

Massimo Bottura  
oggi  
alla libreria  
All'Arco

## IL LIBRO

# All'Arco c'è Bottura l'Italia attraverso il gusto dello chef

REGGIO EMILIA

Sembra un volume da enciclopedia il libro che Massimo Bottura oggi alle 18 presenterà alla libreria All'Arco, in via Emilia Santo Stefano. Un'edizione accurata, elegante, quella di "Vieni in Italia con me", che in realtà non ha le caratteristiche serie dell'enciclopedia ma anzi attira grazie a uno stile efficace e alla presenza di un corredo fotografico che ne fa un libro d'arte.

In questa sua opera, pubblicata dall'editrice Ippocampo e che esce contemporaneamente in diverse parti del mondo, Bottura non fa una semplice autobiografia ma regala uno spaccato della propria esperienza di italiano che si apre al mondo. Qual è il lavoro di Bottura? Fa lo chef. E allora è attraverso la cucina che deve manifestare la propria creatività, portando il meglio dell'Italia ad incontrare il meglio di quello che c'è in giro per il mondo. E' in questo modo che Bottura diventa uno dei più grandi chef del momento, e la sua Osteria La Francescana scala la classifica dei ristoranti: non solo primo in Italia ma anche terzo migliore del mondo, unico luogo segnalato in Italia fra i primi dieci del pianeta.

### Il De André parte con gli Oblivion

CASALGRANDE. Prende il via questa la stagione di prosa del teatro De André e lo fa con gli Oblivion in "Othello, la b è muta". Graziana Borciani, Davide Calabrese, Francesca Folloni, Lorenzo Scuda, Fabio Vagnarelli, autori dell'ormai famosa "I promessi sposi in dieci minuti" (a oggi due milioni di contatti su YouTube) introducono un nuovo genere, una sorta di varietà musicale, rilevante e mescolano in maniera frizzante contenuti pop e culturali. Informazioni: 0522.18.80.040.

Si tranquillizzino tutti i potenziali chef amanti della cucina casalinga: il libro di Bottura contiene anche decine di ricette, il meglio della sua creazione degli ultimi anni. Tuttavia sarebbe sbagliato approcciarsi a "Vieni in Italia con me" come se fosse un semplice manuale di alta gastronomia: si tratta invece di un percorso culturale che casomai può indicare la



strada da percorrere affinché il cibo diventi non più solo nutrimento per lo stomaco ma anche per la mente. Continui sono i riferimenti al mondo dell'arte e della letteratura, dal quale Bottura ha attinto a piene mani per alimentare la propria ispirazione, fino a trasformare il ristorante in galleria d'arte. Dove l'arte la trovi appesa al muro ma anche dentro

al piatto.

Una storia di intraprendenza emiliana, quella di Bottura, iniziata sotto il tavolo della nonna a pifuccare i tortellini crudi e arrivata alle tre stelle Michelin. L'incontro fra lo chef e il pubblico sarà guidato dal caporedattore della Gazzetta di Reggio, Andrea Mastrangelo.

GIUSEPPE VIGORELLI