

# Pranzo al museo: un tour per gastronomi amanti dell'arte

La visita al museo con sosta gastronomica piace ai foodies, agli appassionati d'arte, agli chef e ai direttori dei musei che in questo modo attirano schiere di turisti. Qui i ristoranti migliori del mondo

SE CONDIVIDI CONQUISTI 2 PIZZICHI SALE&PEPE

SCOPRI DI PIÙ

Il potere di **seduzione del cibo** non è mai stato così influente come oggi: l'attrazione è forte anche per i visitatori dei musei che, tra una mostra e l'altra, non disdegnano affatto una **sosta golosa**.

A conferma del nuovo trend arriva puntuale la dichiarazione di **Dario Franceschini**, Ministro dei Beni e delle attività culturali: "...in tutti i musei dovremmo avere l'eccellenza della cucina italiana e i più grandi **chef** che cucinano i prodotti locali".

Non è una novità che alcuni appassionati della buona tavola programmino il loro tour culturale in base **all'offerta enogastronomica** proposta nei diversi spazi espositivi e i direttori dei musei ne siano così consapevoli da aver affidato i menu a chef famosissimi, capaci di trasformare ogni piatto in vere opere d'arte.

Difficile quindi resistere all'esperienza multisensoriale che queste leccornie offrono all'assaggio, servite in **luoghi di grande fascino**, spesso con vista mozzafiato sulla città.

I sensi giocano un ruolo fondamentale nella ricerca del piacere e, in questo caso, vista, olfatto e gusto sono senza dubbio soddisfatti.

L'unico a non godere è il portafoglio perché i prezzi possono non essere sempre **economici**. Il consiglio? Limitatevi a ordinare un piatto, massimo due, e gustatevi in pieno relax la vostra meritata pausa pranzo, in un luogo speciale, con la consapevolezza di vedere, vivere e **degustare l'arte a 360 gradi**.

A **Milano** arte, cultura e gastronomia sono piaceri imprescindibili, legati insieme a maglie strette. Alla **Triennale** (mostre in corso [clicca qui](#)), storico spazio espositivo dove mostre ed eventi, arte, design, architettura, moda e cinema s'intrecciano in affascinanti programmi creativi, è un must prendersi una sosta golosa sulla **Terrazza**, l'osteria con **vista sul parco Sempione** e sul nuovo skyline milanese, progettata dallo studio di architettura milanese OBR. A prendersi cura del menu è lo chef stellato **Stefano Cerveni**. Dal ristorante di famiglia **Due Colombe** in **Franciacorta**, Stefano Cerveni porta a Milano una cucina salutare e raffinata, fortemente legata al territorio. Creativa quanto basta, con una rara attenzione alla **qualità e freschezza delle materie prime**. Per piatti sani e leggeri.

Ancora a **Milano**, al **Mudec** (mostre in corso [clicca qui](#)), polo multidisciplinare dedicato alle diverse culture del mondo, creato nell'ex area industriale dell'Ansaldo, dallo scorso aprile ha aperto i battenti il **Ristorante di Enrico Bartolini**, lo chef bistellato osannato dai gourmet più attenti. La sua cucina si può definire **Contemporary Classic** che parrebbe un ossimoro. In realtà lo chef Bartolini sa coniugare alla perfezione i valori del passato a quelli del presente per dar vita a **nuovi sapori originali ed equilibrati**. I suoi piatti hanno un forte impatto gustativo e una maniacale perfezione estetica. Qui si possono assaggiare **bottoni di olio e lime** in salsa di caciucco e polpo arrosto, **risotto alle rape rosse** e salsa gorgonzola, fino alla tenerissima **guancia di vitello** con patate ai grani di senape, per finire con un trionfo di **crema bruciata con ciliegie**, meringhe e mirtilli.

SCONTO 4.0% A **Abbonati o regala Sale&Pepe!** SCOPRI DI PIÙ

A **Torino**, accanto al **Museo d'Arte Contemporanea del Castello di Rivoli** (mostre in corso [clicca qui](#)), la cucina più elegante e minimale si esibisce al **Combal.Zero**, dove lo chef stellato  **Davide Scabin** incanta i suoi ospiti con preparazioni un po' futuristiche. **Cyber Eggs**, un piatto entrato nella storia della gastronomia contemporanea, merluzzo e asparagi, scegliere il menu **"La tradizione"** in cui regnano: il **roastbeef di agnello**, il **merluzzo con asparagi** e il **maccherone soufflé, ragù alla bolognese e fonduta di formaggio**. Chi non sa come orientarsi tra i due menu Up&Down in cui si inizia dal piatto più etereo, **insalata ghiacciata e ostriche**, e Down&Up dove, per terminare con il **piccione all'ortolana**.

