

La cucina delle case e dei ristoranti non è più l'ambiente buio e invaso dal fumo dei nostri nonni, che aveva un suo calore e un suo fascino ormai parte del passato. Una volta si diceva, a proposito dei ristoranti, soprattutto quelli dove ci si era trovati molto bene, di non curiosare mai in cucina, a scanso di spiacevoli sorprese. Non si poteva mai sapere che cosa si nascondesse al di là della doppia porta a battente che i camerieri aprivano con un colpo di spalla o di piede. Per poi richiudersi subito dopo con uno scatto. E se nelle nostre case la cucina è stata rivalutata – e si mangia volentieri la sera in ambienti che assomigliano di più a un living se non addirittura a un salotto, finendo per trascorrervi la serata senza sentire il bisogno di trasferirsi altrove – dall'idea di cucina cuore della casa, divenuta un ambiente di design e di tecnologia, si è passati alle cucine a vista dei ristoranti, dove il piacere del gusto si sposa con piacevolezza degli spazi arredati e la visione della preparazione dei cibi. Le più belle sono quelle dove gli spazi sono funzionali, con i cuochi e i loro aiutanti che si muovono come fossero chirurghi e infermieri in una stanza

l'ospedale, intorno a un tavolo operatorio. Quelle cucine dove ci sono isole di fuochi e rack sospesi, e banchi di lavoro in una vasta gamma di materiali di bell'aspetto, come il titanio e il cristallo e l'ebano.

È nato così il progetto di Paola Speranza per il ristorante Teatro 7, che ha come fulcro la realizzazione di una cucina a vista, rialzata rispetto alla sala e separata dalla stessa grazie a una parete interamente vetrata; la cucina costituisce un vero teatro laboratorio, una specie di officina high-tech, ma nata per sperimentare un modo di cucinare domestico e familiare, a cui l'ospite può assistere e, a volte, partecipare. Vi si tengono infatti anche corsi di cucina. La vetrata realizzata in vetro temperato trasparente ha una struttura in alluminio di colore naturale ed è alta due metri e mezzo, mentre la parte soprastante fino al soffitto è stata chiusa da cartongesso, proprio per concentrare l'attenzione dello spettatore sulla zona lavoro. La parete vetrata gira sul lato orientale verso strada, per dare origine alla bussola d'ingresso da via Civerchio, creando una piacevole vista della cucina e della sala anche per i passanti, e favorire





DECOR IN CITTÀ

Mangiando, con gli occhi

Le ultime novità in fatto di ristoranti con cucine a vista. Finestre aperte sul valore tradizionale di un luogo centrale del nostro benessere

a cura di Paolo Rinaldi

CHEF AL LAVORO ALL'INTERNO DEL TRUS-SARDI ALLA SCALA, PREMIATO DALLA "GUIDA AI RISTORANTI D'ITALIA 2007" DE L'ESPRESSO COME MIGLIORE NOVITÀ DELL'ANNO.

introduce allo Zero, un ristorante che preferisce chiamarsi una gastronomia con somministrazione, aperto dall'ex pubblicitario Giuseppe Durazzano, insieme agli industriali degli orologi Binda. In sala solo 32 posti a sedere, accanto alla zona gastronomia. La vista è sulla cucina dove si prepara soprattutto il sushi, ma non il solito. Il menù inizia infatti con aperitivi inventati con molta fantasia dal barman Sho (per esempio, saké con fragola o zenzero). Ci sono sushi e sashimi tradizionali per non destabilizzare gli affezionati, ma anche molti altri in cui la creatività dei cuochi si sbizzarrisce con ingredienti inconsueti come l'olio all'arancia. E poi branzino cotto nel vapore di saké e filetto di maiale iberico con salsa al vino rosso, tè di Ceylon e noci. Il locale è progettato dallo studio Dordoni e Associati. Si entra attraverso una cancellata di ottone brunito fatta a mano con infiniti cerchi o zeri e ci si trova di fronte a un cubo di vetro trasparente al centro del quale lavorano come su un palco gli chef di scuola giapponese, tra i quali il giovane Hide Skinhoara e il nipote cingalese Wycki Pryan. Ai tavoli ci si accomoda su confortevoli poltroncine in pelle, le pareti sono scure, attrezzate per contrastare l'inquinamento acustico delle conversazioni e dei telefonini.





LA CUCINA, COME TEATRO-LABORATO-
RIO, RIALZATO E SOLO DELICATAMENTE
SCHERMATO DA UNA PARETE IN VETRO.
NEL RISTORANTE TEATRO 7, DOVE SI TEN-
GONO ANCHE CORSI.