



La biblioteca di Calatrava
a Zurigo

La carbonara a due stelle Michelin di Rico Zandonella

© Fabian Heefel

Zurigo + Basilea + sapori + arte



L'OMBELICO DEL MONDO OGGI È IN MEZZO ALLE ALPI.
PERCHÉ IN SVIZZERA UN'ECONOMIA VINCENTE E SOLIDISSIMA
HA PRODOTTO, E CONTINUA A PRODURRE, ARTE D'AVANGUARDIA E RISTORAZIONE D'ECCELLENZA.
ZURIGO E BASILEA SONO LE METE IDEALI PER UN VIAGGIATORE EDONISTA,
ALLA RICERCA DI CREATIVITÀ CURIOSA E SFIDANTE

testo di GUIDO BAROSIO e foto GUIDO BAROSIO e MAURIZIO FADDA



Zurigo: le rive del fiume Limmat

C'era una volta la **Svizzera**. Dal dopoguerra agli anni Settanta (e anche Ottanta), gli italiani valicavano le Alpi alla ricerca di lavoro e di speranza. Al loro arrivo erano accolti da città austere e grigie, dove si mangiava alle 18 e il sole faceva capolino un paio di mesi l'anno. Il **divertimento**, anche per gli autoctoni, era un concetto che **non compariva in menù**, merito di una storica cultura protestante basata sulla formula: 'lavoro-arricchimento-disciplina-moderazione'. **Zurigo e Basilea oggi**: popolazione sempre più giovane e colta, elevata natalità, il **maggior numero di ristoranti stellati e di gallerie d'arte pro capite al mondo**. A questo aggiungiamo cieli azzurri e giornate assolate (in estate si superano regolarmente i 30°C), merito di un cambiamento climatico che qui ha portato esclusivamente vantaggi. Una rivoluzione urbana e culturale con dieci anni di vita, motivata da ragioni economiche, prima, e sociali immediatamente dopo. La Svizzera è la banca universale, terreno ideale per la grande imprenditoria, la finanza in ogni sua forma, ma anche per la nascita di floride startup. Quindi le **metropoli**

