di Smashers combina così **l'immaginario dei primi fast food americani** (con un pizzico di cyber punk) con la cura italiana per la materia prima, mantenendo un'offerta essenziale e un **prezzo accessibile**. In cantiere, per il 2026, ci sono **già diverse aperture tra cui Genova, Firenze e Verona**.

Il menu agile di Smashers.

La cura verso la **materia prima** parte dalla **carne di bovino**, attentamente selezionata, con una **netta predilezione per la razza maremmana**, apprezzata per l'equilibrio naturale di grassi e sapidità. Il soffice pane è un altro elemento distintivo: un **bun di patate** con una ricetta esclusiva, realizzato con farine locali da un **panificio artigianale di Pinerolo**. L'offerta del menu è volutamente essenziale e propone **quattro varietà di smash burger**:

- Classic,
- Cheeseburger,
- Fried onion,
- Chicken.

Tutte accompagnate da **quattro salse originali** studiate ad hoc e fatte in casa e dalla **possibilità di aggiungere cetriolini sottaceto gratis**. Novità assoluta introdotta con l'apertura milanese è l'inserimento in menu del **gelato soft come dolce**. Completano il menu i **nuggets** (che a Torino sono impanati con un trito di grissini) e le **patatine**. Per la parte beverage, disponibili **soft drink e alcolici** esclusivamente in **bottiglie di vetro** e una selezione di tre **milkshake**.

NOTIZIE DEL GIORNO



Caffè Bocca della Verità si rilancia nell'Horeca e nel segmento OCS



Carlsberg nomina Alius Antulis managing director Italia



Toschi Vignola festeggia il Natale con il panettone all'amarena

Ristorazione, Webidoo: solo lo 0,9% utilizza l'intelligenza artificiale



I LUOGHI DEL GUSTO

Smashers Milano – il retrofuture burger conquista la città



Smashers Milano apre il suo secondo locale e porta in Corso Buenos Aires 2 il celebre retrofuture burger, una proposta che unisce tradizione americana, ingredienti selezionati e design contemporaneo.

Un'apertura molto attesa nel panorama dello street food milanese, destinata a diventare una nuova meta per chi cerca uno **Smash Burger a Milano** di qualità, accessibile e ricercato.

Smashers Milano: il nuovo indirizzo per gli amanti dello Smash Burger

Dopo il successo del debutto torinese, Smashers raddoppia e dal 29 novembre porta a Milano la sua filosofia gastronomica: uno **smash burger essenziale ma potente**, capace di conquistare tutte le generazioni grazie a una ricetta che valorizza tecnica, carne selezionata e un bun esclusivo. Un format creato da quattro giovani imprenditori – Marco Radovic, Davide Averio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – che hanno voluto riportare in Italia il gusto più autentico del comfort food statunitense, sostenuti dalla visione strategica delle famiglie Boffa e Ogilino.



Il "retrofuture burger": tradizione americana e qualità italiana

Il cuore dell'offerta è il celebre **retrofuture burger**, preparato con la tecnica dello "smash": la carne viene schiacciata sulla piastra rovente per creare la crosticina caramellata tipica dei primi diner americani. Il risultato è un burger croccante fuori e incredibilmente succoso dentro, fedele alla tradizione USA ma reinterpretato con attenzione alla materia prima italiana.

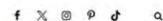
La carne scelta è quasi esclusivamente bovina di razza marammana, nota per il perfetto equilibrio tra sapidità e grassezza. Il bun, soffice e profumato, è un panino di patate realizzato con una ricetta esclusiva e farine locali da un panificio artigianale. Nel menu trovano spazio quattro varianti: classic, chesseburger, fried onion e chicken, accompagnate da quattro salse originali create per esaltare ogni morso. Novità assoluta dell'apertura milanese è l'introduzione del **gelato soft**, pensato come dessert cult in perfetto stile americano.

Un locale dal design retrofuturista firmato Boffa Petrone & Partners

Il concept di Smashers non si limita al gusto, ma si esprime anche nell'identità visiva. Il nuovo locale milanese è stato progettato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**, che ha trasformato lo spirito contemporaneo del brand in un ambiente dall'anima decisa e immersiva. Suggestioni industriali, luci al neon e dettagli pop si intrecciano creando un'atmosfera retrofuturista, perfetta per vivere un'esperienza di street food moderna e coinvolgente.

Apertura ufficiale con evento e dj set

L'inaugurazione è fissata per **sabato 29 novembre alle ore 19**, con un evento che accenderà **Corso Buenos Aires** grazie al **dj set** e alla **street performance dell'artista Red Longo**. Un appuntamento da non perdere per scoprire in anteprima il nuovo punto di riferimento per chi cerca burger di qualità a Milano.



Erste+Neue, quando la sostenibilità fa parte del dna della cantina



Natale al gusto di mare: tradizione e pesce sostenibile per le festività



Buondiol Centvry: l'olio del Gargano che racconta il tempo



La proposta gourmet del ristorante Rubacucchi per le feste natalizie

Ads



Smashers Milano – il retrofuture burger conquista la città

dal 29 November 2025 su <https://>

Smashers Milano apre il suo secondo locale e porta in Corso Buenos Aires 2 il celebre retrofuture burger, una proposta che unisce tradizione americana, ingredienti selezionati e design contemporaneo. Un'apertura molto attesa nel panorama dello street food milanese, destinata a diventare una nuova meta per chi cerca uno Smash Burger a Milano di qualità, accessibile e ricercato. Smashers Milano: il nuovo indirizzo per gli amanti dello Smash Burger Dopo il successo del debutto torinese, Smashers raddoppia e dal 29 novembre porta a Milano la sua filosofia gastronomica: uno smash burger essen [...leggi]

tags : milanese americana ingredienti

Condividi:





RISTORAZIONE

Smashers raddoppia: il "retrofutur burger" arriva a Milano

🕒 28 Novembre 2025 📍 La Placa Davide

Dopo il debutto all'ombra della Mole, a Torino, **Smashers** raddoppia e **annuncia la sua seconda apertura a Milano**, in Corso Buenos Aires 2. A partire da **sabato 29 novembre**, il format gastronomico dedicato allo smash burger punterà a conquistare il palato di tutte le generazioni di milanesi con la sua idea di burger *essenziale, ma potente*.

Il progetto nasce dall'intuizione di quattro giovani imprenditori – **Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola** – uniti dal desiderio di portare in Italia la versione più tradizionale del comfort food statunitense. Un percorso reso possibile anche dal supporto strategico e dalla visione imprenditoriale delle famiglie **Boffa e Ogilino**, che hanno creduto sin dall'inizio nel potenziale del progetto.

Smashers reinterpreta il burger **schacciando la carne sulla piastra rovente**, in modo da espanderne la superficie e creare la crosticina caramellata che lo rende croccante all'esterno e succoso all'interno, in perfetto stile americano. L'identità di Smashers combina l'immaginario dei primi fast food americani con la cura italiana per la materia prima, mantenendo un'offerta essenziale e un prezzo accessibile.

La carne di bovino è attentamente selezionata, con una netta predilezione per la **razza maremmana**, apprezzata per l'equilibrio naturale di grassi e sapidità. Il soffice pane è un altro elemento distintivo: un **bun di patate** con una ricetta esclusiva, realizzato con farine locali da un panificio artigianale. L'offerta del menu è volutamente essenziale e propone **quattro varietà di smash burger** – classic, cheeseburger, fried onion e chicken – accompagnati da **quattro salse originali** studiate ad hoc. Novità assoluta introdotta con l'apertura milanese è l'inserimento in menu del **gelato soft** come dolce.

L'identità del brand si riconosce anche nel design, concepito come parte integrante dell'esperienza. Gli interni del nuovo locale milanese, firmati dallo **studio Boffa Petrone & Partners**, traducono il linguaggio contemporaneo di Smashers in uno spazio dal carattere deciso, dove suggestioni industriali, luci al neon e riferimenti pop si fondono in un'atmosfera **"retrofuturista"**.

L'apertura al pubblico è in programma sabato 29 novembre, a partire dalle ore 19, con un evento che sarà animato da dj set e dalla street performance dell'artista Red Longo.

Per maggiori info

[Vai alla Home](#)

Cerca

Cerca

Meteo



Articoli Recenti

"La Fabbrica dei Giocattoli", il musical natalizio arriva al Teatro della Quattordicesima

San Francesco incontra Sant'Ambrogio: al Gerolamo il capolavoro di Fo e Rame

"The Book of Mormon" unica tappa italiana al TAM
Smashers raddoppia: il "retrofutur burger" arriva a Milano

Lo Schiaccianoci torna al Teatro Arcimboldi con l'Accademia Ucraina di Balletto



Givedì, Dicembre 1, 2025

[Sign in / Join](#)

[Territori](#)

[Politica](#)

[Economia](#)

[Cultura](#)

[Lombardia Digitale](#)

[Lombardia Green](#)

[Lombardia Professioni](#)

[Gazzetta della Liguria](#)

[Rubriche](#)



GAZZETTA dellaLombardia.it

[TERRITORI](#)

[POLITICA](#)

[ECONOMIA](#)

[CULTURA](#)

[LOMBARDIA DIGITALE](#)

[LOMBARDIA GREEN](#)

[LOMBARDIA PROFESSIONI](#)

[GAZZETTA DELLA LIGURIA](#)

[RUBRICHE](#)



[Home](#) / [Rubriche](#) / [Food & Design](#) / [Smashers apre a Milano il suo secondo locale: arriva il "Retrofuture Burger"](#)

[Food & Design](#)

Smashers apre a Milano il suo secondo locale: arriva il "Retrofuture Burger"

Il celebre smash burger americano apre il secondo locale in Corso Buenos Aires con interni firmati Boffa Petrone & Partners

[by redazione](#) 26 Novembre 2025

[98](#) [0](#)

[Share](#) [f](#) [t](#) [p](#) [i](#)



Dopo il debutto a Torino, sotto l'ombra della Mole, Smashers annuncia la sua seconda apertura a Milano, in Corso Buenos Aires 2.

