Capital

Data 12-2006
Pagina 163/66
Foglio 1 / 3

www.ecostampa.it

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.

ENJOY
Music, culture and culinary delights

New Year's Eve 2006
Art & Delight

€ 145,- per person

Gerstner

WWW.GERSTNER.AT

Kandinsky in salsa rosa e l'arte è servita

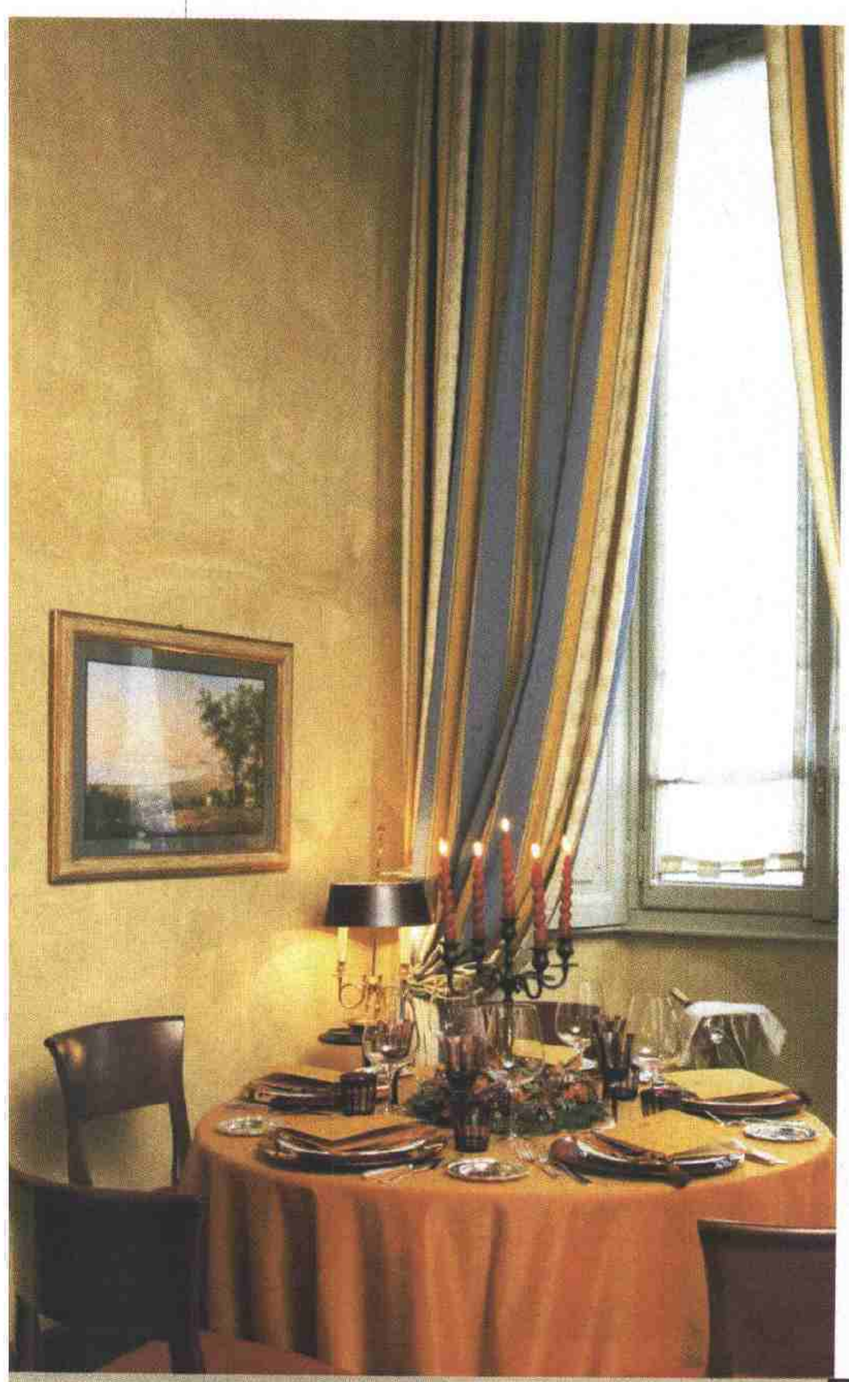
Non basta attrarre il visitatore con opere e **collezioni uniche.** Ora alcuni musei in Europa aprono anche ai piaceri del palato: dal **Kunsthistorisches Museum** di Vienna a quelli d'arte contemporanea di Berna e Strasburgo, sale aperte ai grandi **maestri della tavola**. Da provare dopo la visita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

