



Recomendamos acompañar la lectura con "La vie en rose" de Édith Piaf y su personalísima voz.

Tiene los pies en la tierra, y la cabeza... nunca se sabe

Creció en Módena en 1962

Durante un tiempo quiso estudiar leyes

Nº3 de la lista The50thBest 2014





Desde 1995

Osteria Franciscana


“El arte en la decoración de Osteria Franciscana es muy importante, pues es una manera de entrar en nuestra cocina”

La patata a la espera de convertirse en trufa

2011







Defensor incansable de los pequeños productores de su ciudad

Tres estrellas Michelin

“Sus maestros, a los que admira,  
son Alain Ducasse y Ferrán Adrià.  
Pero después de su abuela, su madre y su tía”

POR MARÍA FORCADA

# MASSIMO BOTTURA, MANOS DE COCINERO... ALMA DE ARTISTA

El inconformista y viajero chef Italiano narra en esta entrevista cómo su vida ha evolucionado de manera inteligente en una cultura gastronómica detenida en el tiempo como es la italiana. Apasionado, curioso y con un rumbo fijo, ha hecho de su restaurante un referente culinario a nivel mundial. Está posicionado en el pódium de las mejores listas y colecciona los máximos galardones otorgados por las más prestigiosas guías. Con ustedes, su excelencia Massimo Bottura.

**¿Qué significa para Massimo Bottura ser considerado uno de los mejores cocineros del mundo?**

Empecé a soñar con estrellas Michelin a los 22 años y todavía lo hago. Es una gran responsabilidad mantener tres estrellas Michelin, o dos, o una; pero sobre todo, es un gran deber recordar que las personas acuden a mi restaurante para vivir una experiencia inolvidable. Nuestros clientes viajan desde todo el mundo para comer en Osteria Francescana y nuestro mayor esfuerzo es que sientan que el viaje ha valido la pena. Después de todo, el mejor premio que puedo recibir, -más allá de las estrellas o cualquier clasificación-, es ser capaz de cocinar para gente de todo el mundo aquí, en Módena, la ciudad de donde soy y que con orgullo represento.

**¿Cuáles son los cambios que has notado en tu cocina desde los inicios hasta ahora?**

He aprendido mucho de mis mentores, *Alain Ducasse* y *Ferrán Adrià*. Sin embargo, lo que me traje a casa no fue un cuaderno lleno de recetas o fórmulas, sino una mente abierta acerca de cómo pensar en la cocina. Mi primer stage lo hice con *Alain Ducasse*, él inculcó en mi mente los increíbles productos del Mediterráneo y el rigor de una cocina con tres estrellas Michelin. A partir de ahí empecé a depurar mi técnica y, aún más importante, comencé a descubrir quién era yo. Cinco años después llegué a *El Bulli*. Entonces ya tenía un claro sentido de hacia dónde iba, pero Ferrán me animó a confiar en mí mismo. Durante la primera etapa de mi restaurante fui un provocador. Quería desesperadamente transformar la cocina italiana a través de nuevas técnicas que llevaran a nuestros clientes fuera de su zona de confort sirviendo, por ejemplo, una sopa caliente que parecía un capuchino. Estas recetas me ayudaron a encontrar mi propio lenguaje culinario. Desde entonces, mi cocina ha evolucionado centrándose en las tradiciones italianas, pero tratando sus ingredientes y recetas desde la distancia, dándoles un punto de vista distinto. Me gusta usar esta frase `tradición vista a diez kilómetros de distancia`. No parece una idea muy radical, pero sí lo es, si entendemos que los italianos no quieren cambios en la cocina italiana. A día de hoy en *Osteria Francescana*

