

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Sport Week

DATA: 01 aprile 2017 – pag. 112

SPORTLIFE

MEGA MIX

sapori

DI SARA PORRO

**L'ARTE
DI MANGIARE
AL MUSEO**AUMENTANO GLI SPAZI ESPOSITIVI
CON RISTORANTI DI ALTO LIVELLO.
MILANO E TORINO FANNO SCUOLA

Che cosa c'è di più noioso dell'eterno dibattito sul fatto che il cibo possa essere arte o meno? Il luogo perfetto per "assumerli" contemporaneamente è il ristorante dentro al museo: sempre più spazi espositivi, in Italia e nel mondo, stanno evolvendo dal modello "caffetteria che offre solo torte passate dall'essere surgelate all'essere secche senza uno stato intermedio", a ristoranti così eleganti e curati che, se decideste di andare solo a cena e di rimandare l'arte a un altro giorno, non sapremmo giudicare. L'ultima apertura in ordine di tempo è l'ottimo ristorante di Enrico Bartolini all'ultimo piano del Mudec, il Museo delle Culture di Milano, che la Michelin ha rapidamente premiato con 2 stelle. Sempre a Milano, la Triennale ospita *Terrazza Triennale - Osteria con vista*, con posizione privilegiata sui giardini del museo. A Torino, all'ultimo piano della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, c'è il ristorante *Spazio7* dello chef Alessandro Mecca; mentre il Lucca Center of Contemporary Art è dove Cristiano Tomei ha portato il suo *L'Imbutto*. In tutti questi ristoranti si ritrova la vocazione a una cucina creativa e personale, in cui l'estetica del piatto è particolarmente curata, così da mantenere un legame con il luogo.

**ALL'ULTIMO PIANO**

Il ristorante Spazio7 alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino.