

# AL MUSEO SI CENA DA GOURMET



LUNGO LA PENISOLA, NELLE MODERNE GALLERIE D'ARTE E NEI NUOVI SPAZI ESPOSITIVI SI APRONO LOCALI TRENDY E RISTORANTI DI PRESTIGIO. SPESSO GESTITI DA CHEF PLURISTELLATI. COME MORENO CEDRONI, ALFONSO IACCARINO O ANTONELLO COLONNA

**F**inalmente una buona notizia: la cultura è trendy. L'ultima tendenza in fatto di pranzi e cene fuori casa (ma anche di happy hour e aperitivi) è il museo. Che, sempre più spesso, intriga l'avventore con spazi ristorativi di design, proposte da gourmet, piatti firmati da chef stellati.

Gli esempi si rincorrono lungo tutta la penisola. A Cinisello Balsamo (Mi), per esempio, il **Museo di Fotografia Contemporanea** è stato affiancato da **Om Informal Restaurant**, uno spazio esteso su 160 metri quadri, pensati e allestiti in base a un accurato studio di design, dalle linee pulite e dai colori

caldi, costantemente in progress. La struttura comprende un café, un lounge bar e un ristorante con cucina creativa, ricca di contaminazioni, guidata dallo chef **Davide Altavia**.

A Bologna, il nuovo **Mambo**, acronimo di **Museo di Arte Moderna di Bologna**, ha messo d'accordo appassionati d'arte e irriducibili dell'aperitivo, che si ritrovano ora all'**Ex Forno**. Il locale, inaugurato lo scorso maggio insieme al museo, mantiene nel nome il legame con la storia del luogo che lo ospita; è stato concepito all'insegna della semplicità e tra arredi di design (sedute di **Alvar Aalto**, divani in pelle di **Tobia Scarpa**, tavolo lungo sei metri e



## E all'estero le stelle non stanno a guardare

**A**nche all'estero le star della ristorazione e della sommellerie sembrano essere state colte da un'improvvisa passione per l'arte. A Madrid, per esempio, uno dei protagonisti del recente ampliamento del Museo d'Arte Regina Sofia (quello, per intenderci, dov'è custodito il *Guernica* di Picasso) è **Sergi Arola, lo chef catalano due stelle Michelin allievo del grande Ferran Adrià, che ha aperto il suo nuovo locale, Arola Madrid, proprio all'interno del museo**: 890 metri quadri tra bar, caffetteria e ristorante, con una carta dei vini che conta oltre 700 etichette.

A Londra, la Tate Britain ospita non solo le opere d'arte moderna più all'avanguardia, ma, nell'annesso ristorante, anche una delle wine list più prestigiose della capitale britannica.

**Anima della cantina della Tate, head sommelier e wine buyer è Hamish Anderson, una carriera iniziata al Bibendum, l'originale ristorante dell'interior designer Terence Conran all'interno del palazzo della Michelin**, e, alle spalle, un libro, *Vino, great wines for everyday life*, che ha venduto oltre 1,5 mila copie. Dal suo arrivo, il ristorante si è aggiudicato ben quattro dei più ambiti riconoscimenti della ristorazione britannica: migliore wine list al Moët & Chandon Carlton Restaurant Awards, migliore wine list britannica

MARIANGELA MOLINARI



A sinistra: uno scorcio di Arola Madrid, all'interno del Museo Regina Sofia. Sotto: il Palazzo Grassi Café. Nell'altra pagina: ancora uno scorcio del ristorante del museo veneziano e, in basso, il Bistrot Bovisa

