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 colaborazione 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.