Zurigo: la Kunsthalle

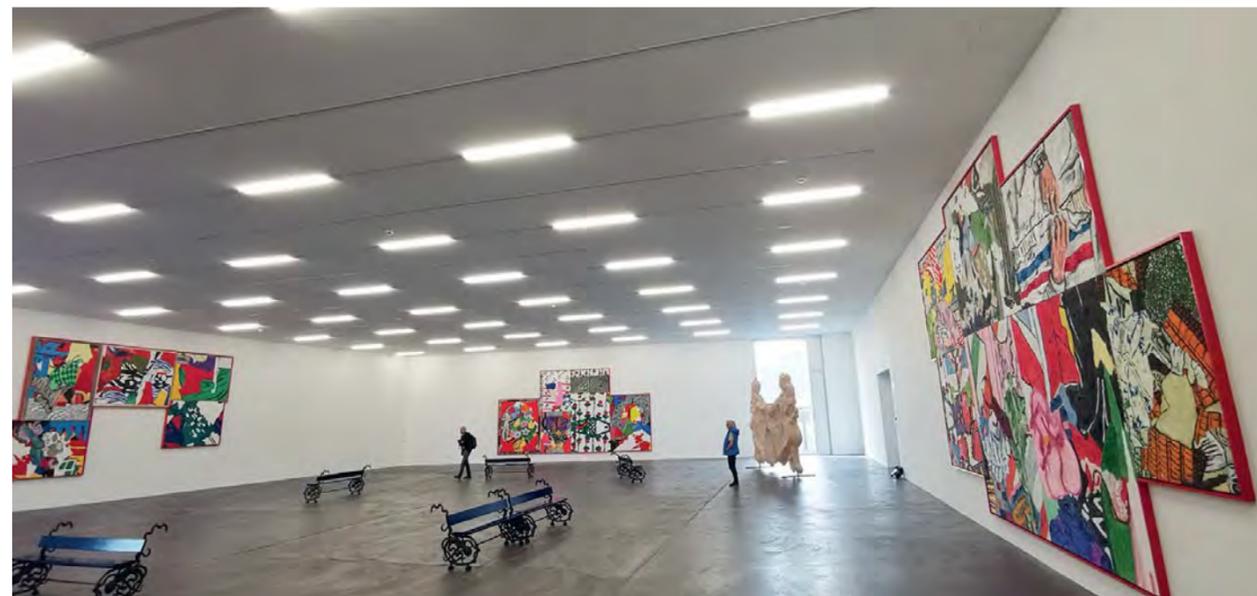


Zurigo: la mostra dedicata a Pablo Picasso e Louise Bourgeois

elvetiche si sono rivelate un **formidabile attrattore** per giovani manager qualificatissimi, provenienti dal mondo intero. Figure che hanno trasformato stili di vita e aspettative, ringiovanito il panorama, incrementato la natalità. Tutto naturalmente fondato su una **disponibilità economica elevata**, verrebbe da dire elevatissima, perché gli stipendi medi sono sui 6mila euro mensili (i più alti al mondo) contro i 1500 dell'Italia. Tasso di disoccupazione? Intorno al 4%. Oggi Zurigo (500mila abitanti) e Basilea (200mila) hanno una **popolazione composta per oltre il 30% da abitanti di origine straniera**, per la maggior parte impegnati in settori ad altissima competitività internazionale: bioscienze, tecnologie digitali, fintech, robotica, farmaceutica (con i colossi Roche e Novartis), intelligenza artificiale, ingegneria ambientale. Perché queste sono tra le città più green del continente, avevate dubbi? Certo, il costo della vita è più alto rispetto all'Italia, ma raramente supera del 20% quello di Milano. Così, oggi **Zurigo e Basilea sono divertenti come Barcellona**, ma restano organizzate e funzionali dai tempi della **Riforma di Zwingli**, che compie 500 anni proprio nel 2019.

Zurigo è la locomotiva del paese, una metropoli di dimensioni contenute e dal motore possente, dove le grandi banche e i colossi dell'imprenditoria si integrano con centinaia di startup e PMI in una **superba cornice di vita**, la seconda al mondo dopo Vienna per lo studio di consulenza Mercer. **Sul fronte dell'arte contemporanea** Basilea è partita prima (la celebre Art Basel, la più qualificata fiera al mondo, si tiene dal 1970), ma **Zurigo sta bruciando le tappe**. La capitale dell'economia rossocrociata ha un centro storico di grande eleganza, tagliato in due dal **fiume Limmat**, prima che questo si tuffi nel **Lago di Zurigo**. Ma il vero **fulcro creativo** della città si trova ad ovest, nella **Löwenbräu-Areal**, dove ha sede la **Kunsthalle**. Questa era una zona ad alta densità industriale, dominata dalla mole di quella che fu la maggiore fabbrica di birra della

Zurigo: Kunsthalle, gli spazi dedicati agli artisti emergenti



città. Il recupero del complesso, terminato nel 2012, ha permesso l'apertura di grandi spazi culturali, molti dei quali destinati ai fermenti artistici della nuova scena zurighese. Ma la Kunsthalle – diretta da **Daniel Baumann** – si è anche rivelata un magnete per attività culturali e gastronomiche, basta posare lo sguardo intorno e si osservano le insegne di tantissime gallerie d'arte, e altre ancora si stanno posizionando. L'industria e i vecchi docks costituiscono l'habitat ideale per il nuovo, i luoghi concepiti per il lavoro e la fatica si aprono a scenari metropolitani di grande originalità, dove ci si avventura da esploratori curiosi. Nell'edificio principale della Kunsthalle vanno segnalati il **Migros Museum of Contemporary Art**, di dimensioni ridotte ma vivacissimo per le proposte culturali, e la **Hauser & Wirth**: una delle maggiori gallerie d'arte al mondo (con sedi a St. Moritz, Londra, New York, Somerset, Los Angeles, Hong Kong e Gstaad), ma anche una casa editrice con un prezioso catalogo e il neonato magazine Ursula. Hauser & Wirth, ormai, si pone come una vera e propria istituzione museale di livello e, attualmente, offre ai visitatori l'esposizione **'Louise Bourgeois & Pablo Picasso: Anatomies of Desire'** (visitabile fino al 14 settembre). La mostra – piccola e originale – fa dialogare sul tema del corpo due maestri che, nonostante abbiano vissuto la medesima epoca, non si sono mai conosciuti. Dato di fatto che appare impossibile accettare, perché **le opere sembrano composte assieme**, fatte per osservarsi, punto di partenza verso percorsi paralleli. La nuova creatività elvetica esplora simultaneamente l'arte contemporanea e il mondo dei sapori. Così, a poche decine di metri dalla Kunsthalle, ha aperto i battenti **Markthalle** (231 Limmatstrasse), mercato dove un mercato non c'era mai stato. Sotto le volte di un antico edificio industriale, trovano spazio bancarelle di frutta e verdura (carissima, ma Zurigo non è esattamente il luogo dove fare la spesa), un emporio di prodotti italiani (molto curato, con ottima pasta fresca e prezzi



