



Bottura e l'Inno all'inaspettato

La caccia è un'istituzione divina, dicevano gli antichi. Per lo chef modenese è l'ossigeno di una terra restituito in un grande piatto che unisce materia e tecnica, memoria storica ed etica.

TESTO di ELEONORA COZZELLA
FOTO di SOFIE DELAUW

“La cattura della selvaggina con l'aiuto dei cani è d'istituzione divina”. L'opinione di Senofonte che tra il V e il IV secolo a.C. comincia così il suo *Cinegetico*, appassionato manuale di cinofilia venatoria, sarà ripresa anche da Leopardi nello Zibaldone, dove definisce la caccia “occupazione naturalissima e primitiva, degna veramente dell'uomo, e conducente alla felicità naturale”.

Se porti davvero alla felicità non possiamo dirlo, ma alcuni filosofi si spingono a ravvisare nella caccia la ricerca del sé: “il senso e il significato della caccia li capiamo solamente se comprendiamo la natura dell'animale e quella dell'uomo. Capire il senso della caccia presuppone che si capisca l'essere umano”. Parola di José Ortega y Gasset, secondo cui il cacciatore ha desiderio di immergersi nella natura e confrontarsi con essa, prima e più che di uccidere prede. Infatti, scrive nel discorso *Sobre la caza*, “il cacciatore vero è colui che abbatte perché è andato a caccia e non già l'uomo che va a caccia per abbattere”.

Se delle tre istanze collegate a questa attività ancestrale, la soddisfazione gastronomica (che spetta al cuoco) è abbastanza scontata, non altrettanto lo sono l'accudimento dell'ambiente e il rispetto – anche se può a prima vista suonare contraddittorio – per l'animale sacrificato. Per paradossale che possa sembrare, il cacciatore “vero” – attenzione: non il bracconiere, non il cacciatore di frodo, non l'insensibile verso la sofferenza animale e la tutela del territorio – è in sintonia con la natura, se ne prende cura.

Le Regioni individuano ogni anno nell'ambito della fauna locale, un numero di capi da abbattere, perché una proliferazione eccessiva metterebbe a rischio l'ecosistema, oltre, a volte, le colture. L'abbattimento selettivo avviene comunque. Ecco che la commercializzazione di questi capi è un modo per non buttare – letteralmente – al macero animali comunque destinati a morire. In più, i cacciatori vengono censiti e formati (dura anni il percorso per diventare cacciatore esperto) in modo da cacciare solo quel dato tipo e numero di animali che è stato stabilito.

“I clienti, e di conseguenza gli chef, italiani cercano selvaggina e le regioni organizzano abbattimenti selettivi. Eppure il 90 per cento della cacciagione servita nei ristoranti del nostro Paese proviene dall'estero”. Con l'assurdo che gli chef sono costretti a fare una cucina tradizionale con materia prima d'importazione. A spiegarlo sono Aldo e Fabrizio Zivieri che col padre Graziano portano avanti una delle più famose macellerie della penisola. Da una parte allevano allo stato semibrado suini e bovini e dall'altra – portando avanti un'intuizione del fratello minore Massimo, prematuramente scomparso nel 2008 – si occupano della raccolta e commercializzazione di selvaggina italiana selezionata. “In Emilia Romagna – regione



A fianco: *This little piggy went to market*

‘avanti’ che ha recepito la normativa europea in materia, ndr – siamo autorizzati al ritiro dei capi destinati all’abbattimento per esubero. Cervi, caprioli, cinghiali, daini, lepri, germani, colombacci ecc. entrano allora in una filiera di selvaggina del territorio. Con controlli igienico sanitari rigorosi e garanzia di freschezza e genuinità”. E il sapore di animali che hanno vissuto liberi in ambienti incontaminati.

Massimo Bottura considera “eroi” gli allevatori e i recuperatori di selvaggina, eroi con la missione di crescere o procurare le bestie che vivono in montagna, in campagna, a cielo aperto, masticando erbe spontanee. “Sono il contatto dei cuochi con la filiera, fanno parte a tutti gli effetti della squadra dell’Osteria Franciscana – spiega lo chef neo laureato honoris causa all’Università di Bologna – perché solo la grande materia prima che respira l’ossigeno del territorio può dar luogo a grandi piatti”.