Per la gestione del locale, invece, è stata scelta **Irina Freguia**, proprietaria dello storico ristorante lagunare **Vecio Fritolin**, che, tra le sue specialità, propone un'ampia scelta di piatti veneziani. La particolarità interessante è che il locale cambia look a seconda della mostra ospitata nel museo. In occasione di "Roma e i barbari", per esempio, inaugurata a fine gennaio, l'ideazione del nuovo decoro è stato affidato alla scrittrice **Dominique Muller**, in collaborazione con l'artista **Ricardo Mosner**. Il caso di Irina Freguia a Palazzo Grassi non è unico. Sono numerosi, infatti, i ristoratori e gli chef di grido che biszano la propria attività in locali all'interno dei musei. Nella periferia milanese, per esempio, alla **Triennale Bovisa**, il nuovo spazio consac-

banco bar di **Fabio Favelli**), pezzi vintage scovati nei mercatini e opere di artisti contemporanei, ha una proposta ad hoc per ogni ora del giorno: torte fatte in casa, brioche e panini da farcire a piacimento per la colazione, sfiziosi crudi di carne e pesce, oltre a insalate e piatti ogni giorno diversi per il lunch. Fino ad arrivare, alle 19.00, al momento clou dell'aperitivo, con un tripudio di stuzzichini, pizze, verdure in tempura, vari tipi di pasta, cous cous e piatti espressi. A Venezia il risto-museo più cool è **Palazzo Grassi Café**, al primo piano dell'omonimo palazzo di cui nel 2005 **François Pinault** ha affidato la riprogettazione degli interni a **Tadao Ando**.



al Restaurateurs' Restaurant Award e migliore wine list nella Les Routiers Guide, nonché migliore wine list di Londra nel Neville Blech's Top 100 Uk wine list. Attraversando La Manica, nella capitale francese il punto di riferimento della 'ristorazione museale' è il **Georges**, appartenente alla catena **Costes** e ospitato all'interno del **Centre Pompidou**, il museo d'arte progettato da **Richard Rogers** e **Renzo Piano**, sottoposto di recente a un programma di rinnovamento di cui lo studio **Jakob+MacFarlane** ha vinto il concorso per la progettazione del ristorante al sesto piano dell'edificio: 900 metri quadrati di sala e 400 di terrazza, all'insegna del più futuristico high tech, con tavoli e sedie di materiale traslucido, illuminati dal basso. In assoluta armonia con l'avveniristica costruzione che lo ospita.

A Berlino, infine, l'**Hamburger Bahnhof Museum für Gegenwart**, antica stazione ferroviaria convertita in museo, non è da meno. La cucina del suo **Café Restaurant**, infatti, reca la firma di una delle giovani chef più in voga al momento, **Sarah Wiener**, che per l'arte mostra una vera e propria passione, visto che è anche l'anima del Bistrot ospitato al pian terreno dell'**Akademie der Künste** (l'Accademia di Belle Arti). E che, con la sua cucina creativa dagli echi internazionali e austriaci, in breve ha fatto del ristorante dell'**Hamburger Bahnhof** uno dei locali più trendy della città.

rato all'arte contemporanea, è stato inaugurato da poco il **Bistrot Bovisa**, con un menu diversificato, ispirato e curato da **Moreno Cedroni**. In questo bar-caffetteria, ma soprattutto ristorante, ospitato in un parallelepipedo di vetro che esce dal complesso principale del museo, raggiungendo il centro del piazzale di **Triennale Bovisa**, al visitatore del museo così come all'amante della cucina creativa viene proposto un menu che comprende tonno con gelato alla senape e mandorle croccanti, polentina con trippa e coda di rospo, ecc. Allo stesso modo, a Roma, nel **Palazzo delle Esposizioni**, ha aperto i battenti lo scorso ottobre l'**Open Colonna**: 200 posti in una serra realizzata da **Paolo Desideri**, con menu flessibile, firmato dallo chef **Antonello Colonna**, e un'atmosfera improntata all'arte e al design. In carta non mancano i classici che **Colonna** già propone nel suo ristorante di Labico, in versione più easy, mentre nel bar si offrono tapas e finger food creati dagli allievi della scuola di **Colonna**. A Napoli, infine, la grande novità dell'ultima stagione è stato il ristorante del **Museo d'Arte Contemporanea Donna Regina** (noto come Madre), la cui cucina è diretta niente meno che da **Alfonso Iaccarino**. Che, in tre sale per 80 coperti in tutto, rivisita i sapori della tradizione, accompagnandoli da vini campani Doc. ■