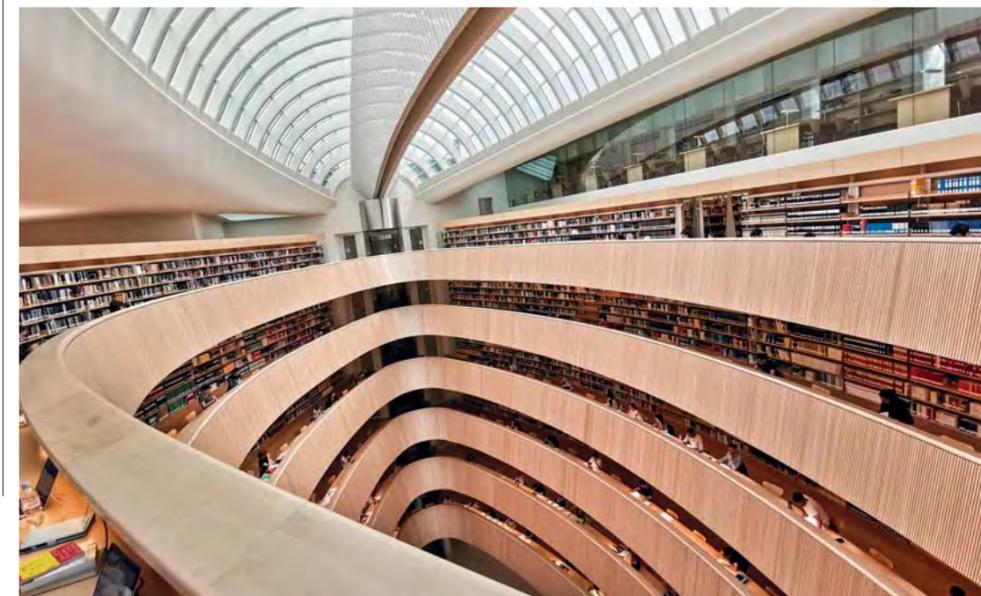
Zurigo: il Restaurant Markthalle



L'Hacktätschli, specialità del Markthalle

accettabili), ristoranti orientali e sudamericani, cocktail bar e il nostro preferito: il **Restaurant Markthalle** (www.restaurant-markthalle.ch), selezionatissimi prodotti del contado elvetico, sapori schietti, piatti da ristorazione d'eccellenza serviti come in trattoria, birre che da sole migliorano la giornata. Segnatevi questo piatto – **Hacktätschli** – per ordinarlo a colpo sicuro: è una polpetta morbida e fragrante, preparata con la migliore carne delle Alpi svizzere e pangrattato, quando la semplicità vince attraverso due soli accordi. Per il 'plat du jour' (lo chiamano così, alla francese) e una birra generosa non spenderete più di 25 euro. E ora dedichiamoci alla più emozionante realizzazione di architettura contemporanea della città, quella che fa capolino dalle riviste specializzate del mondo intero: la **Biblioteca di Calatrava** nella Facoltà di Legge (Rechtswissenschaftliche Bibliothek, Ramistrasse 74/75, www.ius.uzh.ch). Inaugurata nel 2004, è costituita da sette gallerie di legno chiaro che formano uno **spazio aereo ellittico, volutamente asimmetrico**, illuminato

Zurigo: la Biblioteca di Calatrava





Zurigo, la sede e gli spazi del Photobastei



da una grande cupola in vetro. Le balaustre dei vari livelli sembrano fluttuare nello spazio e il colpo d'occhio lascia senza fiato, l'impressione è quella di immergersi nella **biblioteca di Babele** di Jorge Luis Borges. Ma l'architetto spagnolo ha concepito un capolavoro assolutamente funzionale, con 5mila metri di spazio per i libri e 500 postazioni di lavoro affacciate verso il vuoto: un parlamento del sapere dove tutti guardano nella medesima direzione.

A poche centinaia di metri dalla Biblioteca, merita una lunga visita la **Kunsthhaus**, il maggiore museo della città, una raccolta veramente impressionante con capolavori di ogni epoca, dalla pittura classica alle avanguardie. La ricchezza di un paese è anche misurabile attraverso le sue collezioni artistiche, che mettono in scena quanto di bello, nei secoli, le famiglie più facoltose hanno pazientemente raccolto. E la Kunsthhaus riflette in maniera ideale la salutare economia elvetica degli ultimi cinque secoli. **Opere magnifiche**, tantissime opere magnifiche, esposte attraverso un ben delineato percorso che è una vera rotta verso la meraviglia, tela

Zurigo, l'edificio dell'Opera



dopo tela. Nelle sale incontriamo dipinti di **Füssli, Manet, Degas, Gauguin, Monet, Van Gogh, Chagall, Munch, Modigliani, Picasso, De Chirico, Giacometti**, forse le opere più belle di Giacometti. Poi, con occhi sbarrati, scopriamo che tutto quello che abbiamo visto è solo un decimo del patrimonio disponibile. Proprio per questo, è quasi pronto (inaugurerà il prossimo anno) il 'luminoso parallelepipedo', l'ampiamiento concepito dall'archistar **David Chipperfield**. Il nuovo edificio comprenderà un 'giardino dell'arte', pensato per dialogare col quartiere circostante.

