

DEDECOR

blow up

- LE NOVITÀ DAL SALONE DEL MOBILE '08
- I PROGETTI D'INTERNI
- I SEGRETI DEGLI CHEF ITALIANI
- GLI ELETTRODOMESTICI PIÙ EVOLUTI
- I RISTORANTI D'AUTORE

design in cucina



NOVEMBRE 2008
€ 3,00 TRIMESTRALE



INTERVISTA DI BETTINA ROSSO - FOTO DI ANDREA FERRARI

— IRONIA AI FORNELLI

Qual è il rapporto tra tradizione e avanguardia nella cucina contemporanea? "Tradizione. Avanguardia. Non è così importante. La cucina o è buona o è cattiva" - afferma Massimo Bottura, uno degli chef più quotati del momento. Tre forchette per il Gambero Rosso, due stelle Michelin con la sua Osteria Francescana di Modena. Qual è l'importanza della tradizione regionale nel suo approccio? "Una persecuzione: anche quando devo creare una zuppa di pesce prende la forma dei tortellini in brodo". Creativo, genialmente trasgressivo, i suoi piatti comunicano al di là della tecnica e dell'invenzione, un forte senso di appartenenza al territorio e riescono a trasmetterne l'emozione con autoironia e divertimento. Mitico il suo Magnum di foie gras al balsamico (siamo a Modena) con granella di nocciole di Piemonte e mandorle di Noto: sorprendente rilettura del classico foie gras con aggiunta di cultura territoriale. Sul fondo Freddy, abbattitore di Irinox.