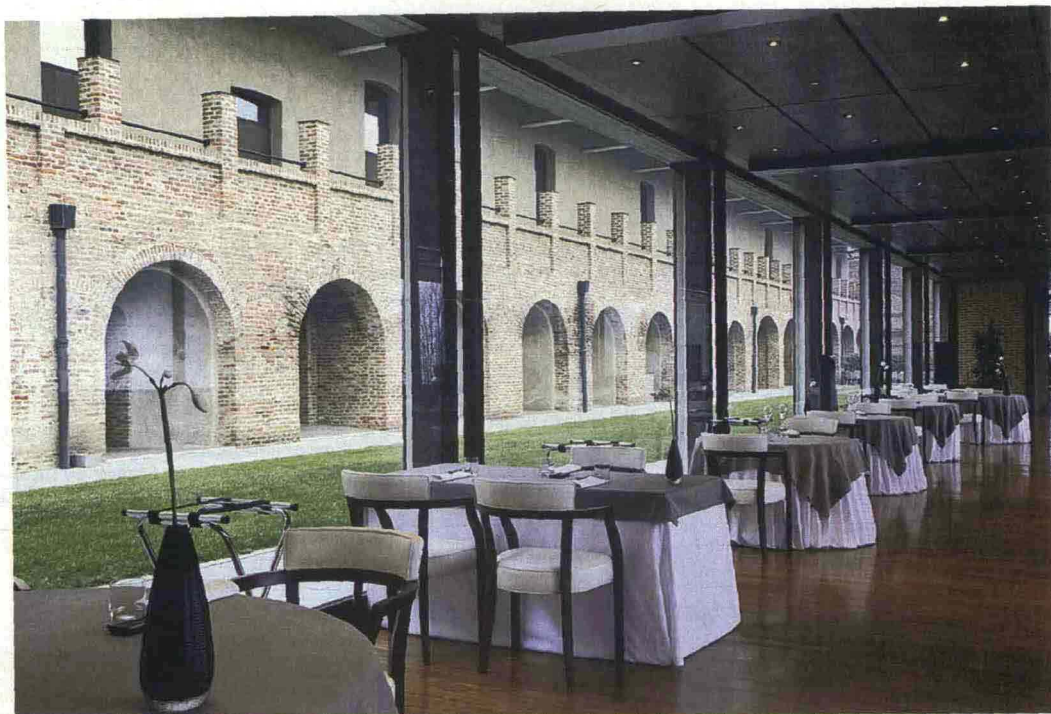


andar per cena

di Mauro Remondino



La sala del ristorante Combal.Zero al castello di Rivoli, Torino. Oltre la vetrata, l'antica pinacoteca savoiarda.

CUOCHI IN MOSTRA

Chef stellati e musei a cinque stelle. Il prossimo autunno sarà il binomio più «di moda». Dimenticatevi, allora, il solito tramezzino in una pausa tra un quadro e l'altro. Meglio sedersi e gustare un piatto preparato come si deve. In Italia e all'estero, ora, si cena in galleria

Cenare al museo, sì, ma che la cucina sia degna. E cenare ad arte si può al Combal.Zero, ristorante situato in una delle dimore più importanti della cultura piemontese. Nelle sale del castello juvarriano di Rivoli, poco lontano da Torino, trovano spazio le stanze del Museo d'arte contemporanea. Poco distante, qualche scalino appena, si incontra, se lo si desidera, il genio creativo dello chef **Davide Scabin**. La sala del ristorante è a lato della Manica Lunga, l'antica pinacoteca dei Savoia, un corridoio lungo 110 metri, pavimenti in legno e pareti di cristallo con vista sulle luci della città.

Al secondo piano del castello, si va incontro alla mostra *Una stanza tutta per sé*, collettiva (fino al 18 gennaio 2009) curata da Marcella Beccaria. È lo stesso titolo del capolavoro della scrittrice Virginia Woolf, un'introspezione sulla **solitudine nell'ambito creativo**. Quaranta le opere esposte, realizzate dagli anni Sessanta a oggi. Alcuni inediti. Diciotto le firme degli artisti. Una delle sezioni, quella dedicata a Franz Ackermann, include una nuova pittura murale e *Map of the World*, installazione ispirata al luogo dove G.B. Shaw si ritirava per scrivere i suoi testi senza essere disturbato. L'allestimento comprende anche i lavori, tra gli altri, di Stefano Arienti, Alan Charlton, Claes Oldenburg, Giulio Paolini, Paola Pivi, Lawrence

andar per cena

Weiner. La mostra completa un percorso ideale tra le regie sabaude. Non ultima, quella di Venaria (www.lavenaria.it) dove l'accento è posto sulle condizioni di vita della dinastia Savoia, un regno lungo mille anni. Il salone di Diana e la Cappella di Sant'Uberto toccano, forse, il punto estetico e architettonico più elevato del complesso torinese.

E poi, tornando a Rivoli, c'è l'occasione golosa data, appunto, dalla cucina di Davide Scabin. L'uomo che ha creato, **anche lui probabilmente in un momento di solitudine**, il «cyber egg», uovo avvolto nella ormai famosa pellicola tipo domopak, e l'«ostrica virtuale» ha voltato pagina. Come gli artisti, abbandonato il food design, estetica del piatto ed effetto sorpresa, vive ora un periodo legato alla concretezza, fatta di gusti, sostanza e sapori.

