

## Roma, al Palazzo delle Esposizioni la fantasia di Antonello Colonna

Uno dei più spettacolari locali in un museo è rappresentato dall'Open Colonna, ristorante-bar su due livelli all'interno del Palazzo delle Esposizioni, in via Nazionale a Roma. Uno spazio dove si possono gustare i piatti di Antonello Colonna, da sempre patito di arte e amico di galleristi e collezionisti non solo italiani. «Per me è stata una passione in continuo sviluppo che mi ha portato a trasferire quanto appreso in un quadro o in una scultura direttamente nei miei

**L'Open Colonna  
al Palazzo delle  
Esposizioni**

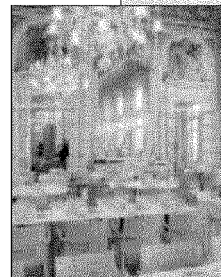
piatti - racconta lo chef di Labico (Roma) - ecco perché mi ha entusiasmato l'idea di presentare la mia cucina in un ambiente unico come quello realizzato dall'architetto Paolo Desideri». Ma non è tutto: esiste una Fondazione Colonna che unisce arte, architettura e paesaggio a San Gimignano, la splendida cittadina toscana dove vengono allestite

cene benefiche a favore di progetti per le reti idriche in Paesi poveri. «Con l'aiuto di Vincent Todoli, direttore della Tate Modern Gallery di Londra e di grandi cantine organizzo eventi culinari che ho definito "arte più vino uguale acqua". Occasioni dove il connubio tra le due culture trova il perfetto equilibrio che le arricchisce l'una con l'altra».



**Le  
lussuose  
sale del  
ristorante  
all'interno  
del museo  
d'Orsay  
di Parigi**

## L'originalità del Tate Britain Bambini e vegetariani a Londra sono serviti



Per i visitatori dei musei americani ed europei è sempre stato abbastanza consueto non limitarsi al classico trammezzino tra un quadro e una scultura. Funzionalità e orari flessibili sono patrimonio comune, la qualità della cucina decisamente variabile come è normale anche fuori dalle sale... Ma alcuni ristoranti meritano una visita quanto la mostra dove sorgono. A Parigi, il Musée d'Orsay (quello del Dejeuner sur l'herbe di Manet) offre la cucina di Yann Languereau, chef emergente, a prezzi sopportabili. Grande attenzione ai bimbi e ai vegetariani invece alla Tate Britain, proprio lungo il Tamigi: ma è aperto solo a pranzo. Per chi è un gourmet o vuole concedersi una cena di alto livello, il top è l'elegante Modern che si trova all'interno del mitico Moma di New York: quella di Gabriel Kreuther è facilmente la miglior cucina al mondo legata a un museo. Il piatto cult? L'aragosta del Maine con ravioli di cipollotto in salsa di peperoni. Il favorevole cambio euro-dollaro garantisce una spesa non superiore a quella di un ristorante italiano di fascia medio-alta.

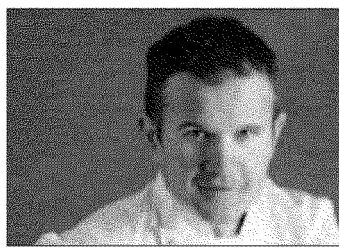
# Una cena ad ARTE

Cucina creativa? Meglio se tra i capolavori di un museo. Da Parigi a Milano i grandi chef firmano i menu dei ristoranti

di Maurizio Bertera

La cucina è un'arte? Chi propone (e apprezza) quella creativa non ha dubbi. Chi non ama le fantasie, le originalità, i voli pindarici tra i fornelli continua a reputare i cuochi solo dei professionisti, più o meno bravi. Diatriba (eterna) a parte, il rapporto esiste e si sta sviluppando in modo articolato. Per quanti coltivano entrambe le passioni ora c'è finalmente la possibilità di mangiare bene all'interno di parecchi musei: all'estero (vedi box), è un fatto normale. Da noi è la novità delle ultime stagioni, partendo da quanto ha realizzato Antonello

**Sotto, Carlo  
Cracco, chef di  
indisusso  
valore che  
sovrintende la  
cucina del  
Design Café di  
Milano**



Colonna a Roma (vedi box) che ha deciso di portare la propria arte culinaria nella Serra del Palazzo delle Esposizioni. Uno dei migliori ristoranti del Paese, il Combalzero, si trova all'interno del Museo d'Arte Contemporanea del Castello di Rivoli (Torino). Lo cura Davide Scabin, talento capace di unire creatività asso-

luta al rispetto della tradizione piemontese. Moreno Cedroni, patron della Madonnina del Pescatore e inventore del "susci" all'italiana, ha aperto un suo Bistrot presso Triennale Bovisa, lo spazio milanese dedicato all'arte contemporanea. Da non perdere la bresaola di tonno con zucchine e la zuppa di len-

ticchie con capesante dell'Atlantico e Pata Negra. Sempre a Milano, Carlo Cracco sovrintende la cucina del Design Café presso la Triennale. A Napoli, nell'attivissimo Madre (Museo d'Arte Contemporanea Donna Regina), il maestro storico della cucina meridionale Alfonso Iaccarino, ha inaugurato Ma-

dre & Vino: un ristorante dove trionfano i sapori e i colori del Sud, dall'antipasto ai dolci. Da pochissimo è stato aperto anche un locale sul roof garden del MAV (Museo Archeologico Virtuale) di Ercolano. Stupisce (per ora) l'assenza del maestro della cucina italiana, Gualtiero Marchesi che da storico appas-

sionato di arte ha stilato un vero "codice", cercando di riassumere l'intero universo che ruota intorno alla cucina, considerata una forma d'arte fondata sul sapere e sulla saggezza gastronomica, come spiega lo chef milanese. Il "Codice Marchesi" vuole illustrare concetti e idee abbinandoli a una ricetta che li rappresenta al meglio. Così il Dripping di pesce, chiaro omaggio alla tecnica pittorica di Jason Pollock, è sinonimo di Colore mentre le Quattro Paste, ispirate a uno dei classici di Andy Warhol, rappresentano il Genio, cucina in modo del tutto personale. Giusto così, senò il copione sarebbe scontato.

