Roma, il Maxxi rinnova la ristorazione anche grazie alla chef Bowerman

cristina-bowerman-cucinaitaliana-43182009

Il **Maxxi di Roma**, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo progettato dall'architetta Zaha Hadid, triplica gli spazi dedicati alla collezione permanente e **ripensa gli spazi interni di accoglienza e del servizio di ristorazione**. Ques'ultimo è stato affidato con gara europea al **Consorzio Stabile Seaman**, realtà romana già attiva nel settore con la gestione del Ristrò Luna e L'altra, alla Casa Internazionale delle Donne, e con l'imminente apertura di un nuovo format gastronomico presso lo stabilimento Torre Marina sul litorale di Tor San Lorenzo.

Due i punti di ristorazione previsti dal progetto, a partire da **Typo**, la nuova caffetteria-bookshop ospitata nella sala delle ex caserme, che, con i suoi accessi su via Guido Reni, aprirà un nuovo ingresso al Maxxi. Su Piazza Alighiero Boetti affaccia invece invece **Linea**, il nuovo ristorante del Maxxi, che vedrà anche il coinvolgimento, a livello di consulenza, della chef stellata **Cristina Bowerman**, già a capo nella capitale del ristorante **Glass** di Trastevere e del nuovo format **Romeo Chef & Baker**, recente apertura di Piazza dell'Emporio a Testaccio. La chef, chiamata a partecipare dal Consorzio Seaman, non seguirà integralmente l'offerta gastronomica di Linea ma garantirà la sua **supervisione** nella realizzazione della proposta gourmet, che prenderà il via a partire dal mese di giugno. Per differenziare l'offerta, il ristorante sarà quindi in grado di offrire al pubblico un menu lunch più informale nella sala principale, ed un menu creativo per 30-40 coperti, curato direttamente da un team formato e diretto dalla chef.

Romeo sarà invece coinvolto attraverso la **fornitura di prodotti artigianali e di qualità** - come pane, dolci e gelato, disponibili anche presso la caffetteria Typo anche take away - gelateria artigianale, green corner e aperitivo. "Obiettivo comune della Re-evolutionmuseale del Maxxi - si legge in una nota - e della nuova offerta food trasformare gli spazi progettati da Zaha Hadid, in un ambiente aperto e fruibile, una sorta di **piazza di quartiere**, in grado di accogliere famiglie, turisti e appassionati di arte, cibo e cultura".