Nella visione corale della cucina di Bottura, che non a caso parla sempre al plurale, chi procura la selvaggina permette il perpetuarsi di un rito ancestrale (“La caccia fa parte del nostro passato e della tradizione del nostro Appennino, ci lega fortissimamente al nostro territorio. Mio nonno era cacciatore e non si sarebbe mai staccato dalle colline e dai paesaggi in cui si immergeva”) e allo stesso tempo il rinnovarsi del senso della meraviglia. “La carne di cinghiale, per esempio – spiega Aldo – è molto gustosa, ricchissima a livello proteico, e anche più magra del maiale allevato allo stato semibrado. Le analisi dell’indice di tenerezza e della presenza a livello di grassi di questa carne non lasciano dubbi. E il cervo e il capriolo risultano più magri del coniglio e del pollo”. Carni del passato, assicurano i macellai di Monzuno, diventeranno anche quelle del futuro perché leggere e sostenibili perché antitetiche agli allevamenti intensivi.

In quel laboratorio di idee che è la Franciscana di Modena diventano inno all’inaspettato col piatto “A volte pernice a volte germano, ripieno di bollito misto non bollito... in salsa civet come un mole e un chawanmushi di tutto”. Ode all’inaspettato, perché quando decidi di cucinare cacciagione non sai mai che cosa avrai a disposizione. Devi essere pronto ad affrontare l’imprevisto. Questo piatto rappresenta il concetto del tutto, come sintesi di cultura-conoscenza-coscienza-responsabilità. “Se tu non sei pronto e non hai la porta aperta all’inaspettato non puoi cucinare la selvaggina – dice Bottura – o la cucini come l’ha sempre cucinata tua nonna, cioè in modo tradizionale. Ma siamo davvero sicuri che la tradizione ha rispetto della materia prima?”. In questa domanda è il fulcro dell’avanguardia che non rinnega la tradizione, ma la metabolizza e la supera.

“Perché se non conosci la tradizione non puoi immaginare di riempire una pernice di bollito misto. E quali pezzi? I più gelatinosi: testina e lingua”.

Ma allo stesso tempo se non hai fatto avanguardia non potrai mai immaginare il bollito non bollito perché non ti sarai mai posto certe domande: perché devo bollire la carne nell’acqua? “E non stiamo parlando solo di questioni tecniche – dice – ma anche etiche: il non bollire la carne nell’acqua significa, salvaguardandone fibre, succhi e qualità organolettiche, anche preservare il lavoro di chi ogni giorno fatica per produrre eccellenza e antepone la qualità alla quantità”.

La lezione è complessa ma chiara: “se non conosci la classicità, e il suo faro Paul Bocuse, non potrai mai fare un piatto così perché un civet di lepre è qualcosa di fondamentale per un cuoco. Oggi tutti cercano di cimentarsi nel *Lièvre à la royale* per sfidare la classicità. Ma allo stesso tempo se non viaggi con gli occhi e le orecchie aperti non potrai mai immaginare di trasformare un civet in un mole messicano”. Ecco mettere insieme Bocuse e Enrique Olvera, bandiera della Nueva Cocina Mexicana, e filtrarlo attraverso un pensiero contemporaneo: il civet di lepre, toccato con cioccolato Criollo, un infuso di caffè e un pizzico di *chipotle*, vira verso il mole senza tuttavia arrivare alla sua concentrazione (“la preferisco un po’ più elegante”). Così il ponte tra classicità e visione si costruisce su una salsa. E viene servito con uno speciale crostino di pane, citazione di radici contadine e usi francesi. E infatti nel

