

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Il Giornale

DATA: 15 aprile 2017 – pagg. 24-25

<p>il Giornale</p>	<p style="font-size: small;">Quotidiano</p> <p>Data 15-04-2017 Pagina 24/25 Foglio 1 / 3</p>
---------------------------	--

A TAVOLA

Se il cibo è cultura Ecco dove mangiare (bene) nei musei Ora anche in Italia

*Milano, Firenze, Roma, Torino, Varese e Lucca:
gli indirizzi da segnare in agenda per una visita
culturale accompagnata da una sosta gourmet*

Maurizio Bertera

ne permanente (di piatti), non dis- simile da quello di un museo. Cerveni - sta festeggiando il bien- nio a Terrazza Triennale: ha fatto una scelta diversa rispetto al colle- ga, sul tetto del museo nel Parco Sempione ci si bea con la cucina italiana e regionale (infatti, si chia- ma «Osteria con vista») e una delle migliori panoramiche sulla città. Le griffe non sono immuni al fasci- no del tema, vedi il Bar Luce (pro- buona, se non ottima tavola. Parigi come a Berlino, Amsterdam, gettato dal regista Wes Anderson) nella Fondazione Prada, sempre a Milano e il Gucci Caffè e Ristoran- te nel Gucci Museo a Firenze.

Un'altra idea divertente è quella del Café d'Art di Tokyo: i pasticcie- ri realizzano dolci (raffinatissimi e di grande impatto cromatico) nel- lo stesso stile delle mostre ospitate di volta in volta dall'Hara Mu- interromperla - per sedersi a una seum. Ma in gran parte dei siti, a Sydney o Barcellona, comunue più che alta cucina si fa «bistrone- mie»: informale, curata e a caro prezzo. Spesso con una doppia vi- sione: bar su tutto l'orario di aper- tura, cucina vera e propria per uno o due servizi. In Italia, un buon esempio è Giacomo - brand che ha fatto la storia di Milano a tavola - che sulla sommità dell'Arengario (sede del Museo del Novecento) ha firmato un piccolo capolavoro di estetica a doppia firma Peregal- ti-Rimini: bar, salotto, verandina (con vista sul Duomo), magnifica sala e il Quarto Stato di Pellizza da Volpedo che appare scendendo lungo la rampa. È contemporanea invece la «bomboniera» di Enrico Bartolini (*vedi box a fianco*), al- zo piano del Mudec: però, in sei mesi di apertura, ha conquistato la doppia Stella Michelin e quindi non ha rivali in Italia per qualità di cibo e servizio all'interno di una struttura museale. Un altro storico stellato - il franciacortino Stefano

Alcuni locali hanno pensato a una precisa filosofia: a In Situ (Mo- ma, S. Francisco), il tristellato Co- rey Lee ha deciso di «replicare» 80 *signature dish* - a rotazione - di col- leghi famosi, nel mondo, tra cui cinque sono italiani: Massimo Bot- tura, Max Alajmo, Niko Romito, Riccardo Camanini e Gennaro Esposito. Un concetto di collezio-

A Roma non si può competere con l'Open Colonna del Palazzo delle Esposizioni: sotto lo spettaco- lare rooftop, Antonello Colonna - uno dei simboli della Capitale a ta- vola - «firma» il goloso buffet a pranzo e la creatività a cena. Sem- pre a Roma, che vanta anche il Caf- fè delle Arti al GNAM e il Macro 138 al Museo d'Arte Contemporanea, sta piacendo Colbert, recente bistrot all'interno di Villa Medici dove il menu è curato dall'esperto Arcangelo Dandini. Torino è mes- sa ancora meglio: il genio Davide Scabin «officia» al CombalZero (Museo d'Arte Comtemporanea, Rivoli), Alfredo Russo cucina al Dolce Stil Novo (Reggia di Vena- ria) e l'emergente Alessandro Mecca conquista i gourmet allo Spazio 7 della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. Chiudiamo con altre due tavole meritevoli di una sosta culinaria-culturale: Luce nella Vil-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 038008

il Giornale

Quotidiano

Data 15-04-2017

Pagina 24/25

Foglio 2 / 3

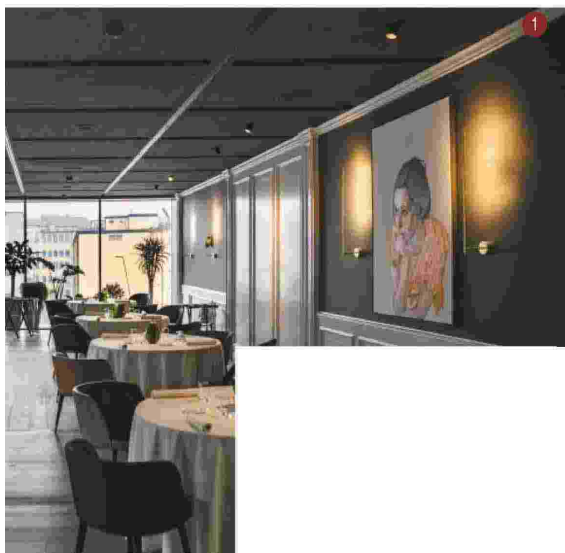
la Panza di Varese (Matteo Pisciotta in regia, un dehors da urlo, orto e frutteto) e L'Imbuto dell'istrionico Cristiano Tomei al Center of Contemporary Art di Lucca. «Cucinare in un museo mi aiuta ad amplificare il pensiero, fa sentire libero e stimola perché è un luogo che cambia continuamente» racconta il secondo. Sarà scontato, ma ha ragione.

14

sono i piatti che compongono il menu di In Situ, il ristorante all'interno del San Francisco MOMA. Corey Lee li sceglie a rotazione tra un'ottantina, firmati dai più grandi chef del mondo. Tra questi anche cinque italiani: Massimo Bottura, Max Alajmo, Niko Romito, Riccardo Camanini e Gennaro Esposito

85

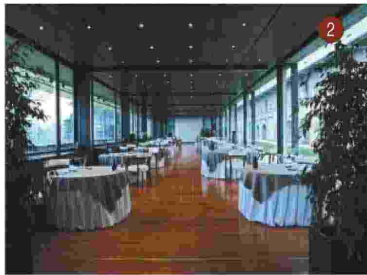
i coperti dell'Osteria con Vista, il locale sul tetto della Triennale a Milano (aperto nell'anno dell'Expo), con un panorama mozzafiato che guarda sul parco Sempione. Gestita dal cuoco stellato Stefano Cerveni, l'Osteria con vista è dotata anche di un cocktail-bar ed è il concept più ampio per i coperti in un museo italiano



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 038008

Le 5 sale da non perdere



- 1** Il ristorante di Enrico Bartolini al museo Mudec di Milano che in sei mesi di apertura ha conquistato le due stelle Michelin
- 2** Combal.Zero con lo chef Davide Scabin al Museo d'Arte contemporanea, Rivoli (Torino)
- 3** Il Bar Luce (progettato dal regista Wes Anderson) nella Fondazione Prada a Milano
- 4** L'Open Colonna del Palazzo delle Esposizioni di Antonello Colonna a Roma
- 5** Lo Spazio 7 della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo dove opera l'emergente Alessandro Mecca a Torino



Codice abbonamento: 038008

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.