

A tavola con l'arte, 12 ristoranti per 12 musei

Grandi chef, in alcuni casi stellati, da abbinare all'esperienza unica di opere artistiche e di design

Di **Ida Bini** 27 aprile 2017 13:50



LUCCA - E' vincente l'unione tra cultura e buona cucina; sono sempre più numerosi, infatti, i grandi chef che scelgono di aprire le loro attività nei grandi musei, immersi tra le opere d'arte. Questi locali, ormai sempre più di tendenza, hanno un'atmosfera ancor più suggestiva perché regalano esperienze uniche, la possibilità cioè di abbinare una visita alle opere artistiche o di design a una cena gourmet o a un brunch, esclusivi e originali, in alcuni casi stellati. Ecco 12 indirizzi con vista sull'arte.

Giacomo Arengario, Milano

In piazza del Duomo, tra i dipinti e le sculture del museo del Novecento, si degustano piatti della tradizione milanese e italiana, soprattutto a base di pesce, con vista sulla Madonnina. Il ristorante Giacomo Arengario, progettato in stile bistrot nel palazzo dell'Arengario, è un omaggio al periodo decò con tavoli bassi, poltroncine e divani, pannellature di legno dorato e specchi invecchiati e una galleria aperta sulla cucina con pannelli in lacca rossa degli anni Trenta. C'è anche una veranda, essenziale in ferro e vetro, che regala una vista spettacolare sulla piazza. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 12 alle 24.

Open - Antonello Colonna, Roma

Nel minimalista e luminoso rooftop del palazzo delle Esposizioni, in via Nazionale a Roma, c'è il regno dello chef Antonello Colonna, disegnato dall'architetto Paolo Desideri su due piani. Il ristorante Open offre un informale buffet a pranzo, sfiziosi brunch nei fine settimana e, la sera, cene gourmet da gustare in un ambiente ricco di fascino, anche grazie alle vetrate che regalano una vista imperdibile sul centro di Roma. D'estate, poi, ci si trasferisce in terrazza e l'atmosfera diventa ancor più suggestiva. La cucina proposta da Colonna è quella tradizionale, sposata con la modernità; "la romanità è nei miei ingredienti" spiega lo chef "e l'internazionalità in quell'alchimia che viene dalla ricerca". Il ristorante è aperto dalle 12.30 alle 15.30 e dalle 20 alle 23 ed è chiuso la domenica sera e il lunedì sera.

Nerua Guggenheim, Bilbao

Il ristorante minimalista Nerua sorge in uno dei più affascinanti e interessanti musei d'arte contemporanea, il Guggenheim di Bilbao, nel nord della Spagna. Il locale, che guarda il fiume Nervión, offre esperienze gastronomiche e culturali uniche: lo spazio, disegnato dal grande architetto Frank Gehry, è gestito mirabilmente dallo chef Josean Alija, una stella Michelin, protagonista dell'alta cucina basca. Alija propone piatti attenti al territorio e innovativi: "tirare fuori

l'essenza delle materie prime" è la sua filosofia del gusto. Il ristorante, con cucina a vista, pareti candide, tavoli con tovaglie lunghe fino a terra e sedute di design in legno d'acero, convive all'interno del museo con un bistrò per pranzi informali e meno costosi. Nerua è aperto da martedì a domenica, dalle 13 alle 15, e da mercoledì a sabato dalle 20.30 alle 22.

Untitled, New York

E' il ristorante dello chef Michael Anthony e si trova in uno dei musei più frequentati della Grande Mela, il Whitney Museum, realizzato da Renzo Piano nel 2015 a Manhattan. Nel locale, che ha l'ingresso anche su strada per accogliere gli ospiti esterni al museo, si degustano menu ricercati e innovativi con molti piatti vegetariani. All'ottavo piano, invece, lo Studio Cafè è destinato alle pause veloci durante la visita alle collezioni d'arte. Untitled è aperto da lunedì a venerdì, dalle 12 alle 15, e tutte le sere, dalle 17.30 alle 22.

Georges, Parigi

Si trova all'ultimo piano del Centre Pompidou, museo nazionale d'arte moderna nel cuore di Parigi, e regala una vista imperdibile sulla capitale francese dalla sua terrazza, soprattutto di sera. L'atmosfera elegante e sofisticata rendono il pranzo o la cena un'esperienza unica, forse un po' cara, ma assolutamente da provare. Il menu, innovativo e di alta qualità, propone una cucina fortemente francese, tipica della nouvelle cuisine. Georges è aperto tutti i giorni, dalle 12 alle 24.

