



Nicola Batavia

Presidente di giuria

**lo chef
che rinuncia alla stella**

l’Birichin Torino

The Egg Torino

www.nicolabatavia.it

“Sono un uomo fortunato, uno di quelli che ha trasformato la passione in lavoro e lo fa ogni giorno con lo stesso entusiasmo”, dice di sé Nicola Batavia che vanta un curriculum intessuto nelle cucine di tutto il mondo.

Attratto dalla cucina sin da ragazzo, ne coltiva l’arte diventando uno dei più apprezzati esponenti del mondo culinario italiano. Il suo apprendistato si svolge attraverso lunghi percorsi d’artigianato in Italia, Inghilterra, Tailandia, Francia, Qatar e Cina che gli forniscono sia la conoscenza, sia la capacità di cogliere il meglio di ogni cultura.

Aprire quindi il ristorante ***l’Birichin*** di Torino che ancora oggi è tra i ristoranti più rinomati di Torino e del Piemonte. Nel 2006 è chef ufficiale delle Olimpiadi invernali di Torino. Lo stesso anno riceve una stella Michelin che due anni dopo restituisce per motivi personali. Senza la stella lo chef pare volare anche più in alto e più lontano; è chiamato a fornire consulenze in tutto il mondo e riesce a sintetizzare l’arte culinaria nell’elemento completo per eccellenza: l’uovo (ingl. the egg), simbolo di vita e finitezza. ***The Egg***, il nuovo ristorante frutto di un’inedita filosofia della cucina, si trova da luglio dentro l’Expo2015 nel padiglione delle biodiversità e promette di replicarsi anche all’estero.

Da anni Nicola Batavia si dedica a portare un po’ della sua arte nelle carceri italiane offrendo gusto e speranza ai detenuti.