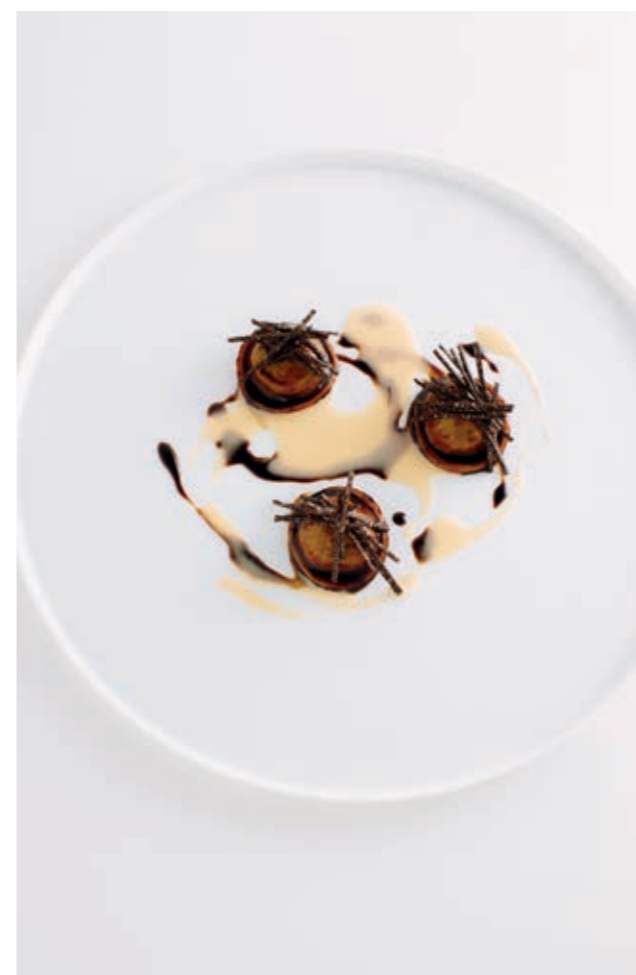
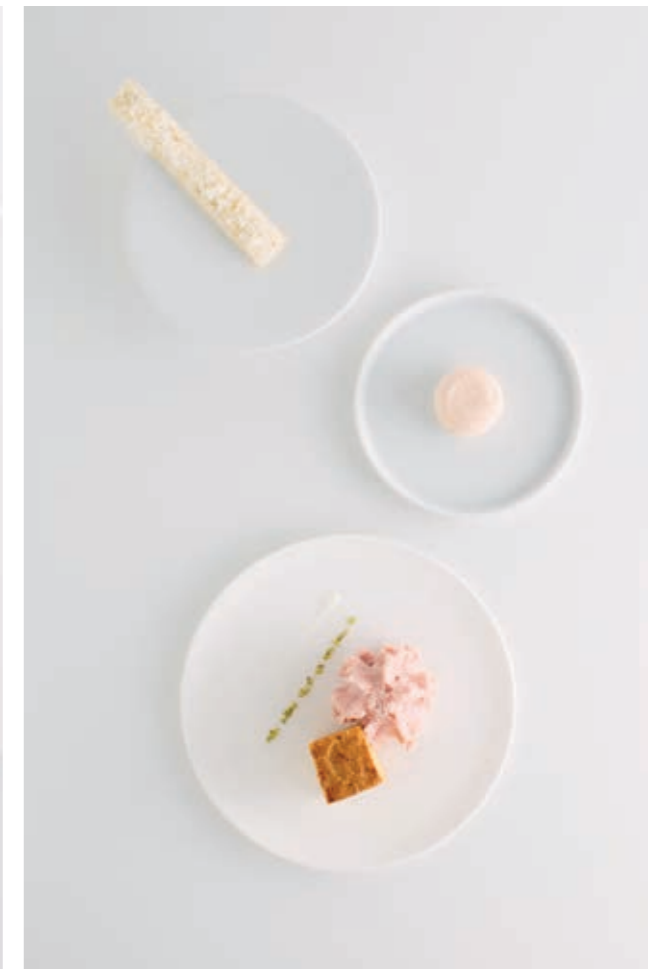
Nella pagina seguente in senso orario:

Omaggio alla Normandia

Tris di appetizers: Ricordo di un panino alla mortadella; Macaron di coniglio alla cacciatore; Borlengo di lardo e Parmigiano Reggiano

Alla cena di Trimalchione: faraona nello stile degli antichi Romani

Ravioli di porri, foie gras e tartufi





film *La cuoca del presidente*, François Mitterrand va in cucina e chiede se sono arrivati i tartufi. Sì, risponde lei, i primi di stagione. Ecco che l'uomo più potente di Francia si siede in cucina, spalma un po' di burro sul pane tostato e lo mangia con fette di tartufo appena arrivato nella dispensa presidenziale.

Dai governanti d'Oltralpe ai contadini dell'Appennino tosco-emiliano gli usi cambiano poco. Questi arrivavano a casa dopo una giornata nei campi e mangiavano così, su pane e burro, fettine di quelle che credevano *patate matte*.

Con questo pane impreziosito, nel piatto di Bottura alla fine si fa la scarpetta sulla salsa di sangue di lepre, cioccolato e caffè. "Per fare questo crostino usiamo un tartufo nero invernale, quello fresco da grattare sopra, ma prepariamo anche un *jus de truffe*. Risulta da una procedura ormai in disuso, perché lo si può comprare già pronto, ma noi volevamo tornare in dietro ai tempi della conserva, ai tempi in cui non si aveva tutto a disposizione. Ecco perché non serviamo il tartufo sulla carne ma fette di tartufo conservate nel suo stesso succo, su pane integrale profumato. Il jus va a ravvivare tutti quei sentori autunnali da cui parte il *chawanmushi*".

