

Aula Magna La laurea honoris causa a Massimo Bottura in «Direzione aziendale». Ieri il conferimento da parte del rettore Ubertini. Lo chef: «Che emozione sarebbe per mia mamma vedermi qui oggi»

«Dall'errore nasce il capolavoro»

di **Helmut Failoni**

Se devo confessare un contrasto, un ossimoro, che ieri mi ha colpito all'ingresso in Aula Magna di Santa Lucia, per il conferimento della laurea honoris causa in Direzione Aziendale allo chef Massimo Bottura, è stata la presenza di numerose forze dell'ordine in tenuta anti-sommossa all'esterno, mentre dentro si parlava di pace e di aiuti alla parte povera del mondo (ma tant'è... le misure di sicurezza sono giustamente obbligatorie ovunque), celebrando un grande maestro del cibo, che quando racconta la sua storia è come se dettasse una sceneggiatura, tanto è curiosa, bizzarra e inaspettata la sua vicenda. Come i suoi piatti, che da quel 3 marzo del 1995 hanno messo in moto la sua Francescana di via Stella 22, a Modena, portandola ai vertici del mondo. La sua Osteria è, forse inutile ripeterlo, stata giudicata miglior ristorante del mondo nella lista *World's 50 Best Restaurants 2016*. E un grande appassionato e conoscitore di cibo qual è Max Bergami (docente presso il Dipartimento di Scienze Aziendali e Dean della [Bologna Business School](#)) ha proposto una laurea al Bottura. Accettata a pieni voti dal dipartimento, messa in lavorazione, e «risolta» ieri davanti a una platea accademica (dove qualcuno ha ovviamente storto un poco il naso) e un pubblico caloroso, colleghi compresi. Nel caos della gente, ho fatto in tempo a notare Mauro Uliassi e Gennarino Esposito, Aurora Mazzucchelli, ma da quanto confermano i social erano invece in tantissimi.

Massimo Bottura, anche ieri era, per fortuna, sempre lui. Uno alla mano. Con poca spoc-

chia. Che usa molto più volentieri il «noi» rispetto all'«io», che contraddistingue invece la stragrande maggioranza degli altri chef riconosciuti dal grande pubblico. Anche in un'occasione speciale come il conferimento di una laurea ad honorem. E' apparso così - con un filo di comprensibile emozione, ma tenuta perfettamente sotto controllo, come se fosse la cottura di uno dei suoi mirabili piatti.

A consegnargli la laurea è stato il rettore Francesco Ubertini, che ha detto: «Il percorso di Massimo Bottura si colloca all'incrocio tra imprenditorialità, cultura e tecnica e rappresenta un esempio per la diffusione della cultura italiana e per lo sviluppo del Made in Italy a livello internazionale». Nella motivazione si legge invece, fra le altre cose: «Massimo Bottura 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. Dal punto di vista aziendale ha realizzato una deliberata strategia di crescita, volta allo sviluppo della qualità e alla visibilità internazionale, mediante visione, capacità imprenditoriale, creazione e gestione del team, innovazione di prodotto e raggiungimento di un livello di servizio molto elevato».

Bottura, nella sua lectio magistralis ha citato l'amato artista Joseph Beuys: «Negli istanti in cui l'estetica coincide con l'uomo, l'uomo è un artista. E' questa la descrizione della natura umana». E poi - incantando il pubblico - : «La cucina è uno spazio aperto per l'inaspettato. Un errore può diventare la ricostruzione perfetta dell'imperfetto». Fa venire in mente Enrico Rava, il grande jazzista che nelle sue lezioni ha sempre

spinto sull'amplificazione dell'errore, per arrivare a qualcosa di nuovo. Ed è proprio il jazz, amato anche da Bottura (si veda il suo piatto storico *Omaggio a Thelonious Monk*), che ha chiuso, con un'esecuzione della monkiana *'Round about Midnight*, la cerimonia bolognese, che ha fatto salire lo chef su un gradino ancora più alto.

«Che emozione sarebbe per mia mamma vedermi qui oggi», attacca così Bottura la sua lectio. Sdrammatizzando la necessaria austerità del rito di conferimento. Esultano gli amici che indossano una maglietta nera fatta fare per l'occasione con la scritta (sulla schiena) «Vecchio mi fai morire!» e la foto di Bottura davanti. Parla meglio di tutti Bottura, ha il testo sotto, ma fila liscio, sottolinea, amplifica, cambia il tono di voce a seconda delle parole che vuole fare arrivare alla gente. Che esulta quando lui definisce la Francescana «Un piccolo ristorante con grandi sogni, dove ogni servizio è come la finale della Champions League». O quando parla di «cultura, conoscenza, consapevolezza, senso di responsabilità: è questo il nostro messaggio di speranza». Attenzione, ancora una volta «nostro», non «mio».

Finale (giustamente) studiato con tanto di climax, come se stesse costruendo una partitura. Torna sulla madre. «Mi raccontava che nel mantovano i contadini quando trovavano i tartufi, li bollivano, perché li scambiavano per patate matte». Il racconto si dipana ancora sulla memoria, senza mai perdere di vista la stagione e il territorio, riferendosi (credo con ogni probabilità) al suo dessert *Una patata in attesa di diventare tartufo*. Un anti-dessert nell'accezione della cucina classica (ma cos'è poi la cucina classica?, altro argomento che spa-

lanca un universo), terroso, dai sentori fortemente minerali. L'arte povera nel senso di Mario Merz. È il sogno di diventare qualcosa che non siamo. La possibilità di un'apertura diversa. Ed è bellissima la frase con la quale chiude Bottura: «Non tutti possono essere tartufi. È bello essere patate».

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Emozionato
Ieri Massimo Bottura, chef e patron della Franciscana di Modena subito dopo essere stato laureato in «Direzione aziendale» dal rettore Ubertini



**Il nostro messaggio di speranza
per il mondo contiene le seguenti
parole: cultura, conoscenza,
consapevolezza,
senso di responsabilità**

