



Home > News > Priceless Milano. Antonello Colonna coordina i giovani chef nel temporary restaurant sul tetto di Piazza della Scala



13 APR 2015 / 04:04

Priceless Milano. Antonello Colonna coordina i giovani chef nel temporary restaurant sul tetto di Piazza della Scala

Aprirà il 6 maggio, ogni giorno a pranzo e cena fino al termine di Expo. Nel cubo sul tetto di Palazzo Beltrami, finanziato da Intesa Sanpalo e MasterCard, c'è posto per 24 commensali, in cucina i grandi nomi della ristorazione italiana e internazionale.

Si parla di: [Priceless Milan](#) [temporary restaurant](#) [nuove aperture milano](#) [antonello colonna](#) [Expo 2015](#)



View the embedded image gallery online at:
<http://www.gamberorosso.it/news/item/1021862-priceless-milano-antonello-colonna-coordina-i-giovani-chef-nel-temporary-restaurant-sul-tetto-di-piazza-della-scala#sigProGalleria98730e984c>

Un'invasione di chef su Expo

Se a meno di un mese dall'inizio di Expo c'è ancora tanta incertezza



Antonello Colonna Resort & Spa 299 € J'en profite	Hôtel Aqua 130 € J'en profite	Hôtel Terme Mioni Pezzato 340 € J'en profite
---	--	---

MENSILE



ABBONAMENTO SPECIALE
 ABBONAMENTO VERSIONE DIGITALE
 ABBONAMENTO RIVISTA CARTACEA

ARCHIVIO

Abbiamo parlato di

Priceless Milan
 temporary restaurant
 nuove aperture milano
 antonello colonna
 Expo 2015

sull'organizzazione della manifestazione, una cosa è sicura: per sei mesi Milano vivrà di eventi gastronomici e cucine estemporanee, registrando la presenza del gotha della ristorazione italiana e internazionale e radunando all'appello i più grandi chef del mondo. Ecco quindi proliferare un gran numero di temporary restaurant – a cominciare dal più atteso calendario di Identità Expo - che promettono grandi risultati soprattutto per il contesto di scambio tra chef e circolazione di idee che trasformerà anche le insegne della città in una fucina gastronomica senza precedenti.

Il cubo di vetro su Palazzo Beltrami

L'esperimento più spettacolare dovrebbe essere quello promosso da Intesa Sanpaolo con MasterCard per trasformare la terrazza di Palazzo Beltrami, nella centrale piazza della Scala, in un ristorante con vista sulla città. Un cubo trasparente sul modello di The Cube già installato in piazza Duomo nel 2011, quando la struttura aveva fatto il giro d'Europa, tra Londra, Bruxelles e Stoccolma; e infatti lo studio di architettura che ha curato la progettazione e la messa in opera dell'architettura in vetro, spuntata da un giorno all'altro nello skyline milanese, è lo stesso che aveva curato l'allestimento interno del cubo itinerante, il gruppo milanese Park Associati.

Pensato come un teatro gastronomico che accompagnerà tutta la durata di Expo, Priceless Milan – come si chiamerà il ristorante – sarà accessibile tramite un ascensore dal terzo piano del palazzo e garantirà un'esperienza unica ai 24 commensali che si accomoderanno al tavolo (unico) per gustare un menu d'alta cucina con vista.

La proposta gastronomica

Aperto tutti i giorni su prenotazione, a pranzo e cena, il ristorante vedrà alternarsi grandi nomi del panorama italiano e internazionale, ognuno presente in cucina per una settimana, con una propria idea di menu e la sua autonomia; tra loro diversi rappresentanti della compagine JRE, a cominciare dal nuovo presidente italiano dell'associazione, **Marco Stabile**; poi **Aurora Mazzucchelli**, **Nicola Fossaceca**, **Enrico Bartolini**. Ma a coordinare il progetto ci sarà lo chef **Antonello Colonna**, già avvezzo ai ristoranti panoramici - l'Open Colonna di Palazzo delle Esposizioni a Roma – ma noto ai più per lo splendido resort di Labico, nella campagna romana, dove gestisce cucina e ospitalità. Lo chef inaugurerà il servizio dal 6 maggio (l'inaugurazione è prevista per il 5) per tutta la prima settimana, passando poi il testimone agli altri colleghi coinvolti; ma brigata e staff – come il servizio di catering – continueranno a essere a suo appannaggio.

Oltre ai 24 coperti, lo spazio garantisce una capienza maggiore, ideale per la programmazione di eventi, show cooking, spettacoli ancora in via di definizione. E anche in questo caso la struttura potrebbe cominciare a viaggiare per l'Europa al termine di Expo, sfruttando la formula cucina d'autore con vista per catturare la platea internazionale.