

RISTORANTEITALIA



BOTTURA E EATALY S'INCONTRANO SUL BOSFORO

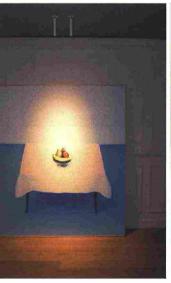
«Abbiamo obiettivi poetici che realizziamo con metodo matematico», così il patron di Eataly, Oscar Farinetti, ha descritto la nuova avventura nella ristorazione d'eccellenza inaugurata con il Ristorante Italia dello chef tristellato Massimo Bottura al primo piano di Eataly Istanbul. Dopo le tre stelle Michelin e la conferma della terza posizione nella prestigiosa Best Restaurants che seleziona i 50 migliori ristoranti del mondo, Massimo Bottura imbocca la strada di Istanbul per inaugurare il suo primo ristorante fuori dall'Italia, e lo fa insieme a Eataly, nell'avvenieristica cornice dello Zorlu Center. Alta cucina e made in Italy si incontrano così negli spazi del Ristorante Italia.

RISTORANTEITALIA

Un'operazione che vede alla regia degli arredi gli architetti di Costa Group, in collaborazione con l'interior designer Catia Baccolini. Per gli interni, Costa Group ha utilizzato sedute Bottega Veneta e Poltrone Frau, tappeti ed elementi di arredo Paola Lenti, illuminazione di Davide Groppi e gli azulejos di Ceramica Mutina per i bagni. L'ingresso di Italia, come già nella Francescana, si connota come vero e proprio spazio artistico, con un'opera onirica del fotografo/artista Carlo Benvenuto, scelta dallo chef in persona, appassionato e fine collezionista oltre che "praticante" dell'arte in cucina. Il ristorante si caratterizza per la raffinata eleganza degli ambienti, impreziositi dalle imordinata e sospesa della sala. La cantina vini è mascherata da un caveau di vetro con trame a effetto tessuto, che ospita un vasto assortimento di pregiate etichette internazionali.

Le sale del ristorante sono separate da eleganti tendaggi, con tappeti design che richiamano la tradizione turca, a garantire quell'atmosfera soffusa che, complice l'illuminazione, ambisce a mettere in evidenza i piatti di un menu che cambia stagionalmente e utilizza ingredienti italiani di prima qualità, contaminati dai sapori della cucina turca. Il locale si apre sulla terrazza con vista sul nuovo ponte del Bosforo: un ambiente caratterizzato dal volume dell'angolo bar, un imponente blocco in mar-









Levazım Mahellesi Koru Sokak no. 2 Besiktas, 34340 Istanbul

RISTORANTE ITALIA

Design e progettazione: Costa Group Luigi Benvenuti

portanti boiserie in legno, su cui spicca il lungo bancone ispirato alla tradizione delle antiche osterie. Marmo nero e legno decorato in bianco, rifinito da una cornice bronzo finemente lavorata che ne arricchisce la linea, conferendo un tocco mediterraneo all'atmosfera

mo nero dove il commensale può sedersi, circondato da magnifiche piante e da una vista indimenticabile. Massimo Bottura affida la cucina Italia nelle mani di una squadra da lui creata e formata in gran parte a Modena, composta da Bernardo Paladini, Michele Castelli e Virginia Caravita in cucina, Daniele Montani in sala e il collega turco Kemer Ibrahim ai vini. Uno spazio artistico sul Bosforo, un luogo di ammaliante bellezza arredato da Costa Group e servito con l'eccellenza e il gusto italiani riconosciuti nel mondo.