A Zurigo ci sono anche spazi underground, lontani dalle ricche gallerie che dettano le leggi del mercato, ma di grande impatto sociale e culturale. Spazi come il **Photobastei** (125 Sihlquai, www.photobastei.ch), dove protagonista è la fotografia d'autore, ma accade anche tanto altro: cene e feste per i bambini extraeuropei del quartiere, seminari e corsi, DJ set e serate musicali. L'edificio che ospita l'associazione sarà demolito, non si quando ma loro se ne fregano. Al piano principale, dove si tengono le mostre, ci sono anche una libreria, un bar e un'area relax aperta a tutti. **Il livello delle esposizioni è frutto di solidi rapporti internazionali**. Gli ospiti più recenti sono stati Robert Frank e Gundula Schulze Eldowy, i prossimi non si sa. Con poche migliaia di euro i fotografi, svizzeri e stranieri, possono allestire una propria mostra, e fa sicuramente curriculum. Grande Photobastei, qui Zurigo sembra Berlino, ed è persino meglio.

Di tutt'altro tono, ma imperdibile per gli appassionati di calcio, è il **FIFA World Football Museum** (27 Seestrasse, www.fifamuseum.com), aperto nel 2016 e concepito per esaltare il calcio e il mito del calcio, le sue manifestazioni simbolo e i campioni che hanno fatto epoca. Accolti da un immenso video circolare (mai visto niente con una definizione migliore), si scende nell'area dedicata ai mondiali (filmati, oggetti, coloratissime composizioni grafiche...), per poi confluire nell'avvolgente sala cinematografica. Qui l'emozione tocca lo zenit, perché viene proiettato un **film** (breve, ma del tempo non ve ne accorgete) **dedicato alle finali mondiali dal 1966 al 2018**. Non si procede in ordine cronologico,



FIFA World Football Museum: la grafica dei Mondiali 1954

Zurigo: Haus Hiltl



edizione per edizione, ma minuto per minuto, come se si assistesse ad un unico match dove giocano contemporaneamente Bobby Charlton e Zidane, Maradona e Mbappé, Paolo Rossi e Messi. Alla fine tutti vincono, tutti alzano la Coppa. E tu sei esausto. Dopo, l'ultimo piano neanche lo vedi, bacheche storiche, giochi per bambini, niente potrà più eccitarti come quel video di pura adrenalina.

E adesso torniamo nel cuore del centro, per una tappa gastronomica storica quanto originale da **Haus Hiltl** (28 Sihlstrasse, hiltl.ch), **il più antico ristorante vegetariano al mondo**, certificato dai Guinness World Records. Fondata da Ambrosius Hiltl nel 1898, l'attività è sempre stata gestita dalla medesima famiglia, e ora, dopo quattro generazioni, tocca a **Rolf Hiltl** il compito di portare avanti il vangelo dell'alimentazione **'animal free'**. Ma il brand, nel tempo, ha esteso le proprie attività e oggi Hiltl organizza corsi e pubblica raffinati libri di cucina. L'ultimo, **'Meat the green'** (illustrato con provocatoria ironia), lancia il concetto della **'macelleria vegetariana'** (che adesso è anche uno shop), dove la verdura viene trattata (e simpaticamente maltratta) come i prodotti di origine animale. Nelle grandi e luminose sale del ristorante si può optare per due formule, alla carta e buffet. La seconda vince per l'infinita varietà di proposte, oltre cento, che il cliente può scegliere liberamente: piatti mediterranei (italiani, libanesi, ebraici, greci, arabi...), orientali (cinesi, indiani, giapponesi, thailandesi...), più le creazioni degli chef. Saperi avvincenti e



impeccabili, che fanno capire come la scelta vegetariana (o vegana) non abbia bisogno di invenzioni o surrogati, ma possa dimostrarsi vincente e interessante riproponendo specialità tradizionali delle cucine più diverse. Dopo aver composto il proprio piatto al buffet, lo si pesa (non c'è differenza di prezzo tra le portate) ed esce automaticamente lo scontrino. **Spesa media 25 euro, un affare**.

A questo punto andiamo a conoscere la cucina stellata di una città, considerata da Monocle la più ricca del mondo, dove l'eccellenza è diventata la regola e dove i clienti facoltosi non mancano certo, ma bisogna conquistarli. «Perché – ci spiega **Rico Zandonella**, svizzero italiano, due stelle Michelin – *quelli che vengono da me due giorni dopo mangiano a New York, e, prima di riverderli, so che magari hanno provato i migliori ristoranti di Parigi, Londra e Dubai. Così, quando mi chiedono "cosa ci proponi di nuovo", devo essere preparato al confronto.*



© Fabian Haefeli



In questa pagina, le creazioni del ristorante Rico's



Rico Zandonella durante l'intervista





Zurigo: il centro storico affacciato sulle rive del Limmat

colorato e accogliente che si ama al primo sguardo, **dalla cucina minuscola** (soli 14 metri quadrati) **escono capolavori di misura e fantasia**. Noi abbiamo particolarmente amato la sua **carbonara**, proposta col tagliolino fresco, arricchita da un **trancio di foie gras**, dove la vera invenzione è l'uovo cotto a bagnomaria (un'ora a 68 gradi costanti) per dare cremosità ideale: tradizionale e trasgressivo allo stesso tempo, il piatto più gettonato in carta.

