

Bottura e Eataly Festa italiana a Istanbul

Dopo le 3 stelle Michelin e la conferma del terzo posto nella prestigiosa 50 Best Restaurants, per Massimo Bottura è di nuovo il momento di ripartire. Stavolta all'estero, seguendo l'esempio degli chef-imprenditori, francesi e inglesi, e forse fiutando una tendenza, dato che è fresca la notizia che anche René Redzepi uscirà dai confini danesi aprendo il suo Noma al Mandarin di Tokyo. Lo chef modenese ha imboccato la sua nuova strada a Istanbul, rispondendo alla chiamata di Oscar Farinetti, che lo ha scelto alla guida del ristorante «Italia», nello Zorlu Center, al primo piano di Eataly. Per la serata di inaugurazione, lunedì scorso, Bottura ha voluto una festa italiana. Dopo zucchine fritte, culatello e mozzarelline in



Bottura e Farinetti



La brigata in cucina



L'ingresso di Italia

carrozza, agli ospiti sono stati serviti assaggi della carta: risotto alla milanese con ossobuco (con una cottura sottovuoto a bassa temperatura), lingua con salsa verde e un fuori programma, i tortellini mantecati in una forma di grana (la fotogallery della serata su <http://cucina.corriere.it/>) «Non sarà la Francescana, qui apriamo qualcosa da replicare forse anche in altre città», spiega Bottura, che lascerà la cucina nelle mani di Bernardo Paladini, Michele Castelli e Virginia Caravita. Non solo alta cucina, ma una vetrina del *made in Italy*: per gli arredi gli architetti, coordinati dallo studio Costagroup, hanno scelto le sedute intrecciate di Bottega Veneta e quelle di Poltrona Frau. Per i bagni, Mutina Ceramica ha realizzato pareti di azulejos, mentre i tappeti sono di Paola Lenti. Piccola riflessione anche sull'illuminazione, mai casuale, con le lampade Nulla e Sampei di Davide Groppi, vincitrici mercoledì del Compasso d'Oro. Uno spazio artistico proprio come l'Osteria Francescana, con un'opera all'ingresso di Carlo Benvenuto, il fotografo-artista sempre presente, con le sue opere oniriche, accanto a Massimo Bottura.