

# Massimo Bottura

## Idea, progetti, visione

di Maurizio Bertera

Una conversazione con lo chef mette a fuoco i valori della sua missione. Che punta, con lucida passione, alla italianità più vera

Jessica Rosval, affascinante chef canadese, prima e durante il servizio del “refettorio” di lusso a Casa Maria Luigia - dove si serve il menu dei piatti storici dell'Osteria Francese - racconta del legame tra Maserati, Ferrari, Ducati e i grandi prodotti come il Parmigiano Reggiano, il Lambrusco, l'Aceto Balsamico Tradizionale. Lo fa in lingua inglese e gli stranieri restano a bocca aperta, non solo per quanto mangiano ma per la storia narrata. È una soddisfazione enorme per Massimo Bottura, 57 anni, modenese doc e cuoco italiano più famoso al mondo. “Trovo bellissimo che una ragazza canadese guidi una cucina come questa con la passione di una padrona di casa emiliana e la tecnica di una professionista che ha girato il mondo. Perché lei crede nel progetto, come tutti quelli che mi circondano. E' la nostra forza”

**Tanto di cappello, Massimo. Casa Maria Luigia è un luogo che pare sospeso nel tempo.**

E' giusto ricordare che il primo a capire le potenzialità di questa fattoria in fallimento è stato Sergio Marchionne, cinque anni fa. Cercava un posto per riposarsi e organizzare meeting per pochi e mi disse: “Perfetta per privacy e posizione, pensaci”. Poi mi sono reso conto che un posto in mezzo a dodici querce di 250 anni non era “solo” una casa nel bosco.



Casa Maria Luigia

**Ed era l'ideale per trattenere la gente a Modena quando veniva in Francese. Si arrabbia quando la definiscono un relais. Quindi cosa rappresenta per lei?**

Intanto mi sento a casa, ci sto tantissimo. Ascolto i miei storici vinili, mi sembra di essere in un film di Woody Allen, ammiro per l'ennesima volta le opere d'arte tra una sala e l'altra. Poi, Casa Maria Luigia è un work in progress: siamo partiti da uno spazio eventi per venti persone, poi con Lara abbiamo messo a posto il parco di 1600 mq. Dopo ci siamo detti: ‘e qualche camera, no?’. Ne abbiamo ricavate dodici, carine, unendoci l'acetaia che fa impazzire gli ospiti stranieri. E non siamo ancora contenti, ci divertiamo un sacco pensando a quanto si divertiranno loro.

**È un concetto di ospitalità che potremmo definire *dégagé*.**

Bisogna viaggiare per il mondo alla ricerca del nuovo lusso che non è quello dei cinque stelle spettacolari e tutti uguali. Oggi, bisogna dare libertà, contemporaneità e tutti quei piccoli agi che fanno la differenza: da un room service personalizzato a un wi-fi perfetto. Ma informale e non ingessato, il cliente deve diventare un amico.

**Provochiamo, è il vecchio concetto dell'ospitalità romagnola che lei ben conosce e si sta in parte perdendo.**

Sì, ma quella antica, L'errore in Romagna è stato subire ciecamente le richieste dei turisti e non restare fedeli al modello tra-





## Casa Maria Luigia: l'emozione abita qui

Tre piani e una torretta che svetta sulla struttura che ospita dodici camere. Il campo da tennis, la piscina, la sala della musica, la sala per la colazione (in foto) che per lo chef, ve lo diciamo, è il top dell'offerta e il light lunch. Gli spazi comuni affollati di molti oggetti che rendono piacevole il soggiorno, come la collezione di libri d'arte e quella (pazzesca, circa 6mila vinili, a disposizione degli ospiti). È questa l'idea di accoglienza di Massimo Bottura e della moglie Lara Gilmore. Aperta in modalità soft lo scorso anno, Casa Maria Luigia - l'insegna è dedicata alla madre dello chef - è un'intima casa di campagna circondata dalla campagna emiliana e a cui si accede da un lungo e suggestivo viale alberato. L'interno è curatissimo, a partire dalla Country House che ospita una collezione di arte contemporanea composta da opere, fotografie, sculture italiane e internazionali. Il design, come da copione botturiano, è un sofisticato connubio di vintage e contemporaneità che regala un'atmosfera unica. La vera esperienza culinaria si svolge nella Casa delle Carrozze, spazio illuminato da rari pezzi d'arte moderna (firmati Matthew Barney, Ai Weiwei, Tracey Emin, Andy Warhol e Damien Hirst), circondata da un laghetto e dall'orto con frutteto. Francescana a Maria Luigia propone un solo menu degustazione - a 450 euro - di nove portate con *pairing* di bevande. Tre tavoli comuni al massimo, in legno come si fosse in uno dei Refettori aperti nel mondo: obiettivamente l'ennesimo colpo di genio dello chef modenese che fa godere dei suoi piatti storici in modo intimo, informale e allegro. Gli italiani si divertono, gli stranieri impazziscono (e lo vedi). Il menu? Eccovi il nostro: Mont Sant Michel; Autumn in New York come un'insalata di mare; Lumache sotto la neve; Cinque stagionature del Parmigiano Reggiano in diverse consistenze e temperature; La parte croccante della Lasagna; Beautiful, psychedelic spin-painted veal, charcoal grilled with glorious colors as a painting; Nord a Sud in stagione; Ops! Mi è caduta la crostata al limone: Surprise surprise. Un solo aggettivo per commentarlo: emozionante.



