

56 • food&wine

Testo
MIRTA OREGNA

dinner at the Museum

Pranzare, cenare o bere un cocktail al museo è l'ultima tendenza dei gourmet alla ricerca di nuove, stimolanti esperienze: quelle offerte dalla serata firmata da uno chef stellato o dalla location di design con contorno d'arte contemporanea

Seduti ad un tavolino del Tate Modern Café, all'ultimo piano dell'omonimo tempio londinese dell'arte contemporanea, anche il più semplice lunch con vista panoramica sul Tamigi assume un sapore speciale.

Oggi perfino in Italia al museo si va anche solo per mangiare.

Finita l'epoca delle caffetterie senz'anima, i musei hanno aperto le porte alla ristorazione, e non di certo a quella seriale. Il pubblico che sceglie di pranzare o cenare al museo è fatto di gourmet in cerca di nuove esperienze, che vogliono emozioni nel piatto come nell'atmosfera: niente di meglio, dunque, che completare la visita a una mostra con un aperitivo alla moda, un pasto raffinato o una serata firmata da uno chef stellato in una location di design, che si trasforma in qualcosa di unico e indimenticabile.

Moreno Cedroni, ad esempio, il vulcanico chef marchigiano della *Madonnina del Pescatore*, *Anikò* e *Clandestino*, è stato chiamato alla direzione del neonato *Bistrot* della *Triennale Bovisa* di Milano per conferire con una consulenza soft la sua impronta contemporanea alla proposta culinaria del museo.

All'interno di un geometrico dehors vetrato, arredato da Moroso, il suo menu si apre con le più classiche ostriche per spaziare dal Tonno con gelato alla senape e mandorle croccanti, al Medaglione di filetto di maiale con salsa di Cognac, pepe di Szechuan e sale rosso delle Hawaii; e chiudersi con uno Zabaione all'azoto liquido, la novità della primavera. Tutti ingredienti di qualità, così come sono stati concepiti nella sua *Officina*, capaci di appagare il palato ma anche l'occhio.

"Un tipo di ristorazione, quella scelta per il Bistrot, assolutamente veloce e semplice -precisa Cedroni- perché un menu degustazione dopo una vista al museo, rappresenterebbe un inutile sforzo doppio".

Diversa la realtà di Roma, dove un altro maestro pluripremiato è stato chiamato a reinventare l'area food del *Palazzo delle Esposizioni*. **Antonello Colonna**: lo scorso ottobre vi ha inaugurato *Open Colonna*: un'avveniristica serra trasparente su due piani, progettata da Paolo Desideri, in cui la ristorazione si unisce, in un vero e proprio open-space, alla ricca atmosfera artistica declinata, a sua volta, nel cibo.

I luminosi *City lunch* del pranzo, a base di Fusilli con broccolo siciliano, da consumare con vista sui giardini di via del Quirinale, si alternano così a cene notturne in cui le ricette di Colonna, vero

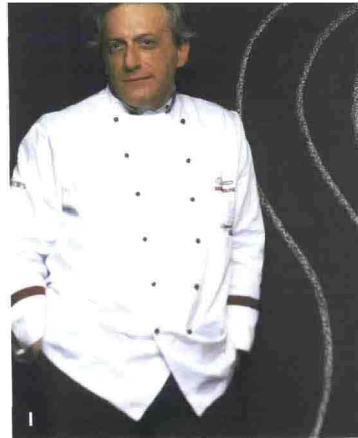
interprete della cucina romana moderna (vedi i Lombi di coniglio in crosta di guanciale e fagioli cannellini), affascinano l'ospite di questa sensazionale lanterna urbana.

