



GUCCI OSTERIA DA MASSIMO BOTTURA KOMT NAAR AMSTERDAM

CHEF JORIS BIJDENDIJK VERWELKOMT GASTCHEFS KARIME LÓPEZ EN TAKAHIKO KONDO IN RIJKS®.



RIJKS®, het restaurant van het Rijksmuseum, presenteert een bijzondere nieuwe samenwerking. Voor één weekend verwelkomt chef Joris Bijdendijk de gerenommeerde gastchefs **Karime López en Takahiko Kondo** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Florence) in zijn keuken. Op **1 en 2 februari 2025** slaan de chefs de handen ineen bij RIJKS®.

BESTE RESTAURANTS TER WERELD

De Mexicaanse chef Karime López heeft een indrukwekkende carrière opgebouwd. Ze werkte in de keukens van enkele van 's werelds beste restaurants, waaronder Central (Lima). Uiteindelijk zette ze haar carrière voort in Italië, waar ze samenwerkte met de gerenommeerde driesterrenchef Massimo Bottura. Bottura was zo onder de indruk van haar talent dat hij haar in 2018 benoemde tot head chef van zijn nieuwe restaurant, Gucci Osteria, in Florence.

López staat bekend om haar unieke kookstijl, waarbij ze de Italiaanse keuken herinterpreteert met een speelse en creatieve aanpak en zich laat inspireren door invloeden van over de hele wereld. Ze runt de keuken van Gucci Osteria samen met haar echtgenoot, Takahiko Kondo. De in Japan geboren chef werkte jarenlang als sous-chef bij Massimo Bottura's driesterrenrestaurant Osteria Francescana. In 2022 voegde hij zich bij zijn vrouw als co-executive chef van Gucci Osteria. Samen reizen ze af naar Amsterdam voor het gastchefweekend bij RIJKS®.

Het menu van Gucci Osteria is geïnspireerd op de gedeelde culturen en persoonlijke herinneringen van López en Kondo. Enkele van de meest iconische gerechten zijn *Purple Corn Tostada*, een eerbetoon aan Karime's Mexicaanse roots, en *Cannolo che Voleva Diventare un Cannellone* ("De Cannolo Die Een Cannelloni Wilde Worden"), een knipoog naar Takahiko's beginjaren in Italiaanse keukens en de verwarring die hij aanvankelijk had tussen cannolo en cannellone. In 2019 werd Gucci Osteria bekroond met een Michelinster.

HET EVENEMENT

Op zaterdag 1 en zondag 2 februari 2025 serveren RIJKS® en Gucci Osteria een gezamenlijk menu voor lunch en diner, bestaande uit zes snacks en zes gangen.

OVER RIJKS®

RIJKS® is het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam en wordt geleid door Executive Chef Joris Bijdendijk. RIJKS® staat voor de Keuken van de Lage landen, die gekenmerkt wordt door het Nederlandse product in al zijn eenvoud. Sinds de opening in 2014 haalde Bijdendijk al een groot aantal internationaal gerenommeerde chefs naar Nederland. Inmiddels passeerden al meer dan 30 gastchefs de revue, onder wie Tim Raue (Tim Raue, Berlijn), Virgilio Martinez (Central, Lima), Richard Ekkebus (Amber, Hong Kong), Jorge Vallejo (Quintonil, Mexico City), Mauro Colagreco (Mirazur, Frankrijk) en Manoella Buffara (Manu, Brazilië).