la Rassegna.it
Fondata nel 1906

3 Settembre 2015

Bottura a Bergamo, racconto in sei portate

La cucina del grande chef modenese protagonista al Balzer. Ecco i piatti che ha proposto e i segreti svelati nello showcooking

Sulla sua filosofia in cucina si trovano pagine e pagine, video, interviste, recensioni. Del resto è riconosciuto come il miglior chef d'Italia, nonché secondo al mondo dalla classifica The World's 50 Best Restaurants. Incontrarlo di persona, sentirlo parlare, leggerne i gesti e, soprattutto, assaggiare i suoi piatti è però tutta un'altra cosa. Ed è così che Bergamo ha potuto conoscere da vicino il lavoro di Massimo Bottura.

È successo nel primo dei quattro appuntamenti con le grandi firme della ristorazione proposti dalla speciale edizione di GourmArte in occasione dell'Expo tra la Domus Bergamo di piazza Dante e il Balzer.

Per la cena nello storico locale cittadino (i 72 posti a disposizione già esauriti da tempo) sono sfilate sei tra le più emblematiche portate del tristellato modenese patron dell'Osteria Francescana, chiara espressione di quella tradizione sublimata che condensa in un boccone storia gastronomica e prodotti di eccellenza del territorio. Nell'ordine, quindi, "Il ricordo di un panino alla mortadella", "La parte croccante della lasagna", "Il compromesso storico" ossia i tortellini che riassumono le diverse modalità di preparazione lungo la via Emilia, "Beautiful spin painted veal not flame grilled" cioè il filetto di vitello che sembra grigliato ma non lo è, "Caesar in bloom" e "Oooops mi è caduta la crostatina al limone".

Nel pomeriggio Bottura aveva invece incontrato gli appassionati gourmet nella struttura trasparente di piazza Dante, sfogliando l'ultimo suo libro "Vieni in Italia con me" e lo accompagnando il folto pubblico tra storie, ricette e riflessioni su la cucina, la tradizione e il sapore del nostro Bel Paese.

«Ho cercato di portare le materie prime italiane nel mondo, pensando a come contaminare la materia prima italiana con influenze da tutto il mondo. La riflessione del libro parte da qui, dal territorio e dalla tradizione ma che vanno viste in una chiave critica e non solo nostalgica» ha sottolineato lo chef, che dal libro è passato allo show cooking sotto gli occhi attenti dei partecipanti.

Spaghetti, pomodoro, spinaci, ragù leggero e parmigiano: ecco nelle sue sapienti mani gli ingredienti per preparare "La parte croccante della Lasagna", la sua personale rivisitazione di uno dei simboli della cucina nostrana, piena espressione della sua filosofia, una sintesi di tradizione nostalgica e rielaborazione. «Ogni bambino italiano sa che la parte più buona della lasagna è la parte croccante, quell'angolino che tutti vogliono rubare dalla teglia. Io ho cercato di ricreare proprio quello – ha spiegato -. In cucina è così che lavoro: si parte dal ricreare qualcosa della mia infanzia per rielaborala con innovazione».

Lo chef prosegue quindi raccontando "Oops, mi è caduta la crostatina", altra ricetta simbolo del suo pensiero: «la cucina è un gesto d'amore e un lavoro di creatività, solo così diventa poesia, emozione per qualcosa di imperfetto ma allo stesso tempo ricco di fascino, come quando si è bambini e ci si approccia al cibo non con il palato mentale ma con la gioia del cuore».

Gli incontri con le cucine d'eccellenza della penisola proseguirà il 21 settembre con Pino Cuttaia, chef siciliano del ristorante La Madia di Agrigento, anch'egli in vista del tutto esaurito. E c'è grande interesse pure per Annie Féolde e i suoi chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze (il 5 ottobre) e per Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense, Napoli (il 12 ottobre). La chiusura sarà affidata ai tristellati fratelli Cerea venerdì 6 novembre in un evento alla Cantalupa Ristorante Da Vittorio a Brusaporto.

Insomma, ancora tante emozioni in tavola!

Quanto a “La parte croccante della lasagna”, chi non ha potuto seguire lo showcooking sappia che gli spaghetti vengono cotti, frullati, uniti in tre impasti diversi rispettivamente con pomodoro, spinaci/bietole e parmigiano. La pasta ottenuta, una volta essiccata, permette di ottenere un velo tricolore. Viene poi passata al grill per darle quel sentore di bruciato tipico della crosta della lasagna. Alla base un ragù bianco senza pomodoro e una crema leggera di parmigiano.