

PERSONE

STAMPA CONDIVIDI



Bottura sul maxi schermo di [Identità Golose](#)

"Piatti d'avanguardia? Prima stendete la sfoglia"

di [Eleonora Cozzella](#)

Identità Golose 2013 si è concluso e si tirano i bilanci. Eventi come questi tengono alto il nome della gastronomia italiana, specie quando dal palco arrivano al pubblico messaggi chiari come quello di Massimo Bottura

ARGOMENTI: [MASSIMO BOTTURA](#)

Chiuso con successo il congresso italiano della cucina d'autore, nato nove anni fa per iniziativa di Paolo Marchi, è inevitabile qualche riflessione su quanto ascoltato in questi giorni.

Eventi come questi tengono alto il nome della gastronomia italiana, specie quando dal palco arrivano all'eterogeneo pubblico (di curiosi, appassionati, addetti ai lavori e aspiranti tali) messaggi chiari come quello di Massimo Bottura, probabilmente l'intervento più atteso, tanto che l'auditorium della fiera di via Cattamelata era talmente gremita che molti si sono dovuti accontentare di seguire il Bottura speech&showcooking dalla sala stampa allestita con maxi schermo collegato.

Massimo è - o comunque sembra - stupito per la folla che si accalca per ascoltarlo. Anche se dovrebbe esserci abituato (ogni volta che partecipa a congressi internazionali scatena entusiasmi da rockstar, applausi, fila per farsi una foto con lui e chiedergli l'autografo, come accadde a Mistura a Lima, dove non riusciva a uscire dal centro convegni), non smette mai di emozionarsi: "Grazie per essere qui. Vedere tanta gente ancora mi fa sentire le farfalle nello stomaco".

Il suo intervento ha per titolo "Cultura, condivisione, rispetto". Tre parole che in un ristorante devono essere un mantra, specie per quanto riguarda il rapporto tra cucina e personale di sala. Per questo per prima cosa lo chef della Francescana di Modena plaude a Paolo Marchi per aver dedicato una sezione a **Identità di Sala**: "Ragazzi - si appella ai giovani in platea - studiate e non vogliate solo diventare cuochi. È importante anche saper portare il messaggio della cucina in sala. Se non studierà più nessuno per il servizio e la sommelierie, entro cinque anni avremo un esercito di cuochi disoccupati".

Entra poi nel merito della sua cucina, per condividere e raccontare che cosa c'è dietro la costruzione di un piatto. Però lo fa a partire da un vecchio libro ("a proposito, leggete tanto, studiate, la cultura è fondamentale, più imparate più potrete dire la vostra"), trovato per caso dalla moglie Lara in un mercato d'antiquariato a Modena: "*Vieni in Italia con me* - Idee, costumi, passioni del ventesimo secolo", di Umberto Notari (1937), è un invito a mettere da parte i pregiudizi verso l'Italia e farsi coinvolgere dai suoi paesaggi e i suoi sapori, dalle Dolomiti a Pantelleria.

Dopo averlo trovato e studiato questa estate, l'intuizione di dover in qualche modo farsi portatore di questo messaggio, perché la gastronomia diventi davvero motore del turismo per l'Italia, ne è nato un menu innovativo che si chiama appunto "*Vieni in Italia con me*", un itinerario cultural-palatale che porta l'ospite-cliente a viaggiare spaziando lungo tutta la penisola. Con ingredienti e ricette, tradizioni e profumi apparentemente lontani che però si incontrano e abbracciano in una sintesi di **Identità** italiana. E vien da sé che un'idea del genere sia un grande biglietto da visita quando i suoi menu sono assaggiati all'estero, dove diventano ambasciatori di ogni sapore e ogni piccolo e grande produttore che ci sta dietro.

Da Noto in Sicilia (molti spunti creativi e prodotti arrivano da Corrado Assenza) e si sale per lo Stivale, arrivando alla pianura Padana, habitat d'elezione per Bottura. Le tradizioni italiane, vengono - in un gioco mimetico - trasformate con prodotti emiliani. Tutto mantiene la **propria Identità** eppure tutto si mescola.

"L'idea è di riappropriarsi dei nostri simboli e trasformarli - dice - perché se, come nella performance di un artista cinese, un vaso antico si rompe, non è scomparso, ma **si è trasformato in altro**. In quei frammenti posso vedere e creare qualcosa di nuovo in continuità con l'antico". Ecco che il classico binomio da colazione italiana cornetto e cappuccino è diventato *Cappuccino di cipolla e patate*

ANNUNCI

Vini La Delizia
Vini la Delizia, Produzione Vendita vini e Spumanti, Casarsa della dellzia

La Bottega dell'arte del vino
Enoteca con grande selezione di Vini Italiani, Spumanti e Champagne, Grappe, Cognac, Armagnac, Whisky, Specialità Gastronomiche Consegne a domicilio

Il Nappo
Benvenuto sulla nostra tavola!! Vini Doc friulani e grappe Monovitigno. Vini rossi, bianchi secchi, da dessert, selezione oro, il Picot, gli spumanti, ... Confezioni regalo **anche per aziende.**

I Sapori della Pasta
Eccoci qui! Siamo Cristina ed Elisabetta e vi aspettiamo per farvi assaggiare le nostre gustosissime **specialità!**

ARGOMENTI CORRELATI

GUARDA **Identità Golose**, novità da ricordare

SULLO STESSO TEMA

LEGENDA


- Articolo
- Contenuto multimediale
- Ricetta d'autore
- Ricetta di un utente

cornetto di ciocchi frolli.

Ancora, "E' possibile - continua - trasformare la materia per trasformare il territorio. Partiamo per un viaggio da Modena a Mirandola.

(13 febbraio 2013)

Pagina 1 di 2 1 2 [successiva](#)

 [Proposte, suggerimenti, consigli? Di' la tua](#)

Contatti | [RSS](#) | [Pubblicità](#) | Servizio clienti Copyright © 1999-2013 Elemedia S.p.A. Tutti i diritti riservati - P.I. 05703731009 - Gruppo Editoriale L'Espresso Spa