

davvero geniale la food boutique di Alessio Bottin: gusto e tecnologia



FOOD BOUTIQUE

SAN GIOVANNI LUPATOTO (Verona)

VIA CESARE BATTISTI, 13/A - TEL. 045546748

www.alessiobottin.it

aperta dal giovedì al sabato ore 11-14 / 17.30-20 e la domenica dalle 10 alle 13

Applicare la migliore innovazione tecnologica alla più rigorosa ricerca gastronomica. È quello che sta facendo Alessio Bottin nella sua Food Boutique, inaugurata a San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona, lo scorso 28 novembre. Alessio Bottin è giovane, ma ha già un curriculum di tutto rispetto. Ha

Ora, è alle prese con questa nuova esperienza, dal taglio innovativo: un laboratorio di ultima generazione, in grado di sfornare 1.200 coperti al giorno, con sole 2 persone impiegate. Nel punto vendita, aperto dal giovedì alla domenica, si possono acquistare piatti pronti da portare e rigenerare a casa (a bagnomaria o al microonde), oppure sedersi nell'unico tavolino da otto



per consumare sul posto... con una buona bottiglia. Ma Bottin è molto attivo anche nei catering di alto livello.

"In boutique si trova dalla pasta fresca al pane, dagli antipasti, ai piatti di pesce e carne, fino al dolce: tutto secondo stagione - spiega Alessio - e preparato in sottovuoto o in vasocottura, secondo un sistema da me brevettato, che consente al prodotto sigillato una vita in frigo di sei mesi. Il cliente può acquistare quel che ho preparato, oppure concordare con me un piatto o un menu particolare".

In questo periodo sono da provare gli asparagi con uova barzotte, il pesce sorasio nostrano con quattro



111

cose buone

papillon 68 - primavera-estate 2015

lavorato a Londra al ristorante Ibla, poi a Venezia (anche all'Hotel Cipriani), per poi collaborare con Giancarlo Perbellini e diventare, dopo poco, lo chef executive del Tre Corone di Giovanni Rana, a Verona.

→ guarnizioni di verdure e seppie di lampara, le bracioline di cinta senese con contorno di funghi, la "macedonia espressiva" a bassissimo contenuto zuccherino.

Se si consuma in loco, tutte le cotture vengono svolte - in una cucina a vista - entro 8 minuti, e le più brevi addirittura entro 45 secondi. Perché ridurre i tempi di cottura significa conservare fibra e sapore

degli ingredienti e diminuire i costi. E la clientela non manca, compresi ristoratori importanti, che qui si riforniscono anche di preparazioni a lunga cottura, come i confit, i fondi, i brodi.

"Ma il segreto sono sempre le materie prime. Nei giorni che il laboratorio è chiuso, vado personalmente ad acquistare i prodotti, a conoscere i produttori. Ricercò i sapori di una volta, e li tratto con la tecnologia moderna".

È la nuova formula della gastronomia?



👉 **Tutto quello che sopra è descritto l'ho visto con i miei occhi un sabato mattina. Un piccolo spazio, una cucina essenziale e pulita, una teoria di piatti già pronti e di condimenti degni di un grande chef. Ma già posso comunicare che tutto quello che ho visto lo vedremo insieme anche a Milano a Golosaria, perché Alessio ha scelto la nostra piazza dell'innovazione per presentare questa sua novità. Ti aspettiamo!**