dizionale. Bisogna imporre, nei dovuti modi, la propria idea a chi arriva da noi: e non diventare come gli altri. Il problema della nostra hotellerie è che, a differenza della ristorazione, non è progredita. Vero che nel secondo caso, il merito va diviso con tutti gli amici e colleghi negli ultimi anni. Ci siamo dati da fare.

**Basta per farci i numeri uno della cucina? Manca sempre un concetto vero di italianità.**

E credo anche una visione del nostro futuro. Dobbiamo essere tutti convinti di un immenso patrimonio culinario che dobbiamo elaborare sempre in chiave

critica e non nostalgica, così da portare il meglio del passato nel futuro. Lo abbiamo sempre fatto all'Osteria Francescana, lo stiamo facendo a Torno Subito nella modernissima Dubai, che sta macinando centinaia di coperti. Per non parlare delle Gucci Osteria.

**Due strutture molto operative, di cui una stellata a Firenze e una recente a Los Angeles. Una terza in arrivo a New York. Un'altra che sarà realizzata a Ginzza, nel cuore di Tokyo. Grande liaison, favorita anche dal fatto che incredibilmente era compagno di classe dell'amministratore delegato, Marco Bizzarri.**

L'amicizia è stata importante, ma la sinergia nasce dal fatto che Gucci ha una visione come la mia: contemporanea e internazionale, anche se è un marchio italiano. Prendono anche loro il meglio del nostro prodotto, lo ripensano in chiave attuale e lo portano nel mondo. Noi a Los Angeles, non facciamo altro che utilizzare le materie prime della California, biologiche e straordinarie, per una cucina italiana d'autore. Siamo aperti alla contaminazione, ma poi decidiamo noi, facciamo i nostri piatti. È il concetto bellissimo di 'Vieni in Italia con me' che mi ha sempre ispirato e ispirerà sempre.

**Non è che si trova talmente bene a Casa Maria Luigia che trascura la Francescana?**

Assolutamente no. Ho appena dato un imput ai ragazzi: voglio una primavera all'insegna di Sgt, Pepper's Lonely Hearts Club Band, il capolavoro dei Be-



Osteria Francescana

atles che non è riconducibile a un singolo genere musicale. È il più complesso per stile, testi, contenuto, soluzioni creative e tecnologie d'avanguardia utilizzate. Ecco, io do la mia visione ai ragazzi e loro la elaborano in serenità. Poi, io ragiono con loro e decido come intervenire. Un lavoro di squadra.

**A proposito di squadra, lei ne ha una tra le migliori del mondo che guida ispirandosi a uno dei suoi modelli, José Mourinho. Spieghiamo ai non calcifili.**

Seguo Mourinho nel cercare di motivare sempre chi lavora con me. Ma prendo anche il peso nei momenti peggiori e ne abbiamo avuti. Provo, smonto e riprovo idee diverse per arrivare a un risultato positivo. Per esempio, quindici anni fa ho pensato di mettere un ragazzo giapponese ai dolci cambiando l'ordine costituito in cucina e ha funzionato: Sud vinse il premio a *Lo Mejor de la Gastronomía* a San Sebastian. Era uno dei primissimi dolci salati, preparato con l'olio d'oliva, le olive pizzute, i capperi, le mandorle di Noto, il peperoncino...

