



SUPERSHOW DALLA GERMANIA

Bello, dall'alto

TERRAZZE DOVE CENARE, BERE UN COCKTAIL, FERMARSI PER UNA PAUSA O PER GODERSI LA VISTA, A CACCIA DI UN FILO D'ARIA IN PIU' ... **LE NOSTRE PREFERITE?** QUELLE CON IL PUNTO ESCLAMATIVO

● **FEDERICA MACCOTTA**
FOTOGRAFIE DI ROBERTA CHIESA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Volete un punto di vista diverso su Expo? Salite in terrazza. Andate alla scoperta di rooftop, verande e ultimi piani. I motivi per farlo sono almeno tre. Primo: mediamente fa meno caldo che sotto ai tendoni del Decumano, perché se tira un filo di aria appena si sale di quota pare di stare in vacanza. Secondo: alcuni padiglioni (non se ne abbiano) hanno nella terrazza il loro vero e magari unico punto di forza, il motivo per cui vale la pena di visitarli. Terzo, ma forse più importante: la vista. A guardare tutta Expo dal basso in alto, schiacciati dall'abbondanza di padiglioni, si rischia di perdere il senso d'insieme. Basta salire di un paio di piani (non stiamo mica parlando di grattacieli da capogiro) per abbracciare con lo sguardo questo riassunto di mondo in minia-

tura. Sbirciare negli altri padiglioni da visuali diverse. Osservare l'ondulatura dei tendoni del Decumano. Spaziare tra l'Albero della Vita, Palazzo Italia e i tetti che a loro volta nascondono angoli segreti. Osservare il tramonto, riposarsi, prendere un aperitivo (magari con i piedi nella sabbia). Oppure mangiare, visto che molte terrazze sono in realtà ristoranti sospesi in quota. Quello che trovate di seguito è il censimento pressoché completo della terrazze di Expo. Abbiamo escluso quelle riservate solo a eventi privati o istituzionali e abbiamo evidenziato le nostre preferite con un punto esclamativo giallo. Per il resto, il nostro consiglio è: se c'è una terrazza, saliteci. Dite addio per qualche minuto al caos delle file, riposatevi, schiacciate pure un pisolino. E ammirate questo strano posto dall'alto. ➔

PER LO SPETTACOLO

L'Albero della vita? Meglio da qui

Lo spettacolo di luci e acqua by night dell'Albero della vita (ma anche solo la sua imponente struttura, alta 35 metri) ammalia tutti, da ogni parte lo si guardi. Ma se non volete stare col naso all'insù, potete salire sulle terrazze che hanno una prospettiva privilegiata sugli show. Qualche dritta? Provate la Germania, nella zona dell'angolo di fondo. Oppure la spianata in cima al rosso padiglione Vanke. O ancora l'altissima Russia (nella zona dietro, anziché verso la tettoia di specchi) e l'ultimo piano dell'Alto Adige o la spiaggia Alessandro Rosso.

PER «SCALATORI»

Tronchi e una statua sulla vetta

Non si può definire esattamente una terrazza (al massimo un balconcino), ma la salita all'ultimo livello delle ripide rampe dell'Alto Adige è un'esperienza divertente. Ci si sente

un po' scalatori e un po' esploratori. E in evetta, tra un tronco d'albero e una statua di legno, ci si gode la vista su Palazzo Italia e Albero della vita.

■ PAD. ITALIA/ALTO ADIGE.
ORE 10-22.



FRANCIA



Chef stellati nella brasserie

Sul lato del padiglione, una scala vi conduce fino al cuore gourmand dell'offerta gastronomica francese a Expo: il «Café des Chefs». Una sorta di brasserie d'alto livello, luminosa e semplice nell'arredamento. Alcuni tavoli sono sistemati sulla terrazza, creando un angolo di tranquillità rispetto al caos di Expo. E il menu? C'è una parte della carta fissa e una che varia insieme all'alternarsi degli chef, tutti affermati e che appartengono alla «grande famiglia» dei premi Bocuse. Il menu degustazione Bocuse, appunto, costa 47 euro bevande escluse.

