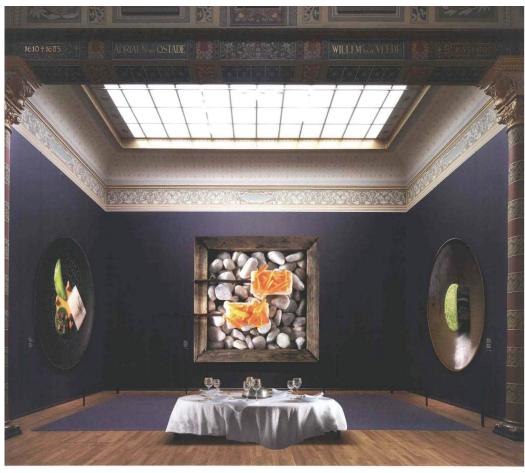




HOW TO SPEND IT Mensile **Gruppo Sole 240re** Tiratura: 196.000 copie



oglia, oggi, è una parola inconsueta. Se la si usa, è per dire che non cè. Gli open space, la sharing economy, lo smart working, sono tutti il risultato della caduta di partizioni. Poi ci sono contesti inpermeabili, in cui va ancora trovato un varco. Di rado capita di essere nel posto giusto per osservare un mondo che entra in contatto con un altro. Quasi mai, poi, di quell'attraversamento, rimane traccia, fisica o mentale. Viviamo in un tempo presente e, della somma, rimane spesso solo la sintesi. Quando Stefania Moroni, crede e ad di quella bella storia di cucina bistellata che el I Luogo di Aimo e Nadia, racconta il progetto di Voca caffetteria, libbera e ristorate all'interno di Gallerie d'Italia, a Milano – lo definisce un "luogo soglia". E mette a fuoco che, in

piazza Scala, si è aperto un varco – fra museo e ristorante e, per estensione, fra arte e cucina – che è qui per restare.

«Questo spazio era molto ripiegato verso il museo. La nostra idea è stata quella di spostare l'asse in questo punto, all'ingresso, e farlo diventare un luogo-soglia per la città», spiega Moroni. Il layout, dello studio aMDL (di Michele de Lucchii, denota tutto questo l'ingresso si apre su caffetteria e bookshop, che insieme danno il benvenuto e congedano il visitatore; il ristorante ha l'armosfera accogliente di un bistrot europeo, in cui spicca la cucina-palcoscenico. «Il progetto di Wōce, che ruota intorno ai concetti di taliamità, qualità e cultura, sarà sempre la continuazione delle mostre e delle opere in collezione», aggiunge Moroni. Il dialogo si fa più fitto attraverso il menu ispirato alla mostra in corso, che fino al 17 marzo è Romanticismo. «Il primo passo è stato visitarla insieme al direttore Michele Coppola.

Connessioni. In queste pagine, una sala del Rijksmuseum di Ansterdame, accanto, un artwork che duglica ha stessa sala espositiva con i tre piatti del suo ristorante Rijks. Sopora, a destra, "Guetrot with Tomasu beurre blanc", ispirato all" Autotricatto con tavolozza e pennelli" di Rembranti. Nella pagina accanto, in basso, due lavori da progetto "Fersi Faces", dal progetto "Fresh Faces", della fotografa Emily Dryden.



rassegna stampa a cura di





Declinazioni. A sinistra la sala del Frank, il ristorante guidato dallo chef Jean-Louis Nomicos, all'interno della Fondation Louis Vuittor a Parigi. Sotto, da sinistra, "Cargo" di Sopheap Pich, una delle opere esposte nella nostra "Minimalism Space. Light. Object", fino al 14 aprile alla National Gallery di Singapore; una delle sale di Odette, il ristorante stellato che completa l'offerta gastronomica del museo e un piatto dello chef Julien Royer.

specifico. Dove il visitatore può arricchire quello che ha appena visto di un'altra sfumatura. In alcuni casi il tocco è lieve: Le Frank, della Fondation Louis Vuitton, propone piatti in linea con le mostre in corso: fra gli ultimi, un dolce alla banana sipriato all'opera Brown Spots - Portrait of Andy Warhol as a Banana, di Jean Michel Basquiat. Altrove la connessione è più marcata. Il 2019 è lo Year of Rembrandt al Rijksmuseum di Amsterdam che, nelle sue 80 sale, custodisce il più alto numern al mondo di opere del maestro olandese e la civi