La differenza è il vero lusso, e una città vincente nei sapori non può che essere una tavolozza dalle tonalità contrastanti. Così andiamo a conoscere un due stelle completamente differente, per la collocazione e le scelte imprenditoriali. Che in questo caso sono ambiziose, perché il ristorante **Pavillon** – firmato dal designer **Pierre-Yves Rochon** – è immerso nella sontuosa cornice del **Baur au Lac**: un cinque stelle che ha scritto la storia dell'accoglienza elvetica negli ultimi 175 anni. Fondato da Johannes Baur, è sempre stato gestito dalla medesima dinastia e ha ospitato personaggi del calibro di **Thomas Mann, George Bush, Margaret Thatcher, Bill Clinton, Marc Chagall, Claudio Abbado, Arturo Toscanini, Alfred Hitchcock, Richard Gere**, solo per ricordarne alcuni, ma l'elenco sarebbe lunghissimo. In questo contesto, la ricerca del meglio è un'esigenza naturale. Così, quando lo chef **Laurent Eperon** ha conseguito, nel febbraio 2019, la **seconda stella Michelin**, l'evento è non è stato salutato come un traguardo, ma piuttosto una naturale tappa di avvicinamento al vertice. Mentre in parallelo il Pavillon si aggiudicava un altro riconoscimento siderale, quello del **miglior sommelier al mondo**, con il giovanissimo **Marc Almert**, soli **27 anni**, un record per il concorso. La cucina di Eperon, vero talento per misura e accordi, capace di soluzioni originalissime ma dosate millimetricamente, **può sicuramente ambire alla terza stella Michelin**. Anche perché lo chef si presenta alla sfida con le spalle coperte ed un progetto sicuro. Nei suoi piatti si vede l'estro, ma anche il giudizio, l'attenzione, l'occhio per quelle che sono oggi le proposte più auto-

Zurigo è una piazza ricchissima ma estremamente esigente, per questo non lascio mai il mio locale. Neanche per un giorno». Il suo Rico's (160 Seestrasse, tel. 0041.449100715, www.ricozandonella.ch) è un ristorante totalmente indipendente, con il medesimo chef-proprietario da 38 anni. Nato ad Ascona nel 1961, Zandonella è arrivato subito alla doppia stella 12 anni fa; la sua cucina è «colorata e piena di sapori intensi. Assolutamente personale, perché copiare è la cosa peggiore che ci sia». Gli chiediamo come ha visto l'evoluzione dello stile e come vede oggi la ristorazione d'eccellenza: «Tutto parte dalla Francia. Le regole sono nate lì e bisogna conoscerle: le salse, i fondi, le preparazioni. Poi, col tempo, è arrivata una maggiore libertà, ma occorre sempre osservare i maestri francesi, sono loro che stabiliscono le novità. Io mi ispiro molto alla cucina italiana e mi piace usare la pasta, ma amo anche le spezie, tutti i sapori del Mediterraneo, e prendo qualche spunto dall'Oriente. Molti miei colleghi viaggiano tanto, lo so, ma io preferisco restare a casa. I miei clienti vogliono sapere che sono in cucina e devono sempre vedermi». Quanto conta la squadra? «Molto, ma sono consapevole che non posso lasciare i miei collaboratori da soli. Se mi allontanano qualche minuto c'è sempre qualcosa da correggere, e io sono un perfezionista». Rico's è un locale

Marc Almert, miglior sommelier al mondo

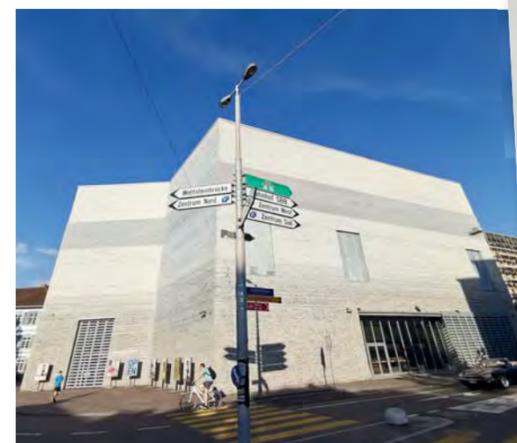


Due creazioni di Laurent Eperon



Zurigo: lo chef Laurent Eperon

© Merlin Photography Ltd.



Basilea, il nuovo edificio del Kunstmuseum

revoli dei grandi chef internazionali: attenzione (anzi predilezione) per il vegetale, per la freschezza, per una solo apparente semplicità, che non deve rischiare il banale ma puntare sull'essenza. La sua passione per l'arte contemporanea – è un grande amante di **Andy Warhol** – conferisce quel tocco in più di fantasia e originalità che fa osservare con attenzione le creazioni prima di gustarle, che le fa ricordare dopo l'incontro, dopo l'emozione suscitata dal sapore. E se il terzo 'macaron' arrivasse già nel 2020?

