



Tutti i giovedì la Kuppelhalle, la monumentale sala a cupola del primo piano del Kunsthistorisches Museum di Vienna, si trasforma nel più sontuoso buffet del mondo. Il cibo è servito dalla Gerstner, la storica ditta del catering asburgico di lusso. Tra un Caravaggio e un Arcimboldo gli spettatori commensali possono gustare antipasti di carne e pesce, vini selezionatissimi e dolci della tradizione culinaria viennese.

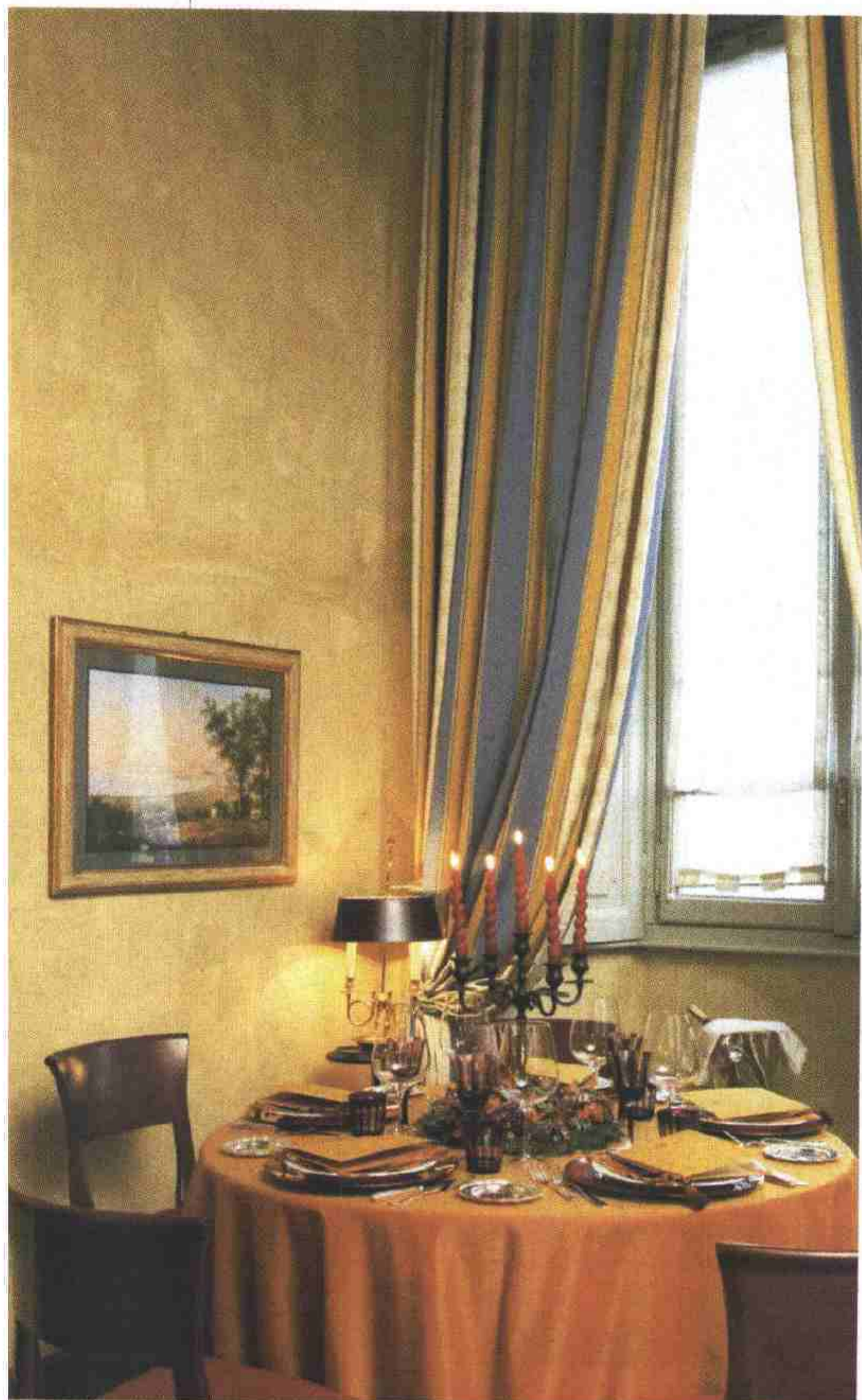


Kandinsky in salsa rosa e l'arte è servita

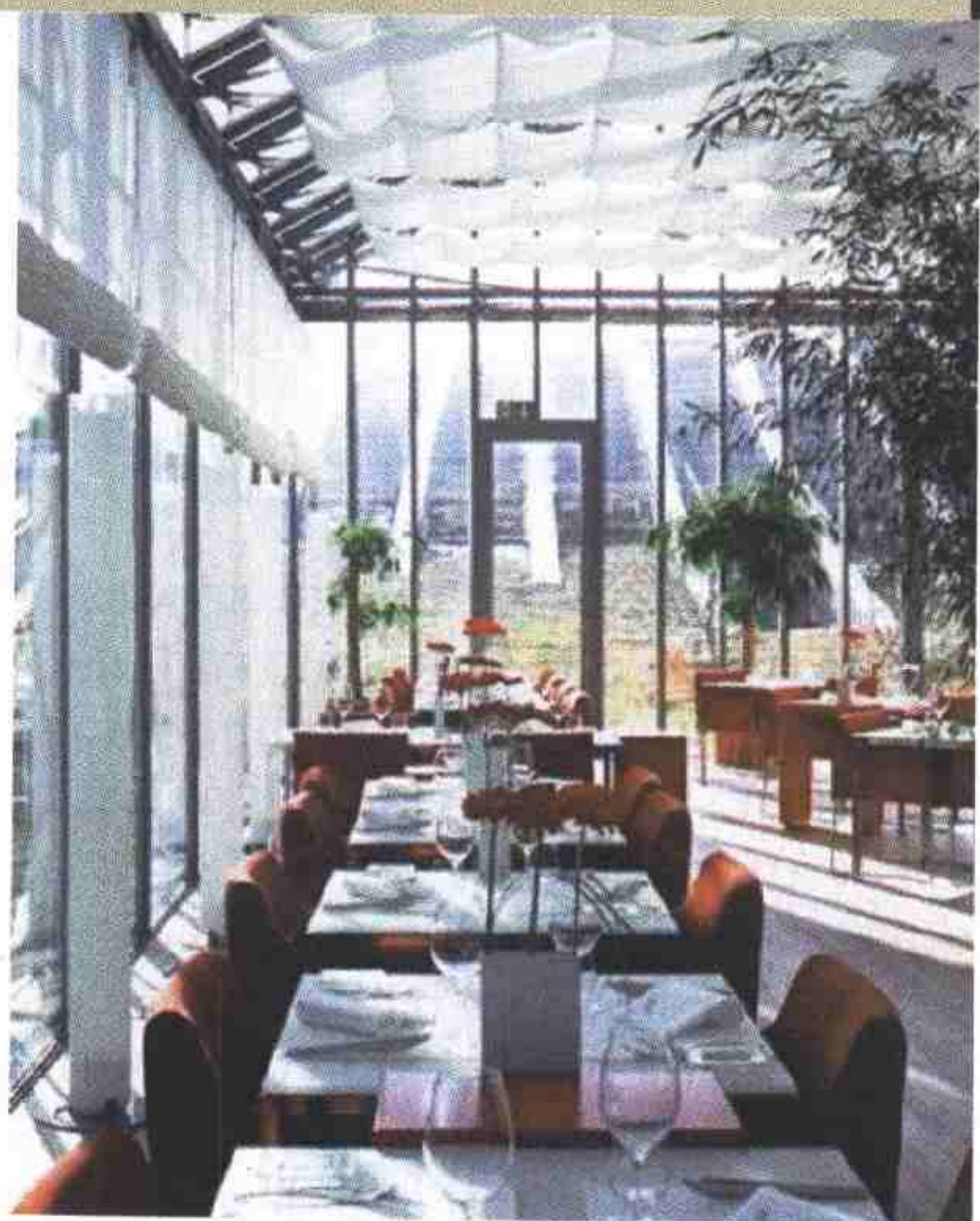
Non basta attrarre il visitatore con opere e **collezioni uniche**. Ora alcuni musei in Europa aprono anche ai piaceri del palato: dal **Kunsthistorisches Museum** di Vienna a quelli d'arte contemporanea di Berna e Strasburgo, sale aperte ai grandi **maestri della tavola**. Da provare dopo la visita | **Beba Marsano**

Buone notizie per gli appassionati d'arte dal palato raffinato. Da qualche tempo una nuova tendenza sta trasformando i musei in veri e propri templi all'art de vivre, dove grande arte e alta cucina condividono gli stessi spazi in un percorso di eccellenza che coinvolge tutti e cinque i sensi. Alle semplici caffetterie, seppure eleganti e di design, si ►►

Gusto



Sopra, un tavolo al The City, il ristorante di Villa San Carlo Borromeo a Senago, una dimora-museo immersa in un parco secolare. Sotto, il ristorante Villa Schöngrün del Zentrum Paul Klee a Berna.