Dal 29 novembre il format gastronomico dedicato allo smash burger punta a conquistare i milanesi con un'offerta essenziale, gustosa e accessibile.

L'idea dei giovani imprenditori

Il progetto nasce dall'intuizione di quattro giovani imprenditori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – con il sostegno strategico delle famiglie Boffa e Ogliino.

L'obiettivo è portare in Italia la versione più tradizionale del comfort food statunitense, valorizzando la qualità degli ingredienti e l'esperienza gastronomica.

La tecnica dello smash burger

Smashers interpreta il burger in chiave americana: la carne viene schiacciata sulla piastra rovente, creando la crosticina caramellata esterna e mantenendo la succosità interna. La carne è selezionata con cura, prediligendo la razza maremmana, mentre il bun di patate, realizzato con farine locali, completa l'esperienza.

Il menu propone quattro tipologie di burger – classic, cheeseburger, fried onion e chicken – accompagnate da quattro salse originali e, novità della sede milanese, il gelato soft come dessert.

Design e atmosfera "retrofuturista"

Gli interni del nuovo locale sono firmati dallo studio Boffa Petrone & Partners. Il design unisce suggestioni industriali, luci al neon e riferimenti pop, creando un ambiente contemporaneo e immersivo che riflette l'identità del brand.

Evento di apertura

L'inaugurazione è prevista sabato 29 novembre alle ore 19, con dj set e street performance dell'artista Red Longo, per dare il benvenuto al nuovo punto di riferimento per gli amanti dello smash burger a Milano.

Condividi:

[WhatsApp](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Telegram](#) [X](#) [Stampa](#)

[E-mail](#)

MOST POPULAR



"Schiaccia la noia, mangiati un burger": a Milano arriva Smashers
1 Dicembre 2025



Lombardia, 7 imprese su 10 crescono: manifattura in accelerazione nel 2025
3 Dicembre 2025



A Desio un Natale nel segno del Giubileo dei Pontefici
1 Dicembre 2025



Monza, le iniziative AVIS per il Natale
1 Dicembre 2025

[CARICA ALTRO >](#)

RECENT COMMENTS

Home > Smashers a Torino: il tuo nuovo smash burger preferito

Smashers a Torino: il tuo nuovo smash burger preferito

 **Alessandro Pistis**
Pubblicato il 12 Settembre 2025

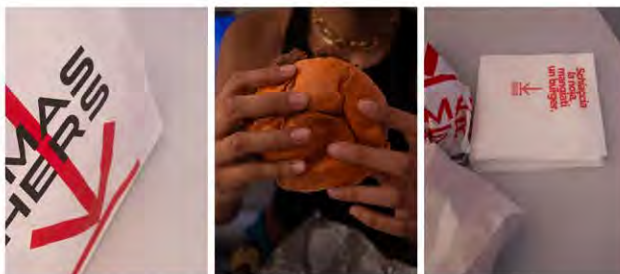
3 min     



CENTRO STORICO

STREET FOOD

Smashers a Torino è quel posto, di recente apertura, di cui non sapevi di aver bisogno. Onestamente non lo sapevamo neanche noi prima di provarlo. Il pensiero intrusivo che mi diceva "ok, l'ennesimo smash in città" non vi nascondo, era presente. Come darmi torto d'altronde, stanno spuntando come i funghi, possiamo dirlo: questo cibo è diventato di moda soprattutto durante l'ultimo anno. Da sconosciuto, soprattutto a Torino, ha conquistato i cuori (ma soprattutto gli stomaci) di tutti noi. Ve la faccio breve, **questo non è l'ennesimo smash burger in città** e sì, pensavamo di non averne bisogno ma ci sbagliavamo di grosso.



Tre motivi per provare e riprovare Smashers a Torino

- Lo smash burger classico.** Sembrerà banale e scontato, ma è così. Un posto come Smashers se c'è una cosa che deve fare bene è proprio gli smash. Pochi elementi, ma metterli in fila così bene non è scontato e qui ci riescono benissimo.
- Quando hai bisogno di una coccola.** Sono aperti sia a pranzo che a cena, tutti i giorni, tutte le settimane. A differenza di quel pacco di biscotti nella credenza che, improvvisamente finisce nel momento del bisogno, loro ci sono.
- Ok lo smash burger, ma **provate anche il resto.** Panini, nuggets e anche un dolcino. Senza dirvi troppo il suggerimento è quello di andare a provare anche le altre proposte. Magari portandovi tre o quattro amici, in una volta sola potreste fare incetta di tutto il menù.

AUTORE

 A CURA DI
Alessandro Pistis


Sono goloso di cibo e di tutto ciò che mi appassiona. Amo le montagne più del mare, viaggio per vivere esperienze che lasciano il segno (e un buon sapore in bocca).

FOTO DI

 **Alessandro Pistis**

INFO

 Via Maria Vittoria, 37D | Torino

 Lun - Dom 12 - 14:30 | 19:00 - 23

 €

SOCIAL

 [INSTAGRAM](#)

 [SITO](#)

ALTRO DA ALESSANDRO



Cinese • Guida di torino • Internazionale



Le nostre gastronomie cinesi preferite a Torino

 24 Gennaio 2025  7 min



Aurora • Dolce • San Salvario



Papalele a Torino: il gelato come non l'hai mai mangiato

 25 Agosto 2025  8 min



Cioccolato • Dolce • Guida di torino

Dove trovare il migliore cioccolato a Torino

 10 Febbraio 2025  7 min



Un diner sci-fi nel cuore di Torino

Un locale che **prende ispirazione dai vecchi diner americani**, ma senza cadere nella trappola del "posticcio". Qui l'immaginario a stelle e strisce non è un costume, ma un punto di partenza: i classici sgabelli al bancone, la cucina incastonata in quell'involucro d'alluminio che ricorda i diner su ruote, impressi nella memoria collettiva anche di chi non li ha mai vissuti dal vero.

Ma questo spazio non si ferma alla nostalgia. Reinterpreta, trasforma e rende propria l'idea di diner: un'esperienza che guarda al presente e strizza l'occhio al futuro. **Un mood futuristico, con atmosfere quasi cyberpunk**: neon blu che si accendono sulle superfici metalliche, scritte rosse che tagliano l'ambiente, riflessi d'acciaio ovunque. Il risultato è un posto che fonde memoria e visione, vintage e immaginario sci-fi. **Un locale che non imita, ma inventa.**



Quindi, la ciccia?

Interessante l'estetica, ma sapete, noi non siamo i tipi che giudicano i libri dalle copertine. Quindi, concentriamoci sul contenuto, o forse, in questo caso, sarebbe più opportuno parlare di "ciccia".

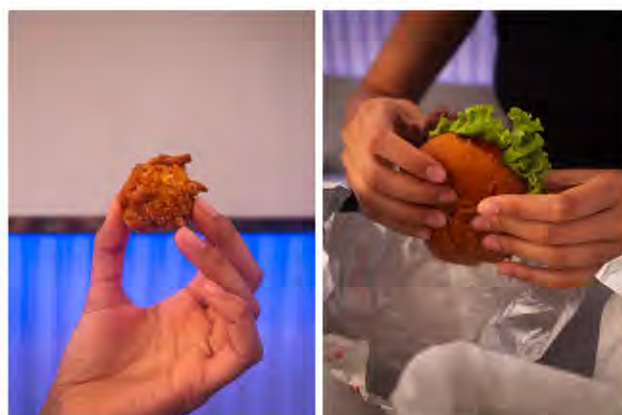
Ciccia di nome e di fatto. **Gli smash, da Smashers, sono fatti bene.** Sarebbe inutile cercare di trovare dei difetti in dei panini che, in realtà, non ne hanno. Sono esattamente quello che ti aspetteresti e quello di cui hai bisogno quando addenti uno smash burger. Il bello di questo locale è che, a differenza di altri posti, ha più scelta. Un po' per mettere tutti d'accordo, un po' nel caso voleste fare il bis (noi abbiamo voluto...) ordinare un panino diverso dal primo. Il mio preferito è il **Fried Onion Burger**. Per completezza però vi dico che io ho un evidente problema con le cipolle: datemi un piatto che le contenga e lo ordinerò. Semplice. Nel caso non le amaste particolarmente, beh, io non mi farei scappare il **Classic**. Menzione d'onore: **le patatine**. Incredibile come dopo quaranta minuti fossero ancora croccanti come appena servite. Ancora adesso mi chiedo come facciano, o meglio, ma perché? Cavo non trovo delle patatine così ovunque? Hanno settato un nuovo standard, per quanto mi riguarda.



A Torino da Smashers anche per la qualità

Sembrerà la solita frase da bar, ma **da Smashers a Torino la qualità è davvero la base di tutto**. Lo vedi dalle piccole cose: **le salse**, per esempio, si preparano tutte in casa. Una diversa per ogni panino, perché evidentemente, per quanto possiate amare la maionese, non è vero che "sta bene su tutto". Poi ci sono le **bibite, che arrivano solo in bottiglia di vetro**. Più buone che in lattina? Forse! Fatto sta che nel vetro è tutto più bello. Inutile girarci intorno, anche l'occhio vuole la sua parte.

Capitolo molto importante: **i nuggets**. Qui parte un po' di sano "provincialismo torinese". L'idea è americana, certo, ma la panatura no, quella è km0. **Da Smashers usano i grissini**. Sì, proprio loro, quelli che hanno reso famosa la "grissinopoli". Il risultato sono nuggets che non avete mai provato prima! Alla fine è proprio questo il punto: i piccoli dettagli a convincere che un locale non si uniforma, ma ci sta davvero mettendo qualcosa di più.



