L’alta cucina prende il volo

Si dice ristorante gourmet, o peggio 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**. Per iniziare da casa nostra, gli indirizzi più celebri sono il **ViCook Bistrok a Bergamo Orio al Serio**, in cui il tristellato Chicco Cerea insieme al fratello Bobo propara 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 a tempo, **Michelangelo**, in cui chi ha fretta può ordinare il piatto unico della settimana, servito rigorosamente in 8 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 conquistate per 23 ristoranti) ha colonizzato lo scalo londinese di **Heathrow** con il suo **Plane Food**. Un nome, uno chef, una garanzia.