A solo un'ora di treno da Zurigo, **la Basilea dell'arte contemporanea e dei sapori cosmopoliti** mostra i muscoli e sorride. Elegantemente posizionata sulle due rive del Reno, la città ha sempre avuto un marcato gusto per il bello e per il nuovo, con almeno due manifestazioni di accertata notorietà internazionale: il particolarissimo **Carnevale** (mascheroni colorati e spaventosi che attraversano la città accompagnati da formidabili bande musicali), dichiarato nel 2017 Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO, e **Art Basel**, che ogni anno, a giugno, porta in città **90mila tra galleristi, artisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo**. Senza alcun dubbio, la fiera di riferimento, l'appuntamento irrinunciabile per gli amanti dell'arte

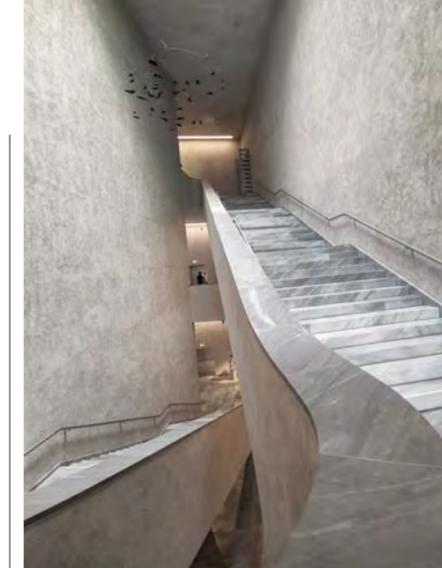


Kunstmuseum, opera di Roy Lichtenstein

contemporanea. Il nuovo arriva anche dall'architettura, capolavori firmati ovunque, in città e subito fuori: il museo Tinguely di **Mario Botta**, il grattacielo Roche e la nuova fiera di **Herzog & de Meuron** (gli archistar locali), il Museo delle Culture di **Vischer & Söhne**, la Fondazione **Beyeler** di **Renzo Piano**, gli uffici del Novartis Campus di **Frank O. Gehry**, gli uffici del Vitra Campus, sempre di Gehry, l'ampliamento del Kunstmuseum di **Christ & Gantenbein**. Persino lo splendido stadio dell'amatissima **FC Basel** porta la firma autoriale di **Herzog & de Meuron**. Ma a Basilea vincono l'integrazione e il confronto tra gli stili. Così, in un rapidissimo balzo temporale, potete godervi: le trecentesche e **magnifiche vie del centro storico**, le rive sul Reno, che gli abitanti vivono come una spiaggia, monumenti emblematici come il **Municipio** – decorato come una