Il 2019 e to Year of Rembrandt al Rijssmuseum di Amsterdam che, nelle sue 80 sale, custodisce il più alto numero al mondo di opere del maestro olandese e la più ampia collezione di arte fiamminga. Fino al 10 giugno, All the Rembrandts, mostra del ciclo organizzato in occasione del 350esimo amivievrario della monte dell'artista, esporrà, per la prima volta insieme, 22 dipinti, 60 disegni e oltre 300 stampe. Beetrot with Tomasu beurre blanc è uno dei piatti creati dagli che fde Rijks, ristorante del museo, che sispirano alla visione di Rembrandt. «Ci siamo soffermati sugli ultimi lavori dell'artista, in particolare sull'Autoritratto con tuvolozza e pennelli», spiegano gli chef. «I critici del tempo lo avevano giudicato non finito, ma era Rembrandt a decidere quando un suo lavoro era completo. In questo caso, tutta l'attenzione è posta sul viso, si coglie un'eccezionale mancanza di dettagli nella resa della mano e di tutti gli altri elementi che potrebbero distrarre dall'essenza del dipinto. Aveva voluto lasciare molto all'interpretazione ed pubblico, è stato un impressionista ante litteram. Per la nostra interpretazione culinaria, abbiamo deciso che non ci sarebbe stato posto

Da Le Frank, entra in carta anche un Basquiat. Da Odette, è l'artista a ispirarsi alle creazioni gastronomiche





Così sono nati piatti che non mirano a replicare l'opera Cost sono nau piaut che non mirano a replicare i oper d'arte, ma a trasportare il visitatore in quel momento storico, ad avvicinarlo a quel contesto e a quei sapori. A chi si siede e ordina il menu, consiglio sempre di andare prima a visitare la mostra: solo così l'esperienza è completa», spiega Alessandro Negrini, che insieme a Fabio Pisani è chef patron de Il Luogo di Aimo e Nadia. «Proponiamo il risotto, mantrecto, con la burgata e i «Proponiamo il risotto, mantecato con la burrata e i «rroponamo i racotto, mantecato con la burtata e i limoni della costiera, che penso sia il piatrio-simbolo, lo stracotto, la pappa al pomodoro, perché il curatore ci ha spiegato che quello era il cibo del tempo, mangiato dagli artisti nei luoghi cardine del movimento: Milano, il Piemonte e la Campania», aggiunge Pisani. Se, da qualche tempo, musei e gallerie d'arte non sembrano poter fare a meno di bistrot e ristoranti cournet, cori la formula d'avassoccionente è considerati.

gourmet, oggi la formula davvero vincente è considerarli un completamento

dell'offerta museal si mangia solo ben

per elementi che distraessero dalla barbabietola e dalla per element i cie distralessero dana darianierona e dana salsa». Questo piatto non è un'eccezione. Speso il Rijis collega il proprio menu, costruito sugli ingredienti locali, con le esposizioni più importanti del museo, rispondendo con un calendario parallelo di guest chef – «sono i nostri curatori», dicono dal ristorante – che vengono invitati a pensare e perparare menu per l'inaugurazione di ogni grande mostra. Tra gli ultimi, Josean Alija, che fa dalogare arte e alta cucina da Nerua, il ristorante del Guggenheim di Bilbao, e Richard Ekkebus, executive chef dell'Amber, al

di Bitoso, e Richard Ekkebus, executive chef dell'Amber, al settimo piano del Mandarin Landmark Hotel, a Hong Kong. Fa un lavoro di ricerca simile lo chef Antonio Tubelli di Baroq, un bistrot-galleria d'arte al piano terra di palazzo de Majo, a Napoli. Qui ci s'immerge nel Barocco partenopeo grazie a dipinti e opere di artisti del periodo e a un menu che va alle radici di quella tradizione gastronomica. Fino a

Fa un lavoro di ricerca simile lo chef Antonio Tubelli di Baroq, un bistrot-galleria d'arte al piano terra di palazzo de Majo, a Napoli. Qui ci s'immerge nel Barocco partenopeo grazie a dipinti e opere di artisti del periodo e a un menu che va alle radici di quella tradizione gastronomica. Fino a primavera, sono in mostra 16 fra dipinti e lavori preparatori di quattro pittori del Sei-Settecento napoletano: Massimo Stanzione, Giacinto Diano, Francesco Solimena e Luca

rassegna stampa a cura di



La proposta di Vòce è una finestra sul Romanticismo. Baroq esplora il Seicento napoletano, partendo dai ricettari storici

