



# Massimo Bottura

di GianAngelo Pistoia

“L’Osteria Francescana di Massimo Bottura è il miglior ristorante al mondo. Il locale dello chef italiano raggiunge per la prima volta la vetta della ‘50 Best Restaurant in The World 2016’, la classifica dei cinquanta migliori ristoranti al mondo stilata annualmente dalla rivista inglese ‘Restaurant’ e sponsorizzata, fra gli altri, dalla bergamasca S. Pellegrino. La premiazione è avvenuta a New York – con una serata di gala al ristorante Cipriani di Wall Street – ed è stata la prima edizione americana del contest, che dalla sua fondazione nel 2002 si è sempre svolto a Londra. Sul podio anche lo spagnolo El Celler de Can Roca dei fratelli Roca, vincitore della passata edizione, e l’Eleven Madison Park di New York, gestito da Daniel Humm e Will Guidara. Oltre a Bottura nelle prime cinquanta posizioni ci sono altri tre italiani: Massimiliano Alajmo, Enrico Crippa e Davide Scabin”, così ha scritto il 14 giugno scorso il sito web ‘America24.com’.

“È la consacrazione di Bottura e il riscatto della cucina italiana che finalmente riesce a smarcarsi dallo stereotipo della tovaglia a quadretti e dalla banalizzazione dei reality televisivi. In soli vent’anni Bottura parte

da zero e conquista il mondo, scrivendo una storia italiana di lavoro, di passione, di ricerca e realizzando un sogno tanto impensabile. Un ristorante come l’Osteria Francescana è a tutti gli effetti un’impresa, con una complessità molto maggiore di quanto si possa pensare, perché viene valutata secondo standard molto elevati che riguardano la creatività, la qualità dei prodotti e l’affidabilità del servizio, solo per citarne alcuni.



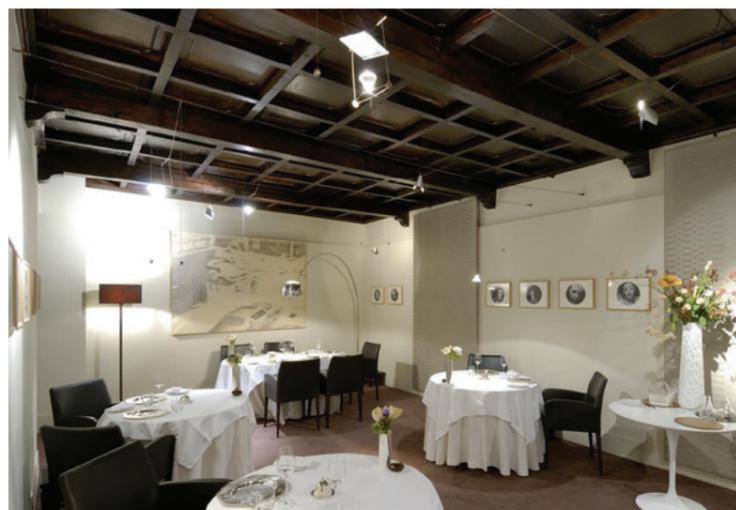
Chi conosce l’Osteria Francescana, tuttavia, sa che non si tratta solo di un’impresa, ma contemporaneamente di un atelier, di un laboratorio di ricerca, di un crocevia di idee. Gli ingredienti di questa storia di successo sono anzitutto la competenza tecnica, il rispetto per il territorio e per i produttori, la creatività e la capacità di guidare un team di alto livello; a questo si aggiunge una sensibilità culturale molto spiccata, derivante dalla passione per la musica e

per l’arte contemporanea, che trasforma i piatti in esperienze multisensoriali e intellettuali. Alcuni di questi caratteri sono presenti anche in altri grandi interpreti dell’identità italiana in cucina, ma sono l’orientamento internazionale e la capacità di pensare in grande che hanno dato a Bottura quel ‘quid’ in più che gli ha consentito di raggiungere la vetta. Un aspetto che si potrebbe aggiungere riguarda il rapporto con la moglie Lara Gilmore dal quale scaturisce una creatività relazionale e una stabilità evidente. Questo modo originale di interpretare un’avventura umana ha portato Bottura a evolvere nel corso del tempo, pur mantenendo la propria identità, fino a occuparsi di sostenibilità e filantropia, come nel recente progetto del Refetorio Ambrosiano per i poveri durante Expo” – afferma Max Bergami in un articolo scritto il 15 giugno per ‘Il Sole 24 Ore’ e prosegue – di fronte a questa storia ideata da Massimo Bottura, è lecito chiedersi se si tratti di una vittoria nazionale o del successo di un individuo e del suo gruppo, raggiunto con una caparbia visionaria che la razionalità non avrebbe suggerito di perseguire. Indubbiamente, la comunità dei cuochi italiani di alta qualità ha fatto passi da gigante negli ultimi anni, così





