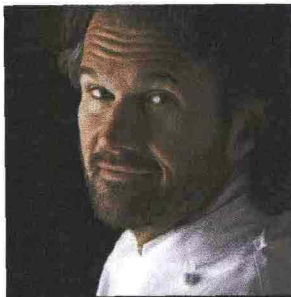


weekend



«Porto il cibo tra le cose belle»

Il suo ristorante vanta due stelle Michelin ed è in centro a Milano. Non lontano dalla Triennale dove da pochi mesi collabora con Autogrill nel DesignCafé. «Ho disegnato la cucina e progettato alcuni dei piatti del menu, ma il merito va diviso con l'architetto Michele De Lucchi» dice **Carlo Cracco** (foto), uno dei più blasonati chef italiani. Ma perché questa scelta? «Perché puoi portare la tua cucina tra gente che apprezza le cose belle, puoi affiancare i tuoi sapori a opere d'ingegno, puoi esprimere la tua creatività nel luogo della città deputato all'arte. E così lo chef può mostrare il suo lato meno conosciuto. Anche se dal punto di vista economico, non riesco a immaginare un posto meno commerciale». Un'idea, quella dei risto-musei, importata dall'estero. «Mi piace quello del Guggenheim di Bilbao, ma soprattutto il Modern dentro il Moma di New York, entrambi stellati. In Italia c'è ancora tanta strada da fare: abbiamo sempre avuto l'abitudine di non contaminare il museo con niente che non fosse arte. Invece è un successo». (e.m.c.)



Milano

ALINARI

IL RISTO-MUSEO È SERVITO

TENDENZE Grandi chef stellati. Location da sogno racchiuse tra le mura dei più importanti centri espositivi. Così la cucina entra nei luoghi deputati all'arte. Ecco i migliori indirizzi di tutta Europa. di Enrico Maria Corno

■ Anche in Italia la presenza di un ristorante di alto livello all'interno dei musei non è più un tabù. Anzi, al Palazzo delle Esposizioni di Roma, l'**Open Colonna** gestito dallo chef Antonello **Colonna** è diventato un punto di ritrovo d'élite nel cuore della capitale. Al punto che la guida del Gambero Rosso 2010 lo ha messo al terzo posto tra i migliori locali della città. Ma anche Milano non è rimasta indietro: il **Bistrot Bovisa** alla Triennale Bovisa, curato dallo chef Moreno Cedroni, è aperto fino a notte fonda, mentre all'altra Triennale, nel cuore della città meneghina, è stato da poco inaugurato il **Triennale DesignCafé** (vedere intervista a fianco). Tra i precursori di questa tendenza c'è il ristorante **Combalzero** di Davide

Scabin: nato nel 2002 all'interno del Museo di Arte contemporanea del Castello di Rivoli alle porte di Torino, è inserito nella top ten dei locali italiani.

Una moda, quella dei risto-musei, importata da Parigi: uno dei migliori esempi di connubio tra arte e alta cucina è il ristorante **Georges** al sesto piano del Centre Pompidou, dove si mangia immersi in un'atmosfera futurista realizzata dagli architetti Jacob e McFarlane.

La Scozia, invece, supera ogni museo inglese se è vero che il **Tower Restaurant**, dentro il National Museum of Scotland nel cuore della città vecchia di Edimburgo, viene addirittura considerato uno dei migliori locali di tutta Europa: il menu dello chef James Thompson

STILI DI VITA, MODA, TENDENZE



Parigi

Stoccolma

Essen

Da gustare

- **Open Colonna** Palazzo delle Esposizioni, Roma
www.opencolonna.it
tel.06-47822641
- **Bistrot Bovisa** Triennale, Bovisa, Milano
www.triennalebovisa.it
tel.02-36577828
- **DesignCafé** Palazzo della Triennale, Milano
www.triennale.it
tel.02-875441
- **Madre&Vino** Museo d'Arte contemporanea di Donna Regina, Napoli
www.museomadre.it
tel.081-19313016
- **Museum Café** Museo P. Guggenheim, Venezia
www.guggenheim-venice.it
tel.041-2405411
- **Asso dei Giardini** della Reggia di Venaria
www.lavenaria.it
tel.011-4247645
- **Restaurant Georges** Centre Pompidou, Parigi
www.centrepompidou.fr
tel.+33(0)1-44784799
- **Tower Restaurant** National Museum of Scotland, Edimburgo
www.tower-restaurant.com
tel.+44(0)1-312253003
- **Casinò Zollverein** Zollverein, Essen
www.casino-zollverein.de
tel.+49(0)201-830240
- **Atrium** National Museum, Stoccolma
www.restaurangatrium.se
tel.+46-86113430
- **Tablà** Världskulturmuseet, Göteborg
www.restaurangtabla.se
tel.+46-31632723
- **Restaurant Schöngrün** Centro Paul Klee, Berna
www.restaurant-schoengruen.ch
+41(0)313590290
- **Cafeteria Quadrante** Centro Cultural de Belém, Lisbona
www.ccb.pt
tel.+351-213431311
- **Arola Restaurante** Museo Reina Sofia, Madrid
www.museoreinasofia.es
tel.+33(0)1-47536800
- **Café du Capc Chez Greg** Museo di Arte Contemporanea, Bordeaux
www.chezgreg.fr
tel: +33(0)556918174

prevede Angus beef, crostacei e frutti di mare in un ambiente elegantissimo, ma rilassato.

Essen, capoluogo tedesco della Ruhr che quest'anno è stata proclamata Capitale europea della cultura, può vantare lo **Zollverein**, un luogo dove l'arte ha sostituito le ciminiere e dove lo chef Alfred Schreiber definisce la sua New world cuisine non «come un modo di cucinare, ma come un modo di pensare». Anche il Nord Europa ha le sue eccellenze: l'**Atrium**, nel cortile centrale del palazzo che accoglie il Museo Nazionale in centro a Stoccolma, ricorda molto una piazza veneziana; il **Tablà**, dentro al Världskulturmuseet, il Museo delle Culture del mondo di Göteborg, mentre nella storica **Villa Schöngrün** a Berna, che ospita il Centro Paul Klee, il palato dei visitatori viene deliziato dalla cucina dello chef Werner Rothen, premiata con 17 punti GaultMillau.

Antico e moderno, invece, nei ristoranti dei musei latini: come la **Cafeteria Quadrante**, all'interno del perimetro del Centro Cultural de Belém a Lisbona, e l'**Arola**, lo spazio al piano terra del Museo Reina Sofia, regno di Sergi Arola a Madrid.