Giordano, di cui è presente il modello per la tela *I San* Benedetto e Pietro intercettano su una barca i Saraceni, distrutta a Montecassino dai bombardamenti della distrutta a Montecassino dai bombardamenti della seconda guerra mondiale. «La cucina storica napoletana, che va intesa come dell'intero Regno di Napoli, nel periodo barocco era la gastronomia più conosciuta al mondo, dopo quella francese», spiega Tubelli. I piatti proposti partono dal recupero di ricette contenute nei canovacci dei grandi gastronomi dell'epoca — Antonio Latini, Vincenzo Corrado, Francesco Leonardi — ma non c'è ma i una riproduzione filologica, piututosi una ricerca delle radici culturali dei piatti, risultato della circolazione di tradizioni e merci nazionali e internazionali». Ecco, allora, li timballo (o timpáno), massima espressione dell'opulenza di corte, il tartù di riso (dal francese surfout, soprattutto), che simbolegiava l'apicalità del principe, la tèmpura di verdure, che origina dalla cucina monastica e dalla tempora, i tre giorni durante i quali, all'inizio di ogni stagione, la chiesa cattolica prescriveva il digiuno e l'astensione dalla carne. «Fe semplificativo della vivacità culturale dell'epoca: nel momento del suo massimo splendore, il regno di Spagna comprendeva, oltre ai territori italiani, anche il Portogallo e furono i portoghesi, nei loro viaggi, a far conoscere seconda guerra mondiale. «La cucina storica napoletana

comprendeva, oltre ai territori italiani, anche il Portoge furono i portoghesi, nel loro viaggi, a far conoscere questo metodo di cottura in Giapponee, spiega Tubelli. Nel 1988, la discussa campagna pubblicitaria di Saat & Saatchi per il Victoria & Albert Museum, An ace caff with a quite nice museum attached (una fantastica caffetteria che ha un museo carino), metteva provocatoriamente in discussione il ruolo tradizionale del museo con slogan come Non c'è arte moderna che

una buona tazza di tè non possa sistemare.

La National Gallery di Singapore è forse il museo che ha saputo declinare quello spirito su più ampia scala. Nei suoi 64mila metri quadri, la più vasta collezione di arte moderna del Sudest asiatico convive con 11 fra caffe, bistrot e ristoranti stellati. Inutile dire che è l'offerta triestica più di superson della sità. Chusto cogné ha co moderna del Sudest asattico convive con II fra caire, bistrot er istoranti stellati. Intulte dire che è l'Offerta turistica più di successo della città. «Questo perché ha saputo proporsi da subito come destinazione lifestyle», spiega Kola Luu, director of partnership development della National Gallery. «Il cibo, qui, è un'estensione dell'esperienza artistica, offre al pubblico um'altra angolazione per riflettere su quanto hanno visto». Per la mostra Minimalism: Spoce. Light. Object, fino al 14 aprile, vengono proposti piatti ispirati alle opere presenti, come Ton of Tea di Al Welwei, ma non solo. L'intera caffetteria, compresi arreti e oggetti da tavola, è stata trasformata nell'Arwork N. 1343 del Turner Prize 2001 Martin Creed, invitando il pubblico a esserne parte attiva, donando oggetti poi usati per realizzare l'installazione. Il bistellato Odette, invece, fa un esercizio inverso: sono le opere dell'artista Dawn Ng, che decorano le sale, a ispirarsi alla filosofia e all'approccio alla cucina dello chef Julien Royer.
Da Milano a Singapore, la soluzione trovata dai musei per proporsi come esperienza olistica passa

Da Milano a Singapore, la soluzione trovata dai musei per proporsi come esperienza olistica passa dal dialogo con l'elemento che, forse più di ogni altro, scandisce il quotidiano. «Per l'arte, il rapporto con la cucina può essere l'occasione d'imparare un'immediatezza diversa, un modo di essere vicini alle persone», conclude Stefania Moroni di Voce. «L'arte può imparare dalla cucina la capacità di stratificare, di acquisire vari elementi della contemporaneità per troppe giutei puone a une su libertà prossessives.

acquisire vari elementi della contemporaneità per trovare sintesi nuove e nuove libertà espressive». In attesa di scoprire come sarà il progetto di Vòce costruito intorno alla grande mostra autumale di Gallerie d'Italia, con focus su Canova e Thorvaldsen, già da fine marzo il ristorante allargherà i suoi orizzonti spaziali, e una vetrata sostituirà la parete in legno che ora la separa dal museo. Un altro passo verso il cuore delle Gallerie.

AMPLIARE GLI ORIZZONTI

AMPLIARE GLI ORIZZONTI
Baroq, www.baroqli. Gallery & Co., www.nationalgallery.sg/see-do/shopping-and-dining e Odette, www.odetterestaurant.com nelia National Gallery Singapore, www.nationalgallery.sg. Le Frank, www.restauranteferank/f-nelia Fondation Louis Vultton, www. fondationbuisvuitton/fr. Rijks, www.rijksrestaurant.nl. ristorante del Rijksmuseum, www.rijksmuseum.nl. Voec, www.orecaimoenadia. com alle Gallerie d'Italia, www.gallerieditalia.com/it/milano. FOTOGRAFA Emily Dryden, www.emilydryden.com.





