

# A tavola al museo!

**Impara l'arte e mettila...nel piatto. Le Muse ispiratrici invadono le cucine nei musei. Il museo, contenitore dell'arte, diventa un'opera aperta dove a sporcarsi le mani sono i protagonisti dell'arte culinaria: gli chef**

L'avanguardia nel campo della ristorazione è quella di contaminare i luoghi d'arte con la cucina per creare atmosfere sospese dalla realtà quotidiana eppure accessibili a tutti. In questa nuova visione, il museo si anima di un pubblico alla ricerca del bello da poter gustare non solo con gli occhi. Antonello Colonna, chef stellato, ha trasformato il ristorante del Palazzo delle Esposizioni, Open Colonna, in un'esperienza originale

inventando i city lunch low cost di giorno e serate con cene gourmet la sera. "Il cibo è materia plasmabile, come la materia utilizzata per realizzare un'opera d'arte: chi visita una mostra nel Palazzo delle Esposizioni credo che voglia e debba associarvi il piacere di gustare un buon piatto", afferma lo chef di Labico. Al Chiostro del Bramante, il Caffè interno diventa museo nel museo indipendente dal percorso canonico della

mostra di turno, a differenza di ciò che accade per quello di Castel Sant'Angelo, tra i più intimi e meno conosciuti, e quello delle Scuderie del Quirinale. Se i Caffè dei musei sono i più frequentati, come il Caffè delle Arti, suggestivo per la terrazza e gli interni affrescati, il Caffè dell'Araniera di Villa Giulia, dove è possibile organizzare anche feste private, o quello di Galleria Borghese, le "Case" conquistano anche i

più giovani.

La Casa del Jazz, la Casa dell'Architettura e la Casa del Cinema, con il pretesto di performance, mostre e proiezioni accolgono i visitatori con le loro strutture ed opere culinarie.

Per le serate estive e per chi non si accontenta, Tram-Jazz e TramBelcanto, dove i concerti dal vivo si svolgono nei tram convertiti in ristorante mobile per ammirare un vero museo open air: la Roma monumentale!

