



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Massimo Bottura

Chef e patron del ristorante Osteria Francescana (Modena), 3 Stelle Michelin

Ospite d'onore della Cerimonia di Apertura del XVI Anno Accademico ALMA
Parma, Auditorium Paganini, 8 Ottobre 2019

“Prima di tutto volevo ringraziare la Presidenza e ALMA, tutti i ragazzi e tutti gli chef, perché preparate dei ragazzi così bravi che... alla fine tutti quelli che arrivano in stage rimangono in Francescana, quindi questo è la prova di come li preparate!

Due settimane fa ero a New York, dovevo parlare alle Nazioni Unite e intorno a me c'erano Capi di Stato, le maggiori personalità impegnate per un cambiamento sociale e ambientale. Essere parte di questo dialogo mi ha fatto riflettere sulle sfide che ci troviamo quotidianamente ad affrontare, sfide che riguardano tutti, dagli studenti, ai politici, dai contadini, a noi cuochi.

E' davvero un onore per me avere l'opportunità di trasmettere un messaggio e usare la mia voce per amplificare l'urgenza del cambiamento. E questo è stato possibile solo dopo anni di sacrifici, duro lavoro, ricerca e passione, che mi hanno portato a capire che, non solo io in quanto cuoco, ma ognuno di noi può prendersi la responsabilità di far parte di un cambiamento e comunicare un messaggio forte e chiaro. Prendere parte attiva in questo dialogo vale per me molto di più di ogni premio, ogni riconoscimento perché davanti a me vedo un potenziale di evoluzione e crescita.

Io dico sempre: nel mio futuro ci sarà sempre futuro perché io non smetto mai di sognare. E' un potenziale che va oltre me stesso che parla di noi, del mio team, dell'Osteria Francescana, di Maria Luigia, della Franceschetta, di Food For Soul, dell'Osteria Gucci, di Torno subito, che ci vede impegnati non nella ricerca di un traguardo, ma nella volontà di attuare la nostra piccola rivoluzione... che però è stata in grado di ispirare il mondo. E' con



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

questa idea nella testa che ogni giorno entro in cucina, parlo con i miei ragazzi, li invito a intraprendere una crescita culturale da vivere con lo stesso entusiasmo e stupore di un bambino che scopre il mondo.

Ricordo ancora quando da piccolo - come ricordava Francesca- guardavo il mondo da sotto al tavolo, mentre mia nonna preparava i tortellini; io rimanevo lì e da lì tutto prendeva un senso diverso, perché ero sotto al tavolo e vedevo il mondo da una prospettiva diversa (e intanto rubavo i tortellini). E quindi la mia passione per la cucina credo sia nata proprio da quei gesti, da quel momento, da quello stupore misto a curiosità. Credo non sia mai svanito. Anzi si è rafforzato.

Ancora oggi in Francescana noi tutti guardiamo il mondo da sotto al tavolo, con gli occhi aperti e curiosi di meraviglia come quelli di un bambino. Picasso lo diceva sempre: *disegnavo come Raffaello quando avevo 14 anni, ci ho messo tutta una vita per dipingere come un bambino*. La cultura è la nostra forza motrice, il nostro paesaggio di riferimento, amplia gli orizzonti e apre a infinite possibilità. La nostra attenzione in cucina guarda come le idee prendono forma, ispirate dalla natura, aiutate dalla tecnologia e motivate ora più che mai da scelte sociali. Questa trasformazione è fondamentale e cerca di rendere visibile e commestibile le invisibili connessioni tra arte, tecnologia e natura.

Ogni pensiero, immagine, memoria e passione è compresso in bocconi masticabili, perché il cibo non è solo la qualità degli ingredienti ma anche la qualità delle idee. A metà del secolo scorso qualcuno avrebbe potuto prevedere la rivoluzione di Charlie Parker o di Thelonious Monk? No. Eppure la scena musicale aveva bisogno di quella rottura, di quel cambiamento di rotta e di quella libertà di espressione. Viviamo in un paese in cui la tradizione culinaria è importante tanto quanto l'affetto incondizionato di una madre. Scontrarsi con tutto questo non è raccomandabile. Eppure rimane il mio primo consiglio per voi: questo non è un invito a negare il passato, ma a celebrarlo nel modo più autentico possibile, cioè creando qualcosa di nuovo. Quel nuovo, per quanto possa sembrare drasticamente diverso, sarà sempre prodotto e omaggio di ciò che ci ha preceduto. Perché noi sappiamo e dobbiamo sempre tenere presente chi siamo e da dove veniamo, mai dimenticarlo!