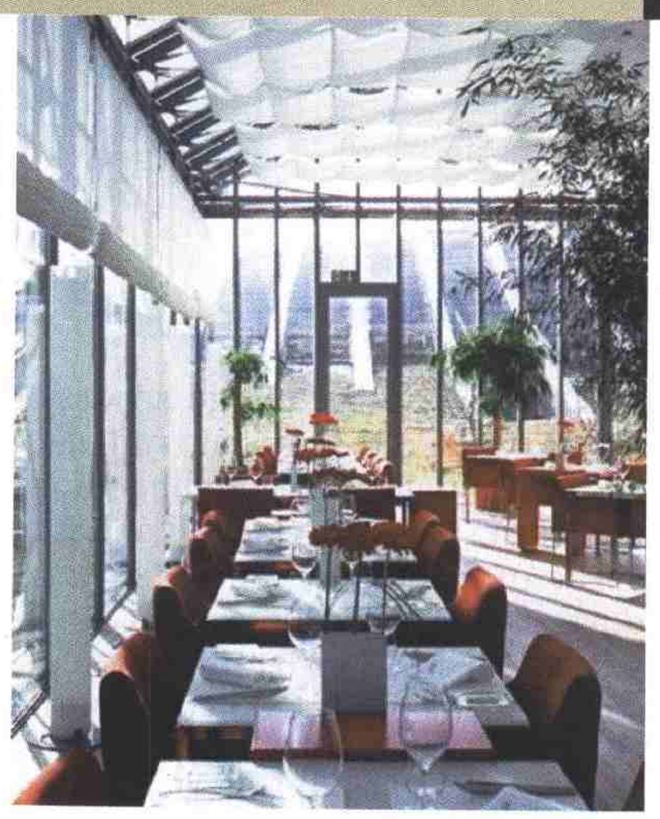
073514

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



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 tarama 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 ▸▸

073514

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Gusto

lungo e minuzioso restauro curato da Cristina Frua De Angeli, è sede di un hotel deluxe e di un museo dedicato in particolare alla pittura russa e italiana del XIX e XX secolo. Su richiesta si può pasteggiare tra un Malevich e un Lyssenko, un Rotella e un Trotti, maestro della Scuola di Roma, anche se le sale del ristorante, dai soffitti a cassettoni decorati, i camini e gli arredi d'epoca, partecipano delle stesse atmosfere raffinate ed esclusive di quelle del museo. Chef de cuisine è Aristide De Vita, già a fianco di Alain Ducasse a Parigi al ristorante *Il Cortile* (una stella Michelin) e con esperienze al Byblos di Saint Tropez e da Cracco Peck a Milano, che propone piatti mediterranei con forti influenze lombarde. Tra le specialità, i risotti (ai pistilli di zafferano con ragù di fegatini di pollo, agli spinaci e taleggio, al ragù di capesante con bresaola croccante, ai carciofi e alle nocciole) e l'ossobuco con puré. Squisitezze da gustare anche nel privé nell'antica biblioteca.

