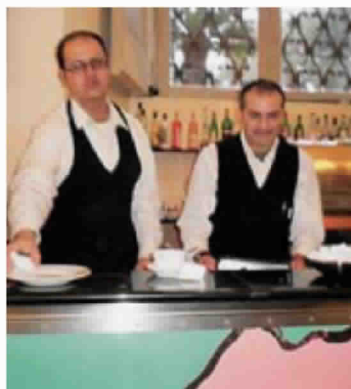


A digiuno nel museo



In alto, il ristorante La Città del Gusto convenzionato con Città della Scienza; a fianco, il bar annesso al museo di Capodimonte e, sotto, la caffetteria del Madre

A Napoli sforniti i posti di ristoro per i visitatori. Con un'eccezione



di MIRELLA ARMIERO
e FUANI MARINO

La Città del gusto

Il ristorante annesso alla Città della Scienza offre qualità e varietà

Al Palazzo delle Esposizioni di Roma, dopo aver affrontato un viaggio virtuale tra gli scatti del National Geographic (la mostra è in corso fino al 2 maggio), al ristorante Open Colonna, alloggiato nella serra all'ultimo piano, ci si può rifocillare con un piatto di «Negativo di carbonara», ardita rivisitazione della ricetta tradizionale romana. Al Guggenheim di Bilbao, dopo essersi imbattuti nell'enorme «Puppy» di Jeff Koons che domina l'esterno del museo, il visitatore può confrontarsi con una innovativa melanzana arrostita con la liquirizia, nel lussoso e ultramoderno ristorante ospitato dalla struttura progettata da Frank Gehry. Al George, spettacolare sala che sovrasta il Centre Pompidou di Parigi, la *nouvelle cuisine* ristorerà il visitatore reduce da un intenso e angosciante itinerario tra volti e corpi dipinti da Lucien Freud (fino a luglio).

E a Napoli? Nei musei partenopei si può senz'altro rinfrancare lo

spirito e immergersi nella cultura, ma è un po' più arduo ritemperare il corpo, o meglio lo stomaco. Basti pensare a Capodimonte. Dopo aver ammirato le opere del barocco, nella mostra attualmente in corso, o i capolavori della collezione permanente, allo stanco turista non rimarrà che la possibilità di prendere un caffè o di accomodarsi sul prato con una previdente merenda portata da casa. Sull'accoglienza e la simpatia dei due baristi del piccolo bar nulla da dire: Gaetano e Maurizio ci raccontano che fino a un paio di anni fa c'era anche la cucina al primo piano che preparava qualche piatto caldo, ma poi è stata chiusa. La sala non è affatto all'altezza di quelle dei grandi musei europei e non offre pasti, solo snack. Certo, sempre meglio che al Museo Nazionale, una delle strutture più importanti al mondo per reperti archeologici. Qui era stato annunciato un punto di ristoro nel nuovo braccio, ma per ora è tutto fermo. E se all'Archeologico il ristorante non apre, al Pan

l'angolo caffetteria annesso al bookshop è naufragato oltre un anno fa per ragioni legali. Eppure si trattava di una sala accogliente, aperta su via dei Mille, che attraeva anche un pubblico di passaggio, non solo i visitatori della struttura. La causa della chiusura? Un mancato accordo fra le tre società vincitrici della gara, in particolare il Bar Riviera, Electa e la società responsabile della ristrutturazione. «Per il 2011 contiamo di poterlo riaprire, e in una formula che lo renda accessibile anche a chi non entra nel Palazzo», annuncia l'assessore comunale alla cultura Nicola Oddati, che prosegue: «Gestire un museo è cosa ben diversa dal saper fare ristorazione, per cui è necessario che il "servizio aggiunto" sia affidato ad esperti del settore». E proprio per questioni di affidamento e per lavori in corso sono sbarrate anche le porte dei due punti di ristoro di San Martino e Sant'Elmo, varati qualche anno fa con una gara europea. La struttura di San Martino dovrebbe essere un ristorante di lusso, ma i soldi stanziati non sono bastati perché durante i lavori sono emersi problemi strutturali. Quella di Sant'Elmo è ultimata, sarà un bar che servirà anche il neonato museo del Novecento, ha un bel gazebo decorato da Sergio Fermariello, ma non può essere aperta pri-

ma della nuova gara di affidamento dei servizi. Intanto i visitatori devono accontentarsi di un grazioso bar che si trova a fianco alla biglietteria di San Martino, dove si può rimediare almeno cappuccino e cornetto.

Il Madre era partito con grandi intenzioni, ma oggi il ristorante è aperto solo durante le inaugurazioni, per le cene post vernissage o in occasione degli eventi: Madrenalina il giovedì nella sala polivalente con finger food o l'Apemadre della domenica. Durante l'apertura ordinaria del Museo di Donnaregina, invece, solo caffetteria, cocktail e qualche alcolico, con un prezzario che va da un euro e cinquanta ai cinque. Per i più affamati, torte, croissant e qualche pizzetta. Il personale, in compenso, è gentile e attento.

Infine, unica eccezione di rilievo in un panorama abbastanza desolante è la Città del gusto, wine bar e pizzeria che serve la Città della Scienza a Coroglio. La struttura è gestita dal Gambero Rosso che garantisce alta qualità della materia prima e varietà nell'offerta. In effetti non si tratta del ristorante del museo, ma di un buon ristorante nato accanto al museo. E così la formula funziona. Magari se ne potrebbero trovare altre, adatte a una città che vuole sentirsi europea.