

la Repubblica

Sapori



Un Viaggio nella Valle del Po con Massimo Bottura: ecco il suo nuovo menu

Un omaggio a Mario Soldati e al Delta del grande fiume. Tra titoli che sembrano futuristici e il miracolo di anguilla magra. [Seguici anche su Facebook](#)

di GUIDO BARENDSON

Ma se uno sconosciuto ragazzo che vendeva bibite allo stadio è diventato ministro degli Esteri, il cuoco italiano più famoso al mondo quale prestigioso incarico potrebbe essere mai chiamato a ricoprire? Questo mi viene da pensare chiacchierando con **Massimo Bottura** nel caveau legno/bottiglie dove ci siamo rintanati ad assaggiare in anteprima il nuovo menu. Certo, l'occhio e la gola del gourmet che si eccitano in noi puntano con l'acquolina alla sfilata dei piatti che ci presenta il padrone di casa; certo, il naso segue i fuochi d'artificio alcolici sparati con nonchalance da Beppe Palmieri, maestro di cerimonie e regista discreto di un servizio tanto attento quanto sorridente; certo, la semplice lettura della **carta "Viaggio nella Valle del Po"**, che – ispirato a **Mario Soldati** – parte dall'Adriatico per risalire su su fino al Monviso, richiede attenzione particolare: "Ragassi, qua non siete mica venuti a mangiare una pizza qualunque", avverte Bottura sfottendo un po' il mio compagno di merende (napoletano) e me.

Ma il racconto che quest'uomo dalla barba brizzolata fa della propria vita affascina quanto quello della sua idea di cucina. Ha una moglie formidabile. Ha vinto tutti i campionati globali; la lista d'attesa per l'Osteria Francescana è infinita (come per Casa Maria Luigia, il nuovo albergo di campagna). Possiede una **collezione d'arte contemporanea top**: insomma, potrebbe prendersela comoda. Invece sta sul pezzo con un'energia da pischello (mi fa pensare sempre a Mick Jagger che saltella sul palco), e sforna piatti nuovi ogni tre mesi pur girando come un forsennato. Nell'era dell'Etica agisce. Concretamente.



Massimo Bottura in uno scatto relativo all'apertura del Refettorio di Londra

Mette su una catena di [Refettori](#), da Napoli a Rio de Janeiro, per dimostrare che dar da mangiare cibo di qualità a chi non può acquistarlo, è una strada praticabile. È ambasciatore del progetto il "Tortellante", un laboratorio dove i ragazzi con disabilità producono pasta fresca, che vendono localmente e a grandi aziende come Gucci: un tortellino come simbolo di bellezza e cultura, ma anche di solidarietà e inclusione sociale. Una attività e un palmarès che lo portano a New York: prima al Palazzo di Vetro per l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, poi a Harlem, in una delle zone più degradate di Manhattan. E Macron. E la Merkel! Quando si renderà conto il Nostro Governo di quanto questo signore può fare per il Bel Paese? I grandi viaggiatori e gli emigranti conoscono meglio di chiunque la lezione: appropriarsi delle esperienze in giro per il pianeta, ma senza perdere la propria identità.

Anzi, l'itinerario che oggi ci illustra passo dopo passo, non potrebbe essere più illuminante sulla capacità di lavorare sul passato e di reinventarlo. Fino a qualche anno fa, tanti cuochi avevano paura di spaventare gli ospiti e tendevano a smussare le punte più casalinghe uniformandosi al (presunto) gusto internazionale. Oggi la sindrome è rovesciata e il nostro successo è tale da cancellare il minimo dubbio. Altrimenti il pubblico ansioso di raggiungere Via Stella 22 non sarebbe in maggioranza composto da stranieri. Partiti! "Pollution Revolution", piccolo brodo essenziale di vongole, erbe spontanee e alghe marine: "trarre sempre il buono dal brutto", spiega aprendo le danze, perché la vita è bella, ovvero "La Vie en rose". "Immagina il tuo amico marziano che arriva e scopre le [ostriche del Po](#). Non ti meravigliare, Guido. Stai mangiando un'ostrica rosa del Po! Non ti far distrarre dall'idromiele di Beppe! E attenzione: tieni conto che noi lavoriamo e dobbiamo lavorare per difendere la Natura". Siamo entrati sotto il segno di Joseph Beuys, il grande artista tedesco che al centro dei suoi giardini incantati disponeva piante-simbolo come l'alloro (grandiosità della cultura), la quercia (costanza, forza e longevità), il rosmarino (energia) e la rosa (speranza e democrazia).

È così che Bottura rinasce alla foce del Po. Tra il 1956 e il '57 nel primo reportage enogastronomico della Rai, Mario Soldati raccontava il Grande Fiume Padano attraverso la tradizione culinaria: oggi il cuoco modenese inventa la storia. E' vero che cita il "Caviaro", ricetta di Messisbugo, cuoco alla corte di Alfonso I d'Este, ma cosa è rimasto del gusto che tanto impegnava all'epoca papille e stomaci? L'energia del mare e la forza tranquilla della palude, ogni elemento offre il suo contributo: un menu tanto morbido quanto saporito, sostenuto dal geniaccio di Palmieri, che alterna l'aristocrazia di Franciacorta (Annamaria Clementi 2010) e di Francia (il tagliante Granite 2017 e un Castelnau 2009), un Borgogna arricchito da un liquore segreto e



un Boca fuori dal tempo.

Nel riso, gentile e delicato, si nascondono tre cucchiari di pescetti d'acqua dolce e salata. Per divorare poi in tre bocconi l'anguilla che risalendo la corrente ha perso ogni grasso: impresa davvero ardua, ma evidentemente i cuochi della Francescana devono averle fatto fare parecchia ginnastica da Comacchio a Modena passando per Mantova. Al paradosso di un'anguilla magra fa da contraltare il "Giardino in Autunno". Alzi un'ostia per scoprire le gioie morbide e croccanti della stagione: funghi porcini, tartufi e cavolo bianco, con una salsa che scalda il cuore ai primi freddi. Bottura arriva dalla cucina gracidando come una rana: prima che lo stagno geli, godiamoci allora "Frogs & Chips", là dove le rane saltano fritte come le lumache sorprese nella vigna. Se levi lo sguardo verso i monti, trovi "La Neve al Sole". Una nuvola bianca di aglio dolce, dalla quale emergono a mo' di speroni di roccia lumache e funghi profumati di prezzemolo. Lo stesso tono aereo ispira la carne: "La penna sta alla piuma come il bollito sta alla griglia". Trattasi di un formidabile colombaccio, in tre servizi, commovente per chi ama la piuma e la penna come il sottoscritto.

Quando gli faccio notare che alcuni dei suoi titoli farebbero la gioia di un aspirante futurista, il cuoco torna declamando un antico inno alla materia prima. E per chiudere, ancora ci richiama alla difesa della natura e alla Verità. Musica per noi vecchi laici e liberali. Musica che suona bene quanto la dolce

chiusa: "Qui nasce il Po': sul Monviso ci aspettano le castagne. E un'antica Chartreuse scovata da Beppe!".