A Londra apre Food Ink, il ristorante dove tutto è in 3D

food-ink-8a680dd3

L’idea è di Antony Dobrzensky e Marcio Barradas, due giovani imprenditori e innovatori che a fine luglio al numero 8 di Dray Walk in Shoreditch, nel cuore creativo e high-tech di Londra, hanno aperto Food Ink, un ristorante completamente realizzato e gestito grazie alle stampanti in 3D.

Tavoli, lampade, sedie - riporta il corriere.it -, tutto è stato stampato con questa nuova tecnologia e disegnato dall’architetto francese Arthur Mamou-Mani, allievo della pluripremiata e da poco scomparsa Zaha Hadid.

La cucina è stata affidata allo chef spagnolo Joel Castanyé, conosciuto per la sua attuale esperienza al ristorante La Boscana e per il suo lavoro al ristorante tre stelle Michelin elBulli, in Costa Brava. Nessuna limitazione al menu: qualsiasi tipo di cibo può infatti essere preparato, occorre soltanto creare degli impasti fluidi che possano essere inseriti nelle stampanti. Una volta fatto l’impasto questo viene spremuto sul piatto, come se si utilizzasse un *sac à poche* di quelli che siamo abituati a vedere in pasticceria, per decorare i dolci. La pietanza viene preparata velocemente, sovrapponendo uno strato dopo l’altro, mentre per dare densità e struttura al cibo vengono aggiunti ingredienti naturali, già sfruttati nella cucina molecolare.

Nato dopo due anni di lavoro, Food Ink è solo il primo di una serie di locali che i due fondatori immaginano di aprire prossimamente nelle più importanti e innovative città del mondo, tra cui Roma.