Solo a scrivere questo articolo mi è tornata l'acquolina in bocca e non è un modo di dire: sto davvero pensando di chiuderla qui e andare a ordinare un panino. So anche cosa state pensando: che di smash burger ne spuntano dietro ogni angolo e vi siete già convinti di averne provati a sufficienza... Magari vi siete pure stufati. Ma credetemi, **Smashers merita la vostra tappa**. E se alla fine di questo racconto non vi è venuta voglia di provarlo per la prima volta, onestamente non so cosa altro possa farlo. 😊

CRONACA

🔔 Attiva le notifiche

[CRONACA](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [JUVE](#) [TORO](#) [SPORT](#) [CULTURA](#) [TEMPO LIBERO](#) [METEO](#) [VIDEO](#) [PIEMONTE](#) [FOOD](#)

Ferragosto a Torino e dintorni: ecco la lista dei negozi e dei supermercati «stakanovisti» che scelgono di rimanere aperti

di [Federica Vivarelli](#)

Altro che ferie, non mancano le attività che non abbasseranno le saracinesche in favore dei propri clienti, sia nel capoluogo che in provincia



Chi si ritroverà senza cibo o detersivo nel giorno di Ferragosto non avrà nulla di cui preoccuparsi. Nonostante la festività cada di venerdì, promettendo un bel weekend lungo, non mancano negozi, supermercati, ristoranti e locali serali che resteranno aperti a Torino anche nel giorno di festività. Ecco la lista, e gli orari, dei paladini stakanovisti di Ferragosto.

Supermercati

Aperto Aldi di Torino di via Millio, mentre sono chiusi Carrefour e Coop. Conad aperto dalle 9 alle 13.

Negozi

Apertura straordinaria di Ferragosto al Torino Outlet Village, dalle ore 10 alle ore 20. Aperto anche il centro commerciale 8 Gallery a Torino, con orario dalle 10 alle 22.30. Sono chiusi Shopville Le Gru a Grugliasco e To Dream Urban District, mentre saranno aperti al pubblico tutti i locali della ristorazione della sede di Settimo Torinese.

Rosticcerie, gastronomie, bar

Aperti -Di un Gelato in via Battisti, la pasticceria Rugantino (sia in corso Sebastopoli che in via Monti), i Bar Santarcangelo, Costadoto Social Coffee, Gatsby e Mokita, la gastronomia con Baudraccoa in corso Vittorio Emanuele e i bar Sport di via Giachino e Corner Caffè in corso Inghilterra e corso Vittorio Emanuele.

Ristoranti e locali serali

A Ferragosto restano aperti Antica Trattoria Con Calma, Bacalhau Osteria, Dal Bugiardino, Lagrange Ristorante Pizza- Mare-Terra, MBun Slowfast Food**, Pastificio Defilippis, Renatino - La Dieta Domani, (sia in via Saluzzo che in piazza Vittorio), Ristorante Birilli, Ristorante F.lli La Cozza, Ristorante Porto di Savona, piazza Vittorio Veneto, Ristorante Sfashion Café, Ristorante Solferino, Savurè, Shizen, Smashers.

Presenti all'appello anche i Bistrot Papillon e La Cantina Cucina e Vini di piazza Solferino, il Ristorante Arcadia in Galleria Subalpina, Antica Trattoria del sole in zona Pozzo Strada, Trattoria Sotto la Luna, Il Pensiero, Tre Quevri. La via del sale, Savurè. Poi le enoteche Angolo di Vino Torino in via Porpora, le pizzerie Lentini's (sia in corso Moncalieri che corso Orbassano), e Crudo fa la pizza in via Palazzo di Città.

ATTUALITÀ

Agosto a Torino, 41 ristoranti aperti in città per turisti e residenti: tutti i nomi e gli indirizzi

L'elenco fornito da Ascom Confcommercio Torino



Immagine d'archivio

A Torino, l'esodo di massa ad agosto è solo un lontano ricordo e, quest'anno forse più che mai, molte famiglie stanno trascorrendo le settimane centrali dell'estate in città. Anche per questo, sono sempre meno le attività commerciali che decidono di abbassare la serranda per tutto il mese. Tante preferiscono rimanere sempre aperte o chiudere in altri periodi dell'anno, per offrire un servizio ai clienti e sfruttare nuove opportunità commerciali, comprese quelle legate ai turisti che visitano il Capoluogo.

In questo contesto, sono più di quaranta le attività di ristorazione che restano aperte ad agosto. Ascom Confcommercio Torino le ha censite, dividendole in tre categorie.

Aperti tutto il mese di agosto:

- + di un gelato, via Cesare Battisti, 7/F
- Antica Trattoria con calma, strada Comunale del Cartman, 59
- Bacalhau osteria, corso Regina Margherita, 22
- Bar Santarcangelo, via Vinadio, 29
- Bistrot Papillon, via Monte Lungo, 57/A
- Costadoro Social Coffee, via Teofilo Rossi, 2
- Dal Bugiardino, via Torquato Tasso, 5
- Gatsby, via Soleri, 2
- La cantina cucina e vini, p.zza Solferino, 10
- Lagrange ristorante pizza-mare-terra, via Lagrange, 43/G



- Lagrange ristorante pizza-mare-terra, via Lagrange, 43/G
- M**bun Slowfast Food, via Urbano Rattazzi, 4
- Mokita, p.zza San Carlo, 217
- Pastificio Defilippis, via Lagrange, 39
- Renatino – La dieta domani, via Saluzzo, 42
- Renatino – La dieta domani, p.zza Vittorio Veneto, 21
- Ristorante Birilli, strada Val San Martino, 6
- Ristorante Fratelli La Cozza, corso Regio Parco, 39
- Ristorante Porto di Savona, piazza Vittorio Veneto, 2
- Ristorante Sfashion Cafe, via Cesare Battisti, 13
- Ristorante Solferino, piazza Solferino, 3/B
- Rugantino, c.so Sebastopoli, 211/B
- Rugantino, via Monti, 18
- Savuré, via Piave, 1H
- Shizen, viale Thovez, 6
- - Smashers, via Maria Vittoria, 37/D
- Baudraccoa, c.so Vittorio Emanuele, 100.

Aperti dall'11 al 17 agosto:

- Antica trattoria del sole, via Bardonecchia, 100/C
- Il pensiero, via Bagnasco, 11
- Ristorante Arcadia, galleria Subalpina, 16
- Trattoria sotto la luna, via Caprera, 54/A
- Tre Quevri, via San Domenico, 12/B.

Aperti dall'11 al 23 agosto:

- Angolo di vino Torino, via Porpora, 26/E
- Bar sport, via Giachino, 63/C
- Corner Caffè, c.so Vittorio Emanuele II, 100
- Corner Caffè, c.so Inghilterra, 25/G
- Crudo fa la pizza, via Palazzo di Città, 7/D
- La via del sale, via S. Francesco da Paola, 2
- Lentini's, c.so Moncalieri, 205
- Lentini's, c.so Orbassano, 470/6
- Orma, via Sant'Ottavio, 52/D
- Sauvré, via Madama Cristina, 12.



Dal Mondiale di Twirling alla Vuelta, lo sport trasforma Torino in una meta estiva e rompe lo schema della "bassa stagione" estiva. Il 2025 segna una svolta grazie a un'agenda di eventi sportivi internazionali che attirano visitatori da tutto il mondo:

- **Mondiale di Twirling** (2-10 agosto);
- **Salida Oficial della Vuelta** (23 agosto);
- **Prima giornata di Serie A** (24 agosto);
- **FIPAV Cup Men Elite di pallavolo** (29-31 agosto).

Secondo i dati di **Federalberghi Torino**, il tasso di occupazione delle camere potrebbe toccare il 55%, in linea con il record del 2023 e ben oltre il 45% del 2024. Un risultato che conferma il trend positivo del primo semestre 2025, chiuso con una media del 70% di occupazione.

Destagionalizzazione del turismo: Torino cambia volto in agosto

Musei e attrazioni aperti, clima più mite e meno traffico rendono il capoluogo piemontese una meta ideale anche nel cuore dell'estate. «Agosto si sta rivelando uno dei mesi più godibili per i visitatori – spiega **Maria Luisa Coppa**, presidente di Ascom Concommercio Torino – con una città viva, eventi di richiamo internazionale e collegamenti aerei potenziati».

Il turismo straniero è in crescita, spinto anche dal **"turismo delle radici"**: molti visitatori arrivano per assistere a eventi sportivi e poi esplorano i luoghi legati alla propria storia familiare. Sempre più richiesti i **tour personalizzati**, le **esperienze serali** e le **escursioni fuori città**.

Movida e ristorazione: +30% di locali aperti rispetto al 2024

Per accogliere turisti e residenti, la **ristorazione torinese risponde con un'offerta ricchissima**: più locali aperti per tutto agosto, movida vivace nella **zona del Valentino** e ampia scelta tra cucina tradizionale, gourmet, street food e gelaterie artigianali.

«La ristorazione torinese conferma il suo dinamismo – sottolinea **Vincenzo Nasi**, presidente Epat Ascom – offrendo qualità, varietà e accoglienza durante tutta l'estate».