A **Roma** la possibilità di un pranzo a due è una buona notizia. La buona cucina si trova all'**Open Colonna**, regno dello chef **Antonello Colonna**. Lo spazio è luminoso e luminoso si trova sul roof garden del **Palazzo delle Esposizioni** (mostre in corso [clicca qui](#)), disegnato dall'architetto Paolo Desideri. Su due livelli collegati tra loro, è uno spazio dove poter scegliere tra la **cucina d'autore**, magari per una **cena** indimenticabile sotto le stelle (alla carta o degustazione gourmet in 6 portate a 95 euro), oppure per una **pausa pranzo** veloce (**city lunch** con offerta buffet all you can eat a 16 euro) che diventa anche **brunch** il sabato e la domenica (30 euro), un **aperitivo** o anche solo un buon caffè. Lo chef Antonello Colonna coniuga con sapiente creatività la **tradizione della cucina romana** con la **modernità**. Il cuoco imprenditore, filosofo, poeta, anarchico ai fornelli Antonello Colonna conserva tipologia e sapore dei piatti della tradizione, rivisitandoli con eleganza. Così come nelle **animelle rosolate, salsa di agnello e nocciole tostate** tra gli antipasti, o nel primo **negativo 2.0 amatriciana** e nel secondo **piccione, polenta e cavolo nero**. Piatti esclusivi, capaci sempre di sorprendere i palati più fini.

A **Londra** il 17 giugno ha aperto la nuova **Tate Modern** (mostre in corso [clicca qui](#)): il più famoso museo d'arte contemporanea ricavato nell'ex centrale elettrica ha ora una nuova ala, **The Switch House**, progettata dallo studio svizzero **Herzog & de Meuron**. Il passaggio dall'arte visiva a quella gastronomica avviene nei cinque bar a disposizione degli oltre **5 milioni di visitatori**. Per i più esigenti basta salire al **nono piano** per trovarsi nel ristorante con vista mozzafiato sulla città. Qui, mentre lo sguardo si perde tra il **Millennium Bridge** e la **cattedrale di St Paul**, si possono degustare piatti preparati con ingredienti di stagione e prodotti britannici provenienti da allevamenti e coltivazioni sostenibili: le migliori **carni** sono preparate dallo chef **Stephen Doodlad** e poi, ancora, il **pesce affumicato**, le verdure, la golosissima **pasticceria** curata dallo chef **Bronwen**. Infine, per la felicità dei wine lovers, l'importante **carta dei vini** - vincitrice di quattro dei più prestigiosi premi del Regno Unito - con una selezione di bottiglie contemporanee, in linea con la Tate Modern, scelta dal **sommelier Hamish Anderson**: l'elenco comprende vini di tutto il mondo, disponibili anche in bottiglie piccole e a calice.

Per chi desidera uno **stile più classico** non può perdersi, sempre a **Londra**, la **National Dining Rooms** della **National Gallery** (mostre in corso [clicca qui](#)). Un rifugio quasi ovattato per chi è in fuga dalla pazza folla, dove si può consumare dal **brunch** allo spuntino, dal classico **afternoon tea** Peyton and Byrne con una fetta di torta appena fatta al **pranzo**. I piatti principali: **risotto di farro biologico con finferli e aglio selvatico, braciola di maiale Suffolk con cavolo rosso e cavolo mela, merluzzo al vapore con broccoli, limone ed erbe aromatiche** e un'ottima **tartare di cervo**. Il tutto circondati dalle opere d'arte più famose del mondo, con vista su Trafalgar Square.

A **Parigi**, per chi ama lo stile dell'architetto canadese **Frank O. Gehry**, consigliamo il ristorante **Le Frank** della **Fondazione Louis Vuitton** (mostre in corso [clicca qui](#)), creata dal famoso architetto dal segno audace, quasi poetico, maestro di un'architettura che suscita sorpresa ed emozione con la leggerezza aerodinamica al servizio della creatività. La meraviglia del luogo ben si accompagna alla cucina ricercata dello chef **Jean-Louis Nomicos** che, per chi ama le cene stravaganti, propone il mercoledì e il giovedì un **menu** particolare **ispirato a un artista**, un colore, un evento o anche solo a un vino. Oppure, dopo un concerto, lo chef propone una cena leggera con **crema di zucca, zenzero e sesamo nero; filetti di scorfano alla griglia, finocchi stufati, granchio al curry**; e per finire **mela vellutata alla vaniglia con un'emulsione di crema di formaggio**. La Fondazione si trova tra il verde del **Bois de Boulogne** e promuove la creazione artistica contemporanea con mostre permanenti, esposizioni temporanee d'arte moderna e manifestazioni multidisciplinari.

