

RISTOAEREO a Roma



BUTIQ GURMÉ a Modica



QUI SI MANGIA STRANO

Se vuoi una buona idea per una serata al ristorante, noi te ne diamo sei. Così nuove e originali da lasciarti a bocca aperta

di ISABELLA COLOMBO scrivile a dminliberta@mondadori.it

Ti piacciono le avventure gastronomiche? Oggi hai pane per i tuoi denti: le preparazioni innovative e i locali originali sono l'ultimo trend. Qui trovi sei proposte in tutta Italia.

Tre menu a tema

Cucina al vapore Un mix unico di sapore e leggerezza: al That's vapore di **Milano** (thatsvapore.com) puoi ordinare cestini di bambù con ingredienti selezionati. Dal pesce (ottimi i cubi di salmone all'arancia) alla carne (il petto di pollo è speziato al curry), alla pasta (i fazzoletti di zucca mantovana hanno un letto di spinaci). Tutto cotto dentro scenografici forni a vapore e accompagnato da centrifugati.

Ingredienti crudi Ha aperto da pochi mesi a **Bologna** Botanica Lab (botanicalab.com), il primo laboratorio artigianale di raw food dove gustare ricette senza glutine e soia. La titolare, Anna Artesiani, ha studiato negli Stati Uniti da Matthew Kenney, guru del crudo, e ora propone piatti curatissimi con ingredienti che sostituiscono le proteine animali. Come i crackers di grano saraceno essiccato, il cuscus di cavolfiore e le squisite quiche.

Ricette sotto vetro La vasocottura è di moda (la tecnica è quella delle conserve ma applicata agli alimenti più diversi) ed è salutare perché sapori e nutrienti sotto vetro restano intatti. Vuoi provare? Al Butiq Gurmé (gurmescilia.it) di **Modica** (Rg) gli chef Carmelo Floridia e Stefano Alfano reinterpretano la cucina siciliana. Dal pesce spatola in agrodolce alle lenticchie nere con bottarga.



THAT'S VAPORE a Milano

Tre location spettacolari

In una cisterna L'indirizzo cult è sotto la piazza centrale di **Matera**. E con sotto, si intende proprio sottoterra. La 19ª Buca winery (diciannovesimabuca.com), scavata nel tufo, in origine era una cisterna. Oggi, qui, trovano posto i tavoli di un ristorante che offre menu lucano, bar e bruschetteria con cantina da intenditori, sala musica, zona lettura e persino un mini campo da golf.

Nella fusoliera A **Roma** puoi cenare in un aereo con camerieri vestiti da steward e vista sulla giungla per un autentico effetto survivor. Costruito nel 1957 in California e riservato ai voli dei Capi di Stato italiani negli anni Sessanta, oggi accoglie chi vuole fare un'esperienza culinaria in un ambiente insolito ma elegante. A bordo, i tavoli sono per due e il menu è a tema romantico (ristoaereo.com).

Dentro alle botti Se ami la cucina e lo stile tirolese prenota allo Schmuckhof di **Chiusa** (Bz, via Tinne 7). Nella parte più antica del ristorante, che è un vero e proprio museo di arte contadina e ha un mulino ad acqua ancora funzionante, si può cenare dentro le grandi botti che ospitano ciascuna un tavolo per due. Alle pareti sono appesi gli antichi attrezzi della cultura rurale, come paioli di rame, forconi per il fieno e fiaschi di vino.