Basilea, il Municipio



Basilea: la scalinata del Kunstmuseum

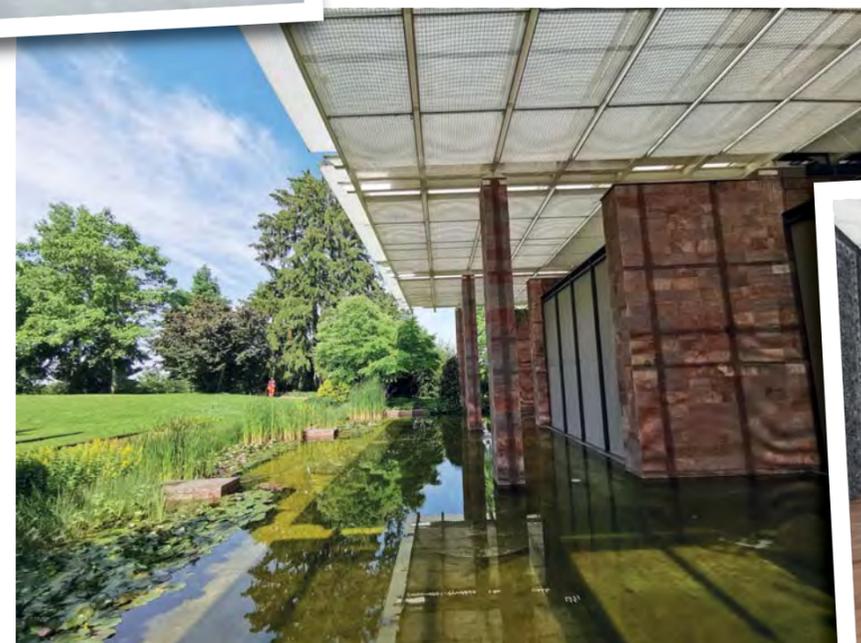


Sopra e sotto: Basilea, il Museo delle Culture



Sopra e a lato: Basilea, il museo Tinguely

Fondazione Beyeler: opera di Rudolf Stingel



Basilea: la Fondazione Beyeler



a **10mila metri quadrati**. I due palazzi, in evidente contrasto di stile, sono collegati da un ampio tunnel sotterraneo utilizzato per esposizioni temporanee. Nel 'vecchio museo' alloggiano le collezioni antiche, mentre il nuovo ospita l'arte contemporanea e le mostre. La più recente – aperta fino al 4 agosto – è veramente immensa ed ha per titolo **'Il Cosmo del Cubismo. Da Picasso a Léger'**: nelle grandi sale sono esposte decine di opere, la maggior parte del maestro spagnolo, per un percorso che esplora l'evoluzione dell'arte in un periodo rivoluzionario, dove saltarono schemi e convenzioni con l'innesto di elementi etnici e popolari, fino ad allora sconosciuti. Da non perdere anche la seconda esposizione in cartellone al Kunstmuseum, dedicata all'artista sudafricano **William Kentridge**, in programma fino al 13 ottobre. Autore di evocativi disegni e incisioni, Kentridge è particolarmente noto per i suoi cartoni animati a carboncino (proposti nel passaggio sotterraneo), che esplorano i temi della migrazione, dell'esilio e della processione, abbinati a ipnotici accompagnamenti musicali che fondono jazz e sonorità etniche. Sulle rive del Reno, raggiungibile con mezz'ora di camminata dal centro in una cornice idilliaca, **Mario Botta** ha collocato il suo museo dedicato al genio di **Jean Tinguely**. L'artista svizzero, particolarmente legato a



Fondazione Beyeler: opera di Rudolf Stingel



Il currywurst di Nomad

Basilea, dove ha trascorso l'infanzia, è stato un protagonista diverso da tutti gli altri: la sua è una **rivoluzione attraverso il gioco**, l'ironia, la trasgressione, la provocazione tagliente sempre arricchita dal sorriso. Lo si potrebbe definire scultore, ma in realtà le sue opere sono collage meccanici qualche volta coloratissimi, che si animano con meccanismi semplici, apparentemente inutili, dai **movimenti sferraglianti e ripetitivi**. Tutti materiali che, per essere goduti, hanno bisogno di grandi spazi luminosi, esattamente quelli che ha creato Botta nel suo omaggio architettonico. Fino al 22 settembre, le opere di Tinguely dialogano con quelle di **Rebecca Horn**, in un'esposizione che, significativamente, non viene isolata ma immersa nel contesto. E adesso il museo che vale un intero viaggio. Per l'ambiente che lo circonda, l'idilliaco **Berower Park**, per l'architettura dell'edificio, firmata da **Renzo Piano**, per la collezione di capolavori, che riunisce oltre **300 opere di arte moderna e contemporanea**, per le formidabili mostre temporanee dedicate solo ai grandissimi, la **Fondazione Beyeler** (nata per iniziativa del gallerista Ernst Beyeler) non è una tappa, ma la ragione principale di un viaggio. Si è appena conclusa l'esposizione dedicata al periodo rosa e blu di Pablo Picasso, ed ecco che i riflettori si sono accesi su **Rudolf Stingel**, mera-



Fondazione Beyeler: opera di Rudolf Stingel

nese, semplicemente il **maggiore artista contemporaneo al mondo**. La mostra (visitabile fino al 6 ottobre) è la retrospettiva completa (arricchita con opere inedite) di un vero genio. In ogni forma di espressione umana (dalla pittura alla musica, dalla poesia all'alta gastronomia), il talento assoluto si riconosce quando non ha bisogno di spiegazioni, quando riesce a farsi comprendere, senza mediazione, anche dal neofita, dal semplice curioso, da chi non dispone di strumenti critici adeguati. Stingel è così: può emozionare chiunque con le sue **opere immense**, apparentemente semplicissime ma **soggioganti**, dove appena ti avvicini scopri una tecnica che lascia senza parole. In lui troviamo l'astratto e ogni possibile citazione, il gigantismo e il dettaglio, magari ripetuto all'infinito, l'iperrealismo fotografico e la **luminosità in continuo movimento**. I materiali? Tutti, senza eccezioni, ma certe tavole istoriate in metallo fuso ce le porteremo nella memoria per tanto tempo. Per chi volesse prendere nota, l'anno prossimo tocca a **Goya**, in programma alla Beyeler dal 16 maggio al 16 agosto 2020.

Rientrando verso il centro, vale una sosta il museo che Basilea ha dedicato alle **culture del mondo**, dopo il Quai Branly di Parigi, il più bello d'Europa. Concepito da **Vischer & Söhne**, l'edificio, con grandi vetrate verso l'esterno, è **articolato su tre piani**, sempre dedicati a mostre differenti. Nel periodo estivo se ne possono ammirare tre: una sul **Carnevale di Basilea**, un'altra dedicata alla 'Ricerca del sapere attraverso l'occhio del collezionista' (con opere rarissime di ogni epoca e latitudine) e, infine, la più sorprendente – 'Oggetti, interpretazioni, dimensioni' – dove gli spazi sono dominati da **immense sculture dell'Oceano Pacifico**.

