

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

20150524-135022-fe0d5f41

L'apertura del Mudec–Museo delle Culture è stato sicuramente l'evento clou degli ultimi mesi in via Tortona e dintorni, una delle zone più dinamiche di Milano. **Un quartiere ex industriale** che vede da anni i grandi spazi produttivi riconvertirsi in attività legate al design, alla moda e alla cultura. E appunto ex industriale (ospitava l'Ansaldo) è anche lo spazio in cui è stato recentemente inaugurato, in ritardo e fra qualche polemica, il Mudec, **progettato dall'archistar David Chipperfield**.

Il museo ospita per il momento due mostre, non ancora la collezione permanente che seguirà nei prossimi mesi, al pari della sezione dedicata ai bambini. Già in pieno funzionamento, invece, negozi e offerta alimentare, servizi essenziali nell'economia di un museo moderno.[20150524_135330](#)

Quanto ai negozi, attiguo al grande androne ce n'è uno che vende oggetti di design, mentre al primo piano, in prossimità degli spazi espositivi, c'è una libreria piccola e curata.

L'offerta del food, invece, si articola in un bistrot (piano terra) e in un ristorante (terzo piano).

Mudec Bistrot, situato al piano terra dell'edificio, offre un servizio di caffetteria e piatti veloci per le esigenze di chi desidera effettuare una pausa pranzo rapida o fare un aperitivo in uno spazio insolito e di design. Colpiscono innanzitutto l'abbondanza di spazio e le installazioni vegetali che adornano una parete. L'offerta è appunto da bistrot, quindi si concentra su panini, insalate e piatti freddi, cui si aggiungono quattro piatti caldi del giorno. I prezzi sono adeguati alla formula "snella", ma va sottolineato come i dettagli e la cura generale siano di livello superiore, a partire dalla mise en place e dal garbo del personale, per arrivare all'**antipastino gourmet offerto nell'attesa** e alla proposta di birra artigianale fuori carta.

Mudec Restaurant, nella sala che domina l'area ex Ansaldo e offre sguardi inediti sull'edificio del Mudec, propone invece menù più ricercati, per chi desidera mangiare con tranquillità in un luogo raffinato ed esclusivo. L'ambientazione è elegantemente vintage, e il menù propone antipasti dai 13 ai

30 euro (fra cui evoluzione di tonno; **spuma di mozzarella, melanzane tostate, pomodorini**; flan di baccalà, fiori di zucca e germogli), primi da 14 a 22 euro (fra cui gnocchi di seppia su crema di piselli e ricotta di pecora; **risotto capesante e arance su carpaccio di gamberi rossi**; bigoli con ragout di verdure e stracciatella di burrata selezione "Giacomo Milano") e secondi dai 16 ai 30 euro (fra cui tonno rosso, taccole, peperoni arrosto e avocado; **millefoglie di asparagi con uovo apparente**; filetto di branzino con gazpacho di piselli).

Mudec

Via Tortona, 56

Milano

www.mudec.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno](#)

[Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria](#)

[Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive](#)

[Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro](#)

[Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova](#)

[Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all'arte moderna](#)

[Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni](#)

[Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui](#)

[Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull'Expo](#)