■ PADIGLIONE FRANCIA. CAFÉ DES CHEFS. ORE 10-22.

GRAN BRETAGNA

Fish and chips o tè delle cinque?

Sulla terrazza tra il grande alveare e il bancone di Mosimann's si può (anche) mangiare, certo. Dal fish and chips (8 euro) ai piatti, a base di ingredienti tipici, proposti dagli chef a rotazione. Ma questo spazio arioso, con tavoli e ombrelloni, è vivo da mattina a sera, quando la sfera metallica che riproduce la vita della api si accende. Qua si può fare colazione col «Great British Breakfast» o bere il tè delle cinque (19 euro per due). E ancora, assaggiare uno dei tipici cocktail (in testa il tradizionale Pimm's) o una birra.

■ PADIGLIONE GRAN BRETAGNA. ORE 10-22.30.



ROMANIA

Una «casetta» tra gli ombrelloni

La terrazza è la parte più divertente del padiglione, altrimenti vuoto e poco attrattivo. Sul tetto, infatti, è riprodotta una tipica abitazione da villaggio, costruita in legno e vetro. Circondata da verde e orticelli, ricorda un po' una baita di montagna. In realtà è un ristorante-caffetteria, che propone piatti tipici a prezzi modici: dal misto di verdure agli involtini di verza con carne, riso, peperoncini e polenta, fino alle mele cotte al forno. Si mangia dentro o fuori, riparati dal tetto spiovente o dagli ombrelloni.

■ PADIGLIONE ROMANIA. ORE 10-22.30.

FERRARI SPAZIO BOLLICINE

L'aperitivo alla milanese

Il regno delle bollicine «ad alta quota» si trova al primo piano dell'edificio Est di Eataly, affacciato sul Decumano. Uno spazio, arredato in modo moderno e «milanese», nella mani delle cantine Ferrari. Quindi qui si beve spumante, anzitutto (gli appassionati trovano anche rari calici da 40 euro), ma c'è spazio per piatti gourmand come la battuta di fassona con Grana Padano e tartufo nero (26 euro). Alle 19.02 (1902 è l'anno di fondazione delle cantine) scatta l'aperitivo con finger food.

■ EATALY. FERRARI SPAZIO BOLLICINE. ORE 10-22.30.



ANGOLA

Eleganza esotica e piatti fusion

Sulla terrazza dell'Angola vale la pena di andare per due motivi. Primo: perché è sconfinata, verde di piante dalle forme e dai profumi esotici, elegante senza essere pretenziosa, con angoli per sedersi e riprendere fiato osservando dall'alto in basso il Decumano. Secondo: per il ristorante che propone la nuova cucina angolana, evoluzione fusion dei piatti della tradizione. Dai gamberi con pepe rosa e paprika al filetto mignon con salsa di tamarindo. (piatti 10/18 euro).

■ PAD. ANGOLA. ORE 10-21. RISTORANTE: ORE 12.30-14.30 E 19.30-21.00 (SABATO E DOMENICA FINO ALLE 21.30).



PECK **!**

Grossa responsabilità: è il ristorante di Palazzo Italia, il gigante bianco dell'Expo. E si trova proprio sulla sommità dell'edificio, in un biancore di pareti e di tovaglie, in una dimensione architettonica vagamente kubrickiana. Quanto alla cucina, è un lavoro svolto con solido mestiere e una certa eleganza, anche se il menu è zavorrato da una scelta troppo tradizionale. Al punto da risultare persino anacronistica: guazzetto di cozze, spaghetti pomodoro e basilico, linguine al pesto, minestrone semifreddo, risotto alla milanese, porchetta alla romana, insalata di polpo e patate, vitello tonnato. Servizio efficiente. Prezzi robusti: piatti da 18 a 35 euro.