Torino ad agosto: i locali aperti Aperti tutto agosto

Nome	Indirizzo	Tipologia
+ di Un Gelato	via Cesare Battisti, 7/F	Gelateria
Antica Trattoria Con Calma	s.da Comunale del Cartman, 59	Ristorante
Bacalhau Osteria	c.so Regina Margherita, 22	Ristorante
Bar Santarcangelo	via Vinadio, 29	Caffè bar
Bistrot Papillon	via Monte Lungo, 57/A	Ristorazione
Costadoro Social Coffee	via Teofilo Rossi, 2	Caffè bar
Dal Bugiardino	via Torquato Tasso, 5	Ristorante
Gatsby	via Soleri, 2	Caffè bar
La Cantina Cucina e Vini	p.zza Solferino, 10	Ristorazione
Lagrange Ristorante Pizza-Mare-Terra	via Lagrange, 43/G	Ristorante pizzeria
M**Bun Slowfast Food	via Urbano Rattazzi, 4	Ristorante fast-food



Mokita	p.zza San Carlo, 217	Caffè bar
Pastificio Defilippis	via Lagrange, 39	Ristorante
Renatino – La Dieta Domani	via Saluzzo, 42	Ristorante
Renatino – La Dieta Domani	p.zza Vittorio Veneto, 21	Ristorante
Ristorante Birilli	strada Val San Martino, 6	Ristorante
Ristorante F.Ill La Cozza	corso Regio Parco, 39	Ristorante
Ristorante Porto di Savona	piazza Vittorio Veneto, 2	Ristorante
Ristorante S'fashion Café	via Cesare Battisti, 13	Ristorante
Ristorante Solferino	piazza Solferino, 3/B	Ristorante
Rugantino	c.so Sebastopoli, 211/B	Pasticceria
Rugantino	via Monti, 18	Pasticceria
Savurè	via Piave, 1H	Ristorante
Shizen	viale Thovez, 6	Ristorante
Smashers	via Maria Vittoria, 37/D	Ristorante
Baudracco	C.so Vittorio Emanuele, 100	Gastronomia

Aperti dall'11 al 17 agosto

Nome	Indirizzo	Tipologia
Antica Trattoria del Sole	via Bardonecchia, 100/C	Ristorante
Il Pensiero	via Bagnasco, 11	Ristorante
Ristorante Arcadia	galleria Subalpina, 16	Ristorante
Trattoria Sotto la Luna	via Caprera, 54/A	Ristorante
Tre Quevri	via San Domenico, 12/B	Ristorante

Aperti dall'11 al 23 agosto

Nome	Indirizzo	Tipologia
Angolo di Vino Torino	via Porpora, 26/E	Enoteca bar
Bar Sport	via Giachino, 63/C	Caffè bar
Corner Caffè	c.so Vittorio Emanuele II, 100	Caffè bar/pasticceria/gelateria
Corner Caffè	c.so Inghilterra, 25/G	Caffè bar/pizza al taglio
Crudo fa la Pizza	via Palazzo di Città, 7/D	Pizzeria
La Via del Sale	via S. Francesco da Paola, 2	Ristorante
Lentini's	c.so Moncalieri, 205	Ristorante pizzeria
Lentini's	c.so Orbassano, 470/6	Ristorante pizzeria
Orma	via Sant'Ottavio, 52/D	Bar serale
Savurè	via Madama Cristina, 12	Ristorante pastificio

Dove mangiare a Torino ad agosto 2025? La guida ai ristoranti aperti, anche a Ferragosto



Torino, 03/08/2025.

Anche nel mese più caldo dell'anno, la scena gastronomica torinese non si ferma. Che tu sia rimasto in città per lavoro, turismo o scelta, **sapere dove mangiare ad agosto è essenziale**. Tutte le informazioni utili sui ristoranti e locali aperti o chiusi durante l'estate 2025 sono raccolte in questa guida completa e in continuo aggiornamento, pensata per orientarsi tra le tante proposte della scena gastronomica torinese.

Nel 2025 si registra un significativo aumento delle attività che resteranno attive: secondo i dati forniti da **Epat Ascom**, sono circa il **30% in più rispetto all'estate scorsa i ristoranti e locali che hanno deciso di non chiudere o di posticipare la chiusura a fine mese o settembre**. Una scelta che punta a valorizzare la città anche nei periodi meno affollati.

Tra le insegne che rimarranno operative per tutto agosto ci sono: Antica Trattoria Con Calma, Bacalhau Osteria, Dal Bugiardino, Lagrange Ristorante Pizza-Mare-Terra, MBun Slowfast Food, Pastificio Defilippis e Renatino - La Dieta Domani (sia in via Saluzzo che in piazza Vittorio). A questi si aggiungono Ristorante Birilli, F.lli La Cozza, Porto di Savona, Sflashion Café, Ristorante Solferino, Savurè, Shizen e Smashers.

Ad aderire all'iniziativa non sono solo i ristoranti. Restano aperti anche «Di un Gelato in via Battisti, le pasticcerie Rugantino (corso Sebastopoli e via Monti), i bar Santarcangelo, Gatsby, Mokita, Costadoro Social Coffee e la gastronomia Baudracco in corso Vittorio Emanuele. Aperte anche realtà come Papillon, La Cantina Cucina e Vini in piazza Solferino.

Aperti anche a Ferragosto

Tra l'11 e il 17 agosto resteranno aperti **Arcadia** (Galleria Subalpina), **L'Antica Trattoria del Sole** (Pozzo Strada), **Trattoria Sotto la Luna**, **Il Pensiero**, **Tre Quevri** (enoteca georgiana). Alcuni prolungano l'attività fino al 23 agosto, tra cui **Angolo di Vino Torino**, **Orma**, **Lentini's** (Moncalieri e Orbassano), **Crudo fa la pizza**, **La Via del Sale**, **Savurè**, **Bar Sport di via Giachino** e **Corner Caffè** (corso Inghilterra e corso Vittorio).

Ristoranti aperti tutto agosto 2025

- Al Garamond
- Solferino
- Locanda San Giors
- Scannabue Caffè Restaurant
- Le Vitel Étonné (chiuso solo fino al 4 agosto)
- Tre Galline
- Ristrot Guvio (cena tutti i giorni, pranzo il weekend e il lunedì, apertura speciale a Ferragosto)
- Baratti & Milano con Ugo Alciati (pranzo tutti i giorni, chiuso il lunedì e la sera)
- Piola da Cianci

Chiusure estive da segnalare

- **La Taverna Libreria** – chiuso dal 9 al 31 agosto
- **Ristorante Del Cambio** – chiuso dal 4 agosto al 3 settembre
- **Scat-to** – chiuso dal 4 agosto al 4 settembre
- **Carignano** – chiuso dal 27 luglio al 2 settembre
- **Osteria Antiche Sere** – chiuso dal 10 al 26
- **Antica Bruschetteria Pautasso** – chiuso dal 3 al 25 agosto
- **Opera – Ingegno e Creatività** – chiuso dal 10 agosto al 1 settembre
- **Magazzino 52** – chiuso dall'8 agosto al 1 settembre
- **Ristorante Consorzio** – chiuso dal 10 agosto al 1 settembre
- **Al Bicerin** – chiuso dal 30 luglio al 29 agosto
- **Piano 35** – chiuso dal 4 agosto fino a settembre
- **Cannavacciuolo Bistrot** – chiuso dal 4 al 29 agosto
- **Unforgettable** – chiuso dal 3 al 25 agosto
- **Andrea Larossa** – chiuso dal 3 al 29 agosto
- **Ailime** – chiuso dal 4 al 17 agosto
- **Osteria Nuova** – chiuso dal 3 al 25 agosto
- **Ristorante Augusto** (chiuso dal 12 al 19 agosto)
- **Azotea** (chiuso dal 10 al 16 agosto)

«Torino in agosto sorprende per la sua vivacità, anche nelle ore serali e notturne», commenta Vincenzo Nasi, presidente di Epat Ascom. «L'area del Valentino è tornata un polo attrattivo per il tempo libero, l'aperitivo e la ristorazione. I nostri imprenditori offrono esperienze gastronomiche variegate, dalla tradizione alle nuove tendenze, per ogni fascia di prezzo, con un'accoglienza di qualità anche in occasione dei tanti eventi previsti in città».

Di Giulia De Sanctis



CONSIGLI IMPRENDITORI IN EVIDENZA LOCALI STORIE

Gruppo Building e ristorazione: arriva Smashers

Leo Rieser • 6 Luglio 2025

Ha aperto a Torino, in *via Maria Vittoria 37/D*, **Smashers**, il primo locale di una nuova **catena italiana** dedicata interamente allo smash burger.

Il format nasce dall'idea di quattro soci – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – con l'obiettivo di proporre una visione contemporanea e accessibile del burger, partendo da una tecnica di cottura che valorizza la **reazione di Maillard**: la carne viene schiacciata direttamente sulla **piastra rovente**, ottenendo una crosta croccante e un interno succoso.

La carne è **Fassona piemontese**, i bun sono artigianali e prodotti da un **panificio di Pinerolo con farine locali**.

Il menù, ridotto ma curato, propone quattro varianti: classic, cheeseburger, fried onion e chicken, disponibili in versione singola o doppia, accompagnate da patatine, nuggets, milkshake e soft drinks.

Il progetto architettonico è stato affidato allo **studio torinese Boffa Petrone & Partners**, che ha disegnato un ambiente essenziale ma riconoscibile, con richiami industriali e grafici coerenti con l'identità visiva del brand.

Il locale si inserisce nel cuore creativo della città, rivolgendosi a un pubblico urbano e curioso, interessato a **nuove tendenze gastronomiche**.

Il piano di espansione prevede l'apertura di un secondo punto vendita a Milano entro la fine del 2025, seguito da Genova, Firenze e Verona nel 2026. Smashers punta così a costruire un format replicabile, in cui qualità e identità visiva procedano di pari passo.

Il locale è aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

A sostegno del progetto anche il contributo della **famiglia Boffa** (azionisti anche di **Donburi House**) e dalla famiglia Oglino, coinvolte con entusiasmo fin dalle prime fasi dello sviluppo.



YOUTUBE.COM - SMASHGIULIO

2 Luglio 2025

Online News



YouTube ^{IT}

Cerca



Assaggio SMASHERS a Torino #ad

Doppiaggio automatico



smashgiulio

39.400 iscritti

Iscriviti



213



Condividi



3086 visualizzazioni 17 ore fa

Non è presente una descrizione per questo video.

