



¿Es abstracción culinaria?

Por Julia Pérez Lozano

«Quiero saciar la mente», declaró Massimo Bottura para que todo el mundo comprendiera que su objetivo en la Osteria Francescana, su restaurante, no es alimentar el cuerpo —que también—, sino avivar el espíritu y confortarlo. Una forma de redimirse así mismo, elevando el estatus de la cocina y equiparándolo al de las ciencias o las artes. Bottura es un pensador de los sabores. Un niño

bien de la burguesía de la rica Módena (Italia), que renunció a una brillante carrera porque quería ser cocinero. ¡Horror! Pensaron sus padres, pero nada logró detenerlo y Massimo se salió con la suya: se convirtió en *cuoco* con mandil y gafas de intelectual. Aquel pequeño escándalo se olvidó cuando el éxito le sonrió y su empeño obtuvo recompensa.

La Osteria Francescana se situó entre los mejores restaurantes del

mundo. Hoy ocupa el puesto número 3 de la polémica lista 50Best y el *chef* es un icono de la cocina contemporánea de autor, asiduo de congresos y manifestaciones gastronómicas. Me pregunto si después de tanto esfuerzo no equivocó el tiro. Le veo demasiado identificado con ese papel de artista que desde hace un tiempo han adoptado algunos cocineros. Se pasea por el mundo repartiéndole sonrisas y recetas, siempre acompañadas de intrigantes vídeos, pequeñas joyas de la comunicación audiovisual que nacen de su imaginación. Es un gurú de los fogones al que le encanta filosofar, conceptualizar la cocina y trasladar su visión artística a los platos. Su forma de ser, su historia, su pensamiento, se percibe al entrar en la Osteria.

Esto es lo que diferencia a los restaurantes que tienen detrás a un verdadero *chef*-autor del resto. El arte, en cualquiera de sus manifestaciones es su otra pasión. El espacio tiene algo de museo, de exposición, también de templo. Luz y penumbra, colores neutros, piezas artísticas por toda decoración, sobriedad muy bien medida, introspección... Los elementos necesarios para teledirigir al comensal y lograr que mire la comida con los ojos que el *chef* quiere, desde la dimensión precisa que él ha buscado. También el personal está entrenado para eso, para no interferir, solo observar y guiar, desde la distancia, desde la sombra.

Bottura ha logrado el respeto y la admiración de sus compañeros y de

la crítica internacional, pero su propuesta no es fácil porque como él mismo admite «cocinar es como pintar un cuadro». En su caso un cuadro abstracto que trata de contar una historia personal a través de la forma y el color, o lo que es igual del sabor, la textura y el aroma. Ante un postulado así, a la hora de reservar mesa más de uno se echa para atrás y se aferra a la satisfacción simple de la buena comida que no obliga a pensar. Es el precio de la vanguardia. Hombre culto y sensible, optimista, jovial, entusiasta, apasionado, practica una cocina refinada, que se mueve entre el juego, la ironía y la poesía. Camina por el filo, con el riesgo de perder el equilibrio y caer.

Apela a la memoria gustativa co-

pastando», «bosque» o «Sur», éste dedicado al aceite de oliva. Gran conocedor de los productos de su región, Emilia Romagna, ama la densidad de su territorio y la extiende en el mantel de la Osteria: los ravioli *in brodo*, el aceto balsámico, el *cotecchino*, la mortadela... Defiende con osadía los sabores rústicos, a veces en exceso, que encuentran difícil acomodo en la alta cocina y los integra con naturalidad en un sofisticado menú degustación. El coraje y la voluntad le han empujado desde sus comienzos.

«Nada es imposible» es una de sus frases favoritas. Siempre un punto de rebeldía, de obstinación. Su habilidad no conoce límites, igual que su imaginación.

No destaca por aportaciones técnicas llamativas, lo suyo es más conceptual, más lírico, menos manual: metáforas comestibles, como el *Nero*

sull nero, homenaje a Theloniou Monk. Entre sus platos icono un sofisma, el *bollito misto non bollito* (herbido no hervido) o el cocido de carnes (*bollito misto*, plato tradicional del Norte de Italia) que no están cocidas porque se preparan a baja temperatura. ¡Comida para pensar!

Mañana:

American Colony

Interior de la Osteria Francescana de Módena, el tercero mejor del mundo.

FOTOS: PAOLO TERZI