Inaugura a Londra The Butcher's Theater

costagroup-e6639d4a

“Servono le sconfitte più delle vittorie. Le cadute mi hanno sempre ricordato che faccio meglio a tenere i piedi ben piantati a terra!”. A parlare è **Roberto Costa**, genovese di nascita e ora star della ristorazione londinese.

Partito dal basso con tanta voglia di fare, apre nel 2003 il “Maxelà”, macellaio in dialetto genovese, macelleria con cucina nel cuore di Genova. Un format di grande successo e fonte d’ispirazione per 14 ristoranti sparsi in tutta Italia. Da lì, grazie a un mix di coraggio, capacità e determinazione, il passo verso Londra è stato breve.

Correva l’anno 2012 quando aprì a South Kensighton, davanti alla casa d’aste di Christie’s, “Il Macellaio”, il suo primo ristornate macelleria in grado di guadagnarsi la piena approvazione del celebre “The Guardian” e il 120esimo posto su 18.600 ristoranti londinesi su TripAdvisor.
Solo carne rigorosamente piemontese d’altissima qualità, controllata e certificata è la vera protagonista del successo di Roberto Costa e dei suoi locali che nel frattempo, a Londra, sono diventati tre. Dopo la seconda apertura de “Il Macellaio” nell’East London, ora, per Roberto, è la volta di far le cose ancor più in grande, forte della sua passione e dell’estro e dell’esperienza di Costa Group che ha curato il progetto e il design de The Butcher's Theater, Il Teatro del Macellaio in Union Street.

the-butchers-theater-2Un vero e proprio palcoscenico, tendoni e un altare di marmo rosso di Verona e bianco di Carrara sono il cuore di questo luogo culto per gli amanti della carne.

Spettacoli scenografici accompagnano infatti il cliente durante la cena che si può gustare anche comodamente seduti a lato di una particolare passerella ideata appositamente per poter essere non solo un tavolo ma anche un luogo di passaggio e di azione per Roberto e il suo staff.

Unico nel suo genere è il rivestimento del banco bar, svasato, in marmo bianco di Carrara e Bardiglio come spettacolari sono la grafica e la comunicazione volte a esaltare il mondo della macelleria nella

sua sacralità.

Altra novità rispetto alle aperture precedenti è lo spazio dedicato alla Bakery. Al secondo piano del “The Butcher's Theater” si sforna infatti ottima focaccia e si produce pasta fresca come nella migliore tradizione di un ligure doc.