

Mangiare bene in aeroporto: dal New York Times i consigli degli chef

Dieci campioni della gastronomia mondiale rivelano al “New York Times” dove vanno a mangiare prima di salire sull’aereo. Solo per fare qualche esempio, se siete in partenza per Chicago, Grant Achatz consiglia il piatto della casa di Tortas Frontera, mentre se pensate di visitare il Nord Europa Rene Redzepi suggerisce la bistecca di Mash all’interno dell’aeroporto di Copenhagen, dove David Chang preferisce la colazione di Lagkagehuset. Agli amanti della cucina orientale, Chang consiglia i ramen di qualità di Rokurinsha dell’Haneda Airport di Tokyo e la vasta scelta culinaria dell’aeroporto Changi di Singapore, come la cucina del Crystal Jade Restaurant. E in Italia? Sembra che al Leonardo da Vinci di Fiumicino sia ottima la mozzarella di Obikà. Lo dice Giada De Laurentiis.

Pare di assistere a una sorta di riabilitazione della gastronomia aeroportuale, che vede finalmente, dopo tanta tristezza fast-food, lo sbarco degli chef stellati quali Heston Blumenthal e Gordon Ramsey che hanno “messo la mano” nel caffè The Perfectionist’s e nel fast gourmet restaurant Plane Food a Heathrow o il nostro Chicco Cerea, tre stelle Michelin che ha aperto ad Orio al Serio il bistro ViCook, mentre a Linate ci si delizia nell’appena debuttato il Michelangelo dello chef Michelangelo Citino, una stella Michelin.

L’attrazione degli chef si rivolge anche alle compagnie aeree, come dimostra la recente collaborazione tra Air Swiss e il cuoco svizzero Andreas Caminada, che per il 21 novembre ha ideato un pranzo ad alta quota sulla linea Zurigo-New York. Per non parlare di Joel Robuchon, che dal 2009 collabora con lo Studio Culinaire Servair che per Air France ha reinventato il menu per i clienti La Première della compagnia: fino alla fine di novembre potranno gustare un antipasto e quattro nuove portate a base di caviale, capesante, tartufi e confit de canard, ideate dal re della ristorazione francese.