Rex Whistler, Londra

La sala decorata da affreschi del ristorante Rex Whistler, all'interno della Tate Britain di Londra, dà la sensazione di trovarsi dentro un capolavoro, proprio uno di quelli esposti nella celebre galleria che racconta l'arte britannica del passato e del presente. Lo storico locale, aperto 90 anni fa quando il museo si chiamava National Gallery of British Art, offre un menu e una carta dei vini particolarmente ricchi ed esclusivi. Il ristorante è aperto tutti i giorni dalle 11.30 alle 15 e il venerdì e il sabato sera dalle 18.45.

Spazio7, Torino

Il locale della fondazione torinese Sandretto Re Rebaudengo, punto di riferimento per l'arte contemporanea in Italia, è uno degli indirizzi gourmand più ricercati del capoluogo piemontese. Il ristorante Spazio7, progettato e realizzato dall'architetto Claudio Silvestrin – noto per aver ideato il ristorante Oblix nel grattacielo londinese firmato Renzo Piano – e dallo chef Alessandro Mecca, propone menu che uniscono in modo equilibrato piatti della tradizione rivisitati in chiave contemporanea; imperdibili sono i menu degustazione che omaggiano la cucina piemontese. Il ristorante è chiuso il lunedì.

The Café & Restaurant, Vienna

Tutti i giovedì nella magnifica e monumentale sala a cupola del Kunsthistorisches Museum di Vienna si degustano piatti gourmet accanto ai capolavori dell'arte moderna, da Raffaello a Caravaggio, da Arcimboldo a Rubens e a Klimt. La cena al ristorante si chiama, appunto, "Gourmet-Abend", dove tra le 18.30 e le 22, è possibile dedicarsi ai piaceri della tavola e della cultura, sotto gli occhi del Banchetto nuziale di Bruegel il Vecchio. Si replica per il brunch del sabato e della domenica, dalle 10 alle 12.30.

The Modern MoMA, New York

Ha due stelle Michelin il ristorante nel giardino delle sculture del MoMa, il museo d'arte moderna e contemporanea di New York. Nella luminosa sala del ristorante si accede da un elegante bar, dove molte celebrities amano fare colazione; il menu di The Modern è preparato dallo chef Abram Bissell e propone piatti semplici e impeccabilmente artistici, in continua evoluzione. Il locale è sempre aperto, dalle 12 alle 14 e dalle 17 alle 22.30.

Enrico Bartolini Mudec, Milano

Il ristorante del Mudec-Museo delle Culture di Milano è affidato da un anno allo chef stellato Enrico Bartolini, che ha creato nei suoi menu un viaggio creativo nella cultura gastronomica, dai contemporary ai classici e alle novità stagionali. Il ristorante, che sorge in una delle zone della città più attente al design, alla moda e all'arte, è arredato con uno stile semplice e allo stesso tempo raffinato, con una boiserie bianca e un'illuminazione che crea un effetto elegante e luminoso. Il locale è aperto il lunedì dalle 19.30 alle 22.30 e, da martedì a sabato, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30.

Òleum, Barcellona

E' il ristorante interno del Museu Nacional d'Art de Catalunya, il museo di Barcellona che ospita una collezione romanica tra le più complete del mondo. Òleum propone menu mediterranei completi, dalle classiche tapas a piatti della novelle cuisine, con una vista mozzafiato su gran parte della città catalana. Di sera – il venerdì e il sabato fino alle 23 - è un luogo magico con le grandi finestre che guardano la città dall'ultimo piano del Palazzo, sulla collina del Montjuic. Il ristorante, che si trova nell'antico salone del Trono del Palazzo, sede dell'esposizione internazionale del 1929, è chiuso il lunedì.

L'Imbutto, Lucca

Cristiano Tomei è l'istrionico e stellato chef de L'Imbutto, il ristorante che sorge a palazzo Boccella, sede del museo di arte contemporanea di Lucca, il Center of Contemporary Art. I menu sono coraggiosi e spesso spiazzanti, come le opere esposte nel centro. "Lavorare in un museo mi stimola perché è un luogo che cambia continuamente": è questa la filosofia dello chef che prepara piatti sempre molto creativi e originali. Il ristorante è al piano terra, articolato in varie sale tra cui una sotterranea, impreziosita da affreschi cinquecenteschi.