...altro



Torino

A Torino arriva Smashers: il nuovo indirizzo cult per gli amanti dello smash burger



Newsletter Eventi

Resta aggiornato su tutti gli eventi a Torino e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter



REGISTRATI



via Maria Vittoria 37/D, Torino

[Cerca sulla mappa](#)

Torino, 19/06/2025.

Ha inaugurato nel cuore di Torino, in **via Maria Vittoria 37/D**, il primo locale **Smashers**, la nuova catena tutta italiana dedicata al mondo dello **smash burger**. Un format che unisce ricerca gastronomica, stile pop e architettura d'impatto, con l'obiettivo di costruire attorno al concetto di "smashing" una vera community del gusto. Alla guida del progetto ci sono **Marco Radovic**, **Davide Axerio**, **Carmelo Cito** e **Andrea Vendola**, affiancati dal contributo della famiglia **Boffa** e della famiglia **Oglio**, che hanno creduto nell'idea fin dai primi passi.

Torino è la città pilota di un piano di espansione ambizioso: entro il 2025 è prevista l'apertura a **Milano**, e nel 2026 il format sbarcherà anche a **Genova**, **Firenze** e **Verona**.

Lo **smash burger** non è solo un trend, ma una tecnica ben precisa: la carne viene pressata direttamente sulla piastra bollente, dando vita a una superficie caramellata grazie alla **reazione di Maillard**, croccante fuori e succosa dentro. Il tutto racchiuso in un **pane soffice alle patate** preparato su misura da un forno artigianale di **Pinerolo**, con farine locali. Il cuore della proposta è la **carne di Fassona piemontese**, selezionata con cura e abbinata a quattro salse originali, create ad hoc per valorizzare ogni combinazione.

Il menu è **minimal e mirato**, con quattro varianti: **classic**, **cheeseburger**, **fried onion** e **chicken**, disponibili in versione singola o doppia, accompagnati da patatine, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato al momento per offrire un'esperienza autentica, croccante e appagante.

L'ambiente riflette l'identità del brand: uno spazio progettato dallo **studio Boffa Petrone & Partners**, che fonde suggestioni **industriali** e **digitali** con un'estetica **retrofuturista** dal gusto pop. Il risultato è un luogo accogliente, ironico e contemporaneo, pensato per un pubblico urbano attento al design e ai nuovi linguaggi del food.

Smashers è un Retrofuture Burger: essenziale, audace, con uno sguardo rivolto al futuro ma radici ben piantate nel gusto. Aperto **tutti i giorni**, con orario continuato:

- **Pranzo:** 12:00 – 15:00
- **Cena:** 19:00 – 23:00

Un nuovo punto di riferimento per chi cerca qualità, stile e sapore in un solo morso.

Di *Giulia De Sanctis*



Si parla di

aperture

cibo

smash burger

Sullo stesso argomento



CIBO

A Torino un famoso bistrot apre un proprio pastificio: tajarin, plin e gnocchi a tutte le ore



ECONOMIA

Max Factory apre a Venaria Reale: è il nono punto vendita in provincia di Torino



SOCIAL

Il super pollo fritto della Louisiana debutta in Piemonte: Popeyes apre nel Torinese



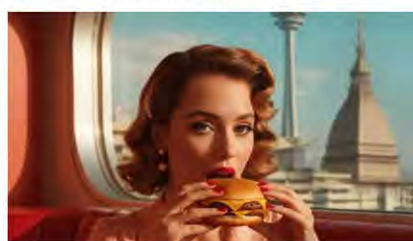
SOCIAL

Cristina Fogazzi, l'Estetista Cinica apre un negozio in centro a Torino

NUOVA APERTURA / CENTRO / VIA MARIA VITTORIA, 67

Smashers, in centro a Torino apre la catena italiana dedicata allo Smash Burger

La carne viene schiacciata sulla piastra rovente



Smashers/Instagram

In centro a Torino, in Via Maria Vittoria 37/D, ha inaugurato "Smashers", la catena italiana dedicata allo Smash Burger. La carne non viene semplicemente cotta, ma "schiacciata" (dall'inglese smashing) direttamente sulla piastra rovente ed è questa pressione a far espandere la superficie dell'hamburger e a innescare la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e succosa dentro.

La base è un soffice pane con patate, la cui ricetta segreta è creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di Pinerolo, con farine locali.

"Smashers è un Retrofuture Burger: un'esperienza che guarda al passato e punta al futuro con spirito pop e iconico, reinterpretando il burger con audacia e stile in chiave contemporanea. Thin but bold. Essenziale ma potente", spiegano nel comunicato.

Smashers apre a Torino: il menu

Il menu è essenziale e propone quattro tipi di smash burger: classic, cheeseburger, fried onion e chicken, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da patatine, nuggets, frappè e bevande.

"Torino diventa così la prima città a ospitare il format gastronomico interamente dedicato allo smash burger. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc", aggiungono nel dettaglio.

Smashers è aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo, dalle 12 alle 15 e a cena, dalle 19 alle 23).

I quattro fondatori Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola hanno in previsione un'espansione nel resto d'Italia con una nuova apertura prevista a Milano entro la fine dell'anno che sarà seguita nel 2026 da nuovi locali a Genova, Firenze e Verona.

Continua a leggere le notizie di [TorinoToday](#), segui la nostra [pagina Facebook](#) e iscriviti al [nostro canale WhatsApp](#)

su Rai 1

📺 Nizza Millefonti

SOCIAL

2. Cliente torinese si fa tatuare il pene: "Non ha sofferto, era soddisfattissimo" | Il video

IN TELEVISIONE

3. Giovanni Brusca libero, Alba Parietti sull'Orlo di una crisi di nervi: "Giovanni Falcone ha dato un grande esempio"

SOCIAL

4. Leonardo Bonucci, virale la dura scivolata sulla calciatrice nel match di beneficenza: "È ancora viva" | Il video



HOME > Cibo > Notizie

SAI COS'È UNO SMASH BURGER? IL FENOMENO CULINARIO PRENDE PIEDE ANCHE IN ITALIA



Cibo

Notizie


Ascolta questo articolo ora...

Sai cos'è uno smash burger? Il fenomeno culinario prende piede anche in Italia



Di **Leonardo Pasquali** | 18/06/2025, Ore 13:23

Lo smash burger in Italia non è certo una novità, visto che già da qualche anno è arrivato nel nostro Paese dagli Stati Uniti. Negli USA è praticamente la normalità, piuttosto che l'eccezione, ma ora anche da noi potrebbe diventarlo. Come? Grazie a **questa nuova catena che è pronta a espandersi lungo tutto lo Stivale**.

Gli ambasciatori dello smash burger in Italia hanno da tempo professato il credo. Pensiamo a Mocho con Meat Crew (due sedi a Milano, più una in apertura, e una a Como) oppure a Burgez (che però sta vivendo il suo declino, dopo la liquidazione). Tuttavia, Smashers rappresenta una novità assoluta, se si considera la formula del franchising. **Il primo ristorante è stato inaugurato a Torino**, in via Maria Vittoria (gli orari di apertura sono questi: a pranzo, dalle 12 alle 15, e a cena, dalle 19 alle 23).

Ma sapete cos'è lo smash burger? In poche parole, la carne non viene cotta con il metodo classico. Il patty è schiacciato sulla piastra rovente, così da allargare la superficie a contatto. È in questo modo che si innesca una reazione di Maillard 'potenziata', che caramellizza proteine e zuccheri della carne. Le spezie e gli aromi fanno il resto. Il risultato è **un burger croccante all'esterno e succoso all'interno**, una vera prelibatezza.

Per quanto riguarda la proposta di Smashers, la base è un pane soffice con patate, **una ricetta segreta che è stata messa a punto proprio per l'occasione**. A collaborare con la catena è stato un panificio artigianale di Pinerolo, che ha utilizzato farine locali. "Smashers è un Retrofuture Burger: un'esperienza che guarda al passato e punta al futuro con spirito pop e iconico, reinterpretando il burger con audacia e stile in chiave contemporanea. Thin but bold. Essenziale ma potente", si legge nel comunicato ufficiale riportato da *Torino Today*.

Ma diamo un'occhiata al menu. **Ci sono quattro panini in tutto, in nome dell'essenzialità**: il classico, il cheeseburger, il fried onion e il chicken. Ognuno di essi può essere ordinato in versione singola o doppia ed è accompagnato da patatine, nuggets, frappè e bevande. "Torino diventa così la prima città a ospitare il format gastronomico interamente dedicato allo smash burger. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc", spiegano da Smashers.

L'insegna, fondata da Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola, conquisterà presto il resto d'Italia. **La prossima apertura è in programma a Milano**, con il secondo ristorante che dovrebbe essere inaugurato entro la fine dell'anno. Nel 2026 ci si espanderà pure in altre città ovvero Genova, Firenze e Verona. Nel frattempo, sui social è partito il tam tam grazie pure alla campagna messa in campo. Riuscirà a non deludere le aspettative?

CIBO



SEGUI

CONTENUTI PIÙ LETTI



Sempre più turisti boicottano la Croazia per l'estate e i motivi sono questi



Scopri i migliori orologi di lusso sotto i 1000 euro: stile esclusivo senza spendere una fortuna



Un pericoloso insetto asiatico è arrivato in Europa. In Italia è già allarme



Il successo degli smash burger: un viaggio gastronomico nel Bel Paese

Non crederai mai a come il burger schiacciato si è fatto spazio nei menu italiani: ecco tutto ciò che devi sapere!

PUBBLICATO IL 17/06/2025 ALLE 15:39

Negli ultimi anni, un nuovo protagonista ha fatto il suo ingresso trionfale nel panorama gastronomico italiano: lo smash burger. Questo hamburger schiacciato, che fino a poco tempo fa era poco conosciuto nel nostro paese, ora sta diventando un must per gli appassionati di fast food. Ma cosa c'è dietro a questo successo? Scopriamolo insieme in questo viaggio che ci porta da Torino a Milano!

