Nicola Batavia: «L’alta cucina ora bada al sodo»

batavia-evid-925bc86b

Torinese, classe 1966, il patron del ristorante ‘l Birichin e del più giovane bistrot The Egg (aperto l’anno scorso all’interno dello storico locale ristrutturando l’ormai poco sfruttata sala destinata alla degustazione di sigari) ha deciso di trasformare il concept del suo bistrot in un format replicabile. E per promuovere il suo progetto punta su Expo e su una innovativa App. Chef olimpico a «Casa Nike» alle Olimpiadi di Torino 2006, Pechino 2008 e Londra 2012, dall’1 al 31 luglio sarà infatti ospite del Padiglione delle Biodiversità regionali con il suo The Egg by Nicola Batavia. E spiega: «Per me Expo è un trampolino di lancio. In questi trenta giorni voglio incuriosire gli investitori stranieri al format, che è esportabile in franchising e adattabile su misura. Lo presenterò con una App contenente un video in 3D e 4D, accessibile scannerizzando il logo di The Egg. Il video, altamente emozionale, è in russo, in cinese e in inglese e contiene tutte le informazioni utili per eventuali investitori. Si parte dalla storia per arrivare ai rendering dei tre progetti, a seconda del tipo di spazio a disposizione».

batavia 1**Il 19 marzo scorso il bistrot The Egg a Torino ha compiuto un anno di vita. Qual è il bilancio?**

Ottimo. Non solo attira nuovi clienti ma è apprezzato anche dagli avventori de ‘l Birichin. E il ritorno economico è indiscutibile: ho investito 25 mila e oggi ho un reddito mensile di 10 mila euro.

Quali sono i punti di forza del bistrot The Egg?

Primo, i cicchetti gourmet, ovvero piccoli assaggi che rendono più fruibile l’alta ristorazione sotto il profilo economico. Proponiamo un menu sfizioso ad appena 22 euro in un ambiente di pregio. Inoltre, è un locale facile da gestire, perché sfruttiamo la sinergia con l’attiguo ristorante storico. Senza contare che la disposizione degli spazi, con la cucina in mezzo alla sala che permette anche allo chef di servire in tavola, consente al titolare di risparmiare. E ancora, la multifunzionalità: lo spazio è utilizzabile anche come scuola di cucina o come sede di show cooking ed è dotato di una friendly

room con wi-fi dove chi desidera può consumare pasti portati da fuori. Non basta: offriamo la possibilità di organizzare cene autogestiste e di usare una batteria di attrezzature da cucina, nonché il servizio di cuochi in affitto per eventi privati. Infine, c'è una parete attrezzata per il consumo di bibite a disposizione dei clienti del bistrot, e per ottimizzare le risorse la carta dei vini e dei dessert è in comune con quella del ristorante.

Qualche piatto forte del The Egg?batavia 2

Il menu cambia a seconda della stagione, dei prodotti freschi raccolti nell'orto di famiglia e della disponibilità del mercato. Detto questo, il filo conduttore di The Egg è l'uovo. Ma oltre all'uovo caramellato nel carciofo, all'uovo in camicia e alle uova al palet –tanto per citare alcuni must-, non mancano piatti sfiziosi come la ricotta di bufala, gambero crudo, zenzero candito e sale rosa; le alette di pollo timo e limone e i mini hamburger (di pollo, vitello e salsiccia), con patatine fritte da accompagnare con ketchup e maionese home made.

Che cosa consigli per animare le serate meno vivaci?

Proponete cicli di cene di alta cucina low cost: sono anni che le sperimento con successo, di tanto in tanto. E poi, vi segnalo che al The Egg piace molto la proposta "Essere tu lo chef" che consente di accogliere nel locale gli ospiti e di cucinare per loro, con una intera parete di elettrodomestici a disposizione, nella cucina alle spalle di quella de 'l Birichin. Il servizio è valido per un minimo di 8 fino a un massimo di 25 persone.

Parliamo di food pairing. Una moda passeggera o un trend destinato ad affermarsi?

Sono stato tra i primi a lanciare il concetto di cibo solido liquido a Pitti 2003. Uno dei miei cavalli di Batavia 3battaglia è stato il Gin Tonic nel cubetto di ghiaccio. Ma ha un senso solo se è proposto all'interno di un contesto coerente. Inoltre, non basta proporre un buon cocktail, occorrono anche un servizio impeccabile, un bel bicchiere e qualche appetizer. Il mio consiglio? Bando all'approssimazione.

NICOLA BATAVIA E IL PROGETTO THE EGG

Torinese, classe 1966, Nicola Batavia (www.nicolabatavia.it) è stato lo chef olimpico a «Casa Nike» alle Olimpiadi di Torino 2006, Pechino 2008 e Londra 2012. Patron del celebre I Birichin di Torino, un anno fa ha aperto all'interno dello storico locale anche un moderno bistrot, The Egg. E racconta: «Provengo da una famiglia meridionale emigrata a Torino negli anni '60. Concreto per indole, fin da piccolo ho sempre avuto le idee chiare sul mio futuro professionale. Invece di giocare con il pongo,

preferivo maneggiare la pasta lievitata. Sarà che mia madre lavorava come cuoca privata in una famiglia di nobili torinesi. Quando ho capito che fare lo chef mi avrebbe consentito di viaggiare, sono partito per Londra senza pensarci due volte. Un’esperienza cruciale che mi ha segnato in modo indelebile, aprendomi mente e orizzonti».

Il progetto The Egg in sintesi

«Al format The Egg, esportabile in franchising e adattabile su misura a seconda degli spazi a disposizione e del tipo di realtà (start up, locale storico che vuole rinnovarsi), hanno lavorato in molti», sottolinea Nicola Batavia. «Il video è stato realizzato dalla casa di produzione audiovisiva Smart Factory, l’App dalla Seac02, tra i leader mondiali nel settore della realtà aumentata e dei software di render realtime. Lo studio Giaquinto Architetti Associati si è occupato dell’interior design e del piano di ristrutturazione, mentre il business plan è stato curato da Resman, azienda leader in corporate strategy e business development. Inoltre, il format The Egg si avvale di importanti partnership con marchi del settore food, come Lavazza e KitchenAid», chiarisce.