

Vodafone Super Fibra Parli e navighi a 25€/mese + chiamate illimitate verso tutti i cellulari

# Pranzo al museo. E il piatto è un'opera d'arte



Anversa, il ristorante 'T Zilte nel MAS (M)

*Da Sydney a Roma, passando per Londra, Anversa e Bilbao, crescono per grandi spazi espositivi. In Italia pochi, ma ottimi, esempi*

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

«Lavorare in un museo mi aiuta ad amplificare il pensiero, mi fa sentire libero e mi stimola per... Però vivere l'arte tutti i giorni mi ha fatto anche capire che è una cosa diversa dall'artigianato... Chirico cercassi l'ispirazione per creare un piatto sarebbe una forzatura ridicola». Cristiano To... riuscito a rianimare la ristorazione lucchese. Circa tre anni e mezzo fa ha accettato l'invito del... ristorante L'Imbutto nel Center of Contemporary Art della cittadina, un laboratorio a cielo aperto... aficionados fanno un lungo viaggio per venire a provare la sua cucina e poi fermarsi alla mostri

Perché il cibo, oggi, sta diventando sempre più un potentissimo elemento di attrazione capace... almeno, accade in tante città del mondo. In Italia, purtroppo, la ristorazione sfrutta poco i musei

problema di mentalità del nostro Paese, dove è difficile fondere due progetti culturali”, come o istituzionale e di scarse ambizioni imprenditoriali. La speranza è che il ministro Franceschini e volontà di migliorare l’offerta enogastronomica dei musei e a creare felici sinergie sull’esempio Al primo piano dello storico Palazzo Boccella, in una sala cangiante dove si avvicendano gli al culinario in continuo divenire. Tant’è che non c’è il menù. A parte i ravioli ripieni di olio e parmigiano classici sempre disponibili), l’esperienza all’Imbutto è una sorta di entusiasmante jazz-session. trovarsi nel piatto una polpettina di seppia – marinata, battuta e poi passata al tritacarne – accorpione con cervello di vitello fritto, il tutto chiuso in una cialda di grano arso. Oppure una miriade di katsuobushi di polpo.

Fuori Torino, accanto al Museo d’Arte Contemporanea nel Castello di Rivoli, il Combal.Zero è l’intelligenza culinaria del top chef Davide Scabin. Così come la bellezza della Villa e Collezione Corto circuito con le invenzioni dello chef Matteo Pisciotto, autore di piatti poco ortodossi (e me a Milano c’è Giacomo Arengario, dentro il Museo del Novecento, dove però la cucina non impreziosisce una notevole collezione di dipinti e sculture italiane del XX secolo in cui è immerso il ristorante. Su una vista progettata dallo studio di architettura milanese OBR è oggi curata dallo chef Stefano Cerchi (Franciacorta). Da questa serra luminosissima, sospesa su Parco Sempione, Milano e il nuovo spazio differenzia – alla silhouette di New York e Central Park. Complice il fermento di Expo, la scorsa estate della Fondazione Prada, immaginato dal regista Wes Anderson come un set che evocasse le

A Firenze si fa tappa al caffè ristorante del Gucci Museo – piacevole sosta, con vista su Piazza della casa – prima di approdare a Roma all’Open Colonna del Palazzo delle Esposizioni. L’ambiente luminoso sul rooftop, disegnato dall’architetto Paolo Desideri, è il regno dello chef-imprenditore in due concept. A pranzo c’è un conveniente buffet con mise en place informale: sulle tovaglie bianche esposizioni. A cena, superata la celebre porta rossa, si sale al più intimo livello superiore per scoprire una brutta notizia, per i turisti in visita a Roma, è che le possibilità di abbinare arte e buona cucina sono Location superba ma qualità altalenante. E come è possibile che dentro luoghi importanti come un ristorante (o anche solo una caffetteria) di qualità? Un segnale positivo arriva dalla musica: la team di Marzapane (il bistrot di Mario Sansone dove lavora la chef Alba Esteve Ruiz) che ha visto i prossimi quattro anni. Radicalmente diversa la situazione delle altre metropoli europee. A Londra l’agenda è molto lunga. Alla National Dining Rooms della National Gallery si mangia un’ottima afternoon tea con vista su Trafalgar Square. Atmosfera rilassante, cucina di stagione e ottime Gallery nell’East End mentre per uno dei migliori hamburger della città si va al divertente Bonfire of wine lovers è però la Tate Britain: il ristorante, che fu decorato da Rex Whistler.

Anche Parigi è capace di attrarre un doppio pubblico di appassionati: per l’esperienza gastronomica Georges Restaurant del Centre Pompidou e il più recente Monsieur Bleu del Palais de Tokyo. Il ristorante Le Frank della Fondation Louis Vuitton, una sorta di “acquario” popolato da grandi pesci, l’architetto canadese ci muove dalla Ville Lumière a Bilbao. Nel ristorante Nerua del Guggenheim Bilbao l’architettura del museo di fronte alla celebre scultura ragniforme “Maman” di Louise Bourgeois è coerente tra arte e alta gastronomia. Lo chef Josean Aluja è uno degli chef più innovatori del pianeta: interprete del mondo vegetale e delle stagioni in un ristorante di design dai toni candidi. Gli Stati

quanto i contenuti gastronomici rappresentino un potenziale enorme per i poli museali. Basta : cui successo (anche economico) contribuisce in maniera importante il suo celebre ristorante T ristorazione cittadina Danny Meyer. A Chicago, dopo aver visitato la collezione permanente oq maggio), si prende posto al Terzo Piano, uno dei ristoranti curati da Tony Mantuano, lo chef pi memorabile versione di pappardelle al ragù di funghi.

**Mi piace** Piace a [Tania Coculo](#), [Sabrina Bovo](#) e altre 2.525.958 persone.



[cultura](#) [weekend](#) [arte](#) [ristorazione](#) [slow travel](#)

© Riproduzione riservata

## GUARDA ANCHE

---

[Il gemellino morente stringe la mano alla sorella: l'ecografia commuove l'America](#)

[Sesso con minori: Fumagalli rientrato dal Brasile in Italia](#)

[Schumacher: le sue cure costano 10 milioni l'anno](#)



---

**Divisione Stampa Nazionale** — [Gruppo Editoriale L'Espresso](#) Spa - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'at