Il boom degli smash burger in Italia

In un decennio in cui i palati degli italiani si sono aperti a nuove esperienze culinarie, il burger schiacciato ha saputo conquistare un posto di rilievo. Fino a qualche anno fa, il termine "smash burger" suscitava solo confusione: oggi, invece, è un nome noto nei menu dei ristoranti, specialmente in quelli specializzati. Hai mai provato a chiedere a un amico di raccontarti la sua esperienza con uno smash burger? Le reazioni sono garantite! Ad esempio, Mocho ha portato il concetto al livello successivo con le sue sedi lombarde del Meat Crew, mentre Burgez rivendica il primato di essere stato il primo a introdurre questo piatto tipico americano in Italia nel 2015. E non credere che sia finita qui! Grazie all'apertura di una nuova catena a Torino, la moda degli smash burger sta per esplodere ancora di più. Chi è pronto a immergersi in questa delizia?

Come si prepara uno smash burger?

La preparazione dello smash burger è semplice ma geniale. Immagina un hamburger di carne, schiacciato contro una griglia rovente. Questo metodo crea una crosticina croccante e un cuore succoso, grazie alla reazione di Maillard. Negli Stati Uniti, gli smash burger sono già una tradizione consolidata, mentre in Italia la loro ascesa ha richiesto un po' più di tempo. Ma ora, sembra che il momento perfetto per questa delizia sia finalmente arrivato! E tu, hai mai pensato di provare a farne uno a casa? Non è così difficile come sembra, e con un po' di pratica puoi stupire i tuoi amici.

Smashers: la nuova catena che sta conquistando il palato degli italiani

Smashers non è il primo locale a proporre gli smash burger in Italia, ma rappresenta un concetto innovativo e strutturato. La prima sede ha aperto le porte a Torino, con un design che ricorda una navicella spaziale. Immagina di entrare in un posto così futuristico per assaporare un burger! Ma non si ferma qui: il piano di espansione prevede aperture a Milano entro la fine dell'anno, e a Genova, Firenze e Verona entro il 2026. Il menù è variegato e comprende quattro tipi di burger: classico, al formaggio, con cipolla fritta e di pollo. Accanto ai burger, non possono mancare le classiche patatine fritte, nugget di pollo e i milkshake, per un'esperienza di fast food completa.

Ma la vera novità? Un bun realizzato con patate provenienti da un panificio di Pinerolo, che unisce il concept americano con ingredienti locali. L'idea è di offrire un "retrofuturo burger", un'esperienza che guarda al passato ma punta decisamente al futuro. Gli smash burger non sono solo un nuovo piatto da assaporare, ma un vero e proprio fenomeno culturale che sta rivoluzionando il modo di pensare al fast food in Italia. E tu, sei pronto a scoprire questa nuova frontiera del gusto? Condividi le tue impressioni e preparati a lasciarti sorprendere!

Scritto da **Staff**

■ Diete e Benessere

outsiders

TRIP CULTURALI

HOME NEWS FOCUS EVENTI INTERVISTE ARTE & MOSTRE CINEMA & TEATRO FOOD & DRINK LETTURE TRAVEL

PARTNERS CONTATTI

“Smashers”: il primo locale italiano tutto dedicato allo smash burger

Giugno 17, 2025 Redazione



Torino accoglie “Smashers”: apre in Via Maria Vittoria il primo locale italiano interamente dedicato allo smash burger. Smashers rappresenta un nuovo modo di vivere il burger a Torino con una proposta accessibile, di qualità e con una forte personalità. Da segnare per chi ama il buon cibo e le esperienze gastronomiche contemporanee. articolo a cura di Gianmarco Blasi @jimmymangiamondo.

Un nuovo indirizzo goloso ha appena fatto il suo debutto nel cuore di Torino: si chiama Smashers e promette di diventare un punto di riferimento per gli amanti del burger. Ma non un panino qualsiasi: qui protagonista assoluto è lo smash burger, una tecnica americana che rende la carne irresistibilmente croccante fuori e succosa dentro, grazie alla particolare cottura “schiacciata” direttamente sulla piastra rovente.

Il primo locale ha aperto ufficialmente in Via Maria Vittoria 37/D, e rappresenta il debutto della prima catena italiana interamente dedicata allo smash burger. Dietro al progetto ci sono i fondatori Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola, con il supporto della famiglia Boffa e della famiglia Ogino, coinvolte sin dalle prime fasi dello sviluppo.

Qualità locale, visione nazionale

Smashers non si limita a offrire un panino ben fatto: punta a creare una vera e propria community legata alla “smash culture”. Il format – che fa del burger un prodotto curato, replicabile e con una forte identità – è solo all’inizio del suo percorso: entro la fine del 2025 è prevista un’apertura a Milano, cui seguiranno Genova, Firenze e Verona nel 2026.

Tutti gli ingredienti parlano piemontese: il pane, soffice e realizzato con patate, è frutto di una ricetta esclusiva ideata da un panificio artigianale di Pinerolo, usando farine locali. La carne è quella pregiata di Fassona piemontese, accompagnata da salse originali create appositamente per esaltare ogni morso.

L'estetica dello smash: architettura pop e spirito urban

Il locale torinese è firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, noto per il suo approccio contemporaneo e per progetti d'avanguardia realizzati anche per il Gruppo Building. Gli interni combinano richiami industriali e minimalisti con uno spirito pop e digitale, in linea con l'identità visiva del brand. Il risultato? Uno spazio giovane, divertente e perfettamente inserito nel panorama creativo torinese.

Il menù? Essenziale, audace e gustoso

Il menù è compatto ma studiato: quattro i tipi di smash burger – classic, cheeseburger, fried onion e chicken – disponibili in versione singola o doppia, affiancati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato al momento, con ingredienti selezionati e attenzione maniacale alla consistenza e al gusto.

Retrofuture Burger: tra nostalgia e innovazione

Smashers si definisce un “Retrofuture Burger”: un format che prende ispirazione dai diner americani del passato ma guarda avanti con stile e originalità. Thin but bold. Essenziale ma potente.

Il locale è aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo dalle 12 alle 15 e a cena dalle 19 alle 23.



LEGAL

Privacy Policy Cookie Policy

#TurismoGusto 20

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

Smashers: a Torino apre la catena italiana dedicata allo Smash Burger

Il progetto architettonico è firmato Boffa Petrone & Partners



Apre a Torino "Smashers": la catena italiana dedicata allo **Smash Burger**, il cui progetto architettonico, dallo stile contemporaneo, è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**. Dal capoluogo piemontese, in **Via Maria Vittoria 37/D**, dove ha inaugurato il primo locale, il piano di espansione è tracciato: entro la fine dell'anno è prevista una nuova apertura a **Milano**, seguita nel 2026 da **Genova**, **Firenze** e **Verona**. L'obiettivo dei quattro fondatori – **Marco Radovic**, **Davide Axerio**, **Carmelo Cito** e **Andrea Vendola** – è dare vita a una **community della corrente "smash"**. A sostegno del progetto anche il contributo della famiglia **Boffa** e dalla famiglia **Oglio**, coinvolte con entusiasmo fin dalle prime fasi dello sviluppo.



Torino diventa così la prima città a ospitare il format gastronomico interamente dedicato allo **smash burger**. Una tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma "schiacciata" (dall'inglese *smashing*) direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell'hamburger e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e incredibilmente succosa dentro.

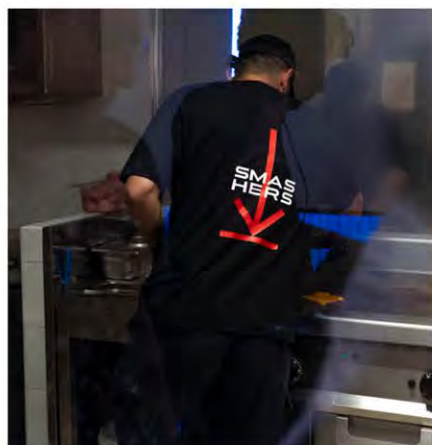


La base è un soffice **pane con patate**, la cui ricetta segreta è creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di Pinerolo, con farine locali. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc.



Lo smash burger acquisisce così un'identità precisa, un'estetica distintiva e una proposta di qualità accessibile a tutti. Smashers punta a fare dello smash burger **un concept coerente e replicabile**, fortemente caratterizzato sotto il profilo qualitativo.

Il nuovo locale ha inoltre inaugurato nel cuore creativo di Torino con un **layout architettonico e d'interni** firmato da **Boffa Petrone & Partners**, lo studio torinese noto per la sua sensibilità progettuale e per i numerosi progetti iconici curati per il Gruppo Building. Un'architettura d'impatto, che combina suggestioni industriali e minimalismo grafico con un forte richiamo all'immaginario pop e digitale del brand, che rende l'ambiente piacevole e divertente, adatto ad accogliere un pubblico urbano, ironico e attento alle novità e ai trend del settore food.



Il menù è essenziale, la proposta quattro tipi di **smash burger**: **classic**, **cheeseburger**, **fried onion** e **chicken**, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale, per garantire croccantezza e gusto ad ogni morso.

Smashers è un **Retrofuture Burger**: un'esperienza che guarda al passato e punta al futuro con spirito pop e iconico, reinterpretando il burger con audacia e stile in chiave contemporanea. Thin but bold. Essenziale ma potente.

Il locale sarà aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo (12:00- 15.00) e a cena (19.00-23.00), per accompagnare ogni momento della giornata con gusto e qualità.