Osteria Francescana



come le istituzioni hanno iniziato a intuire il potenziale di comunicazione internazionale offerto da questo settore, non solo per l'agrifood, ma anche per il turismo, per i prodotti del made in Italy e per l'immagine del Paese nel suo insieme. D'altro canto, è altrettanto vero che fino a oggi non sono presenti azioni di sistema che valorizzino la cucina italiana per quello che può dare, come invece è stato fatto con successo da altri Paesi, palesemente meno ricchi di risorse in questo campo. Un progetto nazionale in questo settore non può limitarsi a un road show, per quanto ben organizzato, ma deve basarsi su una serie di azioni coordinate volte ad aumentare la competitività del Paese nei segmenti alti del mercato; queste azioni dovrebbero includere il consolidamento della relazione tra ristorazione di qualità e produttori del territorio, progetti di distribuzione internazionale dei prodotti italiani anche mediante le nuove tecnologie, iniziative di diffusione della cultura alimentare italiana in Italia

e all'estero, lo sviluppo del turismo enogastronomico e, infine, un significativo investimento in formazione manageriale che offra alla maggioranza di piccoli imprenditori la possibilità di sviluppare le competenze per la crescita. Questa è una storia italiana, simile a molti casi di successo che riguardano piccoli imprenditori in altri settori, ma diversa perché molto più visibile e riguardante un settore in cui l'Italia può giocare un ruolo di leadership molto maggiore di quanto abbia fatto in passato. Non perdiamo l'occasione".

Dalla lettura di questo articolo di Max Bergami si evincono le qualità non solo professionali ma anche umane dello chef modenese. Credo sia interessante delineare un ritratto a tutto tondo di Massimo Bottura. Per fare ciò mi avvalgo di articoli scritti da importanti giornalisti (Carlo Gregori, Fernanda Roggero, Luca Iaccarino, Margo Schachter, Paola Jacobbi, Viviana Bruschi, ...) per prestigiose testate italiane e che di seguito ripropongo per stralci.

Massimo Bottura nasce a Modena il 30 settembre 1962 da una famiglia benestante. Trascorre una serena infanzia e adolescenza. Terminata la scuola dell'obbligo e quella superiore, si iscrive alla facoltà di giurisprudenza che però abbandonerà nel 1986. Rileva quindi nel 1987 una trattoria a Campazzo vicino a Nonantola in provincia di Modena. Questa scelta segnerà per sempre la sua vita. È lo stesso Massimo Bottura che in una recente intervista a 'Vanity Fair' rammenta: "... È la cucina che ha scelto me. Mi ha aperto una porta e io ci sono entrato. In quel momento sentivo l'urgenza di togliermi di dosso una tristezza che sembrava invincibile. Studiavo cose che non mi interessavano, lavoravo con mio padre e non mi piaceva. Un giorno mia madre mi ha detto che dovevo fare qualcosa per ritrovare un po' di serenità. Mio fratello Paolo mi ha segnalato la trattoria in vendita di un elettrauto che voleva tornare a fare l'elettrauto. Era a Campazzo, un posto di due case sperdute in campagna. Lì ho conosciuto

una delle donne più importanti della mia vita, Lidia Cristoni. Mi ha insegnato come si prepara la linea di un ristorante e tutti quei trucchi che, se non li sai, puoi anche cucinare le cose migliori del mondo, ma chiudi in dieci giorni ...".

Anche un suo amico, il giornalista Carlo Gregori della 'Gazzetta di Modena', ricorda con una vena di nostalgia le 'tappe culinarie' di Massimo Bottura: "... In un periodo di scarso interesse per la ristorazione italiana, caro Massimo, ti appassionava non solo la tradizione rivisitata con gli occhi dei maestri emiliani ma anche la sperimentazione e l'arte. La voglia di combinare ingredienti e tecniche con lo spirito dell'alchimista ti ha spinto verso Marinetti e la sua cucina futurista, un amore che hai portato avanti a lungo anche se non sempre capito. L'altro tuo polo era incarnato dalla Lidia, straordinaria 'rezdora' che ti ha fatto da maestra e seconda madre introducendoti nel mondo più segreto della cucina modenese. La Lidia ti ha obbligato a 'sporcarti' le mani tirando la sfoglia, zitto e al lavoro. Questa tensione tra due poli così estremi è proseguita in qualche modo finché non hai conosciuto Lara a New York durante uno stage; lei ha creduto in te e ti ha seguita fino al Campazzo. Da allora la tua personalità è cambiata profondamente, pur restando esuberante e curiosa di tutto. Qualcosa ti ha spinto a uscire dal laboratorio del Campazzo. Dovevi venire a patti con



