



NICOLA BATAVIA, L'ITALIANISSIMO 'CHEF OLIMPICO'

Passione, talento, competenza ed esperienza: breve biografia di Nicola Batavia, chef torinese 'birichin' e giramondo

“Il modo di mangiare fa parte della cultura delle persone e dei popoli, per questo tocca anche i sentimenti. Scoprire i sapori, inventare i modi di usarli non è solo arte, è gioia”.

La cultura e i sentimenti sono tutti italiani, e lo sono soprattutto i sapori. Perché chi ha pronunciato questa frase è Nicola Batavia.

46 anni, torinese di origini lucane, appena terminati gli studi inizia a viaggiare per il mondo. Francia – prima Reims e poi Parigi – l'Olanda, ad Amsterdam, e ancora l'Inghilterra, dove fa la gavetta al fianco di grandissimi chef come Walter Palermi e Vittorio Gallo. Un breve soggiorno in Thailandia gli fa toccare da vicino la cucina orientale. A queste seguono negli anni le esperienze in Spagna, Corea, Indonesia, Tibet, Taiwan, la Cina, il Marocco, il Qatar.

Collabora negli anni con Igles Corelli, Claudio Sadler, Maurizio Santin, Martin Berasategui. Tutto questo – e altro ancora – porta alla Stella Michelin, nel 2006, cui rinuncia 2 anni dopo per libera e coraggiosa scelta.

Oggi Nicola continua infatti a girare per il mondo per portare avanti, con sempre maggiore impegno e convinzione, un'attività che ha due basi portanti: i Ristoranti e la promozione internazionale del Made in Italy, come chef e conferenziere sui temi della cultura alimentare mediterranea e della tradizione culinaria italiana, gustosa e sana. Le Olimpiadi – Londra, Pechino, Torino – con Nike sono il più grande esempio del suo successo.

Numerose e diverse anche le sue esperienze mediatiche: **ha partecipato come ospite a programmi come Uno Mattina e Linea Verde su Rai Uno, è stato protagonista di diversi format su tv locali e ha recentemente preso parte a un programma notturno di cucina su Radio Monte Carlo, 'Midnight Pasta'.** Le sue esperienze televisive comprendono anche **programmi e interviste sulle tv cinesi, thailandesi, russe, inglesi** e di altri paesi ancora in cui ha viaggiato e lavorato.

Ha recentemente lanciato un **proprio marchio di prodotti tipicamente italiani, 'Batavia'**, che al momento comprende olio extra vergine d'oliva e confetture.

Il suo Piemonte, la sua Torino, sono i luoghi da cui sempre parte e quelli in cui sempre ritorna. Tanto che nel 1994 è lì che apre il suo ristorante: un luogo che, solo a starci dentro, rivela ancora oggi a tutti chi è Nicola Batavia. Un nome – 'L Birichin' – che è insieme autoironia, genuinità, sincerità. Più di un ristorante, è la culla della sua cucina, l'incubatrice della sua creatività, dove trascorre tantissimo tempo a studiare, ragionare,

cercare la scintilla, sperimentando coi sapori e le sensazioni, per poi portarle con sé in ogni angolo del mondo e farle conoscere a quante più persone possibile.

Chefmanship italiana, vision internazionale: l'emozione del cibo secondo Nicola Batavia

Uno chef genuinamente 'mediterraneo'. Convinto sostenitore delle grandi virtù della nostra cultura alimentare. Tanto da portarla alle Olimpiadi. Nicola Batavia è stato infatti **'chef olimpico' per ben 4 volte, e ha fatto conoscere, gustare e apprezzare la cucina e i prodotti dell'eccellenza alimentare italiana ai più grandi campioni dello sport mondiale**. Una responsabilità da far tremare i polsi a chiunque, un'occasione che Nicola ha trasformato in un grande successo ricorrendo a tutte le sue risorse: creatività, chefsmanship, capacità di team building e team managing, e soprattutto passione, che è per lui davvero indispensabile.

Nel 2002 infatti Nicola vola a Salt Lake City per cucinare a Casa Italia per gli atleti tricolore durante le Olimpiadi Invernali. Che, guarda caso, 4 anni dopo arrivano proprio nella sua Torino. La Nike lo nota e lo vuole per la sua Vip House. Così, prima ancora che stellato, Batavia a febbraio 2006 è già chef 'bi-olimpico'. La sua cucina è infatti perfetta per un avvenimento sportivo: fantasiosa e nutriente, leggera e salutare. Il successo riscosso porta alla conferma – prima volta nella storia della multinazionale americana – per la prestigiosa edizione di Pechino 2008.

