

# Ulisse

## Tra glamour e tradizioni

Un mese per lo shopping natalizio  
e il divertimento sulla neve

**San Francisco**  
La magia urbana  
della città dai mille volti

**Davide Livermore**  
"La Tosca per la mia seconda volta  
alla prima del Teatro alla Scala"

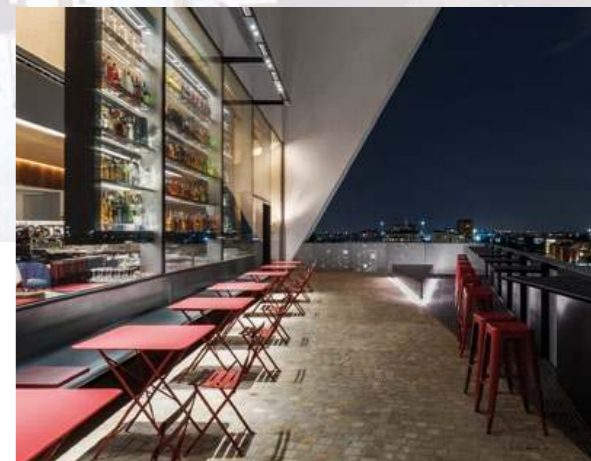
**90 anni Ferrari**  
La scuderia dove è nato  
il mito dell'auto sportiva

**THE PLACE TO BE**  
La Bar Room del The Modern  
al MoMA di New York  
The Bar Room of The Modern  
at the MoMA in New York.

# AL MUSEO IL MENÙ È STELLATO



CHRISTIAN HOYER



DELENO SISTO, LEGNANI E MARCO CAPPELLETTI - COURTESY FONDAZIONE PRADA



JAN KEES STEENMAN

## ARTE PER IL PALATO

Klint Cafe di Copenhagen con vista sul giardino del Designmuseum Danmark, in alto. Cucina a vista del RIJKS® nell'ala Philips del Rijksmuseum ad Amsterdam, a sinistra. Terrazza del ristorante Torre alla Fondazione Prada di Milano, sopra.

The Klint Cafe in Copenhagen has a fine view of the garden of the Designmuseum Danmark. The open-plan kitchen of the RIJKS® in the Philips wing of the Rijksmuseum in Amsterdam. The terrace of the Torre restaurant located in the Prada Foundation in Milan.

Da Milano a Los Angeles, i migliori e originali ristoranti, bistrot e caffetterie ospitati in musei, gallerie e fondazioni d'arte

TESTO  
**Daniele Perra**

Un tempo si visitavano i musei per ammirarne i capolavori. Oggi c'è una ragione in più, perché sempre più spazi espositivi ospitano ristoranti, bistrot e caffetterie dal design ricercato che offrono una cucina innovativa, creativa, spesso preparata da chef stellati o da giovani talenti. Il no-

stro viaggio comincia da Milano. Al terzo piano del MUDEC - Museo delle Culture si è installato lo chef stellato Enrico Bartolini che ha "nella ricerca e nella valorizzazione degli ingredienti e delle biodiversità i punti fondamentali". I suoi piatti sono opere d'arte gourmet, minimali alla vista ma sofisticate al palato. Ha una vista mozzafiato su piazza del Duomo il ristorante Giacomo Arengario nel palazzo del Museo del Novecento. Qui, ai classici della cucina di pesce di Giacomo si affiancano piatti veloci per un light lunch alla meneghina, dalla solida tradizione milanese rivisitata in chiave contemporanea. Alla guida c'è Emanuele Settel, cresciuto con lo chef Philip Guardione tra Miami e Ibiza. Altrettanto suggestiva, ma più metropolitana, è la vista dal sesto e settimo piano del ristorante Torre della Fondazione Prada. Qui, grazie alla collaborazione con lo chef 3 stelle Michelin Norbert Niederkofler

e Paolo Ferretti, si alternano talenti internazionali emergenti che propongono creazioni gastronomiche ispirate alle identità e tradizioni del loro paese di provenienza. A Torino si trova lo Spazio7 - ospitato nella Fondazione Sandretto Re Rebaudengo - che ha di recente ottenuto la sua prima stella Michelin. Il ristorante è stato progettato da Claudio Silvestrin, mentre la caffetteria al piano terra è stata realizzata dall'artista Rudolf Stingel, che ha rivestito i tavoli e le sedie da una speciale pellicola argentata e le superfici delle pareti e del soffitto sono forate secondo un motivo modulare e retroilluminato. A Parigi, nel cuore del Bois de Boulogne, all'interno della Fondation Louis Vuitton, avveniristica e luminosa struttura progettata da Frank Gehry, si trova il ristorante Le Frank. Alla guida lo chef stellato Jean-Louis Nomicos che sotto i pesci-lampada di Gehry presenta un menù che rivisita la cucina fran-