Memorabili il salmerino, pesce di acqua dolce, servito con tè affumicato e crema di piselli, e **la minestra di zucca con radicchio** trevisano e cappasanta. Una svolta che non snatura le capacità di questo talento, bensì lo avvicina, forse in modo più concreto, ai piaceri della tavola.

L'impiego di funghi giapponesi, ad esempio, con l'anatroccolo arrosto, e della salsa thai, sono un piccolo tributo al contesto internazionale, ma si accompagnano a piatti che sono un omaggio alla cucina regionale. È il caso del tonno di coniglio con verdure e salsa brusca astigiana (uova e senape), e della **lasagna di cavolo verza**, pane, toma di Lanzo e salame di Turgia.

Scabin oggi è un po' meno provocatorio, dunque, ma il suo Combal.Zero resta un punto fermo per gourmet in cerca di cuochi stellati, senza dimenticare mai il legame indissolubile mente-palato. Sono già trascorsi dieci anni da quando lo chef utilizzò un profumo nel dolce, testandolo prima su se stesso e poi servendolo a tavola. Naturalmente scatenando la polemica come un vero artista, del resto, merita.

Combal.Zero

piazza Mafalda di Savoia, castello di Rivoli, Torino, tel. 011 9565225.
 Prezzo medio (vino escluso): 95 euro.
 Giorno di chiusura: lunedì e martedì.

Arte a cena in Italia...

DesignCafé - Triennale

viale Alemagna 6, Milano, tel. 02 875441. Prezzo medio (vino escluso): 25 euro. Giorno di chiusura: lunedì.



Il Palazzo dell'Arte, a due passi dal Castello Sforzesco, raccoglie un'ampia collezione del design italiano, esposizioni temporanee e arte moderna. Per il Design Museum è in corso *Made in Cassina* (fino al 7 settembre), rassegna che fa il punto sull'attività dei designer italiani ed esteri (come Vico Magistretti e Philippe Starck). Dal 25 settembre, invece, sarà di scena Ettore Sottsass e la sua collaborazione con la rivista *Terrazzo*. Tra l'una e l'altra, una pausa al DesignCafé, per gustare i piatti preparati dai collaboratori di Carlo Cracco. Su tutti, la «**composizione vegetale**» con zucchine, melanzane e purè di olive taggiasche.

Open Colonna - Palazzo Esposizioni

via Nazionale 194, Roma, tel. 06 47822641. Prezzo medio (vino escluso): 60 euro. Giorno di chiusura: nessuno.



La 15esima edizione della Quadriennale (fino al 14 settembre) fa il punto sull'arte emergente. Un centinaio gli artisti invitati, con particolare attenzione a quelli giovani e «mid-career» emersi in questi ultimi anni. In attesa della rassegna dedicata agli Etruschi, a partire da ottobre, quando ci sarà anche quella dedicata a Bill Viola. A pranzo o a cena si può pasteggiare al ristorante dello chef Antonello **Colonna** nello spazio della Serra, progettato dall'architetto Paolo Desideri. Si può gustare in terrazza, con vista sulla Capitale, **un piatto di tortelli di bollito**, cipollotto e pomodoro alla vaniglia. Il brunch domenicale costa 28 euro.

Mav (Museo Archeologico Virtuale)

via 4 Novembre 44, Ercolano (Na), tel. 081 19806511. Prezzo medio (vino escluso): 30 euro. Giorno di chiusura: lunedì.



«È una vera e propria camera di decompressione temporale e virtuale che ci porta nell'antica area napoletana prima dell'eruzione del 79 dopo Cristo» sintetizza Valter Ferrara, direttore del Mav di Ercolano, il museo archeologico fresco di inaugurazione. Su una superficie di 1.500 metri quadrati, rivivono, in 3D, le antiche città vesuviane con grande profusione di elettronica di ultima generazione in un «viaggio» alla Indiana Jones. Sul roof garden del museo, si può gustare un piatto dell'antica Roma preparato dallo chef Vittorio Soria: **lo spaghetti trafilato a bronzo con colatura delle sue alici e tocchetti di noci**.

...e all'estero

Come è chic cenare al «museum restaurant». Meglio se è quello del magnifico **Musée d'Orsay** (www.musee-orsay.fr) di Parigi. Lì si può pasteggiare dopo aver ammirato *Le déjeuner sur l'herbe* di Édouard Manet, e, tra cristalli e stucchi, non stona l'allestimento voluto dall'architetto Jean-Michel Wilmotte. A tavola, i contrasti dolce-salato dello chef Yann Landureau in una portata unica al prezzo di 16 euro, a mezzogiorno, oppure, nell'unica cena della settimana, di giovedì, a 42. Si mangia tra i capolavori dell'arte anche alla **Tate Britain** (www.tate.org.uk) lungo il Tamigi, a Millbank, Londra: aperto soltanto a pranzo, il ristorante della galleria offre anche cucina vegetariana e porzioni ridotte per bambini. A New York, al **MoMA**, il Museum of Modern Art (www.moma.org) c'è ai fornelli del suo elegante Modern, con vista sul giardino, lo chef alsaziano Gabriel Kreuther. Il menu degustazione (sette portate a 138 dollari, circa 86 euro) ha reso irresistibile il binomio cucina-museo. L'aragosta del Maine con raviolini di cipollotto in salsa di peperoni di Kreuther è ormai celeberrima in tutta Manhattan.