

Massimo Bottura: un artista in cucina

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 progetto del Refettorio Ambrosiano per i poveri durante Expo - afferma Max Bergami in un articolo scritto lo scorso 15 giugno per 'Il Sole 24 Ore' e prosegue - Di fronte a questa storia ideata da Massimo Bottu-

ra, è lecito chiedersi se si tratti di una vittoria nazionale o del successo di un individuo e del suo gruppo, raggiunto con una caparbieta 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 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... Questa è una storia italiana, simile a molti casi di successo che riguardano piccoli imprenditori in altri settori, ma diversa perché molto più vi-

sibile 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 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 (Max Bergami, Fernanda Roggero, Luca Iaccarino, Paola Jacobbi, ...) 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 rilasciata a Paola Jacobbi di '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...".

Nella medesima intervista 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. Mia moglie 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...".

Massimo Bottura è una persona eclettica: ottimo cuoco, marito sensibile, padre premuroso, uomo colto, amante di automobili veloci (Maserati in primis) e pure ambasciatore di cultura nel mondo. "... Entro il 2016 - spiega Massimo Bottura a Fernanda Roggero de 'Il Sole 24 Ore' - i migliori chef italiani saranno in giro per il mondo a proporre nelle ambasciate il meglio del-

la nostra enogastronomia. Finalmente iniziamo a fare quel che altri paesi, la Francia, ma anche Australia, Messico e Perù, fanno convinti da tempo... 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...".

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 il titolo della versione italiana, non è il classico ricettario bensì un libro d'arte. "... La musica, l'arte e il cibo sono le mie grandi passioni - chiosa Massimo Bottura - 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...".

www.gianangelopistoia.eu



PIERO NICOLETTO
GEOMETRA

Regime Agevolato dei Minimi il cliente risparmia l'IVA sulle prestazioni!

Progettazione, Direzione lavori, consulenze pratiche varie
Mezzano (TN) - Via del Pian, 24
Cell. 349 1239458 - piero.nicoletto@gmail.com

SAN MARTINO DI CASTROZZA - PRIMERO - VANOI - DOLOMITI

HAPPY TRAVELS DOLOMITI
di Caserotto Juri
SERVIZIO TAXI - N.C.C. - 24h
autovetture e minibus

Cell. (+39) 348 6484985
Mail: info@happytravelsdolomiti.it
Web: www.happytravelsdolomiti.it