Redazione Centrale TdG

Contatti Smasher: IG [@smashersburgers](https://www.instagram.com/smashersburgers)

17 giugno 2025

LIFESTYLE

FOOD – Apre a Torino il tempio dello “smash burger”

La catena italiana dedicata al celebre panino all'americana con il disco di carne schiacciato sulla piastra rovente, per creare una crosta esterna preservando la morbidezza interna



[Segnalazione](#)

Condividi questo articolo su:



Dal capoluogo piemontese, in **Via Maria Vittoria 37/D**, dove ha inaugurato il primo locale firmato dallo studio Boffa Petrone & Partners, il piano di espansione di **Smash burger** prevede entro la fine dell'anno una nuova apertura a **Milano**, seguita nel 2026 da **Genova**, **Firenze** e **Verona**. L'obiettivo dei quattro fondatori – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – è dare vita a una community della corrente “smash”.

Torino diventa così la prima città a ospitare il primo format gastronomico dedicato allo **smash burger**, una tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma “schiacciata” (dall'inglese *smashing*) sulla piastra rovente. La pressione fa espandere il disco di carne e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri per renderla croccante fuori e succosa dentro.

La base è un soffice pane con patate, la cui ricetta segreta è creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di Pinerolo, alla ricerca di prodotti a km zero, con farine locali e carne di Fassona piemontese servita con quattro tipi di salse originali.

Il menù è essenziale, la proposta quattro tipi di smash burger: classic, cheeseburger, fried onion e chicken, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale, per garantire croccantezza e gusto.

Il locale sarà aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo (12:00- 15:00) e a cena (19:00-23:00).

Lo smash burger ha definitivamente contagiato l'Italia: ecco la prima catena

Negli ultimi dieci anni, il burger schiacciato si è fatto a poco a poco strada nello Stivale: l'apertura di un vero e proprio fast food con più sedi è la prova che i tempi adesso sono davvero maturi.

Dissapore • Notizie



di Giulia Lucania / 17 Giugno 2025



Sembrano sempre più lontani i tempi in cui la parola **smash burger** scatenava reazioni di incomprensione e perplessità. Il celebre hamburger americano è sempre più un volto noto dei menu anche in Italia, soprattutto nei locali specializzati. Ne ha fatto il suo vessillo **Mocho**, con le varie sedi lombarde del suo **Meat Crew**; mentre **Burgez** afferma di essere stato il primo a portare il piatto tipico statunitense in Italia nel 2015 (prima della liquidazione annunciata di recente). Oggi, a incentivare ulteriormente la crescita del burger schiacciato, arriva una **nuova catena, inaugurata a Torino**.

Cos'è lo smash burger



Il concetto dietro la preparazione dello smash burger non è astrofisico. Pensate a un classico burger di carne, ma **pressato sulla griglia ardente** (preferibilmente con le giuste spezie), in modo da creare un *patty* schiacciato. Cosa si ottiene dall'adottare questa tecnica di cottura? Una **crosticina croccante** (sempre sia lodata la reazione di Maillard) e un **interno ultra succoso**.

Negli Stati Uniti, lo smash burger è la normalità, ma in Italia c'è voluto tempo perché il panino con la carne schiacciata si facesse strada; ora sembra essere il momento perfetto per cavalcare l'onda.

Come sarà la prima catena di smash burger in Italia



Smashers non è affatto il primo locale a portare lo smash burger nello Stivale, ma è sicuramente il primo ad atterrare (letteralmente, visti gli interni che ricordano una navicella spaziale) nel Bel Paese con un concept più strutturato: da **catena**, insomma.

La **prima sede** ha aperto le porte a **Torino**, ma il piano di espansione è chiaro e ben scandito: prevista anche un'apertura a **Milano entro la fine dell'anno**, e inaugurazioni a **Genova, Firenze e Verona nel 2026**. Un progetto ben ritmato portato avanti da quattro fondatori (Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola), così come quattro sono i burger proposti sul menu: **classico, al formaggio, con cipolla fritta e di pollo**.



Smashers apre a Torino: arriva la catena italiana dello smash burger

16/06/2025 19:00 Redazione Agenfood NUOVE APERTURE E RESTYLING

Stampa

PDF (in inglese)

eBook

(Agen Food) – Torino, 16 giu. – **Aprire a Torino "Smashers": la catena italiana dedicata allo Smash Burger**, il cui progetto architettonico, dallo stile contemporaneo, è firmato dallo studio **Boffa Petrone & Partners**. Dal capoluogo piemontese, in **Via Maria Vittoria 37/D**, dove ha inaugurato il primo locale, il piano di espansione è tracciato: entro la fine dell'anno è prevista una nuova apertura a **Milano**, seguita nel 2026 da **Genova**, **Firenze** e **Verona**. L'obiettivo dei quattro fondatori – **Marco Radovic**, **Davide Axerio**, **Carmelo Cito** e **Andrea Vendola** – è dare vita a una **community della corrente "smash"**. A sostegno del progetto anche il contributo della famiglia **Boffa** e dalla famiglia **Ogolino**, coinvolte con entusiasmo fin dalle prime fasi dello sviluppo.

Torino diventa così la prima città a ospitare il format gastronomico interamente dedicato allo **smash burger**. Una tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma "schiacciata" (dall'inglese *smashing*) direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell'hamburger e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e incredibilmente succosa dentro.

La base è un soffice **pane con patate**, la cui ricetta segreta è creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di Pinerolo, con farine locali. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla carne di Fassona piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc.

Lo smash burger acquisisce così un'identità precisa, un'estetica distintiva e una proposta di qualità accessibile a tutti. Smashers punta a fare dello smash burger un **concept coerente e replicabile**, fortemente caratterizzato sotto il profilo qualitativo.

Il nuovo locale ha inoltre inaugurato nel cuore creativo di Torino con un **layout architettonico e d'interni** firmato da **Boffa Petrone & Partners**, lo studio torinese noto per la sua sensibilità progettuale e per i numerosi progetti iconici curati per il Gruppo Building. Un'architettura d'impatto, che combina suggestioni industriali e minimalismo grafico con un forte richiamo all'immaginario pop e digitale del brand, che rende l'ambiente piacevole e divertente, adatto ad accogliere un pubblico urbano, ironico e attento alle novità e ai trend del settore food.

Il menù è **essenziale**, la proposta quattro tipi di **smash burger**: **classic**, **cheeseburger**, **fried onion** e **chicken**, proposti in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale, per garantire croccantezza e gusto ad ogni morso.

Smashers è un **Retrofuture Burger**: un'esperienza che guarda al passato e punta al futuro con spirito pop e iconico, reinterpretando il burger con audacia e stile in chiave contemporanea. Thin but bold. Essenziale ma potente.

Il locale sarà aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo (12:00-15:00) e a cena (19:00-23:00), per accompagnare ogni momento della giornata con gusto e qualità.

Primo Piano

smash burger

torino

LE INTERVISTE



Intervista ad Alberto Colombo CEO del Mercato Centrale di Firenze

10/06/2025 16:00



Stefano Bartolucci: "Fare ristorazione è un atto culturale e sostenibile"

06/06/2025 19:45



Pallini, 150 anni in un sorso di Italia

05/06/2025 19:45



Qui la Roma si beve: 16birra, dove ogni sorso è un gol sotto la Curva Sud

30/05/2025 19:45



Celiaké, la novità di Essenza Food&Travel: viaggi ed esperienze in libertà e sicurezza per celiaci, difendiamo la socialità

29/05/2025 19:45



GDOWEEK



Abbonati
 Iscriviti alla newsletter

PIÙ VISTI NEWS GALLERY VIDEO PODCAST EVENTI NONFOOD SVILUPPO RETE GDOWEEK REPORT

Brandsaward Think Tank

Accedi/Registrati f in p

Home > News > Smashers parte da Torino la nuova catena di smash burger



News Retail e ristorazione

Smashers parte da Torino la nuova catena di smash burger

Di Roberto Pacifico - 16 Giugno 2025



Smashers, nuova catena che ha inaugurato il primo locale a Torino: si definisce "refining burger" guarda al passato e punta al futuro con spirito pop.

Impazza la moda del burg cotto con tecnica smash. **Smashers** apre a Torino in **via Maria Vittoria 37/D**, primo di una serie di locali previsti in tra 2025 e 2026, da **Milano (fine 2025)** a (nel 2026) **Genova, Firenze e Verona**. Progetto architettonico e d'interni firmato da **Boffa Petrone & Partners**, lo studio torinese noto per i numerosi progetti curati per il Gruppo Building. Obiettivo dei quattro fondatori, **Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola**, è dare vita a una **community di appassionati dello smash** che, lo ricordiamo, è una **tecnica in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma schiacciata (inglese to smash=smashing)** direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell'hamburger e innesca la **reazione di Maillard, caramellizzando** le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e succosa dentro. La base è un soffice **pane con patate**: la ricetta è segreta, creata in esclusiva per Smashers da un panificio artigianale di **Pinerolo**, con farine locali. Una proposta ricercata e di qualità, con ingredienti a chilometro zero a partire dalla **carne di Fassona** piemontese, servita con quattro tipi di salse originali e studiate ad hoc.

A sostegno del nuovo progetto retail anche le famiglie **Boffa e Oglino**, coinvolte fin dalle prime fasi dello sviluppo. Il nuovo locale inaugurato nel cuore creativo di Torino. Un'architettura d'impatto, che combina suggestioni industriali e minimalismo grafico con forte richiamo all'immaginario pop e digitale del brand (dalle foto che pubblichiamo in gallery, ci sembra uno stile molto freddo e spaziale, ma è una sensazione di scrive, ndr)

Il menù è essenziale, con proposta di quattro tipi di **smash burger: classic, cheeseburger, fried onion e chicken**, in versione singola o doppia, accompagnati da fries, nuggets, milkshake e soft drinks. Ogni panino è preparato espresso, con carne selezionata e bun artigianale, per garantire croccantezza e gusto ad ogni morso.

