

IL PIACERE *di uscire*



1_ Al Museo de Arte di Puertorico c'è Pikayo, il ristorante osannato dalla stampa mondiale.
2_ Al Bistrot Bovisa della Triennale di Milano si gustano i piatti di Moreno Cedroni.
3_ Ottima la cucina di Davide Scabin, chef del Combal.zero nel museo del Castello di Rivoli.

I grandi chef? Cercali al museo

Prima una visita alla mostra, poi la cena. Sempre circondati da opere d'arte, anche in cucina. E così molti musei italiani e internazionali diventano i templi dell'enogastronomia, oltre che della cultura e del design. Niente pizzette o panini. A tavola arrivano piatti studiati con estro dagli chef più quotati. Come Moreno Cedroni, patron stellato della Madonnina del Pescatore di Senigallia, che firma i menu dello spazio espositivo di arte contemporanea a Milano: il **Bistrot Bovisa della Triennale** (tel. 02724341, www.triennale.it, via Lambruschini 31), luogo ideale dove sperimentare nuove proposte golose. Anche per l'altra sede del museo, quella nel Parco Sempione, è stato scelto un grande chef, Carlo Cracco. Il suo **DesignCafé** (tel. 02875441, viale Alemagna 6) mette la preparazione dei piatti al centro della scena: solo una vetrata separa i cuochi dai tavoli dei clienti. Dietro a altre vetrate, quelle del ristorante minimalista e di classe **Combal.zero** (tel. 0119565225, piazza Mafalda di Savoia, www.combal.org), c'è invece Davide Scabin. Chef stellato che, con i piatti più celebri (dalle Cyber eggs all'ostrica virtuale), incarna perfettamente lo spirito "provocatorio" degli artisti rappresentati nel Museo di arte contemporanea del Castello di Rivoli, proprio a pochi metri dalle sue cucine. È affidato invece ad Antonello **Colonna** il ristorante nello spazio della serra del Palazzo delle Esposizioni della capitale. All'**Open Colonna** (tel. 0647822641, via Milano 9A, [\[colonna.it\]\(http://colonna.it\)\) si reinterpreta la cucina romana in chiave moderna con proposte di finger food. O meglio "mozzichi e bocconi", come dice il suo chef, da assaggiare anche la sera dopo il tramonto \(è aperto fino alle 24\): il soffitto a vetrata permette di osservare il cielo affondati in comode poltrone Frau dove sfogliare i libri del bookshop. Insomma il matrimonio tra arte e cucina è un trend che funziona. In tutto il mondo. Ne è un esempio il **Pikayo** \(\[www.pikayo.com\]\(http://www.pikayo.com\), Avenida De Diego 299\) di San Juan, ristorante dello chef Wilo Benet, al Museo de Arte di Portorico. La sua cucina, un mix di sapori esotici presi in prestito dall'Africa e spezie portoricane, ha ricevuto le lodi della stampa mondiale. Anche il prestigioso museo Guggenheim di Bilbao ha scelto un grande nome dell'universo culinario: Josean Martinez Alija, giovane talento che fa delle verdure le protagoniste dei suoi piatti, dall'antipasto al dessert \(\[www.restauranteguggenheim.com\]\(http://www.restauranteguggenheim.com\), Avenida Abandoibarra 2\). Al Moma di New York, infine, la cucina del **The Modern** \(\[www.themodernnyc.com\]\(http://www.themodernnyc.com\), 11 West 53 Street\) parla un ottimo francese con il menu, firmato dallo chef Gabriel Kreuther, suggestivo come le opere d'arte che lo circondano.](http://www.open</p>
</div>
<div data-bbox=)

Annalisa Piersigilli



questo ti facilita la vita

Devi partire per le vacanze e non vuoi perdere tempo tra mille ricerche? Vai su www.comparior.it: oltre ad avere la lista degli hotel con costi e foto, vedi anche l'elenco delle tariffe proposte dai diversi portali (come expedia e bookings) e puoi scegliere la più vantaggiosa con un clic.