



LO CHEF ENRICO BARTOLINI - PH. RANCESCO MION

## LÌ NEL MUSEO DOVE CUCINANO LE STELLE

*Aperto da meno di un anno, il MEC ha già ospitato nomi altisonanti della ristorazione italiana. A chiudere il ciclo Gourmet Experience il 27 agosto sarà Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia*

Il MEC Museum&Restaurant di Palermo (via Vittorio Emanuele 452, all'interno di Palazzo Castrone Santa Ninfa) il 23 giugno ha dato inizio a un ciclo di quattro serate Gourmet Experience, con protagonisti chef stellati e aziende storiche di vini pregiati. Quattro appuntamenti nel luogo in cui il mondo della tecnologia e della cultura informatica s'incontrano con quello dell'alta cucina, creando forti connessioni; intento già chiaramente espresso nel suo



acronimo (MEC - Meet Eat Connect). Hub creativo dove il connubio tra arte, tecnologia, innovazione e food è il vero fulcro di tutto, il museo d'informatica-ristorante, nato dalla mente dell'architetto e imprenditore palermitano Giuseppe Forello (con una delle collezioni Apple più importanti del mondo) ha ospitato - e ospiterà - grandi nomi della ristorazione italiana. Per le prime cene a quattro mani protagonisti e ospiti della cucina di Carmelo Trentacosti, executive chef di MEC, sono stati, il 23 giugno e il 2 luglio, Giuseppe Raciti (una stella Michelin allo Zash di Riposto) e il bistellato Nino Graziano; mentre il 5 agosto ad affiancare Trentacosti è stato Alessandro Mecca (una stella Michelin allo Spazio7 di Torino). Il 27 agosto invece a

siglare l'ultimo appuntamento *Gourmet Experience*, sarà un ospite d'eccezione e super atteso: Enrico Bartolini, detentore supremo di stelle Michelin in Italia; colui che ha riportato le tre stelle a Milano, che mancavano da 26 anni, dai tempi di Gualtiero Marchesi. A oggi è lo chef italiano più stellato del mondo, con un totale di 8 stelle sparse nei suoi vari ristoranti: tre stelle al MUDEC, il museo delle Culture di Milano, con il ristorante al terzo piano che porta il suo nome; due al Glam di Venezia di Donato Ascani, una al Casual di Bergamo, una a La Trattoria di Castiglione della Pescaia e un'altra a La Locanda del Sant'uffizio in Monferrato. Record, finora, imbattuto per uno chef italiano.

**G. Mor.**