Salt Bae sbarca in Italia. Prossima apertura a Milano

20230512120229oip3-62c15b4a

Nusret Gökçe, chef turco diventato virale per la tecnica con cui **sparge il sale sulle bistecche**, sta per aprire un ristorante anche in Italia, in particolare a **Milano**. Per ora sappiamo solo che la location sarà lo storico **Palazzo del Toro** affacciato su piazza San Babila.

Basta il soprannome a dare un'idea di quel che ci aspetta: è infatti chiamato Salt, ovvero sale, e Bae, sigla per 'Before Anyone Else', prima di chiunque altro. Prima di lui, il gesto di spargere il sale non era mai stato così importante. Il suo stile prevede di far scivolare il famigerato 'pizzico di sale' lungo l'avambraccio e farlo rimbalzare a cascata sul cibo: ma solo vederlo può darne un'idea compiuta.

Per fortuna i video non mancano. È proprio a partire da uno di essi che **Salt Bae è diventato lo chef più famoso del mondo**. Tra i suoi seguaci si possono contare anche molte celebrità che, oltre ad amare i suoi contenuti, hanno assaggiato la sua cucina ? essendo tra i pochi a poterselo permettere.

Forse il menu diventerà più economico in Italia? Non ne conosciamo la portata, ma i precedenti non lasciano ben sperare: a Londra, per esempio, è stata proposta come portata principale l'esosa **Golden Giant Tomahawk, una bistecca enorme ricoperta di scaglie d'oro di 24 carati, per un totale di 1700.** Ma la proposta non si limita a questo, e prende in considerazione anche ricette da 'appena' 150 euro. E pensare che, prima di diventare famoso e aprire le sue steak house a Dubai, Abu Dhabi, Doha, Riyadh, Londra Mykonos e negli Stati Uniti, Salt Bae proveniva da una famiglia in ristrettezze economiche e ha dovuto affrontare un duro apprendistato nelle macellerie turche, che gli ha permesso di diventare un maestro in tutte le tecniche possibili di cottura e trattamento della carne.