Il gesto della scarpetta rappresenta simbolicamente l'idea di recuperare anche l'ultima goccia di salsa. L'alimento base per antonomasia serve per raccogliere anche gli elementi di ricchezza, le preparazioni di haute cuisine. È la filosofia che ha spinto al progetto del refettorio Ambrosiano, la possibilità per l'alta cucina di mettersi a disposizione di chi ha fame, non solo di cibo ma anche di calore umano. È quindi un modo per chiudere il cerchio, per innalzare il refettorio a livello gastronomico. Come è possibile? "Recuperando tutto".

Le ossa delle pernici, dei germani, delle lepri servono a fare un brodo concentratissimo. Poi usando ciò che avanza dalle preparazioni precedenti, in primis albumi, ma anche verdure, si fa un *chawanmushi*, una crema al vapore in stile orientale per esprimere la contemporaneità come "conosci tutto e dimentica tutto". In questo modo si può esprimere in un solo piatto il concetto di inaspettato, la tradizione, l'innovazione, la classicità, la contaminazione 'saggia'. Un omaggio alla cucina come insieme di regole e rituali, che possono venir rispettate o magari anche infrante, ma solo a condizione di esser state prima imparate.

Quando il cacciatore arriva e ti porta un certo tipo di carne, una beccaccia, una pernice, una lepre, devi saperla ascoltare e scegliere la tecnica giusta per farla esprimere. Devi sapere capire l'ingrediente per valorizzarlo.

La tecnica e la tecnologia oggi come oggi non sono più al servizio dell'ego del cuoco, ma al servizio della materia prima. Negli ultimi 10 anni è cambiata profondamente la prospettiva della cucina. Non più spettacolarizzazione, ma etica che si affianca all'estetica.

In un solo piatto un'enciclopedia: materia e tecnica, memoria storica ed etica, classicità e avanguardia, tradizione e salto nel futuro, localismo e contaminazione: tutto.

E se con Davide Di Fabio e Taka (Takahiko Kondo), Beppe Palmieri e l'intero team di sala e cucina ogni giorno si vive lo sforzo creativo di convogliare energie e visioni in ricette, le idee devono trovare dei contenitori. Uno di questi è per antonomasia il raviolo. "Non è un tortellino, è un raviolo: è più grande e ha una masticazione diversa. E a seconda dello spessore della pasta e della scelta della farcia racconti da dove vieni e chi sei". Questi ravioli nascono da un omaggio-provocazione alla Francia. Bottura li ha presentati quando Alain Ducasse gli chiese di cucinare alla cena di inaugurazione per il Restaurant le Meurice (era il settembre 2013). "Il sogno di un cuoco francese di cucinar la pasta come un italiano". Nella forma di un raviolo si ritrova la "grandeur" francese: *le foie gras, la truffe noire, le poireau ecc.*

Quindi questi sapori profondamente francesi, dal porro stufato lentissimamente, al fegato grasso nel ripieno, alla copiosa pioggia di tartufo nero a julienne. C'è tutto il gusto della Francia, ma racchiuso in una forma autenticamente italiana. Intanto la cottura, come un



A fianco: A volte germano, a volte pernice, ma anche altro





colpo di teatro, è quella del risotto. Poi la sfoglia-scrigno protegge un tesoro di gusto in equilibrio tra note amare e la dolcezza del grasso: un brodo denso di porri grigliati profondamente, per far uscire la parte amara che gioca a braccio di ferro con la necessaria parte dolce ritrovata nella salsa delicatamente acida di Riesling alsaziano. “E per raccontare la grandezza dell’Italia, abbiamo messo all’interno, sì, il tartufo nero del Perigord, ma all’esterno quello bianco di Alba. Che il mondo ci invidia”.

