

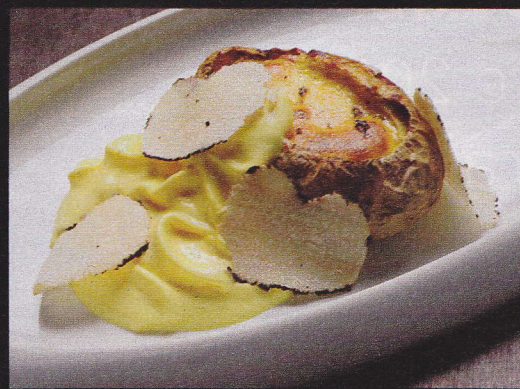
A TAVOLA

# Bottura: "Sperimento nella tradizione"

Il grande chef stende la sfoglia col mattarello ma cuoce sottovuoto. Così sfida i critici

**L**a guida dell'Espresso (che gli ha tributato 19,75 punti su 20, punteggio mai assegnato prima d'ora) lo ha proclamato migliore chef italiano. Ma Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana di Modena, non cambia abitudini: lo rintracciamo tra Londra e una sagra del tortello nella Bassa parmense. E ci parla di innovazione e tradizione, il suo marchio di fabbrica. Per i detrattori la sua cucina è troppo tecnologica; per i fan è la migliore evoluzione della tradizione italiana.

Lui ha le idee chiare: «Non possiamo tornare ai fornelli delle nonne. Sperimentiamo, e questo si può fare solo con solide radici nella tradizione. Non si può fermare il progresso, quando aiuta a fare meglio. Io tiro la sfoglia con il mattarello sul tagliere in legno, ma il bollito lo cuocio sottovuoto a 60



Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana di Modena e, sopra, la sua «Patata in attesa di diventare tartufo».

gradi. Uso carni di alta qualità, che non faccio bollire, perché cerco di salvaguardare il lavoro di allevatori eroici che portano le mucche al pascolo in alpeggio: bassa temperatura, tempi dilatati e cotture sottovuoto salvano le proprietà organolettiche. Questa è la mia cucina: scelte intelligenti di tecniche per raffinare le materie prime e incrociare tradizioni apparentemente distanti o contrastanti».

## ROMPERE GLI SCHEMI

Una cucina che parte dal territorio e arriva al mondo. «Noi italiani abbiamo conquistato anno dopo anno i congressi gastronomici. La nostra non è cucina di tendenza, è solida, punta al palato e può contare su chef con energia, idee e voglia di rompere gli schemi. Nulla a che vedere con l'italian cuisine che troviamo in giro per il mondo». Ma per uno chef che ha chiamato i

suoi piatti «Campo di ciliegio fiorito» o «I tortellini camminano sul brodo», il momento della creazione dev'essere il massimo. «Quando creio mi sento sospeso nel nulla, in un mio universo che mi permette di racchiudere e sintetizzare il terremoto che attraversa le mie esperienze e il mio sapere: è una domanda astratta, come quella di artisti e scrittori. La mia risposta è il piatto».

## LA SUA RICETTA DA FAVOLA: "LA PATATA IN ATTESA DI DIVENTARE TARTUFO"

I piatti di Massimo Bottura non sono mai banali, né semplici da eseguire. Per dare l'idea del tipo di proposta, del gioco di contrasti e della ricerca di materie prime selezionate, ecco la «patata in attesa di diventare tartufo» (in alto, la foto).

Lavate le patate, asciugatele e adagiatele in una teglia da forno coperte sopra e sotto di sale di Cervia. Cuocete a 180 gradi per 40 minuti. Ripulite dal sale e lasciate intiepidire, poi sezionate la parte superiore in lunghezza e svuotate aiu-

tandovi con un cucchiaino. Spolverate con la farina di nocciole e tostate per un paio di minuti in forno. Montate tuorli e zucchero, aggiungete la farina, mescolate e incorporate burro, cioccolato fuso a bagnomaria e metà della patata setacciata. Amalgamate e aggiungete il tartufo. Incorporate delicatamente gli albumi montati. Colate l'impasto nelle patate svuotate e cuocete in forno a 200° per 9 minuti. Bottura serve poi la patata con una spuma di vaniglia

gelata e montata con azoto.

**Ingredienti:** 12 tuorli, 80 gr. di zucchero, 70 gr. di farina di mandorle di Noto, 40 gr. di farina, 50 gr. di farina di nocciole del Piemonte, 200 gr. di cioccolato bianco, 100 gr. di p purea di patata di Montese cotta sotto sale di Cervia, 200 gr. di burro di vacche bianche, 12 albumi, tartufo nero scorzone tritato. E per accompagnare la sua ricetta, **Bottura consiglia un vino tedesco**, un Riesling della casa vinicola J.J. Prüm.



a cura di Daniela Fabbri (cucina.oggires.it)

DEGUSTAZIONI

Metti un fossile in cantina

● Nell'azienda vitivinicola **Buzzetti di Chiavenna Rocchetta** (Piacenza), si gustano vini e prodotti tipici con visita alla riserva geologica del Piacenziano (25 euro al giorno; [www.vitivinicolabuzzetti.it](http://www.vitivinicolabuzzetti.it)).



ARTE E SAPORI

L'itinerario dell'olio umbro

● Da 20 ottobre all'8 dicembre nei borghi più belli dell'Umbria si tiene **Frantoi aperti 2010**, alla scoperta del migliore Olio Dop Umbro. Un fitto programma d'iniziativa, fra degustazioni, raccolte d'olive, tour nelle città d'arte e laboratori per bambini (informazioni su [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)).



APPUNTAMENTI

Le ostriche regine a Milano

● A novembre e dicembre, al **Ristorante 13 giugno** di Milano (via Goldoni 13, tel. 02-70.10.03.11, e piazza Mirabello 1, tel. 02-65.46.70) gli appassionati di ostriche potranno fare degustazioni a base di Belons (francesi), Tsarskaya (russe) e Colchester (inglesi e dolci).