Due etti di pasta, tre di vitello tonnato, tanto pane e 17 gianduiotti di fila: è lo special menu di Michael Phelps in Cina. Firmato Nicola Batavia, certo. Un pezzetto di quelle 8 medaglie d'oro è dunque anche Made in Italy, un po' by Batavia. Di quelle e non solo: Kobe Bryant – uno che dell'Italia e delle sue bontà se ne intende, perché dai 6 ai 13 anni è cresciuto qui da noi, tra Lazio, Calabria, Umbria e l'Emilia – gli chiede un po' di bonet da dividere con la squadra prima della finale con la Spagna. Che vince, naturalmente. Caryn Davies, campionessa statunitense di canottaggio, posa con lui con tanto di medaglia d'oro fresca di conquista. Le Olimpiadi sono anche l'occasione in cui fa amicizia con una leggenda come Carl Lewis, il 'Figlio del Vento', che però quando si tratta di mangiare italiano coi piatti di Batavia, si ferma volentieri.

Il 2012 porta lo chef torinese di nuovo a Londra, ancora per le Olimpiadi, ancora per la Nike. Un'esperienza intensa, dura e appagante. Qui, servendo 10.000 coperti e 500 pasti al giorno, Nicola Batavia si confronta ancora una volta con centinaia di sportivi – si calcola, il 70% dei partecipanti – riuscendo a soddisfarne il palato e il prodigioso metabolismo, e regalando il Piacere del cibo con la maiuscola. Cibo – ed emozioni – italiani, naturalmente. Anche per Maria Sharapova e per la nostra bi-olimpionica Elisa Di Francisca.

In tutto, 76 medaglie dell'ultima rassegna Olimpica. Più la sua di chef, non ufficiale ma conquistata a suon di sfide vinte.

“Cucinare per sportivi che sono stati scelti dalle proprie Nazioni per rappresentarle alle Olimpiadi è una grande responsabilità. – dice Nicola – Devono vincere e devono bruciare quello che mangiano. Quindi potete già immaginare che fatica. Ma è molto stimolante”.

Il ruolo di ambasciatore del binomio gusto e benessere – che caratterizza la nostra tradizione – piace talmente tanto a Nicola Batavia che lo chef veste più volte abiti 'accademici'. E insegna i segreti della nostra cucina, fa innamorare studenti, aspiranti chef e food manager, dall'Inghilterra alla Russia, passando per il Qatar.

Westminster College, University of West London nella capitale inglese, e **San Pietroburgo**, le occasioni più recenti. In ognuna di queste, Batavia, con la passione e il trasporto che non possono non caratterizzare le sue parole e i suoi showcooking, ha illustrato alla platea le qualità della cultura alimentare mediterranea.

Batavia non era però nuovo ad esperienze accademiche di promozione della nostra cultura alimentare in giro per il mondo: **nel 2009 diventa infatti il primo italiano – e primo chef – a tenere una lezione teorico-sociale sul cibo nella più prestigiosa Università Islamica del Golfo Persico, a Doha, in Qatar, a una platea di sole studentesse in burka. Con gran finale di piccole degustazioni.**

Dalle sue parole si capisce perché, ancora una volta, grazie a Batavia, è l'Italia, con la sua cultura, la sua storia, a vincere: “Oggi c'è una sola strada da intraprendere: la grande cura di ogni dettaglio e della qualità della materia prima. L'unico modo di trasformare un piatto in un'esperienza emozionante. E nulla è più emozionante della nostra cucina!”

Una 'missione', quella di far conoscere ovunque nel mondo la qualità del nostro cibo, sentita a tal punto da rinunciare alla Stella Michelin (a proposito della quale dice che 'ha inorgoglito' lui e il suo staff dal 2006 al 2008), pur di continuare a viaggiare e far assaggiare – letteralmente – il Made in Italy. Perché – dice in proposito Nicola Batavia – “Viaggiare per il mondo, scoprire e far scoprire, conoscere ed emozionare è quello che muove la mia creatività, che alimenta a sua volta la mia curiosità e la mia passione e, con esse, il mio lavoro. Così, con una decisione comunque sofferta, ho rinunciato alla Stella per non rinunciare a seguire la mia natura e la voglia di partire alla scoperta di un'esperienza nuova, appena ne sento l'esigenza”.

Oltre a 'L Birichin, Nicola Batavia gestisce un ristorante a Bergeggi, sul lungomare ligure, chiamato La Kava, un altro a Casablanca, La Scuderia, e l'ultimo in ordine di tempo che è Casa Batavia, nella Londra che lo ha visto crescere professionalmente e umanamente.

Continua inoltre a rispondere alla 'chiamata' del Made in Italy e **viaggiare nel mondo per promuovere la nostra cultura – partendo dal food per toccare mille aspetti, sensazioni e suggestioni** – cogliendo ogni opportunità per farlo conoscere, gustare e apprezzare a quante più persone possibile.



www.nicolabatavia.blogspot.it

www.birichin.it

batavia@birichin.it

Per informazioni e contatti:

Agenzia JeJ Jesurum, via Sant'Alessandro Sauli 21, 20127 Milano - Tel. 02 5830 4749

stampa@jejcomunicando.it - www.jejjesurum.it