



IN PRIMO PIANO

Il ristorante più ambito a Londra? L'Oblix in cima allo Shard di Renzo Piano (con liste d'attesa di due mesi)

di Nicol Degli Innocenti | 20 febbraio 2014



Più che la camera con vista ai londinesi – veri e acquisiti – piace il ristorante con vista. I locali più gettonati sono quelli in cima ai grattacieli, che oltre al piacere di mangiare piatti deliziosi danno la possibilità ben più rara di osservare la città dall'alto. Nella classifica annuale di Squaremeal dei ristoranti più visitati di Londra nel 2013 compaiono locali come l'Oxo Tower sul Tamigi e Sushisamba, in cima alla Heron Tower nella City. Al primo posto in assoluto nonostante sia aperto solo da pochi mesi c'è Oblix, al 32esimo piano dello Shard, il grattacielo progettato da Renzo Piano che è diventato una delle maggiori attrazioni turistiche della capitale grazie alla vista spettacolare a 360 gradi che offre su Londra.



Vista a 360 gradi

Il ristorante gioca con grande abilità la carta vincente della vista: usciti dall'ascensore superveloce si imbecca infatti un lungo corridoio in penombra in fondo al quale si vede il fuoco ardente del forno a legna. Al termine di questo percorso si svolta a destra e all'improvviso si è nella sala piena di luce con le pareti di vetro e la spettacolare vista sulla capitale. Una scenografia di grande effetto studiata dall'architetto italiano Claudio Silvestrin, scelto da Rainer Becker per rendere ancora più speciale l'esperienza Oblix.

Becker, che nel 2002 aveva aperto a Londra Zuma, ristorante di grande successo che ha poi generato filiali a Istanbul, Miami, Abu Dhabi, Hong Kong e altre città del mondo, per questa sua ultima creazione si è ispirato ai classici grill di New York. L'idea è di far combaciare luogo e cibo, abbinando a un grattacielo che certo non sfuggirebbe a Manhattan dei piatti in linea con la tradizione conviviale, carnivora e accessibile di New York. Il nome stesso del ristorante vuole ricordare le allegre e informali tavolate che inevitabilmente concludono le avventure a fumetti di Asterix e del suo migliore amico.



Uno chef francese

Per questo Becker ha dato l'incarico di Executive Chef a Fabien Beaufour, un francese cosmopolita che ha lavorato a lungo a Eleven Madison Park a New York, ristorante premiato con tre stelle Michelin. "Qualità e precisione, piatti semplici ma perfetti, grande attenzione ai dettagli – Beaufour sintetizza così il menu di Oblix. – Vogliamo far riscoprire i pregi della cottura alla griglia, della carne al girarrosto o affumicata, di sapori tradizionali e genuini. Il cibo non deve essere complicato per essere buono". E' una semplicità di alto livello: il pollo al girarrosto, ad esempio, è ripieno di foie gras e tartufo, mentre l'anatra è servita con una salsa al mango. "Ogni ingrediente viene da un fornitore diverso: l'agnello dal Galles, il pollo dalla Francia, la bistecca con l'osso dalla Cornovaglia, – spiega Beaufour – Ogni due giorni ci arriva una consegna di 70 aragoste e 200 capesante, la frutta e le verdure sono di stagione e arrivano da Borough Market qui di fronte. Tutto deve essere fresco e di qualità".

Lista d'attesa di due mesi

La più grande soddisfazione, dice Beaufour, è che in pochi mesi Oblix ha già conquistato molti clienti abituali. "Certo chi viene la prima volta è attratto dalla vista, – spiega. – Però il cibo deve essere all'altezza, altrimenti i clienti non tornano, soprattutto in una città come Londra che si è molto evoluta negli ultimi anni e ha una grande offerta di ristoranti di livello." Oblix, che ha cento coperti nel ristorante principale, va prenotato con due mesi di anticipo, ma è più facile trovare posto nella lounge dove si può mangiare al buffet o prendere anche solo un aperitivo, con musica dal vivo. E la vista più spettacolare di Londra.

www.oblixrestaurant.com

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: Claudio Silvestrin | Renzo Piano | New York State | Michelin | Rainer Becker | Londra | Fabien Beaufour

0 COMMENTI
Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer **Pubblica**

0 Commenti | Aggiorna

VEDI TUTTI I COMMENTI

FOTO

VIDEO

ULTIMI PODCAST DA RADIO 24



IL GRUPPO

Gruppo 24 ORE
Radio 24
24 ORE Professionale
24 ORE Cultura
Shopping24
System24 Pubblicità
Ticket 24 Ore

QUOTIDIANI DEL SOLE 24 ORE

Fisco
Diritto
Lavoro
Enti Locali & PA
Edilizia e Territorio
Condominio
Scuola24
Sanità24
Agrisole

SERVIZI

L'Esperto Risponde
Argomenti del Sole
Newsletter
Blog
Meteo
Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti
Biglietti mostre ed eventi
Altri servizi

ABBONAMENTI

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare
Radiocor
Archivio storico

