

A Pozzo la "Food Boutique" di Alessio Bottin

L'ex chef del Tre Corone di Giovanni Rana ha aperto un proprio laboratorio dove propone primi fatti in casa, pesce e carne di prima scelta, sughi e preparati in vasocottura.



Gianpietro Zanolì (sous chef), ALESSIO BOTTIN (chef executive), Cristina Masenelli Bottin.

E' stato per otto anni chef executive del Tre Corone, il ristorante di Giovanni Rana proprio nel cuore di Verona, a pochi passi da l'Arena. Ed ora Alessio Bottin ha deciso di aprire un proprio laboratorio, il " Food Boutique" a Pozzo di San Giovanni Lupatoto, in via Cesare Battisti 13/A, anche per mettere a disposizione degli amanti dei sapori genuini e della buona tavola in genere tutta la sua esperienza e la sua creatività.

"Ho dato vita a questo spazio - spiega - in cui concentrare il meglio del mio lavoro. La mia principale attività è quella di ricerca e valorizzazione prodotti ormai dimenticati. Ciò mi è possibile grazie alla collaborazione con giovani imprenditori che, come me, sono spinti da una passione profonda per il mondo gastronomico di qualità e la riscoperta dei sapori territoriali più autentici. A ciò unisco la migliore tecnologia, fino a pochi anni fa strumento esclusivo di grandi aziende, oggi alla portata di tutti".

E chi farà visita alla nuova Food Boutique incontrerà un giovane chef con un curriculum d'eccezione. Alessio Bottin può infatti vantare esperienze a Londra al ristorante Ibla, 2 stelle Michelin, poi a Venezia all'Hotel Cipriani a fianco dello chef Renato Piccolotto, e sempre a Venezia l'Hotel Bawer con Giovanni Ciresa e il The Westin Europa & Regina. E' quindi approdato nella cucina di Giancarlo Perbellini, 2 stelle Michelin: un'esperienza che gli ha dato ulteriore maturità professionale e una presa di coscienza delle responsabilità di una brigata stellata; oltre che la carica ne-

cessaria per iniziare un nuovo percorso come primo chef.

Si sposta poi nelle Marche, dove gestisce una cucina in tutti i suoi aspetti. Tra le esperienze c'è quella al Babaloo, dove ha appreso moltissimo dal punto di vista gestionale e manageriale. Un lungo periodo in un territorio unico, dove ha potuto entrare in contatto con grandi maestri come Uliassi e Cedroni: "Dopo una nuova esperienza con lo chef Perbellini sono diventato da lì a poco chef executive del Tre Corone. Ricordo che sono andato a casa di Gian Luca Rana, e lì sono stato selezionato soprattutto per la mia umiltà e per la coerenza dei piatti. Ringrazio sinceramente la famiglia Rana per questa grande opportunità che mi è stata offerta , d'altronde sono proprio loro i primi ad insegnare l'umiltà e il senso di famiglia, una cosa che ci accomuna".

Bottin, che prosegue la sua attività di



consulente d'azienda e attività di ristorazione già avviate, con il suo laboratorio "Food Boutique" è in grado di soddisfare le esigenze più particolari ed eventi di ogni grandezza: da quelli più ridotti su richiesta dei privati, ai catering, ai grandi eventi.

Nella Food Boutique di Pozzo, oltre a primi fatti in casa come la tradizione delle nostre nonne, è vasta la scelta di sughi, verdure, concentrati genuini e brodo, realizzati seguendo la tecnica della vasocottura e senza l'uso di conservanti, ma semplicemente sfruttando la qualità della materia prima abbinata alla tecnologia più avanzata.

Assolutamente da gustare sono i piatti a base di pesce, che lo chef sceglie personalmente recandosi a Chioggia, i secondi di carne ed una selezione di vini pregiati a costi onesti, grazie alla collaborazione con professionisti del settore vinicolo .

Food Boutique, via Battisti 13/A, Pozzo di San Giovanni Lupatoto. Tel. 045/546748

Orari di apertura: dal giovedì al sabato 11-14 e 17.30-20, domenica 10-13.