► stanno sostituendo o affiancando ristoranti guidati da chef pluripremiati. L'esempio più recente è quello del **Zentrum Paul Klee** di Berna, il complesso inaugurato nel giugno 2005, in cui l'architetto Renzo Piano ha progettato due padiglioni: uno imperioso e avveniristico, ondulato da colossali creste d'acciaio e vetro, per il museo; uno più intimo e raccolto per il ristorante. Il primo accoglie la più vasta collezione al mondo di opere di Paul Klee: il 40% della produzione, dalle prime ricerche figurative fino all'astrazione onirica. «L'arte non riproduce il visibile, ma rende visibile», diceva il rivoluzionario artista svizzero che seppe fare della pittura il linguaggio privilegiato dei sogni, delle emozioni, degli inafferrabili misteri dell'inconscio. Il secondo padiglione ospita il ristorante **Villa Schöngrün**, 15 punti Gault-Millau, bistro-chic diretto da due numeri uno della gastronomia elvetica: Werner Rothen e Nadine Wächter, entrambi già chef de cuisine del ristorante Schultheissenstube del prestigioso hotel bernese Schweizerhof (coronato da 16 punti Gault-Millau). In menù le prelibatezze di una cucina di ricerca ispirata dai prodotti di stagione, dove tradizione e innovazione si coniugano con piena soddisfazione dell'occhio e del palato.

Il **Kunsthistorisches Museum** di Vienna, monumento all'irrefrenabile passione collezionistica degli Asburgo, offre un'altra imperdibile esperienza: pranzare tra i capolavori dell'arte di ogni tempo. Tutti i giovedì, la monumentale sala a cupola del primo piano si trasforma nel più sontuoso buffet del mondo, vero e proprio trionfo della cucina viennese targato Gerstner, storica, pluripremiata ditta, antesignana del catering di lusso; nel 1873 si fregia del titolo di «Pasticceria reale e della corte imperiale», nel 1911 allestisce il banchetto nuziale per la principessa Zita di Borbone-Parma e l'arciduca Carlo d'Asburgo-Lorena e oggi non c'è visita di stato che non venga coronata da un buffet Gerstner. Nella serata battezzata **Art & Pleasure** il tavolo è riservato fino alla chiusura; sta all'ospite decidere se sorseggiare l'aperitivo prima o dopo un Caravaggio, gustare l'antipasto tra un Giorgione (*I tre filosofi* è una delle

rarissime opere attribuitegli con certezza) e un Arcimboldo (sono qui le quattro *Allegorie delle Stagioni*), per poi dedicarsi ai piaceri della tavola e ancora a quelli dell'arte, appagandosi tanto del proprio banchetto, quanto del *Banchetto nuziale* di Bruegel il Vecchio, una delle 12 strepitose tavole dell'artista fiammingo esposte a pochi passi di distanza.

Al **Musée d'art moderne et contemporain** di Strasburgo (una costruzione in vetro, cemento e granito rosa dei Vosgi custode di magnifici dipinti, sculture e oggetti d'arte applicata da fine Ottocento a oggi) è pronta un'altra tavola imbandita, quella di un piccolo, strepitoso Gauguin: *Natura morta da uno schizzo di Delacroix*, occupata in primo piano da un esuberante piatto di frutti tropicali. Il dipinto è uno dei pezzi forti della collezione, ma potrebbe anche costituire il manifesto della cucina dell'**Art Café Restaurant**, concepito da Yves Taralon, autore del Café Marly sotto le arcate del Louvre, e decorato da Aki Kuroda con affreschi squillanti ispirati all'opera di Mondrian. Affacciato con immense pareti a vetrata sul fiume e sul vecchio quartiere della Petite France, l'Art Café è roccaforte di una cucina di ricerca con influenze tropicali, dove frutta e verdura fanno da padrone; le insalate portano i nomi dei pittori in collezione, da Klimt a Kandinsky (questa a base di tarma e pompelmo rosa). La carta dei vini accoglie ogni mese novità tutte da scoprire, esattamente come gli artisti alsaziani esposti al museo. I più conosciuti? Due di Strasburgo: Gustave Doré, illustratore dei grandi classici della letteratura mondiale (qui con il fondo più completo di Francia), e Hans-Jean Arp, autore di un organicismo astratto legato ai sotterranei dell'inconscio.

Cenare all'interno di un museo è un'esperienza possibile anche in Italia. Dove? Al **The City**, il ristorante di **Villa San Carlo Borromeo** di Senago (Milano), dimora da sogno incastonata in un parco secolare, cenacolo d'arte e di cultura ai tempi del cardinale Federico e oggi sede della fondazione Università internazionale del secondo rinascimento. La villa, restituita a una smagliante giovinezza dopo un ►►

