

**L'INTERVISTA** Parla il cuoco torinese che ha conquistato il Piemonte passando da Londra

# Batavia e i ventisei anni di Birichin

## «Io, un innovatore di buon gusto»

Simona Totino

**D**a 26 anni coccola i palati torinesi con le sue ricette gourmet senza dimenticare il meglio della tradizione e della genuinità mediterranea. Estroso, creativo, imprevedibile così come suoi i piatti, lui è Nicola Batavia, il papà del Birichin di via Monti 16/a, cresciuto tra le cucine londinesi e il resto del mondo. Senza, però, dimenticare la tradizione casalinga. Ne sono un esempio le sapienti mani di mamma Maria che ogni mattina si mettono al lavoro per preparare pane, grissini, tajarin e plin. Ventisei anni sulla cresta dell'onda, un'impresa difficile se si pensa alla realtà dell'alta cucina torinese in cui non tutti hanno il privilegio di sopravvivere così a lungo o si possono permettere il lusso di rinunciare all'ambita Stella Michelin. Lui lo ha fatto.

**Qual è il suo segreto?**

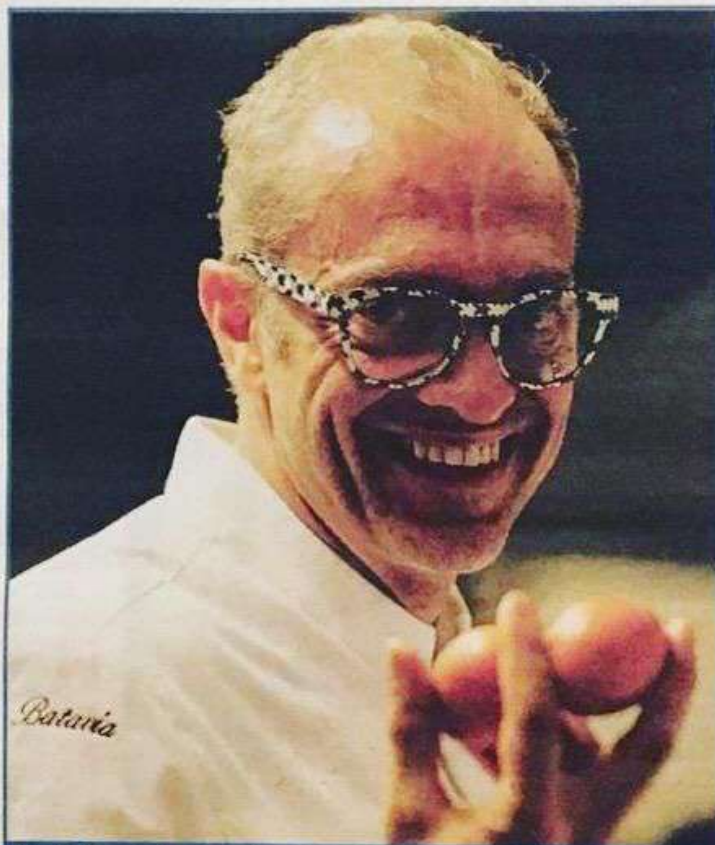
«Lo staff. Inutile girarci intorno, non si può rimanere aperti così a lungo se alle spalle non si ha uno staff competente che ti affianchi nel lavoro».

**Cosa significano 26 anni di Birichin?**

«Guardando la situazione della ristorazione in Italia e a Torino, significano tanto. La maggior parte dei clienti che ci vengono a trovare ci trovano innovatori. Io mi annoio della noia, da me si cambia sempre tutto, impostazioni, colori, oggetti, spezie. Viaggio

### Novità

Daremo la possibilità ai nostri clienti di mangiare al Birichin, mentre i loro figli al TheEgg gusteranno



Nicola Batavia ha fondato il Birichin nel 1993

molto e ogni volta torno portandomi dietro cose nuove. Che dire della moda dei bistrot che adesso sta esplodendo. Io ho aperto il mio bistrot al Birichin, il TheEgg, già da qualche anno. Per non parlare dei blogger, noi ogni mese li invitiamo al ristorante e lo facciamo già da tempo».

**Cosa rappresenta Torino nel panorama culinario italiano?**

«Torino è una città ferma, solida. Certo, non è ai livelli di Milano, ma se un'azienda a Torino è affermata lo è anche in Italia».

«E' una cosa molto bella. Io vorrei che nella mia via ci fossero altri 7 o 8 ristoranti stellati perché non provo invidia né gelosie e si potrebbe fare sinergia».

**Il Birichin piace molto ai Vip...**

«Sì è vero, e la ragione è la riservatezza del Birichin. Abbiamo una sala molto riservata e in tutto ci sono solo nove tavoli».

**Chi sono i Vip del Birichin?**

«Politici, gente di spettacolo e tanti dj internazionali».

### Creatività

Io mi annoio della noia, da me si cambia sempre tutto, impostazioni, colori, oggetti, spezie, porto sempre cose nuove

rin di mia madre con salsiccia di fassone, catalogna e parmigiano. E' un piatto nato il 4 marzo del 1993, c'è gente che arriva anche dall'estero per mangiarlo».

**L'opinione pubblica pensa a volte che i ristoranti di livello abbiano prezzi "troppo alti"...**

«Al ristorante non bisogna pagare tanto, bisogna pagare il giusto. Il prodotto oggi costa, così come il personale che lo esegue attraverso diversi e complicati passaggi».

**Qualche novità per il 2020?**

«Certo, riguarda le famiglie. Daremo la possibilità ai nostri clienti di mangiare al Birichin, mentre i loro figli staranno al TheEgg e potranno gustare un menù che parte da un hamburger di sanato con uova di quaglia e cipolle croccanti».

### LE TRAME DELLE SOA

## Storie d'amore

Come sempre a "Beautiful" la forma trica più in voga è il triangolo che, per prima volta, vede protagonista Brooke che confida ad un Ridge comprensibilmente sconvolto di avere si baciato Bill ma non è stato veramente. Nel frattempo c'è chi, non te tutto, crede ancora nel sacro vincolo matrimoniale: sono Pam e Charlie che ciano a tutti l'intenzione di sposarsi.