cese mischiata ai sapori di altri paesi. Ad Amsterdam l'ala Philips del Rijksmuseum c'è il RIJKS® guidato da Joris Bijdendijk che utilizza ingredienti biologici cresciuti sul suolo olandese. Il ristorante ha ospitato numerosi guest chef da tutto il mondo. A Copenhagen il posto dove andare è il Klint Cafe, con vista sul giardino del Designmuseum Danmark. La cucina si basa su ingredienti stagionali con un twist di New Nordic Cuisine. Se volete provare un Afternoon Tea regale, il luogo ideale è il V&A Café a Londra le cui stanze sono state progettate da James Gamble, William Morris e Edward Poynter. Qui grazie alla storica del cibo Natasha Marks è stato ricreato l'Afternoon Tea della Regina Vittoria. Per tornare allo spirito contemporaneo, sempre a Londra, vale la pena di mangiare al Pharmacy 2 nella Newport Street Gallery, spazio fondato dal non più enfant terrible dell'arte Damien Hirst, con arredi

**DESIGN RICERCATO**

Il ristorante stellato di Enrico Bartolini al MUDEC di Milano, a destra. Il ristorante Le Frank alla Fondation Louis Vuitton di Parigi, al centro. La sala ristorante dello SPAZIO 7 alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino, in basso.

One of the Enrico Bartolini dining rooms, the Michelin-starred restaurant situated in the MUDEC in Milan. Le Frank, the restaurant housed in the Fondation Louis Vuitton, Paris. The dining room of SPAZIO 7 at the Sandretto Re Rebaudengo Foundation in Turin.

FRANCESCO MIONI



**SPAZI PRESTIGIOSI**

La luminosa sala del ristorante Le Frank alla Fondation Louis Vuitton di Parigi con i pesci-lampada di Frank Gehry, pagina accanto.

The luminous dining room of the Le Frank restaurant in the Fondation Louis Vuitton in Paris with Frank Gehry fish-lamps, on right.



**INDIRIZZI UTILI**

**Enrico Bartolini**  
MUDEC, Via Tortona 56, Milano  
[enicobartolini.net](http://enicobartolini.net)

**Giacomo Arengario**  
Museo del Novecento,  
Via Guglielmo Marconi 1, Milano  
[giacomoarengario.com](http://giacomoarengario.com)

**Ristorante Torre**  
Fondazione Prada,  
Via Lorenzini 14, Milano  
[fondazioneprada.org/torre](http://fondazioneprada.org/torre)

**Spazio7**  
Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Via Modane 20, Torino  
[ristorantespazio7.it](http://ristorantespazio7.it)

**Le Frank**  
Fondation Louis Vuitton, 8 av. du Mahatma Gandhi, Parigi  
[restaurantlefrank.fr](http://restaurantlefrank.fr)

**RIJKS®**  
Rijksmuseum, Museumstraat 2, Amsterdam  
[rijksrestaurant.nl/en/](http://rijksrestaurant.nl/en/)

**KLINT CAFE**  
Designmuseum Danmark, Bredgade 68, Copenhagen  
[designmuseum.dk/en/besog-os/cafe](http://designmuseum.dk/en/besog-os/cafe)

**V&A Café**  
V&A Museum, Cromwell Rd, Knightsbridge, Londra  
[vam.ac.uk/info/va-cafe/](http://vam.ac.uk/info/va-cafe/)

**Pharmacy 2**  
Newport Street Gallery, Newport Street, Londra  
[newportstreetgallery.com/restaurant](http://newportstreetgallery.com/restaurant)

**The Modern**  
MoMA, 9 W 53rd St., New York  
[themodernnyc.com](http://themodernnyc.com)

**Otium**  
The Broad, 222 South Hope Street, Los Angeles  
[otiumla.com](http://otiumla.com)

**A MICHELIN STAR MENU AT THE MUSEUM**

The best and most original restaurants, bistros and cafes in museums, galleries and art foundations, from Milan to Los Angeles

