

Bottura, lo chef laureato

«Un esempio da seguire»



Il patron stellato dell'Osteria Francescana è stato proclamato dottore ad honorem in Direzione aziendale dall'Università di Bologna nell'aula magna di Santa Lucia. «Siamo un laboratorio di idee - ha detto - e portavoce di contadini e allevatori che condividono la nostra filosofia»

di **BENEDETTA CUCCI**

«**CHE EMOZIONE** sarebbe per mia mamma vedermi qui oggi: quindi vorrei dedicare a lei questo traguardo, straordinariamente prestigioso quanto inaspettato». Dall'abside di Santa Lucia, in piedi davanti al leggio, Massimo Bottura - il miglior cuoco del mondo e patron del migliore ristorante al mondo, la sua Osteria Francescana di Modena tristellata e incoronata lo scorso giugno dalla classifica The World's 50 Best Restaurants, l'Oscar della gastronomia internazionale - pronuncia la sua Lezione Magistrale appena prima di ricevere la laurea *ad honorem* dell'Alma Mater di Bologna in Direzione aziendale, e la primissima dedica è tutta per la madre.

Poi, però, continuando la lezione, la grande famiglia della Francescana di via Stella, che ha reso possibile questo successo, dalla moglie Lara a tutta la squadra, viene ringraziata, come da protocollo botturiano, che non dimentica mai la brigata. Il laureando Bottura, non solo chef ma anche imprenditore, trattiene l'emozione

mentre legge il suo discorso sull'imprenditoria etica, anche se il suo arrivo un'ora prima, in coda al piccolo corteo con a capo il Rettore Francesco Ubertini, seguito dal direttore del Dipartimento di Scienze Aziendali Carlo Boschetti e da Max Bergami, professore ordinario di Organizzazione Aziendale e Dean di Bologna Business School, è stato solenne, come il lungo applauso finale quando riceve la pergamena che lo consacra neo dottore.

«**VENTIDUE ANNI FA**, il 9 marzo 1995 ho aperto l'osteria Francescana in una piccola via del centro di Modena - ha ricordato Bottura - in via Stella, eravamo in tre in cucina uno, al massimo due nei weekend in sala. Dopo otto anni in campagna con una trattoria del Campazzo a cui tutti davamo otto mesi di vita, un anno a New York, dove ho incontrato Lara Gilmore, avevo grandi sogni per questa osteria, ma niente avrebbe potuto prepararmi ai sacrifici, alle delusioni e alle difficoltà che avrei affrontato negli anni successivi. Altrettanto niente avrebbe potuto prepararmi - ha

aggiunto lo chef - alle sorprese che mi aspettavano».

E' BERGAMI, poco prima, nel pronunciare la *laudatio* per lo chef modenese che durante l'Expo del 2015 diede vita al Refettorio Ambrosiano con Caritas e Politecnico e che sta esportando questo modello nel mondo (è arrivato anche a Bologna all'Antoniano) a dire: «è un modello da imitare, non solo per il mondo della ristorazione, ma più in generale per le piccole imprese che fanno dell'eccellenza la propria ragione di esistere e di guardare il mondo». E poi: rappresenta un caso esemplare di gestione di una piccola impresa familiare italiana, raggiungendo in pochi anni un successo senza precedenti e una notorietà a livello globale». Nella dissertazione, ascoltata, fra gli altri, dal ministro alle Politiche agricole Maurizio Martina, da Romano Prodi, Oscar Farietti e da tanti amici e amiche chef quali Oldani, Cedroni, Cuttalia, Santini, Bowerman, Mazzucchelli, Bottura non dimentica i suoi maestri come Joseph Beuys e a chiusura della cerimonia, l'università lo omaggia anche con brani di Thelonious Monk suonati al piano. Lo chef, a questo punto,

qualche lacrima l'ha già versata.

COMMOSSO
Nella foto
sopra, lo chef
Massimo
Bottura con il
rettore
Francesco
Ubertini
A fianco,
il saluto del
neo-dottore
alla moglie

