

LA CERIMONIA » LAUREA AD HONOREM PER LO CHEF DELLA FRANCESCANA

«Il dottor Bottura, esempio da seguire»

L'Università di Bologna si inchina al modenese e loda il suo modo di lavorare: «Modello applicabile a tutte le imprese»

di Stefano Luppi

«Ho le farfalline nello stomaco», diceva ieri lo chef più noto del mondo, il modenese Massimo Bottura mentre si apprestava ad entrare alla cerimonia dell'Università di Bologna per ricevere la laurea ad honorem in "direzione aziendale".

E in apertura della sua prolusione l'emozione è scivolata verso la commozione nel ricordo della madre: «Che emozione sarebbe per mia mamma vedermi qui, dedico a lei questo traguardo inaspettato. La guardavo, io bambino, da sotto il tavolo mentre lei tirava la sfoglia. Ho aperto la Francescana 22 anni fa, eravamo in 3 in cucina. Ci davano poca vita, anche se avevo grandi sogni per questa osteria».

E la cerimonia che ieri in serata ha visto protagonista il patron della Francescana è stata davvero il punto più alto che la ristorazione ha raggiunto a livello accademico. Non a caso l'ateneo bolognese è il più antico del mondo occidentale.

Davanti a molti cuochi, come Davide Oldani, al patron di Eataly Oscar Farinetti, all'ex presidente del Consiglio Romano Prodi, al governatore regionale Bonaccini, al sindaco di Modena Muzzarelli e all'intera Famiglia - la moglie Lara, cui Massimo deve tanto, la sorella Cristina, i figli Alexia e

Charlie - il neodottore ha ricevuto il prezioso titolo di laurea. C'era anche il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina che spiegava: «Bottura è un ambasciatore nel mondo di Modena. Porteremo l'esperienza del refettorio ambrosiano al G7 dell'agricoltura: è una buona pratica che dimostra come arte e impegno sociale possono stare insieme». Il "Dottor Bottura" era davvero emozionatissimo davanti alla foltissima platea dell'aula Magna di Santa Lucia, come hanno confermato anche la moglie Lara e la sorella Cristina: «Massimo veniva considerato, scherzando, la pecora nera della famiglia, ora ha raggiunto un altro grandissimo traguardo». Il rettore bolognese Francesco Ubertini spiegava nella sua introduzione come «Bottura incarna un tipo di esperienza culturale che è profondamente connessa con l'Italia, con le tradizioni popolari italiane, e in particolare con la sua terra all'Emilia.

Ma nello stesso tempo la sua storia personale si ramifica in ambiti complessi e intrecciati tra di loro. Ma Bottura conosce anche il valore specifico che hanno i gesti con i quali si manipolano le materie, al gestualità che viene attivata nella costruzione di un piatto. Per questo spesso Bottura parla della sua cucina accompagnandola a esempi di

grandi artisti come Lucio Fontana o Thelonus Monk. E non dimentichiamo i suoi refettori, a partire da quello ambrosiano a Milano per Expo».

La laudatio del neodottore, il "cuoco" Massimo, è stata tenuta da Max Bergami, ordinario di organizzazione aziendale dell'Alma Mater: «Bottura si attivò, attraverso eventi, a supporto dei produttori di parmigiano reggiano della Bassa che subirono molti danni al tempo del terremoto del 2012. Ha trasformato la cena in un ristorante in una esperienza sensoriale e intellettuali e arri-

vano alla Francescana numerosi turisti e appassionati. C'è visione, ambizione, identità organizzativa: è impossibile replicare la Francescana, ma certo il modello si può imitare anche in altri settori. È una laurea a tutta la cucina italiana e a tutti i produttori e fornitori delle materie italiane all'estero».

Il "Dottor Bottura", si è poi "sciolto" solo più tardi in serata, quando con lo staff della Francescana al completo (una cinquantina di persone) con il "n.2" Beppe Palmieri e tutti i ragazzi della "squadra", oltre agli amici di sempre, ha raggiunto un noto ristorante bolognese. Qui gli amici hanno festeggiato per molte ore questo ambasciatore della Ghirlandina oggi noto in tutto il mondo.



La lettura della lezione del dottor Massimo Bottura



L'aula magna gremita per la cerimonia dell'Università di Bologna