la tradizione ma a modo tuo. È stato allora che hai guardato alla Francia e alla sua suprema tradizione gastronomica, avvicinandoti a George Curny e poi ad Alain Ducasse, il grande chef che prima è stato il tuo maestro, poi il tuo mentore e oggi il tuo amico. Ducasse, il filosofo della 'cucina del territorio': una rivoluzione di pensiero che ti ha portato a riscoprire (o meglio a scoprire con occhi nuovi) la nostra terra, i suoi prodotti, le tecniche di preparazione e di presentazione, soprattutto ai forestieri. Infine, è arrivato

l'incontro con Ferran Adrià. Nel 1995 hai rilevato l'Osteria Francescana in via Stella. "Abbiamo un grande progetto. Vedrai!", mi hai detto con Lara Gilmore quel primo giorno. Questa storia è più nota. Ventun anni dopo, oggi, il tuo progetto si è realizzato in pieno. E forse andrà avanti. Ti conosco abbastanza, Massimo: a te il primo posto al mondo sta già stretto ...".

Da questo racconto traspare che finora nei momenti cruciali della sua vita lo chef modenese ha avuto a fianco una straor-



dinaria 'musa ispiratrice', Lara Gilmore. Ha scritto la giornalista Viviana Bruschi lo scorso 18 giugno per 'Il Resto del Carlino': "... Se oggi Massimo Bottura è il miglior chef del mondo, dopo il verdetto del '50 Best Restaurant in The World 2016', buona parte del merito va alla moglie Lara Gilmore, americana di New York, conosciuta quando lui, nel 1993, approdò nella 'Grande Mela'. Voleva approfondire l'arte culinaria, di fatto si trovò a dover risollevarne la sorte di un locale destinato alla chiusura. Lo fece cominciando a sfornare una squisita crema di carciofi e altre bontà italiane. Si conobbero perché lei frequentava la scuola di teatro a fianco del ristorante. Il resto della storia è raccontato dal successo planetario di Bottura, cui hanno contribuito anche il carattere, l'intelligenza e la cultura di





Lara Gilmore, esperta d'arte e grande comunicatrice. Quando pronunciò il suo sì all'altare sapeva nel suo cuore di sposare anche la pluripremiata Osteria Francescana, nel centro storico di Modena, meta di gourmet da tutto il mondo, mix eccellente di territorialità, innovazione, sperimentazione, cultura e filosofia del gusto ...”.

Nell'intervista rilasciata a Paola Jacobbi di 'Vanity Fair', Massimo Bottura svela anche alcuni piccoli segreti del suo speciale rapporto con la moglie e i due figli. *“... La mia passione per l'arte contemporanea la debbo a lei. Io fino a quel momento mi fermavo all'impressionismo. Lei mi ha aperto un mondo, un modo di vedere che io voglio riprodurre nei miei piatti ... Lara sa cucinare. Fa risotti buonissimi, un ottimo minestrone e un pollo al curry eccezionale che le ha insegnato un'amica angloindiana ... Lara ed io abbiamo due figli. Con Alexa, che ha diciannove anni e studia scienze politiche a Washington, a volte sono troppo severo, pretendo molto da lei, anche se la adoro, è la mia bimba! Con Charlie, che ha quindici anni e un disturbo genetico, con qualche difficoltà di apprendimento, sono più buono, glielo do tutte vinte ... abbiamo deciso di trattarlo in tutto e per tutto come un bambino normale, fargli frequentare le scuole con gli altri, incoraggiarlo a impegnarsi come e più degli altri. Adesso, con l'associazione Aut Aut Modena, che raccoglie famiglie che hanno figli con qualche difficoltà, ho creato un progetto che si chiama 'Il Tortellante'. I ragazzi stanno imparando a fare*



