

Coolmag - food



[home](#) - [food](#)

0

Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Alta cucina al Museo

di Eleonora Tarantino

La cucina è un'arte? Certo che sì: la cultura del food sta dilagando nei musei, complici le "archistars" che progettano ristoranti dal design accattivante. Spazi appositamente studiati per proseguire il piacere di un'esperienza multisensoriale. Tra un **Pablo Picasso** e un **Andy Warhol**, fa tendenza **The Wright Restaurant** (www.thewrightrestaurant.com) all'interno del **Guggenheim Museum** di **New York**, creato da **Andre Kikoski** che ha voluto rendere omaggio al celebre architetto **Frank Lloyd Wright** che progettò lo straordinario edificio a spirale. Il menù, curato dallo chef **Rodolfo Contreras**, punta su specialità della cucina americana con un pizzico di fantasia messicana e un tocco raffinato alla francese. Nell'altro Guggenheim, quello di **Bilbao** progettato dal canadese **Frank Gehry**, ecco il **Nerua** (www.nerua.com) stellato dalla **Guida Michelin**. Lo trovate nell'avveniristico ingresso principale, nella galleria **Arcelor Mittal**, giusto al lato di **The Matter Of Time**, monumentale installazione di **Richard Serra**.

Fin dall'inaugurazione (1997) viene gestito dallo chef **Josean Martinez Alija**, che dà risalto a una cucina più emozionale che tecnica. Nei suoi piatti vincono le verdure, geniali prelibatezze: squisiti i pomodorini ripieni di succo di basilico, leggermente affumicati e depositati in un consommé di capperi; appetitosa la melanzana arrostita con profumo di liquirizia su olive di Farga ed emulsione di yogurt. A **Roma**, il cuoco di fama internazionale **Antonello Colonna** ha aperto l'**Open Colonna** (www.opencolonna.it), all'interno del **Palazzo delle Esposizioni**. Fra l'**Espressionismo Astratto** di **Mark Rothko** e lo spazio ritagliato dall'architetto **Paolo Desideri**, si consuma il "city lunch" con 2 menù a scelta, oppure il "brunch" del weekend. Alla carta, saporite degustazioni che evocano negli ingredienti la tradizione laziale, con l'aggiunta di elaborazioni dal gusto internazionale come i tortelli di ceci, rosmarino e trippa di baccalà, con "tapas" in versione romana. Ogni collezione d'arte, quindi, si merita un buon cibo d'autore.

Foto: Nerua
The Wright Restaurant
Open Colonna

