

MILANO

Attiva le notifiche

[Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Sport](#) [Lombardia](#) [Meteo](#) [Video](#) [Cultura](#) [Spettacoli](#) [Ristoranti](#) [Bambini](#) [Vivi Milano](#)

Stasera a cena con Warhol, Dalí e Modigliani: quel «Tavolo Unico» è un museo apparecchiato

Inaugura a Busto Arsizio il progetto gastronomico dello chef e collezionista Babila Cagelli: 7 tavoli (e 365 opere intorno)



Ti siedi a tavola. E ritrovi Salvador Dalí a destra e Andy Warhol a sinistra. Per dirne due. Perché in realtà **le opere sono 365**, praticamente una al giorno. Non è un museo, né una mostra. Ma è «Tavolo Unico», il ristorante che chef Massimiliano Babila Cagelli ha aperto nella sua Busto Arsizio con i voli che planano non lontano da qui su Malpensa.

Anarchia architettonica, estetica condivisa. Arte e cucina: l'idea non è nuova. Di diverso c'è l'idea di aprire fuori traiettoria un progetto pensato perché diventasse un percorso mai uguale a se stesso. **Un tavolo per sala.** Più opere d'arte che piatti. «Come stare a casa» dice lo chef. Ad avercela una casa così. «Serviamo dall'alto e non da destra per non rompere le conversazioni», racconta. **Il primo test nel 2021 ora la**

nuova forma appena inaugurata. C'è la stanza con Renoir e Monet, con un Picasso e un tavolo apparecchiato al centro. Quella di fianco dall'anima pop, dove ti appoggi a una parete e scopri di essere finito su un Banksy. Gli animali fluttuanti, poi **Pollock, Matisse, Rodin, Modigliani.** Un bel ripasso di storia dell'arte. Chi arriva prima sceglie l'opera, quindi il tavolo. Per la stanza di litografie di sua maestà Dalí ci sono (già) 2 mesi e mezzo di lista d'attesa. C'è storia alle pareti, ma anche quella di chef Babila Cagelli non è male. Esiste un mestiere più duro di fare lo chef, lui ha fatto anche quello. Liceo classico, laurea in Sociologia, prima di diventare cuoco («non ho mai fatto corsi professionali, ho letto e affiancato tanto»), **è stato nuotatore di livello** (con primato italiano nei 200 rana), poi fondatore di un'agenzia di comunicazione, oggi anche pianista e ovviamente collezionista. A livello gastronomico **la proposta è solida con un tris di vette:** lo spaghetti ai tre pomodori (fantasma, non si vedono, ma si sentono forte... indovinate dove) che ha stregato anche i fratelli Cerea. Il gambero di Mazara marinato al Campari e un polpo lavorato 72 ore in tempura. «Ho girato il mondo, visto musei e cenato da grandi chef. Il ristorante che non trovavo l'ho aperto». L'investimento più grande? «L'antifurto».

