# Il Birichin di Nicola Batavia nel circuito iBarter

nicola-batavia1alta-0afc21a2

Il baratto moderno arriva in cucina, nello specifico nella cucina di Nicola Batavia. Il patron del Birichin di Torino ha aperto le porte del suo ristorante allo scambio aderendo al circuito iBarter, il primo circuito italiano per lo scambio multilaterale online. Così è possibile pagare una cena semplicemente con un prodotto della propria azienda o una consulenza professionale. «Ho creduto fin da subito nel baratto: grazie alla mia attività a Londra lo avevo conosciuto tempo fa. E quanto è arrivato anche in Italia, aderire è stata una scelta quasi naturale», rivela Batavia che è stato tra i primi a credere in iBarter portando la propria cucina all'interno del circuito.

3759_nicola_batavia_webChef "olimpico", sua la gestione del ristorante "Casa Nike" alle Olimpiadi di Torino 2006, Pechino 2008 e Londra 2012, diventato ambasciatore del gusto italiano nel mondo, Batavia è personaggio poliedrico che si muove al di fuori degli schemi. Nell'era degli chef blasonati, fece discutere la sua scelta nel 2008di rinunciare alla stella Michelin avuta due anni prima. *"Alla forma preferisco la sostanza. Sono stato pioniere in molte cose che ho fatto. E quasi pionieristica è stata la decisione di credere in questa formula di baratto moderno. I risultati sono arrivati: con la crescita del circuito sono aumentati i clienti che pagano in crediti"*, spiega lo chef. Di fatto, chi si siede al tavolo può pagare il conto con i crediti ottenuti dalla vendita di propri prodotti o servizi e, per esempio, degustare il rinomato uovo affogato con tartufo e granella di nocciola -piatto che Batavia ha presentato 18 anni fa e che continua ad essere tra i must del Birichin- magari accompagnandolo con una bottiglia d'annata grazie ad una fornitura. E lo stesso chef rimette in circolo i crediti ottenuti per impreziosire ulteriormente la cantina del ristorante.

*"Mi sono sempre piaciute le sfide, dentro e fuori la cucina"*, prosegue Batavia che ha visto due sue ricette tra le 99 selezionate per Expo 2015 e proprio ad Expo sarà presente da luglio con il suo bistrot "The Egg - semplice come un uovo". *"Sono un ricercatore nato, uno sperimentatore. Sto studiando l'applicazione della foglia di vite all'interno della cucina, oltre valutare nuovi abbinamenti di gusto come piselli, cacao e uova di quaglia"*, annuncia.

È con la ricerca che in cucina si arriva a scoprire nuovi sapori e nuovi abbinamenti. Una strada che ha seguito anche iBarter. *"Di fatto, non abbiamo inventato nulla. Abbiamo solamente reinterpretato la formula del baratto in chiave moderna"*, precisa Marco Gschwentner responsabile strategie di sviluppo iBarter e tra i fondatori del circuito. Tenendo fermo il principio che non vengono effettuate transazioni in denaro, *"il rapporto di scambio non è né bilaterale né contemporaneo, ma intervengono più soggetti e in tempi differenti. I vantaggi comportano un abbattimento dei costi e l'allargamento del network aziendale"*, aggiunge Gschwentner. Per regolamentare gli scambi, iBarter ha introdotto una moneta complementare: l'iBcredit il cui valore per comodità d'uso è stato equiparato all'euro.

*Prima piattaforma italiana per il baratto multilaterale online, iBarter nasce dall'intuizione di un gruppo di manager e professionisti nel 2010 per diventare operativa l'anno successivo. Il portale promuove lo scambio di beni e servizi per imprese e privati attraverso la moneta complementare dell'iBcredits sopperendo la richiesta di liquidità delle aziende e creando una rete di interscambio che favorisce l'acquisizione di nuovi clienti e l'aumento del fatturato.*