L’ironia come metafora e abreazione, fa spesso da amalgama nelle creazioni del dream team botturiano tra le conoscenze acquisite e quelle impresse nel dna, tra la storia e il ritorno al futuro, tra la novità assoluta e il citazionismo, tra il così vicino e il così lontano. Soprattutto tra il rassicurante e l’azzardo. Ecco perché lo stesso boccone può insieme spiazzare ma far allargare il sorriso di chi ha ritrovato un sapore dell’infanzia. Se è esplicita in piatti come i ravioli, o Ops ho rotto la crostatina al limone, è più sottile in proposte quali This little piggy went to the market. È affascinante seguire l’iter col quale Bottura ogni volta fa le valigie per visitare paesi lontani, con la palese esigenza cogente di tornare a casa. In questo caso l’idea di un viaggio immaginario intorno al mondo, fatto da un maialino, che nei diversi mercati sceglie i prodotti tipici in base al continente che sta attraversando. In Nord Africa carote e salsa speziata. In Nord America rapa rossa e salsa barbecue. Arrivato in Asia è la volta di cetriolo, yuzu, crema di riso e senape giapponese. In Sud America ecco avocado, lime e habanero. L’Europa (cioè Italia o meglio Modena) è terra di cotechino, con mela marinata e salsa verde. Questo piatto, oltre a essere gustoso, è brillante, ironico, ed è un’arguta sintesi dei sapori caratteristici di ogni angolo della terra da gustare in un boccone.

E ancora più bisogna scavare per cogliere la scarica emotiva in uno dei dessert apparentemente più dissacranti.

“A volte mi chiedono se abbia mai creato un piatto che però non mi piaceva. La risposta è no, ma non perché io mi senta un genio. Ma semplicemente perché quando si uniscono gli ingredienti insieme non si tira a indovinare, sperando di azzeccarci. Perché le ricette si creano ascoltando il palato mentale”. Il palato mentale è insomma la guida, è il risultato di tutte le esperienze che hai fatto nella tua vita. È la conoscenza delle note e del loro combinarsi insieme che permette al compositore di creare mondi di musica a partire da una serie finita di note. Nella sua testa sa come suoneranno. Bottura sa come si assaporeranno.

Ecco allora la campagna mantovana, con l’acidità della mela campanina, che si abbina a un’esperienza di ritorno da un brunch a Montreal a Sugar Shack, dove si raccoglie il *maple syrup*. “Qui gli amici chef Martin Picard e Normand Laprise ci avevano preparato un banchetto luculliano, pieno di portate assortite, dall’eggs & bacon ai pancakes con sciroppo d’acero, dal panbrioche con fegato grasso passando per la torta di mele. Nella mia testa si è schiarita l’idea di rottura del confine tra il dolce e salato”. Così quasi per scherzo lo chef di via Stella si è messo ad assemblare un piatto, mettendo insieme un po’ di quello che era avanzato delle diverse portate. “Le mele della tarte tatin le ho messe su un pancake, ci ho aggiunto del foie gras, un po’ di bacon tostato e fuori, nell’affumicatore, ho affumicato un po’ di sciroppo d’acero con cui ho guarnito questa sorta di dolce-non dolce di recupero”. A tutti è piaciuto moltissimo. Alla Francescana lo hanno poi perfezionato, partendo da quell’idea. Ed è diventato un dessert, con protagoniste le mele campanine molto mature (perché cercavano un abbassamento dell’acidità a vantaggio della dolcezza), lavorate in modo da ottenere la buccia croccante, ma svuotata della polpa. Già l’anno precedente avevano creato un soufflé di panettone, cotechino e lenticchie. Le due idee si sono mischiate insieme. Così le mele sono state riempite di spuma di panettone, cotechino (a sostituire un po’ il bacon di quel brunch in Canada), lenticchie croccanti unite alla purea di mela arrosto. A vederlo è un dessert dall’aspetto incredibilmente semplice, anzi povero. E come un’opera di Alberto Burri nasconde invece un interno sontuoso, le tecniche e i tempi impiegati da follia.

Chapeau Monsieur Bottura.

A fianco:

Mela campanina, panettone, cotechino e lenticchie

Camouflage e Macaron di nocchie, foie gras e tartufo bianco



Osteria Francescana

Via Stella, 22
41121 Modena (MO) - Italia
Tel: +39 059 223912
www.osteriafrancescana.it

In alto: *Opera di Duane Hanson - Frankie*

Sotto: *Opera di Joseph Beuys - Capri Battery 1985 e Campari Light di Ingo Maurer*

ESSENZE

essences

I PROFUMI DELLA NATURA IN CUCINA
The scents of nature in the kitchen



Rodolfo Bianchi | Photography Janez Puksic

Antonella Bondi

FOOD FRAGRANCES

PIAZZAGRANDE 1564 SRL Via Durini 15 20122 MILANO T.+39 0331 632935 F.+39 0331671890 info@antonellabondi.com