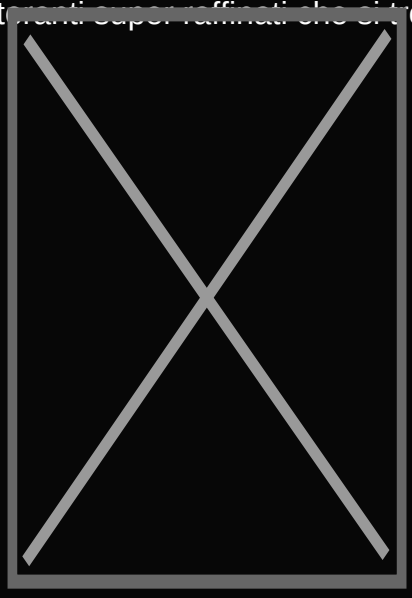
Il ristorante gourmet prende il volo. L'ultima frontiera degli chef

vicook-bistrok-09319474

Si dice ristorante gourmet, o ristorante stellato, e si pensa a location piene di carattere in città o immerse nella quiete dei piccoli centri, magari anche in campagna. Ma non si pensa (vietato negarlo!) agli aeroporti. Eppure, si sbaglia. Gli scali più trafficati del mondo sono l'ultima frontiera per gli chef. Il perché è presto detto: innegabilmente, gli aeroporti sono luoghi ad altissimo transito. Ancora, sono posti in cui capita di aspettare, aspettare, aspettare. E che cosa c'è di meglio che ingannare l'attesa, e la noia, con un pranzo o una cena sublime? La mappa dei ristoranti super raffinati che si trovano in aeroporto comprende città italiane, europee e del mondo.



[caption id="attachment_19792" align="alignleft" width="207"] Vicook Bistrot[/caption]

Per iniziare da casa nostra, gli indirizzi più celebri sono il **Vicook Bistrot** a Bergamo Orio al Serio, in cui il tristellato Chicco Cerea insieme al fratello Bobo prepara i piatti della tradizione italiana, dalla polenta alle lasagne, senza disdegnare le più rapide focacce farcite e insalatone. A Milano Linate, lo chef Michelangelo Citino (un passato con Davide Oldani da Giannino e un presente al T-Design

Restaurant Café della Triennale di Milano) ha aperto da pochi mesi un ristorante dal menu a tempo, **Michelangelo**, in cui chi ha fretta può ordinare il piatto unico della settimana, servito rigorosamente in 8 minuti, l'hamburger in 12 minuti e chi se la può prendere un po' più comoda può gustare il menu del giorno, pronto in 40 minuti.

Super-prestigiose anche le alternative oltre frontiera. Al JFK di New York Mark Ladner (1 stella Michelin e 4 stelle del New York Times, una vera rarità) ha aperto l'**Aeronuova**. E il mitico, infernale Gordon Ramsey (12 stelle Michelin collezionate per 23 ristoranti) ha colonizzato lo scalo londinese di Heathrow con il suo **Plane Food**. Un nome, uno chef, una garanzia.