■ **PADIGLIONE ITALIA.** ORE 10-22 (SAB. E DOM. 10-23)

KAZAKISTAN **!**

Intimo, quasi romantico: il ristorante kazako non ha l'aria pletorica e affollata di altri padiglioni. La cucina è un romanzo. Protagonista, il caviale. O, in alternativa economica, le uova rosse di lompo. Per il resto, c'è di tutto. Le cose più sfiziose sono gli antipasti: certi fagottini fritti ripieni di formaggio, il tortino ripieno di carne o di cipolla verde. Per appetiti più impegnativi, zuppa di manzo con gnocchi di farina, «zuppa dei nomadi» (con carne e cipolla), carni marinate e grigliate (pollo, maiale, agnello o anatra), carne di cavallo alla griglia. I prezzi

non sono leggeri, ma si possono scegliere menu degustazione da 12 a 29 euro. Fa caso a parte, ovviamente, il caviale: 90 euro per 28 grammi.

■ **PADIGLIONE KAZAKISTAN.** ORE 11-15.30 E 19-22.30.

URUGUAY **!**

Il ristorante si trova al piano terra del padiglione, con tavoli all'interno e all'esterno, protetti da una fila di ombrelloni. La cucina ha un punto fermo: la carne dei pascoli dell'Uruguay. E difatti, il menu è un assolo per carnivori: si va dall'entrecôte al medallion de lomo (medaglione di filetto), alla bistecca di fiocco e così via. Tutti i piatti sono serviti con patate alla brace e salsa criolla. I prezzi non sono

morbidissimi, ma la qualità è alta: le portate di carne costano tra i 25 e i 36 euro. In alternativa, insalate, empanadas e salsicce alla griglia (da 9 a 15 euro).

■ **PADIGLIONE URUGUAY.** ORE 10-22.30.

MESSICO **BESAME MUCHO**

Il ristorante Besame Mucho è posto sulla sommità dell'edificio. Cucina a vista e tavoli all'aperto sotto una tettoia. La cucina schiera piatti tradizionali, elaborati con spirito moderno: ceviche verde ai frutti di mare, tartare di tonno, ostriche in salsa verde con tortino di carne, zuppa di fagioli neri, polipo con patate e salsiccia, lingua di manzo con verdure, roastbeef ai

sapori di Monterrey. Portate da 9 a 18 euro.

■ **PAD. MESSICO.** LUN.-GIO. 12-16.30 E 18.30-23. VEN.-DOM. 12-23.30.

OLANDA

Oltrepassato l'allegro accampamento dei foodtruck, si approda al ristorante vero e proprio, vetrato e luminoso, come una serra. Con una platea di tavoli apparecchiati sui quali squilla l'arancio olandese dei tovagliolini di carta. Il menu incrocia curiosamente la tradizione dei Paesi Bassi a quella italiana, producendo piatti come il polpettone di carne con parmigiana di melanzane, l'ossobuco al vino con fagioli, la caponata, le linguine al pesto con gamberetti olandesi. Più

fedeli alla tradizione l'aringa fresca, l'anguilla affumicata, le bitterballs. Servizio al tavolo e qualche posto all'aperto. Piatti da 7 a 13 euro.

■ **PAD. OLANDESE.** ORE 12-22 (SABATO E DOMENICA 12-23).

REGNO UNITO

Il Regno Unito scende in tavola con un bar-tavola calda affidato alle cure di Mosimann's, firma della gastronomia londinese. È posto su una terrazza, al termine del percorso sul quale è costruito l'intero spazio. Qualche tavolino, qualche ombrellone. E il luccichio dell'alveare metallico che domina il padiglione. Nel piccolo menu, un riassunto della cucina britannica. A colazione, «great British breakfast»: uova strapazzate, bacon, salsiccia, funghi, fagioli stufati (8 euro). Piatti caldi (8 euro): tortino di salmone, petto di pollo al miele, tortino ai formaggi con verdure grigliate. Mentre tra i freddi (7 euro): salmone affumicato scozzese con asparagi, sandwich al roast-beef, British meat and cheese (una portata di formaggio e carne). Il mitico tè delle 5 è proposto anche in versione take away: tartine di salmone affumicato, di uova con insalata, di tonno con formaggio e cetriolo, pasticcini, biscottini, un brownie al cioccolato (18 euro per due).

■ **PADIGLIONE REGNO UNITO.** ORE 12-22 (SAB. E DOM. 12-23).



A PALAZZO ITALIA IL RISTORANTE «PECK»