People used to go to museums simply to admire their works of art, but now there is another good reason to visit them, because more and more exhibition spaces include restaurants, bistros and cafeterias with a sophisticated design that offer innovative and creative cuisine, often prepared by Michelin star chefs and talented young cooks. Our journey begins in Milan where, on the third floor of the Museum of Cultures (MUDEC) the Michelin star chef Enrico Bartolini explores what he calls “the fundamental points in the research and the valorisation of ingredients and biodiversity”. His dishes are gourmet works of art, with a minimal appearance but with a sophisticated taste. The Giacomo Arengario restaurant in the Museo del Novecento museum of twentieth-century art has a breath-taking view of Milan’s Piazza del Duomo. Here the restaurant’s classic fish recipes are accompanied by the quick dishes of a light Milanese-style lunch, giving a more contemporary twist to the solid Milanese tradition. The executive chef is Emanuele Settel, who trained with chef Philip Guardione

in Miami and Ibiza. Equally impressive, but more metropolitan, is the view from the sixth and seventh floors of the Torre restaurant located in the Prada Foundation. Here a series of talented young international chefs are selected in collaboration with Paolo Ferrretti and 3-star chef Norbert Niederkofler, offering different gastronomic creations inspired by the traditions of their countries of origin. In Turin the Spazio7 restaurant – housed within the Fondazione Sandretto Re Rebaudengo exhibition space – was recently awarded its first Michelin star. It was planned by the architect Claudio Silvestrin and the coffee shop on the ground floor was designed by the artist Rudolf Stingel, who covered the tables and chairs with a special silvery film and who created back-lit wall and ceiling surfaces with apertures in a modular pattern. The Bois de Boulogne of Paris, at the Louis Vuitton Foundation, a luminous futuristic structure designed by Frank Gehry, houses the restaurant Le Frank. It is run by Michelin star chef Jean-Louis Nomicos who, in a dining room illuminated by Gehry’s distinctive fish-lamps, offers a menu that combines French cuisine with the flavours of other countries, offers a menu that combines French cuisine with the flavours of other countries. In Amsterdam the Philips wing of the Rijksmuseum hosts the RIJKS®. This restaurant, managed by Joris Bijdendijk who uses organic ingredients grown in the Netherlands, has hosted numerous guest chefs from all over the world. In

Copenhagen the “in-place” to go is the Café Klint, which has a fine view of the garden of the Designmuseum Danmark. Its cuisine is based on seasonal ingredients with a touch of New Nordic Cuisine. If you want to enjoy afternoon tea fit for a queen, the ideal place is London’s V&A Café with its elegant rooms designed by James Gamble, William Morris and Edward Poynter. Here the menu of Queen Victoria’s afternoon tea has been recreated by the food historian Natasha Marks. Again in London a more contemporary spirit predominates in Pharmacy 2, at the Newport Street Gallery founded by the former enfant terrible of the art-world Damien Hirst. Its deco is inspired by the elements of a pharmacy, such as display cases full with pills. Here it seems that prescriptions should be taken out instead of orders. In the USA there are two more locations that should not be missed. These are the Michelin 2-star restaurant The Modern – that looks out onto the sculpture garden of New York’s prestigious MoMA and that boasts the refined and sophisticated cuisine of its chef Abram Bissell – and Otium, a contemporary restaurant presided over by chef Timothy Hollingsworth, which is located next to the contemporary art museum The Broad in Downtown Los Angeles. Here the style is rustic, the seasonal ingredients are locally sourced and the atmosphere is pleasantly relaxed, perfectly in keeping with the restaurant’s name, which in Latin means “leisure time”.



LIDO VANNUCCI

in stile “farmacia”, con tanto di vetrine con le pillole. Qui non si prendono le comande ma prescrizioni. Oltreoceano sono due i luoghi da non perdere: il ristorante 2 stelle Michelin The Modern che si affaccia sul giardino di sculture del prestigioso MoMA di New York con la cucina ricercata e sofisticata dello chef Abram Bissell e l’Otium, guidato da Timothy Hollingsworth, a downtown a Los Angeles a fianco del museo The Broad. Qui lo stile è rustico, gli ingredienti stagionali e a km 0 e l’atmosfera, visto il nome, non può che essere oziosa.