*i tortellini. Presto prenderò un banco al mercato per farglieli vendere ...”.*

Massimo Bottura è una persona eclettica: ottimo cuoco, marito sensibile, padre premuroso, uomo colto, amante di automobili veloci (Maserati in primis) e

fra qualche mese pure ambasciatore di cultura nel mondo. Ha scritto la giornalista Fernanda Roggero lo scorso 14 giugno per 'Il Sole 24 Ore': *“... Poco più di un mese fa tre ministri (Politiche agricole, Esteri e Istruzione) hanno firmato il protocollo d'intesa per la valorizzazione*



all'estero della cucina italiana di alta qualità, primo atto concreto del cosiddetto 'Food Act'. L'accordo prevede l'organizzazione di settimane della cucina italiana all'estero, master class rivolte a chef stranieri sulla dieta mediterranea e l'assegnazione di un milione di euro

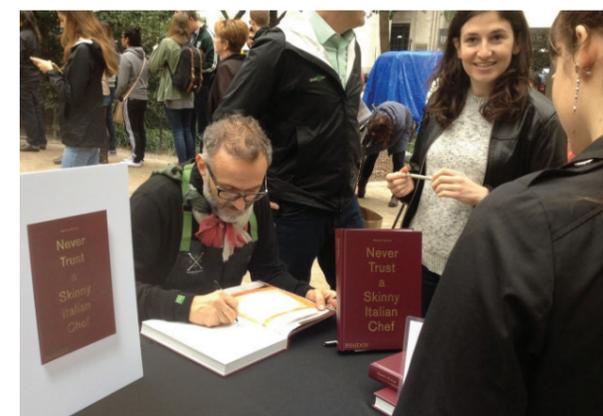
per finanziare borse di studio a favore di giovani cuochi under trenta. Massimo Bottura, lo chef italiano con più riconoscimenti internazionali, si è speso fortemente per raggiungere questi risultati e ora può affermare soddisfatto: "... Questi sono i primi risultati concreti. A fine

novembre i migliori chef italiani saranno in giro per il mondo a proporre nelle ambasciate il meglio della nostra enogastronomia. Finalmente iniziamo a fare quel che altri paesi, la Francia, ma anche Australia, Messico e Perù, fanno convinti da tempo. Ma non è sufficiente andare a cucinare all'estero. Occorre partire dalla formazione. I nostri locali sono botteghe rinascimentali. Abbiamo bisogno di ragazzi di talento che vengano ad imparare nelle nostre cucine e diventino ambasciatori dei nostri prodotti. All'Osteria Francescana ho stagisti di tutte le nazionalità: tornano nei loro Paesi e scrivono tesi sull'aceto balsamico, sul parmigiano ... Quando siamo all'estero abbiamo difficoltà a trovare prodotti italiani di qualità. I francesi hanno Sopexa, un colosso statale che permette di



pescare in un paniere di prodotti selezionati ed è presente quasi ovunque. Noi possiamo contare solo su Eataly, e per fortuna che c'è. La cucina italiana sta cambiando. La parola chiave è cultura. Il cuoco del futuro deve avere cultura, perché la cultura genera conoscenza, che apre la coscienza. Il passo seguente è il senso di responsabilità ... Il turista che viene in Italia vuole masticare il territorio. Noi cuochi, utilizzando i migliori prodotti locali, creiamo bocconi mastigabili del nostro territorio. In un intreccio sempre più stretto con etica e cultura. Ma bisogna lavorare in sinergia. Chi magari fa chilometri per andare a mangiare in un ristorante stellato poi non deve trovare il museo chiuso. La nuova cucina italiana è cucina di tradizione, ma non è nostalgica, deve evolvere. Il cuoco contemporaneo deve guardare la tradizione in chiave critica per portare il meglio del passato nel futuro ...".

Massimo Bottura ribadisce gli stessi concetti anche nel libro pubblicato nel 2014 in Italia da 'L'ippocampo Edizioni' e all'estero dall'editore 'Phaidon'. 'Vieni in Italia con me', questo



Massimo Bottura

# Vieni in Italia con me

PHAIDON

L'ippocampo

il titolo della versione italiana, ('Never Trust a Skinny Italian Chef' per la versione inglese) non è il classico ricettario bensì un libro d'arte. "... La musica, l'arte e il cibo sono le mie grandi passioni - chiosa Massimo Bot-

tura - e di queste ho riempito il libro. Spero che chi lo leggerà ne tragga ispirazione per esprimere se stesso. Il mio messaggio? Siate liberi, siate coraggiosi. Siate focalizzati sul vostro sogno e si realizzerà ...".