seguimos innovando. Nuestra cocina está llena de ironía y sorpresa, pero también abarca tradiciones italianas que ayudan a nuestros clientes a descubrir platos menos conocidos. Queremos compartir todo lo posible con ellos, bien sean comensales nuevos o antiguos, con gustos clásicos o contemporáneos, nostálgicos o futuristas. Recuerdo una receta de 2001 llamada La comprensión de la pasta y los frijoles, un ejemplo perfecto de mi idea de la cocina italiana contemporánea. Pasta y judías (o frijoles) es uno de los clásicos de la cocina italiana que transformamos en un parfait de distintas técnicas que representan mi patrimonio gastronómico, desde mi abuela hasta *Ferrán Adrià*. En la base del parfait hay una *Crème Royale*: un flan de foie gras con piel de cerdo, - descubrí cómo hacer esto en el Hotel de París bajo las órdenes de Alain Ducasse-. En la parte superior del parfait hay un aire de espuma de romero, -aprendí a destilar sabores y cambiar su consistencia al trabajar con *Ferrán Adrià*-. En el corazón del parfait está el puré de frijoles y la pasta, sólo que sustituyo la pasta por trozos de corteza *Parmigiano Reggiano* - hervidos con las habas y en rodajas finas-. Esta es la parte emocional de la receta, lo que me conecta con mi herencia y mis recuerdos de niño, cuando comía la corteza derretida de Parmigiano en minestrone o asada en la estufa. Ahí estaba mi abuela, entre Ducasse y Adrià, con su ingenio y buen sentido de no tirar nada... ¡Ni siquiera la corteza del queso! Una anguila nadando sobre el río Po, creada en 2011, es una receta que no solo adquiere los ingredientes de nuestra región de Emilia-Romagna, sino también nuestra historia. Su composición habla sobre el viaje de los duques de Ferrara desde Estense, cerca del mar Adriático, hasta Módena en el siglo XVI. Ellos están representados por la anguila del Adriático, que fue uno de sus productos más ricos durante la Edad Media. Mientras la anguila se desplazaba aguas arriba, cruzaba un paisaje lleno de matices gastronómicos que se recogen en el plato: polenta (campos de maíz), jalea de manzana Campanine (manzanas silvestres que crecen en las orillas del río Po), polvo de cebolla quemado (muchas recetas tradicionales se basaban en cocinar la carne y el pescado con cebolla durante mucho tiempo) y Saba (la reducción de la uva dulce justo antes de transformarse en vinagre balsámico). Todos estos ingredientes son la imagen de nuestra tierra y nuestras tradiciones, pero en mi receta son puestos

juntos bajo un prisma contemporáneo, mediante la cocción sous-vide de la anguila, la reducción al vapor de la jalea de manzana, un proceso de secado para el polvo de la cebolla quemada, y una milenaria técnica asiática de lacado para terminar la anguila con el Saba. Como ves, lo que es importante en mi cocina es que los sabores cuenten historias, que trasladen a nuestros huéspedes a otros lugares y aporten nuevos conocimientos no sólo acerca de la cocina italiana, si no sobre su cultura.

**¿Qué es lo más importante a la hora de crear una nueva receta?**

Los tres ingredientes que siempre están presentes en *Osteria Francescana* y en mis recetas son: la humildad, el trabajo duro y los sueños. Humildad, siempre hay algo nuevo que aprender. Aunque estés rodeado de alguien más joven que tú, o incluso con menos experiencia, es muy importante seguir aprendiendo. Siendo curioso y siendo humilde es cuando bajas la guardia y surgen las ideas más inesperadas. Trabajo duro, las horas de trabajo en la cocina son interminables. Cuando salgo del restaurante sigo pensando en nuestros clientes, la próxima jornada, las nuevas ideas para un plato, la manera de mejorar... Un restaurante es como un cachorro que nunca crece. Necesita atención y disciplina constantes, pero también te devuelve alegría y ganas de vivir. Sueños, es muy importante vivir la vida con los pies en la tierra pero con la cabeza en las nubes, soñando. Debes tener un sueño o dos para llegar a alguna parte en la vida y nunca abandonarlos, porque ellos son los que te van a mantener vivo. Yo, definitivamente, no estaría hoy aquí, ni existiría Osteria Francescana, si no me hubiera aferrado a mis sueños y hecho todo lo que estuviera en mi mano para que se hicieran realidad.

**¿Cómo se logra combinar la vida laboral con la vida familiar?**

Eso es muy difícil. Afortunadamente tomamos la decisión desde el principio de cerrar los domingos. En Italia, los domingos son para la familia. Si no estoy viajando, doy largos paseos con mi perro y mi hijo, Charlie. ¡Nos divertimos y siempre volvemos llenos de barro! Luego comemos en familia y eso me hace tremendamente feliz. No tengo mucho tiempo libre, pero el poco que tengo me gusta pasarlo con la gente que quiero.

