

Un caffè con Andrea Castrignano: «È tempo di led e tinte naturali»

andrea-castrignano-6-5b05c571

È un momento d'oro per l'interior designer **Andrea Castrignano**, milanese classe 1969. Non solo è di nuovo in tv con la quarta stagione di *Cambio casa, cambio vita!*, docu-reality in cui offre soluzioni per trasformare abitazioni senza personalità in case da sogno puntando su fantasia e praticità (ogni mercoledì su La5 alle 21,10), ma è pure in libreria con [andrea castrignano \(3\)](#) l'omonimo manuale edito da Mondadori. Ecco i suoi consigli per rendere il vostro locale più accogliente.

Che rapporto ti lega al bar?

«Ho poco tempo per frequentarli, ma prediligo i locali confortevoli, studiati nei dettagli e con un'atmosfera domestica e conviviale».

Il tuo consiglio per rendere accoglienti bar e ristoranti?

«La prima regola è una buona illuminazione: evitate il neon e puntate sul led, che permette di risparmiare senza sacrificare l'estetica. L'illuminazione deve essere studiata tenendo presente che occorre una luce di base per l'ambiente, come per esempio dei faretti, e un accessorio di design che dia personalità all'ambiente. Inoltre, è importante una buona musica di sottofondo».

Parliamo di colori...

«Dipende sempre dal tipo di locale. In generale, si può dire che superata la moda del connubio rosso-nero, oggi si preferiscono le tinte naturali come il corda, il grigio e il verde in tutte le loro gradazioni. Un consiglio: usate il bianco solo per i complementi arredo e non abbiate paura di giocare con i contrasti».

[andrea castrignano \(1\)](#) Un'idea per rinnovare l'offerta?

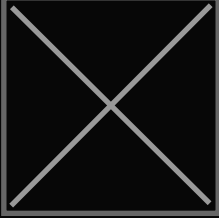
«Un locale che misceli il food al design, dove per esempio si possano acquistare sedie e tavoli».

I tuoi indirizzi di riferimento in ambito food&beverage?

«A Milano per l'aperitivo frequento il [Ceresio 7](#) e il [Blanco](#), mentre per cena sono affezionato al [Finger's Garden](#), allo [Zero Contemporay Food](#), una lussuosa gastronomia contemporanea dove è possibile acquistare piatti della cucina giapponese take away o gustarli direttamente nella zona ristorante e all'**Osteria Dell'Arte**. Per il brunch domenicale, invece, il meglio è il Ristorante dell'**Hotel Armani**».

UN CAFFE' CON...

Una rubrica di [Nicole Cavazzuti](#)



Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è

chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con...". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

[Un caffè con ...Carlo Cracco](#)

[Un caffè con...Alessia Reato](#)

[Un caffè con... Roberta Ruiu](#)

[Un caffè con...Micol Ronchi](#)

[Un caffè con... Ricardo Dal Moro](#)

[Un caffè con... Alessandro Cattelan](#)

[Un caffè con...Chiara Francini](#)

[Un caffè con... Lidia Bastianich](#)

[Un caffè con...Natalia Angelini](#)

[Un caffè con... Benedetta Parodi](#)

[Un caffè con... Elio Fiorucci](#)

[Un caffè con... Giulia Calcaterra](#)

