

CON BOTTURA ESPERIENZA DEI SENSI

di Corinne Coussinier Bovio



Il Viaggiatore Magazine –
Osteria Francescana, Modena

Nell'Osteria Francescana di Bottura, almeno una volta nella vita

Pranzare o cenare all'*Osteria Francescana* di **Massimo Bottura** è un'esperienza unica, di quelle che non si dimenticano. Una sorpresa da sperimentare almeno una volta nella vita.

Un'esperienza culinaria ma anche sensoriale, un'emozione che si prova fin da quando si entra in questo tempio della gastronomia situato nel centro storico di Modena. Qui non si arriva in auto e per riuscire a prenotare devi attendere anche mesi. Del resto si sa, gli obiettivi più ambiziosi si devono conquistare con molta fatica.

Le indicazioni fornite al momento della prenotazione sono circostanziate e corrette, l'ingresso è discreto, quasi mimetizzato da una residenza privata. L'ambiente è accogliente ed elegante, colori neutri alle pareti, pochi tavoli molto distanziati l'uno dall'altro, musica soft-jazz di sottofondo e camerieri molto cortesi, presenti ma discreti. Con ineccepibile garbo e competenza, aiutano nella scelta di cibi e vini, descrivendo le portate in modo altamente professionale.



Il Viaggiatore Magazine –
Osteria Francescana, Modena

I piatti, inutile dirlo, sono vere opere d'arte. Nel ristorante è possibile scegliere tra il menù degustazione (troppe portate) e quello à la carte, che consente di selezionare al meglio le pietanze a seconda dei propri gusti e “giocare” con gli abbinamenti, senza correre comunque rischi. Le aspettative altissime di chi sceglie l'Osteria Francescana non sono mai deluse. Ogni piatto è un capolavoro per gli occhi e per il palato, una scoperta, un'illuminazione sul mondo del food, un inno alla bravura, costanza, dedizione, selezione. Un premio al gusto ma anche alla bellezza, perché se è vero che il successo non è solo ciò che si realizza nella vita, ma anche ciò che si ispira nella vita degli altri, Massimo Bottura è l'incarnazione del successo.



Il Viaggiatore Magazine –
Osteria Francescana – Chef
Stellato Massimo Bottura,
Modena

Dall'antipasto al dolce, piacevole escalation

Tra gli antipasti da assaggiare c'è il **“Cotto e crudo di scampi con estrazione di olive verdi e pomodori del Piennolo”**. Quasi indescrivibile a parole, ogni boccone è un'esplosione di sapori perfettamente amalgamati tra loro. Poi il **“Cinque stagionature del Parmigiano reggiano in diverse consistenze e temperature”**, vale a dire 24, 30, 36, 40 e 50 mesi di stagionatura lavorati rispettivamente come una crema, una spuma, un gelato, una cialda e una schiuma, eccezionale. Un

esperimento completato nel corso di vent'anni, con pazienza e amore.



Il Viaggiatore Magazine –
Osteria Francescana, Modena

Tra i primi e i secondi da segnalare, vi sono *“Ravioli di porri, foie gras e tartufi neri”*, *“Astice in doppia salsa spumosa acida e dolce”*, *“Branzino in salsa olandese moderna”*. Infine il dolce più famoso dello chef *“Oops ! Mi è caduta la crostata al limone”*, uno dei 10 piatti simbolo di Bottura, nato in seguito all'errore di un ragazzo di brigata che fece cadere una fetta di crostata al limone, creando una piccola esplosione di colori. Quella strana e casuale composizione piacque tanto a Bottura, che volle riprodurla ai suoi ospiti.



Il Viaggiatore Magazine –
Osteria Francescana – Staff
, Modena

Coccola finale, la piccola pasticceria prima del caffè: croccantino al foie gras, il camouflage (miniatura di un piatto famosissimo dello chef) e la ricostruzione di una ciliegia di Vignola. Tre capolavori che concludono un'esperienza unica, la capacità di uno chef di trasformare semplici ingredienti in poesia.

Il cibo è ovviamente accompagnato da ottimi vini, tra qui quelli francesi, particolarmente consigliati dal sommelier, ai quali abbandonarsi piacevolmente.

Il conto è importante, i piatti costano in media € 70,00/90,00 ciascuno, ma ne vale certamente la pena. **La qualità, la ricerca, la cucina che si fa arte e la squadra di lavoro meritano il successo del locale.** Del resto, se così non fosse, non ci sarebbero attese così lunghe per una prenotazione.

L'Osteria Francescana è, ad oggi, fully booked fino a fine giugno. Provare per credere.

testo di Corinne Couissinier Bovio

**Per informazioni: Osteria Francescana, Via Stella 22 – 41121
Modena – tel. +39 059 223912 – +39 059 220286 –
www.osteriafrancescana.it –
<https://www.osteriafrancescana.it/it/menu/> –
https://it.wikipedia.org/wiki/Massimo_Bottura**