**Cierra los ojos y descríbeme Osteria Francescana.** *Osteria Francescana* tiene 12 mesas divididas en tres comedores. Como es un restaurante pequeño, el ambiente es íntimo y tranquilo. Se siente más como en una casa que como en un restaurante. El espacio es minimalista y está decorado con muebles de diseño italiano como los de Poltronna Frau en Bottega Veneta, la iluminación es de Davide Groppi, Flos e Ino Maurer, y las paredes están repletas de obras de arte contemporáneo. Algunas de estas obras son provocativas y otras más reflexivas, pues en ellas intentamos reflejar no solo nuestra pasión por el arte, sino las ideas que han sido fundamentales para el desarrollo de nuestra cocina. El arte en las paredes sustituye las vistas al mar o a la montaña y sus colores son sutiles, optando por el gris Charleston Gray y el azul Dix Azul de Paintermaker Farrow y Ball. Cada habitación contiene su propia decoración y sus propias obras. El comedor principal tiene una representación de 20 círculos creados por el artista Ceal Floyer con rotuladores que se colocaron sobre un papel hasta que soltaron toda la tinta, logrando que no haya

dos círculos idénticos y demostrando que actuando como niños sacamos lo mejor de nosotros mismos. En el segundo comedor hay una gran fotografía aérea de Roma tomada por la noche por el artista *Grazia Toderi*. Se ve Roma a 10 kilómetros de distancia, igual que nuestra cocina. Creo que ver la historia y la cultura desde la distancia nos ayuda a entender la riqueza de la herencia gastronómica italiana. La última sala cuenta con una colección del artista italiano *Francesco Vezzoli* llamada *"La Vie en Rose"*, que engloba una serie de 19 fotografías de *Edith Piaf*<sup>[1]</sup> a las que se han cosido lágrimas para crear una interpretación aún más hermosa y sentimental de la vida y el arte. También hay obras taxidermistas de *Maurizio Cattelan* en el pasillo y otras de *Gavin Turk* que nos hacen reflexionar acerca de lo que los deshechos pueden aportarnos... Cualquiera puede cocinar una hermosa langosta pero, ¿qué se puede hacer con pan rallado o con pieles de patata? Esto atrae un diálogo interesante.

**¿Hacia dónde se dirige la nueva alta cocina en Italia?** Es algo curioso, porque la comida italiana se aprecia a nivel internacional y sin embargo parece estar irremediablemente ligada con la cocina de la abuela de alguien. Es como si no se le permitiera evolucionar. Personalmente creo que su tesoro más grande son sus productores artesanos. Debemos apoyarlos y promocionarlos con el fin de garantizar que la próxima generación esté ahí para nuestros hijos y nietos. Cuanto más nos centremos en nuestra tierra y en los recursos increíbles que hemos recibido de nuestros antepasados más capaces seremos de crear recetas con un valor duradero. La ética y la estética van de la mano. Piensa en el poder de *Slow Food* y cómo ha cambiado a una generación de chefs. Esta es la tendencia para la próxima década, y tal vez para siempre. Es muy importante que los jóvenes cocineros no se pierdan en sus propios sueños de grandeza para poder mantener el listón bien alto en el futuro gastronómico de Italia. Algún día, en lugar de las superestrellas de la cocina se hablará de las superestrellas de la agricultura. Ese será un gran día por cierto.

**¿Por qué los chefs se pasan la mitad del tiempo viajando por todo el mundo? ¿Es por la fama, el dinero, el ego o la obligación de mantener los premios?**

A mí me encanta viajar, ¿y a quién no? Viajo a menudo para cocinar y compartir mis ideas en conferencias gastronómicas, pues es una gran oportunidad para el intercambio cultural. Siempre trato de sacar algo de provecho durante mis viajes, y por lo general no es algo material, sino una lección aprendida de otro chef, un nuevo ingrediente o incluso tan sólo una nueva perspectiva. Siempre recomiendo a los jóvenes cocineros que viajen y vean mundo. Recuerdo la primera vez que viajé a Perú y aprendí a hacer un ceviche, o cuando aprendí a hervir bolas de masa de la forma tradicional en China. Todas estas experiencias van a nuestra cocina y nos hacen mejores chefs, pero también mejores ciudadanos del mundo. Los viajes me inspiran y abren mi mente. Si aprendes a mantener los ojos bien abiertos, aprendes una experiencia nueva cada día, en tu hogar o en el extranjero.

**OSTERIA FRANCESCANA**  
Via Stella, 22. Modena, Italia (+39 059 223912)  
www.osteriafrancescana.it

<sup>[1]</sup> ÉDITH PIAF CANTANTE FRANCESA AUTORA DE LA FAMOSA CANCIÓN “LA VIE EN ROSE”