

Il Ristorante “Cibo” di Nuova Delhi lancia la nuova cucina “Continentalian” dello chef Andrea Sposini

Andrea Sposini ha ideato e realizzato il menù del ristorante italiano “Cibo”, appena inaugurato a Nuova Delhi, India, che propone il nuovo stile di cucina “Continentalian”.

Piatti tipici della tradizione italiana ed europea sono stati interpretati dallo chef nel rispetto della cultura, religione e tradizione indiani. Il risultato è una cucina realmente artigianale, dallo stile conviviale, che rispetta l'individuo, i suoi gusti e i precetti della sua religione: una lettura puntuale della tradizione culinaria italiana ed europea nel rispetto della cultura del subcontinente indiano.

“Cibo” è concepito come ristorante e luogo di aggregazione dove ascoltare musica e bersi un bicchiere di vino con gli amici.

La cantina e la scelta delle materie prime è curata dallo chef Andrea Sposini che ha anche selezionato e formato il personale interamente indiano.

Il ristorante, proprietà dell'imprenditore Alok Aggarwal, è situato presso l'Hotel Jampath nei pressi di Connough Place, il quartiere “alla moda” di Nuova Delhi. Il progetto prevede l'inaugurazione di altri cinque ristoranti nei prossimi due anni nelle principali città indiane.

Il design del locale è stato curato da Rohit Bal, nome molto celebre a Bollywood da sempre appassionato della cultura occidentale, ricreando l'atmosfera di un patio dove ogni elemento è interpretato con grande creatività, come la fontana in giardino sormontata da enormi grappoli di uva, l'american bar decorato con cornici rinascimentali, le statue classiche dipinte in oro o gli enormi fiori di loto in marmo che diventano spettacolari lampadari. Nel patio sono sistemati anche un forno a legna per le pizze e due barbeque per le grigliate di carne e vegetariane. Il ristorante ha anche una “sala Vip” per far vivere agli ospiti indiani una vera esperienza “european style”.

“Cibo” rappresenta il progetto più recente di Andrea Sposini che in passato è stato coinvolto in importanti progetti internazionali, quali la creazione e realizzazione di eventi, lezioni di cucina, start up di ristoranti e strutture ricettive negli Stati Uniti, Europa, India ed Australia.