È invece a lato dell'antica Pinacoteca dei Savoia nel Castello di Rivoli (la cosiddetta Manica Lunga per i suoi 110 metri di lunghezza) il ristorante **Combal.Zero** di Davide Scabin (una stella Michelin), tra i più creativi chef italiani, definito dalla stampa specializzata come un food designer. Il suo menù ipercreativo è in sintonia con le collezioni del **Museo d'arte contemporanea** ospitato all'interno del castello, vetrina sulle ricerche artistiche internazionali della seconda metà del Novecento, con opere tra gli altri di Lucio Fontana ed Emilio Vedova, Francesco Clemente e Maurizio Cattelan, Jeff Koons e Nan Goldin, Rebecca Horn e Sol LeWitt. Le specialità di Scabin sono vere e proprie invenzioni d'arte culinaria e hanno lo stesso sapore di sorpresa e lieve provocazione delle opere della collezione. Un esempio? Il *Cyberegg*: una follia di caviale, vodka, rosso d'uovo, scalogno e pepe racchiusa nel cellophane che si fora con uno scalpello. C

Il Combal.Zero di Davide Scabin si è meritato la stella Michelin. Il ristorante si trova a lato del Castello di Rivoli, sede del Museo d'arte contemporanea che ospita opere di Fontana, Cattelan e Le Witt.

Villa Schöngrün

DOVE: **Zentrum Paul Klee**, Monument im Fruchtland 1, Berna; tel. 0041-31-3590290, www.restaurant-schoengruen.ch
ORARIO: 11.30-23.30, chiuso il lunedì.
DA PROVARE: foie gras d'anatra con patate e acini d'uva Chasselas. Merluzzo con gazpacho di puré di patate, olio di cedro e piselli.
PERCHÉ ANDARE: l'indirizzo più cool per i gourmet amanti dell'arte.

Art & Pleasure

DOVE: **Kunsthistorisches Museum**, Maria-Theresien-Platz, Vienna; tel. 0043-1-5261361, www.khm.at
ORARIO: ogni giovedì dalle 18.30 alle 22.
DA PROVARE: dal Tafelspitzl, il bollito misto di cui era ghiotto anche l'imperatore Francesco Giuseppe, alle Wiener Schnitzel, cotolette formato extra large.
PERCHÉ ANDARE: pranzare tra un Tintoretto e un Veronese, un Rubens e un Tiziano è un brivido difficile da provare altrove.

Art Café Restaurant

DOVE: **Musée d'art moderne et contemporain**, place Hans-Jean Arp 1, Strasburgo; tel. 0033-3-88221888, www.musees-strasbourg.org
ORARIO: 11-19 dal 1° ottobre al 30 aprile, 11-23 dal 1° maggio al 30 settembre, giovedì 11-22, chiuso lunedì.
DA PROVARE: il brunch ogni sabato e domenica. All'ora del tè degustazione di miscele pregiate.
PERCHÉ ANDARE: il museo vale la visita e come altri della provincia francese sconta l'ingombrante confronto con Parigi, che di musei ne ha tanti e tali da far pensare al turista superficiale che tutti quelli di Francia siano concentrati lì.

The City

DOVE: **Villa San Carlo Borromeo**, piazza Borromeo 20, Senago (Milano); tel. 02-994741 (solo su prenotazione), www.ristorantethecity.com e www.villasancarloborromeo.com
ORARIO: 12-14.30 e 19-24, tutti i giorni.
DA PROVARE: croccante ai funghi porcini e formaggio di capra con coulis di pere alla cannella; bocconcini di pesce spada con carciofi in umido alle cipolline e carote al cerfoglio; petto d'anatra allo zenzero e arancia candita con spaghetti di zucchine.
PERCHÉ ANDARE: una fuga fuori dal tempo a 20 minuti da Milano.

Combal.Zero

DOVE: **Castello di Rivoli**, piazza Mafalda di Savoia, Rivoli (Torino); tel. 011-9565225 (solo su prenotazione).
ORARIO: 12-14 e 20-24, chiuso lunedì e martedì.
DA PROVARE: anguria all'ostrica, bottarga e mandorla. Fegato grasso con gelatina di passion fruit e caramello di sale grosso. Petto di faraona caramellato all'eucalipto. Carpaccio d'ananas, pepe e zafferano.
PERCHÉ ANDARE: per provare il menù ipercreativo, costituito da nove piatti a sorpresa.

073514

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.