



LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO

Dalla passione all'etica il viaggio di Bottura per riportarci all'Italia

Bagno di folla per lo chef pluripremiato ieri sera All'Arco «Il mio è un invito a riscoprire le cose belle del nostro paese»

di Miriam Figliuolo
REGGIO EMILIA

Umiltà, passione, sogno, creatività, etica, rapporto con il territorio. Parole e concetti che inaspriti con estrema semplicità, lo chef che ci invidia il mondo, Massimo Bottura. Ma che hanno un senso concreto e profondo, fatto prima di tutto di amore per la propria terra.

Lo chef risponde a qualche domanda prima della presentazione del suo libro "Vieni in Italia con me", alla libreria All'Arco, con la moderazione del caporedattore della Gazzetta Andrea Mastrangelo. Al primo piano una folla "strabordante" lo attende. E lui, reduce dal successo di New York dove ha trovato fila di persone ad attenderlo per conoscere lo chef e il suo hamburger Emilia, per prima cosa che fa? Presenta la giovane Laura Gattani presa con sé alla "Francescana" dopo la partecipazione e la vittoria a un concorso di ricette di cui è stato il giudice: «Fece una proposta intelligente, piena di senso. Così le ho fatto fare uno stage, e poi ho deciso di tenerla con noi».

Il titolo del libro. A chi lo rivolge in particolare?
«"Vieni in Italia con me" è un invito in un momento di

crisi così grave, crisi non solo economica, ma d'identità degli italiani che non si rendono conto in che paese vivono. Io che giro il mondo lo vedo. Vedo al di là della frontiera la gente che ci guarda con un sorriso incredibile. L'Italia è un paese straordinario. Un famosissimo personaggio americano diceva: "Pensa cosa tu puoi fare per il tuo paese non quello che il tuo paese può fare per te". Era JFK. Quindi intendo dire: ragazzi cerchiamo di riscoprire cosa c'è di bello nel nostro, perché ci sono tante cose belle, soprattutto la gente».

Lei lo ha definito un libro di creatività. Cosa intende?

«Infatti non è un libro di ricette; perché sono relegate alla fine, venticinque pagine scritte anche in piccolino: possono servire sì, ma solo a capire come gestire tecnicamente le cose».

Quali sono i tre ingredienti principali nel suo lavoro?

«Tanta umiltà molta passione e il sogno. Queste sono cose fondamentali nella vita. L'umiltà perché ti permette di rimanere sempre con i piedi per terra. Di vivere il quotidiano affiancato al sogno, che ti permette di non perderti mai nel quotidiano. Quindi l'idea di continuare ad avere anche

oggi i rapporti con gli artigiani, i contadini, gli allevatori, i casari. La passione poi è un elemento importantissimo per il fatto che ti fa andare in profondità nelle cose: solitamente quando hai degli interessi vai in profondità e quegli interessi poi diventano passione; attraverso la passione trasmetti emozione. La passione non ti va sentire il sacrificio che devi fare... L'ossessione è ciò che ti porta ad arrivare all'eccellenza. Per esempio io sono ossessionato dall'utilizzo del lievito madre per fare il pane nel migliore modo possibile, guardando la temperatura esterna e interna, il grado di umidità, la qualità della farina. Così divento il migliore fornaio al mondo e tutti mi vengono a cercare. E lì che esce il mio lavoro. La provincia? Per me è un plus, un fattore che non ti limita. Ti fa crescere in modo lento, però ti protegge se hai lavorato in un modo etico. Molti giovani imputano alla provincia la mancanza del successo. Non è così. Perché il mondo ti viene a cercare se hai un'idea intelligente. Il sogno è proprio lì, nella provincia, la proiezione del futuro. Quando tu riesci a sognare qualcosa e riesci a realizzarla succede qualcosa di straordinario».



Massimo Bottura alla libreria All'Arco accolto da un mare di folla per la presentazione del suo libro "Vieni in Italia con me". Lo chef si è raccontato e non si è sottratto a strette di mano e autografi.



È un momento di crisi non solo economica, ma d'identità degli italiani. All'estero invece la gente ci guarda con il sorriso perché questa è una terra splendida e da amare.