Ancora a **Parigi**, il **Palais de Tokyo** (mostre in corso [clicca qui](#)), l'anti-museo in metamorfosi permanente, poetico e trasgressivo, uno spazio espositivo unico nel suo genere, ospita il ristorante **Le Tokyo Eat** che propone una **cucina moderna** con piatti dall'allure giapponese, aperto tutti i giorni, tranne il martedì, da mezzogiorno a mezzanotte. E il più elegante ristorante **Monsieur Bleu** con vista sulla Senna e sulla Tour Eiffel, uno spazio ideale per consumare pranzo o cena tra una mostra e l'altra. In menu piatti semplici realizzati con prodotti nazionali di alta qualità.

Dalla Ville Lumière a **Bilbao** il passo è breve. Sulle orme del grande archistar Frank Gehry si approda al ristorante **Nerua** incastonato tra le sinuose architetture del **Guggenheim**, Museo di Arte Contemporanea (mostre in corso [clicca qui](#)). Lo spazio, dal design minimale e **dai toni candidi**, è stato progettato per ospitare l'**esperienza gastronomica basca** che si trasforma, piatto dopo piatto, in un evento in grado di coinvolgere tutti i sensi. L'artefice di questa alchimia è lo chef stellato **Josean Alija**, tra i più innovativi nel panorama contemporaneo, raffinato interprete della cucina contemporanea senza mai perdere il sapore autentico delle radici. Josean Alija **studia ogni prodotto nel dettaglio**: usi, storia, qualità; il **menu** completo richiede quasi un **anno di lavoro** prima che arrivi sulle tavole. Uno dei suoi piatti, **cipolla bianca, merluzzo e salsa al pepe verde** è stato il protagonista di una grande mostra al Museo Marittimo. Il ritmo della cucina è scandito dalla natura e dalla stagionalità e a ogni piatto è abbinato il **vino giusto**, selezionato dal sommelier.

A conferma di quanto i contenuti gastronomici rappresentino un successo per i poli museali, basta **volare oltreoceano** e sbirciare i numeri del **MoMA di New York** (mostre in corso [clicca qui](#)) al cui successo, anche economico, contribuisce in maniera importante il famoso ristorante **The Modern** curato dal 2014 dallo chef bistellato **Abram Bissell**. La sua cucina è raffinata e giocosa, attenta agli ingredienti di altissima qualità e di stagione. Per pranzo si può scegliere tra un'**insalata di avocado, cetriolo e menta** o un **king crab marinato con basilico e borragine**. E ancora: **gnocchi di patate con ravanelli e tartufo nero; spigola con cassoulet di piselli e fave; salmone bollito condito con olio d'oliva extravergine, tartufo nero e sedano rapa**. La pasticceria è guidata dal coreano **Jiho Kim**, che arriva dal ristorante di Gordon Ramsay a New York. La scelta dei vini è invece affidata al **Master Sommelier Michaël Engemann**. L'ambiente luminoso comprende anche il Room Bar con cucina à la carte dello chef Abram Bissell, dove si possono consumare **cocktail** preparati con grande cura.

Sempre a **New York**, tra la High Line e il fiume Hudson, ecco il nuovo **Whitney Museum** (mostre in corso [clicca qui](#)) progettato dall'architetto **Renzo Piano**, regno di una ineguagliabile collezione di arte moderna e contemporanea americana. Qui, al piano terra, si trova **Untitled**, raffinato ristorante guidato dallo chef **Michael Anthony** conosciuto e apprezzato per la sua cucina dalle salde **tradizioni americane**, realizzata con ingredienti provenienti dai **local farmers** a km0. Sfogliando il menu si trova un'ottima **tartare di manzo, crescione e salsa di semi di zucca** e un leggero **polpo con radicchio marinato e limone**. A capo dell'aria dessert, il pastry chef serbo **Miro Uskokovic** che con la sua **torta al tè verde, mandorle, sesamo croccante e fragole** o la **torta caramellata con crema pasticcera, rabarbaro e lampone** delizia le papille gustative dei foodies più curiosi.

Monica Pilotto

11 luglio 2016

*Photo Credit: Gianluca Di Gioia, Michele Nastasi, Brambilla Serrani, Veronica Pontecorvo, Getty Image for Tate Catering, Julien Faure, Mazen Sagggar, Andoni Epelde, Benjamin Johnson, Melissa Hom, Tim Schenck*

 **Ricette via mail**

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA



SEGUICI     

---

Ricette  
Expo 2015  
Occasioni speciali  
Scuola di Cucina  
Luoghi e Personaggi  
Vini  
News ed Eventi  
Video  
Contest  
Vegetariano

---

ABBONATI

---

Condizioni di partecipazione  
Cookie Policy  
Privacy Policy  
Gruppo Mondadori  
Pubblicità  
Note Legali

© 2014 Arnoldo Mondadori Editore Spa  
riproduzione riservata - P.IVA 08386600152