

Cucina d'autore nel museo a tavola vince la modernità

Palaexpo regno dello chef **Colonna**, al Maxxi piatti classici

di GIACOMO A. DENTE

A Madrid sono le creazioni estrose dello stellato chef catalano Sergi Arola al Centro de Arte Contemporanea Reina Sofia disegnato da Jean Nouvel. Al Guggenheim di Bilbao, la modernità dell'architettura di Franck O. Gehry trova sponda nella genialità dei piatti di Martin Berasategui, tre stelle basco di assoluta genialità. E il discorso potrebbe continuare coi raffinati spazi gastronomici del Louvre o, sempre a Parigi, con l'atmosfera minimal futurista del Georges al sesto piano del Centro Georges Pompidou, per non parlare della mitica collezione di vini del ristorante della Tate Gallery di Londra. Insomma, combinare la visita a un grande Museo con buona cucina è diventato un modo molto trendy di vivere arte e gola. Una moda che ha attecchito anche a Roma, la città a più alta densità di bellezza e musei del mondo, ma anche la città che sta vivendo un momento gastronomico di grandissima vivacità.

Ma come si mangia nei musei di Roma? C'è un rapporto tra il capitale di bellezza custodita nei musei della Capitale e quello che viene offerto al turista? Il discorso non è facile e gira a velocità diverse. Prendiamo ad esempio la Galle-

ria Borghese: gli occhi pieni di Caravaggio e Bernini o della sensuale Paolina del Canova, lo stacco che offre la caffetteria nel seminterrato del bookshop non aiuta all'acquolina. Luce artificiale sotto le antiche volte, un frigo promozionale di una nota marca di gelati e poi una parata di panini, pizza romana, piadine, tutte già avvolte nel loro involucro protettivo sono un capitolo gola a dir poco senza guizzi.

Mancano i guizzi anche al Caffè dell'Arancera, la raccolta caffetteria immersa nel verde e negli agrumi del Museo Etrusco di Valle Giulia: sarcofago degli sposi e insalate fredde, ceramica attica e lasagne, comunque in una cornice gradevole. Stesso discorso il Caffè Capitolino, al secondo piano dei Musei Capitolini. Qui la terrazza offre una vista senza paragoni della città storica, mentre la cucina non va oltre a un menù del giorno di piccolo, onesto cabotaggio. Il tocco futurista viene casomai dalla fantasia stravagante con la quale sono stati attribuiti i nomi ai panini, con cose tipo il Marco Aurelio (a base di Edamer, il più pop dei formaggi tedeschi), o la focaccia romana (col tacchino). Un'insalata romantica, oppure un panino con cultura? Non si sbaglia al Bras Cafè, all'interno di Palazzo Braschi, che regala due tavoli con affaccio in prima linea sull'intera piazza Navona.

Fin qui, insomma, poco di nuovo. Ma è invece grazie all'arte moderna e contemporanea che Roma si ringalluzzi-

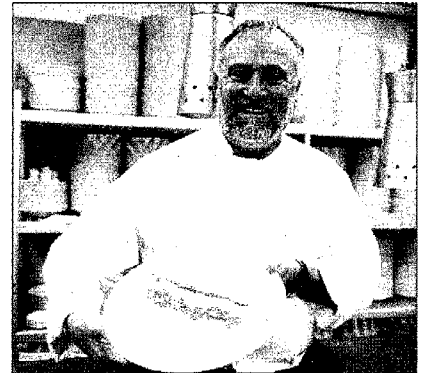
sce anche in cucina. Al Caffè delle Arti, accanto alla Galleria Nazionale di Arte Moderna è una vera delizia il giardino immerso nella quiete di Villa Borghese. Borghese, ma corretto anche il menù, che spazia dai raviolini pomodoro e basilico al filetto al pepe verde. La straordinaria struttura di Zaha Hadid per il Maxxi trova nel Maxxi 21 un luogo di grande piacevolezza: sedie colorate in giardino, interni spaziosi giocati sul bianco e sul nero e, la sera, una proposta gradevole, che flirta con la tradizione, dai sedanini all'amatriciana al baccalà con le patate. Belle ambizioni e ambiente «che prende» al Macro in via Nizza. Si sale fino alla terrazza con la vasca di acqua in movimento e poi ci si accomoda nello spazio ristorante - pavimento rosso lacca e apparati neri - per gustare piatti coraggiosi e moderni come le opere esposte, dai ravioli neri aperti con cime di rapa e burro e alici alla pancetta laccata allo zenzero con porcini e coto gnata ai mirtili. Senza dimenticare che Roma può rispondere con autorità ai Musei del mondo col Palazzo delle Esposizioni, regno di Antonello **Colonna**. Terrazza con orto pensile, spazi, soluzione modernissime di design e un divertente buffet del mezzogiorno, prima di perdersi nel menu gourmet della sera con provocazioni come il negativo di carbonara o il diplomatico col caramello al sale. La città dei musei diventa sempre di più città di musei golosi a tutto tondo. Serve solo un poco più di coraggio.

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TENDENZE

Macro, avanguardia golosa Marco Aurelio, ovvero pane e formaggio ai Capitolini



A sinistra, la terrazza del Caffè Capitolino, al secondo piano dei Musei Capitolini e, a destra, l'ingresso del Bras Café a Palazzo Braschi (Foto Toiati/Livieri)



Accanto, lo chef Antonello Colonna, deus ex machina del ristorante di Palazzo delle Esposizioni (a sinistra) in via Milano (Foto Barillari e Toiati)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.