



Sopra, lo chef Alessandro Circiello; accanto, un angolo del ristorante nel Palazzo delle Esposizioni; sotto, tre piatti presenti nel menu



PALAEXPÒ

IL BRUNCH A COLORI FIRMATO CIRCIELLO

CAMBIO AI FORNELLI DEL RISTORANTE NEL ROOF DEL MUSEO CHE MERCOLEDÌ OSPITA "DISPENSA STELLATA", SHOWCOOKING CON LO CHEF E PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO

di **MARIAVITTORIA BUTERA**

Una nuova avventura è iniziata al Palazzo delle Esposizioni, il famoso museo di via Nazionale ha aperto le porte della sua serra allo chef Alessandro Circiello, stella della cucina contemporanea il cui lavoro rappresenta il giusto equilibrio tra la tradizione e la nuova concezione gastronomica, che porta alle pietanze un tocco light. Giallo, bianco, verde, rosso, arancio, blu e viola, sono le tinte del brunch a colori, dal lunedì al venerdì, un'occasione unica per sperimentare la cucina di Circiello, con trenta portate curate non solo dal punto di vista estetico, ma ricche di gusto e preziose per il loro apporto nutrizionale: dal pollo cotto a

bassa temperatura ai legumi, dal risotto con erbe aromatiche, alle verdure di stagione, preparate in modo da preservarne tutte le preziose proprietà. Stagionalità e gusto contraddistinguono anche la proposta à la carte per la cena, con piatti belli e genuini: dall'antipasto di patate viola, dalle proprietà antiossidanti, abbinato ai frutti di mare come gamberi o cappellette, alla triglia scaloppata con verdure cotte a bassa temperatura. La

ESPOSIZIONI

Via Milano 9A, tel. 06-31709960.

Sempre aperto a pranzo, da martedì a sabato a cena. Chiuso domenica e lunedì sera. Costo: 50-70 euro (brunch 16 euro; sabato e domenica 30 euro)

tradizione in tavola è fondamentale per Circiello, che per questo motivo invita i clienti a scoprire le bontà italiane attraverso il brunch regionale del weekend: sabato e domenica i viaggi del gusto si svolgono attraverso buffet a tema che raccontano un territorio. Questo fine settimana tocca alla Lombardia, con proposte come il risotto alla milanese, l'osso buco e la cotoletta, senza dimenticare i dolci da forno, primo fra tutti il panettone. Mercoledì 29 il ristorante Esposizioni ospiterà "Dispensa Stellata", un appuntamento dedicato al cibo e alla lotta contro lo spreco alimentare, un "capodanno bis" promosso dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, per imparare come utilizzare i prodotti avanzati dopo le feste. Tra i protagonisti coinvolti nello showcooking, i personaggi del mondo dello spettacolo tra cui il campione di nuoto Massimiliano Rosolino e l'attrice Valentina Persia, oltre allo chef, che realizzerà delle ricette con cotechino e zampone abbinato a contorni e antipasti della tradizione. ◆