

## La città del cibo impiatta Bottura onore e laurea al re degli chef

L'AULA magna di Santa Lucia gremita, ieri sera, ha applaudito lo chef Massimo Bottura neolaureato dottore. Una cerimonia sui generis, tra le note jazz di Thelonious Monk e gli ortaggi al posto degli addobbi floreali, per la consegna della laurea honoris causa in Direzione Aziendale all'uomo che ha fatto della cucina un'arte, ma ha anche sperimentato modelli gestionali di grande successo. Dopo la *laudatio* di Max Bergami e la consegna del diploma da parte del rettore Francesco Ubertini, Bottura ha tenuto la sua *lectio magistralis* intrecciando filosofia culinaria, cultura gastronomica e sapienza amministrativa.

MARRESE A PAGINA V

# Bottura "Mater Chef" laurea ad honorem tra radicchi e peperoni

Santa Lucia gremita per l'onorificenza al re dei fornelli  
Il rettore tesse le lodi "dell'arte nella costruzione del piatto"

**EMILIO MARRESE**

«È BELLO essere patata». Come conclusione di una *lectio magistralis* del laureando, nella solennità del cerimoniale dentro l'Aula Magna di Santa Lucia gremita, è piuttosto eccentrica. Così come i brani al pianoforte di Thelonius Monk dedicati in chiusura, prima del corteo togato, al neo dottore Massimo Bottura che al grande jazzista ha reso omaggio, ricorda il rettore, con il merluzzo. Così come, al posto dei consueti addobbi floreali, un trionfo di ortaggi: finocchi, cavoli, peperoni, melanzane e radicchi.

La laurea ad honorem in Direzione Aziendale conferita allo chef dell'Osteria Franceseana, miglior ristorante del mondo, pur con tutti i crismi della liturgia accademica, non poteva non trasformarsi in uno show da standing ovation: un minuto in piedi ad acclamare il 54enne cuoco mo-

denese al momento della proclamazione, ore 18.59, e un altro paio di minuti di ovazioni finali, col suo staff e i fan in visibillio e t-shirt nera ("Buonasera Dottore" la scritta davanti) per quello che chiamano affettuosamente "vecchio".

In platea, Romano e Flavia Prodi, il ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, il presidente della Regione Stefano Bonaccini, i sindaci di Modena e Rimini Muzzarelli e Gnassi, la vice-sindaca bolognese Pillati, Mister Eataly Oscar Farinetti e tanti famigliari, amici e colleghi del laureato, commosso quanto divertito nel vedersi consegnare pergamena e tocco dal rettore Francesco Ubertini. Al posto del goliardico coro "dottoreeee" tristemente noto, le note intonate dal coro del Collegium Musicum Almae Matris.

Il re dei fornelli ha ripercorso,

nel suo discorso, tutta la sua parabola che dalla Trattoria del Campazzo lo ha visto arrivare fin qui a spiegare come «può diventare commestibile un'immagine, un errore o un'opera jazz», citando come fonte di ispirazione creativa le massime del pittore e scultore tedesco Joseph Beuys per arrivare alle «cinque stagionature del Parmigiano Reggiano in consistenze e temperature» o «Oops mi è caduta la crostatina al limone», altra celebre "poesia" del suo menù «una ricostruzione perfetta dell'imperetto, la capacità di sapere cogliere il lampo di luce nelle tenebre» (chi pensasse di ordinare un dessert, si regoli). «Ogni servizio per noi – assicura il neo "MaterChef" – è una finale di Champions League».

La *lectio* di Bottura era stata preceduta dalle motivazioni della laurea, lette dal professor Max Bergami in venti minuti, e dal saluto del rettore che ha sottolinea-

to la «sapienza del cibo unita alle capacità di organizzatore e imprenditore» del candidato, «la gestualità che viene attivata nella costruzione di un piatto, il tasso di artisticità evidente», non senza riferimenti a Lucio Fontana, nella «decantazione del pensiero che si realizza nella manipolazione dei materiali, il percorso di meditazione intorno ai rapporti tra

le culture e allo scambio di esperienze», «aspetto che ha un valore politico profondo». Sia Ubertini che Bergami hanno rammentato anche l'impegno sociale di Bottura nell'animare il Refettorio Ambrosiano dove ha cucinato gli scarti dell'Expo per i bisognosi, così come alle Olimpiadi di Rio ha sfruttato dodici tonnellate di avanzi per le favelas.

«Il nostro obiettivo non è sfa-

mare i bisognosi ma riempire i loro occhi di bellezza» ha illustrato Bottura, prima di terminare la propria orazione con la parabola «dell'umile patata bolognese che sognava di diventare tartufo» fino ad essere servita come dolce «strana, minacciosa, come una scultura di Arte Povera». E stasera tornate pure a casa a scongelare i vostri soffocini.