Il locale sarà aperto tutti i giorni, con servizio a pranzo (12-15) e a cena (19-23).

Edicola web



E-magazine



Italian Food Excellence



**DIGITAL
 MANAGER**

← INDIETRO

4 NOVITÀ FOOD A TORINO

NUOVE APERTURE, NUOVI FORMAT,
INTERESSANTI RESTYLING...
ABBRACCIAMO QUESTA PRIMA PARTE
D'ESTATE CON 4 NUOVE SEGNALAZIONI

PUBBLICATO

Speciale Territorio 2025

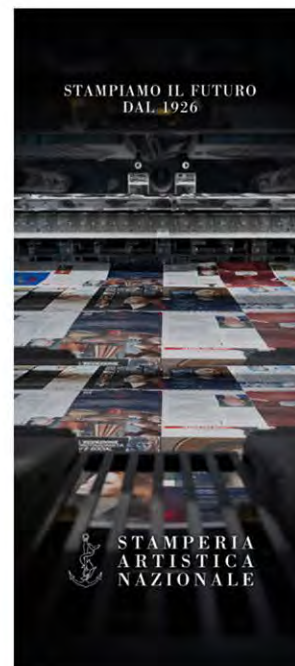
CONDIVIDI



Percorsi Gourmet

4 NOVITÀ FOOD A
TORINO

NUOVE APERTURE, NUOVI FORMAT, INTERESSANTI
RESTYLING... ABBRACCIAMO QUESTA PRIMA PARTE
D'ESTATE CON 4 NUOVE SEGNALAZIONI
ENOGASTRONOMICHE DA NON PERDERE A TORINO



È arrivato il caldo (quello che ci manca tutto l'anno, ma poi quando arriva non lo vogliamo più), è quasi arrivata l'estate (per quella "vera" serve ancora un po' di tempo) e ovviamente continuano anche ad arrivare novità food in questa città che, nonostante i detrattori, continua a sfornare nuove aperture, curiose iniziative, brillanti coming soon tutti in ambito food & wine. Ve ne segnaliamo 4 da non perdere!

Smashers

Domenica 15 giugno ha inaugurato Smashers in **via Maria Vittoria 37/D**. Un'apertura che cavalca l'onda (e la moda) gigantesca degli smashburger, sempre più amati (ne avevamo parlato anche noi **qui**), ma con uno stile abbastanza unico, vintage e avanguardistico, fondamentale per distinguersi in un segmento sempre più affollato. Via Maria Vittoria sempre più polo food...



Flora 1925

Un restyling fresco, elegante e internazionale: ecco il nuovo Flora, sempre in **piazza Vittorio**, sempre con il dehors (forse) più bello di tutta la città. Cosa c'è di nuovo? Un'estetica un po' Soho, un po' New York, e soprattutto una proposta food & wine tutta rinnovata, tra Piemonte e piglio international. Ci voleva!



Aperitivo: katsu sando piemontese, hummus, Noël Coward e Marinetti

Borgiattino

Borgiattino (**corso Vinzaglio 29**) ovviamente non è una novità, d'altronde è qui da cento anni, ma nell'ultimo periodo ha inaugurato un palinsesto di eventi e cene (su prenotazione) davvero interessante. Dopo il successo della raclette, da segnare in agenda adesso ci sono le serate dedicate agli antipasti piemontesi (più di 20 ad appuntamento), in programma, per ora, il 26, 27 e 28 di giugno.



La Terrasanta

Ma come, non è in via Monti? Assolutamente sì, il locale di cucina palestinese più famoso della città è dov'è sempre stato... ma per questa estate ha raddoppiato! In realtà a breve distanza, **via Madama Cristina 77**, con una nuova apertura, decisa anche per dare un po' di respiro alla prima sede, costantemente presa d'assalto da amanti e curiosi di uno dei "kebab" migliori della città.





ENOGASTRONOMIA TORINO

A Torino apre Smashers, il locale interamente dedicato allo smash burger

Un locale interamente incentrato sulla tecnica dello smash burger, che consiste nella cottura della carne schiacciata sulla piastra rovente per ottenere una croccantezza superficiale e una consistenza interna più succosa



Pubblicato 16 minuti fa il 16 Giugno 2025
Di **Gabriele Farina**



TORINO – Ha aperto i battenti a Torino, in via Maria Vittoria 37/D, “Smashers”, un locale interamente incentrato sulla tecnica dello **smash burger**, che consiste nella cottura della carne schiacciata sulla piastra rovente per ottenere una croccantezza superficiale e una consistenza interna più succosa. Il format nasce da un’idea di quattro soci – Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola – con l’intenzione di far crescere una community attorno a questo tipo di hamburger.

Il locale torinese rappresenta il punto di partenza di un progetto più ampio: sono già previste nuove aperture a Milano entro il 2025, seguite da Genova, Firenze e Verona nel 2026. Al progetto partecipano anche due famiglie imprenditoriali, i Boffa e gli Ogliino, coinvolte nel sostegno e nello sviluppo dell’iniziativa.

Dal punto di vista architettonico, lo spazio è stato progettato dallo studio Boffa Petrone & Partners, già noto a Torino per alcune collaborazioni con il Gruppo Building. L’ambiente si distingue per un’estetica che unisce elementi industriali e minimalisti a richiami visivi contemporanei, ispirati alla cultura pop e digitale.

Il menù propone una scelta ridotta e mirata: **quattro tipi di smash burger** (classic, cheeseburger, fried onion e chicken), disponibili anche in versione doppia, accompagnati da contorni come patatine, nuggets, milkshake e bibite. Tra gli elementi distintivi, l’utilizzo di carne di Fassona piemontese e di un panino artigianale a base di patate, prodotto da un forno del Pinerolese con farine locali.

Il locale è aperto tutti i giorni, sia a pranzo che a cena, con orario 12:00–15:00 e 19:00–23:00.

Iscriviti al [canale Quotidiano Piemontese su WhatsApp](#), segui la nostra [pagina Facebook](#) e continua a leggere [Quotidiano Piemontese](#)

ARGOMENTI CORRELATI: #FAST FOOD

I PIÙ VISTI



CITTADINI / 3 giorni fa

Ecco i 10 comuni migliori in cui vivere in Piemonte, secondo l’Intelligenza Artificiale – MAPPA



CRONACA / 2 giorni fa

Il parcheggio Caio Mario a Torino è ancora preda del degrado: cancellata e sbarra d’ingresso divelte



CRONACA / 2 giorni fa

Sgominata la banda delle rapine in collina a Torino, responsabili di 68 furti



CRONACA / 2 giorni fa

Violenza in carcere a Torino: detenuta aggredisce compagna e poliziotto



CRONACA / 1 giorno fa

Ancora fiamme a Torino: incendio in un alloggio di via Crevacuore, residenti soccorsi dai vigili del fuoco

ULTIME NOTIZIE



ENOGASTRONOMIA / 16 minuti fa

A Torino apre Smashers, il locale interamente dedicato allo smash burger



ECONOMIA / 36 minuti fa

Linda Villano tra le 100 donne dell’anno secondo Forbes Italia: da Torino al futuro dell’automotive al femminile



CRONACA / 1 ora fa

Scontro all’incrocio a Beinasco, è morto un motociclista 59enne



CRONACA / 1 ora fa

Scontro tra scooter e furgone tra via Gorizia e via Negri, morto il centauro dopo il trasporto al Cto di Torino



CRONACA / 2 ore fa

Blackout del weekend a Torino, prime diffide e richieste di risarcimenti dai locali

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI TECNOLOGIE VINI

< Precedente Prossimo >

Cerca...



Smashers, la catena italiana dedicata allo Smash Burger apre a Torino

16 Giugno 2025 - 12:32 | Categorie: Carni, Retail

Torino – Ha aperto in Via Maria Vittoria 37/D, a Torino, 'Smashers', il **primo locale italiano** interamente dedicato allo **smash burger**. Il format, ideato da Marco Radovic, Davide Axerio, Carmelo Cito e Andrea Vendola, nasce con l'obiettivo di valorizzare la tecnica americana in cui la carne non viene semplicemente cotta, ma schiacciata direttamente sulla piastra rovente. Questa pressione fa espandere la superficie dell'hamburger e innesca la reazione di Maillard, caramellizzando le proteine e gli zuccheri della carne, per renderla croccante fuori e succosa dentro.

A firmare il progetto architettonico del locale torinese è lo studio Boffa Petrone & Partners, che ha reinterpretato l'identità del brand in chiave industrial-pop, con un layout d'impatto dallo stile retro-futurista.

Il menù del locale è essenziale ma studiato nel dettaglio: quattro burger (classic, cheeseburger, fried onion e chicken), in versione singola o doppia, serviti con pane artigianale alle patate, realizzato in esclusiva da un panificio di Pinerolo, e carne di Fassona piemontese, accompagnati da patatine fritte, nuggets e milkshake e soft drinks.

Il nuovo format gastronomico prevede un **piano di espansione** più ampio. Dopo Torino, l'apertura di Milano è prevista entro fine 2025, seguita nel 2026 da Genova, Firenze e Verona.



L'apertura del Parmigiano Reggiano più antico di sempre. Quasi 10.000 giorni di stagionatura (circa 27 anni)



Scarica la presentazione del libro 'Hai Mangiato' di Oscar Farinetti con Angelo Frigerio



IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

Com'è il corner di Peck nel grande magazzino Takashimaya di Osaka, in Giappone?

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

Salumi&Consumi

Salumi&Tecnologie

Carni&Consumi

Formaggi&Consumi

Formaggi&Tecnologie

Dolci&Salati&Consumi

Surgelati&Consumi

Grocery&Consumi

Vini&Consumi

Luxury Food & Beverage

The Italian Food Magazine

Tech4Food

Italy For Asia