A Torino, invece, un grande ristorante, il **CombalZero**, ha occupato gli spazi antistanti il **Castello di Rivoli**, a sua volta acclamato centro d'arte contemporanea: qui l'uno diventa la scusa per l'altro, anche se è il primo, grazie al geniale chef-patron **Davide Scabin (1)**, a fare la parte del leone. Dopo anni di creatività estrema (si festeggia proprio quest'anno il decennale del suo mitico *Cyber-egg*), Scabin è tornato alla sua tradizione, fatta di rispetto per gli ingredienti e da una brigata di 18 persone in cucina che garantiscono altissimi standard qualitativi.

E se a *Identità Golose* lo chef ha annunciato il ritiro dalle scene per dedicarsi allo studio, il **CombalZero** con i suoi intriganti menu resta, e resterà, il teatro delle sue future sperimentazioni. Il restyling del veneziano **Palazzo Grassi**, dopo la fortunata acquisizione da parte di François Pinault, ha interessato non solo la parte espositiva ma anche quella dei servizi: Tadao Ando ne ha curato gli interni costellando, con sedie Vitra del designer Marten Van Severen, gli spazi minimalisti dell'omonimo **Café**, oggi trasformato in **Bar Barbaro** con décor di Dominique Muller in occasione della mostra *Roma e i Barbari* aperta fino al 20 luglio 2008. La gestione è affidata a un classico di Venezia, il Vecio Fritolin, che ha saputo mescolare alle proposte della tradizione locale un allet-

tante Buffet Barbaro.

Bologna e **Napoli** hanno puntato nelle loro realtà museali ad una fascia oraria differente: quella dell'aperitivo. Se all'**Ex Forno del MAMbo** (foto in apertura) i cocktail si vestono di tempura e cuscus, serviti in un ambiente arricchito di pezzi vintage, chi frequenta il **Madre e Vino** del parteneropeo **MADRE (2)**, struttura nata nel maggio 2007 da un progetto di recupero del palazzo Donnaregina firmato da Alvazo Siza, sceglie invece gli happy hour del sabato, Apemadre e Madrenalina, notti con deejay set. Si pranza e si cena, inoltre, a base di leccornie tipiche della terra campana su ceramiche di Francesco Clemente. Infine Firenze, città-museo per eccellenza: ecco che nello splendore di piazzetta Ognissanti, tra palazzi e musei che evocano la magnificenza e il fascino del rinascimento italiano, **The Westing Excelsior**, da poco scelto come miglior hotel a Firenze, dalla *Guida T+L 500* del 2008 della rivista americana *Travel + Leisure*, apre le porte del suo ristorante **ORVM**. Se la cucina di Giuseppe Dalla Rosa è un sublime elogio ai sapori del Mediterraneo, come ad esempio il Riso nero selvatico croccante con medaglioni di cappelante ai pistilli di zafferano, l'annesso bar **(3)**, ristrutturato di recente secondo i canoni dell'affascinante Art Déco, è un ambiente giovane e ricercato, punto d'incontro per l'aperitivo *Unwind* allietato dai relax-drink di Mario d'Onghia. Dopo una giornata a zonzo e prima di una deliziosa cena, proprio quello che ci vuole.



info

Bistrot Triennale Bovisa

Via Lambruschini 31, Milano.
Tel. 0236577828.
www.triennalebovisa.it

Open Colonna

Palazzo delle Esposizioni
via Nazionale 182, Roma.
Tel. 0647822641.
www.antonellocolonna.it

Combal.Zero

Piazza Mafalda di Savoia, Rivoli (Torino).
Tel. 0119565225.
www.combal.org

Palazzo Grassi Café

Palazzo Grassi
Campo San Samuele 3231, Venezia.
Tel. 0412401337. www.palazzograssi.it

Ex Forno

Museo d'Arte Moderna di Bologna
via Don Minzoni 14, Bologna.
Tel. 0516496611.
www.mambo-bologna.org

Madre e Vino

Madre
via Settembrini 79, Napoli.
Tel. 081.19313016.
www.museomadre.it

ORVM

The Westin Excelsior
piazza Ognissanti 3, Firenze.
Tel. 05527152785.
www.starwoodhotels.com/westin