Io amo l'arte, è uno dei miei riferimenti. C'è un artista cinese che si chiama Ai Weiwei: un'opera cui sono molto legato rappresenta l'artista che tiene in mano un antico vaso cinese



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

e lo lascia cadere. Ogni giorno mi ricorda come sono arrivato fino a qui: i frammenti della storia sono alla fine? o a un nuovo inizio? Rompere, trasformare, ricreare. Contrariamente a quanto si possa immaginare, l'artista non nega il passato ma cerca di trasformarlo *letteralmente* rompendolo, per poi creare il futuro partendo dal passato stesso. Questa immagine è una metafora del nostro processo creativo: il nostro lavoro è di rimettere insieme i pezzi riscoprendo i sogni e riordinando le idee. Cerchiamo di proiettare il meglio del passato, filtrato da un pensiero critico e mai nostalgico, nel futuro.

Oggi chiedo alla mia squadra di avere coraggio, di rompere il legame me con le proprie abitudini e di rivedere il potenziale creativo negli ingredienti più umili, che troppo spesso vengono sottovalutati o sprecati. La vera differenza non la fa chi è in grado di stupire attraverso la tecnica. La differenza sta nel rivelare un aspetto diverso e dare nuova dignità a qualcosa di sottostimato. Una sardina straordinaria può trasmettere più emozioni di un astice d'allevamento. Una crosta di parmigiano può essere più evocativa del foie gras. A casa Maria Luigia coltiviamo un orto, i campi, gli alberi da frutto e ci sporchiamo le mani ed entriamo in cucina, dove ci lasciamo ispirare da queste materie prime, riscrivendo appunto le regole, con i suggerimenti della natura e delle stagioni. È un'idea semplicissima. Eppure è anche la più significativa: che uno chef al giorno d'oggi possa comunicare.

Il nostro segreto, per non perdersi nella quotidianità, è proprio lasciare una finestra aperta alla poesia, uno spazio sempre aperto per l'inaspettato perché l'ispirazione può arrivare da ovunque in ogni momento o da chiunque. Un piatto come *Oops mi è caduta la crostatina al limone* per me è poesia, una ricostruzione perfetta dell'imperfetto. Quando parliamo di *Oops* parliamo di uno dei piatti più riconosciuti al mondo. Ma parliamo anche della capacità di sapere sbagliare e, cogliendo il lampo di luce nelle tenebre, lungo il percorso della creatività, inciampando sull'inaspettato, ti capita di vedere il mondo da una prospettiva diversa. Non si tratta solo di un esercizio creativo. Non si tratta solo di raccontare una storia. Si tratta di comunicare un messaggio, un credo, una rivoluzione... che non è quella di Massimo Bottura o di Lara, di Davide, di Taka, di Jessica, di Francesco... è la rivoluzione che il nostro periodo storico ci sta chiedendo a gran voce e che è nostra



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

responsabilità interpretare al meglio delle nostre possibilità. Passare dal lavorare per la propria realizzazione personale a lavorare al servizio della società, è un cambio di prospettiva che ho realizzato passo dopo passo durante una vita piena di sacrifici e di lavoro. Mettere le migliori competenze al servizio di chi ha più bisogno è qualcosa che cerchiamo di fare tutti i giorni con Food for Soul: ci impegniamo a creare degli spazi in cui le persone più vulnerabili possano recuperare dignità, sentirsi accolte capite e valorizzate. E questo vale anche per i luoghi. Prima di ogni refettorio c'era uno spazio in disuso dimenticato dal quartiere; oggi ci sono invece delle nuove piazze di incontro per la comunità, piene di luce. Prima dei menù, realizzati grazie alla creatività e al tempo che ci dedicano con gli chef di tutto il mondo, c'erano banane troppo mature, pane rafferma, verdure non perfette che noi abbiamo trasformato guardandole con occhi differenti, per andare al di là della loro apparenza e nutrirci della loro sostanza.

Sono convinto che il bello e il buono siano due facce della stessa medaglia: l'uno non può fare a meno dell'altro. Rendere visibile l'invisibile e sfruttare il suo enorme potenziale portando dalla nostra parte la comunità intera è il nostro scopo. Pertanto, per questo nuovo inizio d'anno, ragazzi, auguro soprattutto a voi di avere il coraggio di credere in questo cambiamento e di portarlo avanti con passione, impegno e immaginazione.

A volte la bellezza fa male perché richiede tanto: cambiamenti scomodi, stravolgere le nostre abitudini, fare sacrifici, lavorare di più - specialmente dei giorni di chiusura. Ma quando si riesce a trasformare qualcosa di brutto in qualcosa di bello si dà dignità alle nostre azioni, ai nostri sacrifici, ai nostri sforzi. Il potenziale della Bellezza si rivela nella trasformazione, grazie alla quale la nostra umanità può esprimersi spontaneamente. Forse è quello che ci salverà, che ci unirà in un momento storico dove il mondo si sta dividendo sempre di più.

La forza della bellezza è la forza di uno, più uno, più uno, più un altro... Oggi è già domani e il futuro del mondo conta su di noi. Grazie”.