

Alla riscoperta dell'essere comunità

di Luigi Franchi*

“Sono sempre stato convinto che sia il sogno a guidare le nostre vite. Se lo puoi sognare lo puoi fare”. Comincia così l'intensa conversazione con Massimo Bottura, la cui Osteria Francescana è stata nuovamente eletta miglior ristorante del mondo dalla classifica The World's 50 Best Restaurants, in occasione dell'arrivo al Teatro Magnani di Fidenza, lunedì 8 ottobre alle 17,30, per raccontare della sua visione della cucina e dei suoi progetti di solidarietà e sostenibilità che hanno preso il via da Expo, attraverso la rete dei refettori.

Anche quello dei refettori è stato un sogno diventato realtà. In cosa consistono?

“I refettori sono i luoghi in cui da secoli i monaci e le monache condividono i pasti, ed è da quel concetto che è nato il progetto partito da Expo, dove ci siamo resi conto che un buon pasto consumato in un ambiente bello e accogliente poteva cambiare le persone. Fu proprio Don Giuliano, il parroco della comunità di Greco, dove aprimmo il Refettorio Ambrosiano, a darmi la forza di credere fino in fondo a ciò che stavamo facendo quando mi disse: Massimo, il messaggio che hai dato oggi ai nostri ospiti è che le loro vite sono importanti. Alla fine capiranno che vogliamo solo una cosa, che si siedano tutti intorno a un tavolo e condividano il pasto in un luogo bello e sicuro”.

Quanti ne hai realizzati fino a oggi?

“Dopo l'esperienza al Refettorio Ambrosiano, con mia moglie



Foto: Palo Terzi

MASSIMO BOTTURA

• VISTI DA FUORI •

Lo chef ha una grande responsabilità verso le persone e deve essere pronto sia a misurarsi con l'innovazione sia a sviluppare un proficuo rapporto con la comunità

Lara abbiamo fondato un'associazione no profit, Food for Soul, per far sì che progetti del genere possano arrivare al maggior numero possibile di comunità in tutto il mondo. Oggi i Refettori sono quattro: dopo il primo a Milano, sono stati aperti il Refettorio Gastromotiva a Rio de Janeiro, il Refettorio Felix a Londra e, a maggio 2018, il Refettorio Paris a Parigi. Oltre a questi abbiamo attivato anche le iniziative delle social tables di Modena e Bologna, con l'Antoniano”.

La tua azione ha contribuito ad aumentare l'attenzione sullo spreco del cibo; cosa occorre fare per cambiare questo tipo di scenario?

“Lo spreco di cibo è una delle maggiori contraddizioni del nostro tempo. I numeri sono inequivocabili: quasi un miliardo di persone nel mondo sono malnutrite e un altro miliardo è ai limiti dell'obesità; un terzo del cibo che produciamo nel mondo ogni anno viene sprecato. C'è qualcosa che noi cuochi e tutte le persone possono fare per rendere questo mondo un posto migliore, un posto più buono: cucinare è anche trasformare, mettere insieme tanti piccoli pezzi e ammirarne l'armonia. Una ricetta, in fondo, è come la soluzione di un problema. E le persone possono scegliere di essere parte della soluzione,

cucinando e condividendo un pasto intorno a un tavolo. Un gesto quotidiano e rivoluzionario che viaggia di pari passo con una mia profonda convinzione: cucinare è un atto d'amore”.

Una visione che cambia anche il ruolo degli chef?

“Fino a pochi anni fa il cuoco era una persona che praticava questa professione perché non aveva voglia di studiare. Oggi essere cuoco assume una valenza completamente nuova, non confinata solo alla cucina. Lo chef ha una grande responsabilità verso le persone e deve essere pronto sia a misurarsi con l'innovazione sia a sviluppare un proficuo rapporto con la comunità. In questo modo facciamo cultura, perché da sempre la cultura è anche quella che si mangia. Del resto, per capire la cultura di un luogo bisogna per prima cosa andare al mercato. E infine aiutiamo l'agricoltura. I veri creatori sono i contadini. Noi elaboriamo quello che loro producono”.

Il tuo peregrinare per il mondo ti porta sempre a ritornare a Modena, in provincia, come può esserlo la città di Fidenza dove racconterai le tue idee e i tuoi progetti alla nostra comunità; che valore attribuisce alla provincia italiana?

“Un luogo dove vivere la quotidianità

senza rinunciare ai sogni. Voi, ad esempio, avete un bellissimo teatro, modello secolare dell'essere comunità; avete attorno a voi uno dei paesaggi più belli dell'Emilia-Romagna, come raccontava il fotografo Luigi Ghirri; siete una delle aree dove il Parmigiano Reggiano è un simbolo assoluto. Sono valori irrinunciabili, ma non immutabili: devono essere sempre uno stimolo per i vostri sogni”.

In più di un'occasione hai indossato la bandiera italiana, oppure una pashmina tricolore che riporta l'articolo 2 della Costituzione della Repubblica Italiana (La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale). Qual è il significato di questi gesti?

Se perdiamo la nostra cultura per il cibo, perdiamo tanto. La nostra identità prima, la nostra dignità poi. Valorizziamo ciò che abbiamo dando dignità ad ogni passaggio

“All'estero l'immagine del Made in Italy è gigantesca e c'è tanta voglia di italianità. Noi dobbiamo riprenderci l'orgoglio, ritrovare il senso di appartenenza all'Italia. Ma non con la nostalgia di 'una volta c'era...'. Una volta c'era la fame.

Il recupero in Italia ci è sempre appartenuto e non è un aspetto degradante, come il consumismo ci ha portato a pensare. 'Recuperare', da l'latino, vuol dire riconquistare, un atto di volontà e di forza”.

Torniamo al cibo, alla cultura del cibo che rappresenta anche un po' l'anima di Fidenza #Borgofood, dove si manifesta quello che è il genius loci della città: accoglienza e condivisione. Quanta rilevanza può avere per una comunità il valore del cibo?

“Se perdiamo la nostra cultura per il cibo, perdiamo tanto. La nostra identità prima, la nostra dignità poi. Valorizziamo ciò che abbiamo dando dignità ad ogni passaggio, in ogni fase che attraversa la materia prima, dal momento in cui il contadino ci prepara quel tipo di farina a quando noi lo recuperiamo anche secco perché non deve essere un pane perduto. Occorre sapere cosa chiedere per ottenere una risposta. Dobbiamo essere in ascolto perché la nostra esperienza ci insegna a parlare le lingue delle cose che ci circondano. E scartare, buttare significa non essere in armonia con il mondo, significa gettare la spugna”.

Parole serie, che devono davvero accompagnare i nostri gesti quotidiani.

*Direttore Responsabile della rivista Sala&cucina



Il Refettorio Gastromotiva foto Angelo Dal Bo