**Dicono che la Francescana abbia solo guadagnato dal non essere più in competizione per la The 50 World's Best Restaurants. Hanno ragione?**



Oops mi è caduta la crostata al limone



### Un firmamento molto ricco

Passo dopo passo, Massimo Bottura non è più solo lo chef-patron della Osteria Francescana. Il gruppo – termine che nel suo caso si addice particolarmente, vista l'importanza data ai collaboratori – comprende varie realtà. Se la più recente è Casa Maria Luigia, quella storica – dopo il tristellato in via Stella 22, a Modena – è la Franceschetta in via Vignolese 58, che occupa gli spazi di una ex officina rimodernata ad hoc e ben allestita (foto a lato). Il bancone del bar è il biglietto da visita della cucina, guidata da Francesco Vincenzi: una selezione dei migliori salumi e formaggi artigianali italiani, composte e marmellate fatte in casa o da fornitori bravissimi, sottaceti e pane fresco. Aperto sei giorni alla settimana sia a pranzo che a cena, offre un menu alla carta e due degustazione (I love Modena a 70 euro, Tradizione in Evoluzione a 50 euro) con abbinamenti di vini oltre a un'opzione smart per il pranzo. A Firenze, Massimo Bottura "firma" da due anni Gucci Osteria, raffinato ristorante all'interno del Gucci Garden in Piazza della Signoria 10, che nello scorso novembre ha conquistato la Stella Michelin. Al timone c'è Karime Lopez – cuoca di grande esperienza e prima messicana in assoluto a essere premiata dalla guida rossa – che gestisce una curiosa carta *all around the world*. Dal Messico della *Tostada* di mais viola con sotto la palamita al Giappone del *Taka Bun*, un bao cotto al vapore con pancia di maiale. Dal *Ricordi d'autunno*, budino sorprendente al notissimo *Emilia Burger*, l'hamburger con cui Bottura sbancò *Shake Shack* a New York un lustro fa. E ancora il grande *Rombo*, *carbone di cipolla e panna acida* o la *Guancia a guancia*, il ritorno a Firenze tra due guanciali di chianina e castagne... Due i degustazione, a 80 e a 100 euro. Una seconda Gucci Osteria è stata aperta in febbraio sul tetto del negozio di Los Angeles, al 347 di Rodeo Drive. Il punto di partenza culinario in questo caso è stato la contaminazione, alla luce dell'identità composita della metropoli. L'executive chef è Mattia Agazzi, con la supervisione della già citata Lopez. La carta si articola su piatti di ispirazione californiana in menu, in cui si rivedono i classici italiani utilizzando prodotti biologici locali. Esempi: *Coming From the Hills* che abbina la trota bianca locale alle nocciole e ai funghi e *Pasta Fagioli With a View of the Pacific Coast* che mette insieme la nostrana pasta e fagioli con i ricci di mare e le verdure crude. Ma non mancano un originalissimo Risotto-Pizza con pomodoro, basilico e mozzarella, la Parmigiana di melanzane, l'Insalata di mare insieme agli spaghetti in versione bouillabaisse e ovviamente gli imperdibili Tortellini in crema di Parmigiano. Nel gruppo c'è infine Torno Subito, il ristorante aperto nel 2019 all'interno dell'hotel W The Palm di Dubai, con chiari riferimenti all'atmosfera conviviale e giocosa della Riviera romagnola negli anni '60. E sono in arrivo altre novità sparse per il mondo...



steggiare in quelle sale i più bei giorni della loro vita. E poi ovviamente punto a offrire un grande servizio ai numerosi turisti, italiani e stranieri in particolare, che vengono a visitare il museo Ferrari. Dovremmo aprire in autunno.

**Magari ci scappa un'altra stella Michelin dopo quella di Gucci Osteria a Firenze e ovviamente le tre all'Osteria Francescana. Ha fatto un pensierino?**

Non mi pongo limiti, come sempre. Sarà un ristorante elegante, contemporaneo

La classifica è stata un grandissimo stimolo. In Italia spesso si parla solo della cadute e mai dei successi o ancora meglio della regolarità delle prestazioni. Siamo entrati al 13° posto nel 2009 come migliore new entry e siamo rimasti nei primi sei dal 2010 sino a quando non è nata la Hall of Fame nel 2019, vincendola due volte! Penso sia un exploit eccezionale ma si è parlato maggiormente quando da primo sono sceso al secondo posto. Detto ciò, gli stimoli si trovano ogni giorno. Per me il primo è l'attenzione alla qualità, al det-

taglio. Tormento gli stageur sul pane, perché rappresenta l'essenza di questo concetto.

**A che punto è l'attesissimo progetto del ristorante Ferrari a Maranello?**

Il locale va ricostruito, tenendo in piedi solo i muri del passato: non a caso, ho scelto degli architetti stranieri perché voglio rispettare il passato ma non generare nostalgia. Il mio primo obiettivo è che tutti quanti lavorino in Ferrari siano orgogliosi del posto e vengano a fe-



*The Crunchy part of the lasagna*

dove servire la cucina tradizionale per tante persone. Quindi più Emilia che Italia, per capirci. La gente verrà a Maranello e scoprirà tutte le eccellenze culinarie di questa terra meravigliosa. •