



1



2



3

GASTRONOMÍA

Milán

desde las alturas

The Cube es un restaurante efímero donde cocinan los mejores 'chefs' italianos. Desde su única mesa, domina El Duomo a vista de pájaro.

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

TIENE LAS HORAS contadas y un limitado aforo. The Cube nació el pasado 19 de diciembre y cerrará sus puertas el próximo 26 de abril. Iniciativa de Electrolux, se suma a una tendencia gastronómica en auge: los restaurantes *pop-up*, es decir, locales instalados en lugares curiosos con interés cultural o histórico, donde un *chef* reconocido oficia durante un periodo determinado. Hay una característica más a tener en cuenta: éstos establecimientos efímeros son itinerantes, con vocación de ofrecer experiencias únicas y exclusivas en varias ciudades.

1. La terraza se encuentra en un tejado y se asoma a la plaza de El Duomo.
2. La mesa es descubierta por los clientes cuando baja del techo.
3. Aunque el aperitivo se toma al aire libre, la cena en sí es un salón acristalado de aspecto diáfano.

En su última versión, The Cube está en el tejado de un edificio asomado a la Catedral de Milán (el año pasado se instaló en Bruselas y tiene

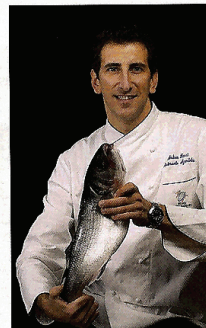
previsto viajar a principios de verano a Estocolmo y, durante las Olimpiadas, a Londres). Da de comer a 18 clientes en cada servicio, que pagan 200 € por menú, y funciona todos los días en horario de comida y cena. Se pueden reservar de una a seis plazas si hay disponibilidad. Apenas quedan huecos, pero aún es posible encontrar alguna silla en la mesa colectiva (disponible previa reserva *online*). Diseñado por el estudio milanés de arquitectura Park Asso-

ciati, es un espacio de 140 m² construido bajo una estructura blanca y transparente con tecnología ecoeficiente y materiales reciclados, siendo a su vez reciclable una vez que Electrolux dé por terminado el proyecto o lo reconvierta.

Varios cocineros italianos se están haciendo cargo de los fogones. Destaca Andrea Sarri, con una estrella Michelin, así como los también *estrellados* Christian y Manuel Costardi, Andrea Canton, Emanuele Scarelo o Marco y Vittorio Colleoni. Su trabajo puede ser disfrutado en vivo, ya que se ofrece la posibilidad de un *show cooking*, al tiempo que también se informa a los comensales de las claves de los electrodomésticos de la firma sueca (Electrolux es proveedor del 50% de los restaurantes con estrella Michelin del mundo).

Cuando llega, el comensal toma un aperitivo en la terraza, con vistas a la plaza, mientras el *chef* prepara los platos con su equipo en la cocina a la vista de este espacio que, en un primer vistazo, aparenta ser diáfano. ¿Dónde está la mesa única que constituye una de sus señas de identidad? El cliente la descubre cuando ésta baja del techo y queda instalada a través de unas patas móviles. Es entonces cuando empieza la función para apenas 18 privilegiados clientes.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ELECTROLUX.COM/CUBE



Andrea Sarri, con una estrella Michelin, es uno de los 'chefs' del Cube de Milán.