Lo scenario gastronomico di Basilea merita attenzione non solo per la qualità, ma anche per una varietà cosmopolita. Nel cuore del centro, a pochi minuti dal Kunstmuseum e dalla Cattedrale, **Nomad** (8 Brunngässlein, tel. 0041.616909160, www.nomad.ch/en/eatery) propone un **dialogo serrato aperto ai sapori del mondo**. Il concept della casa (che è anche boutique hotel) punta sul viaggio: cocktail speziati e originali (con evoluzioni sorprendenti dei classici mojito e gin tonic), birre elvetiche, hamburger come negli States e un currywurst con tocchi tropicali che ti fa venire voglia di tornare appena sei uscito. A Basilea esercita la sua arte **la più celebre chef della confederazione: Tanja Grandits**, **due stelle Michelin da Stucki** (42, Bruderholzallee, tel. 0041.613618222, www.stuckibasel.ch). Figura minuta, modi gentili ma senza troppe cerimonie, Tanja (che è anche autrice di sei libri) punta tutto sulla naturalezza delle proprie composizioni e conquista attraverso una cucina equilibratissima, dove ogni minimo dettaglio del piatto corrisponde ad un sapore perfettamente riconoscibile. In tutte le sue creazioni – anche quando il protagonista è il pesce, oppure la carne – **l'elemento**



Tanja Grandits



Creazioni di Tanja Grandits



Basilea: il ristorante Stucki



Lo chef Michael Baader e una sua creazione per Bel Etage

vegetale è sempre fortemente presente: erbe di campo, verdure di stagione, petali, frutta. Un'anima green che si ritrova ovunque, dagli elegantissimi biglietti da visita in cinque versioni alla home page del suo sito, dove il volto della chef è nascosto con un grande mazzo verde di erbe di campo.

Lasciamo Basilea con un ristorante che abbiamo amato molto, perché appartiene a un mondo – quello dell'**Hotel Teufelhof** (47/49 Leonhardsgraben, tel. 0041.612611010, www.teufelhof.com) – dove l'accoglienza si declina in ogni possibile formula, con professionalità e un tocco d'allegria. Questo grande albergo classico occupa un edificio settecentesco nel cuore della città: una parte delle stanze (con la formula Art Hotel) è dedicata alla pittura contemporanea e illustrata da artisti residenti che periodicamente le rinnovano; altre camere (Gallery Hotel) propongono invece arredi design di taglio internazionale. Tra i diversi servizi a disposizione del cliente, un teatro e le cantine 'archeologiche', dove si possono organizzare convivi fuori dal tempo. Detto che è disponibile un ristorante informale

a prezzi abbordabili, l'**Atelier**, l'approdo più amato dai gourmet è il **Bel Etage, una stella Michelin**, dove dal 1989 (anno di apertura) lo chef è **Michael Baader**, classe 1965. La sua cucina deve rispondere a due esigenze: i banchetti esclusivi per la clientela business (Basilea è il quartier generale di Roche e Novartis, come detto, tra le maggiori case farmaceutiche al mondo) e il servizio per i tavoli individuali, dove le richieste si fanno anche più esigenti. Noi abbiamo provato il **Bel Etage** quando, contemporaneamente, andava in scena una grande cena nel giardino, evento nella norma per una maison che ospita fino a **mille appuntamenti l'anno**. Eppure tutto si è svolto alla perfezione per tutti: tempi, sapori, servizio, niente è mai sfuggito al controllo. La cucina di Michael è tradizionale, allegra, gioiosa, saporita; un classico che non tramonta, dove i migliori prodotti svizzeri incontrano i fondamentali della ristorazione francese. Ma c'è di più: il tocco di spezie, qualche nota sudamericana, la strizzata d'occhio all'Oriente rivelano personalità curiosa e coraggio.

La Basilea dei sapori cosmopoliti è anche, o forse soprattutto, questo: **confrontarsi ogni giorno con chi arriva e con coloro che qui sono già di casa**. Oggi l'ombelico del mondo sta in mezzo alle Alpi, arte e ristorazione ne certificano l'eccellenza. >>>

Panoramica di Basilea



CHARITY PARTNER



FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO ONLUS

MAIN SPONSOR



GOLF SR FORMULA RYDER CUP

20 SETTEMBRE 2019 - CIRCOLO GOLF TORINO LA MANDRIA



GOLF SR FORMULA RYDER CUP

TORINO



Circolo Golf Torino
La Mandria

VS



Royal Park
I Roveri

FORMULA MATCH PLAY 4 PALLE PAREGGIATA

DALLE ORE 10 ACCOGLIENZA GIOCATORI E COFFEE BREAK

ORE 11 PARTENZA SHOTGUN

DALLE ORE 18 CONSEGNA SCORE E APERITIVO

ORE 19:30 PREMIAZIONE E CENA

E-mail: sales@grandischermi.com - Mobile: +39 334 66 58 463

PARTNER



POWERED BY

