



mando, ma parte di un gruppo di grandi cuochi che condividono un modo di pensare e raccontano un "territorio masticabile" attraverso il cibo: parmigiano, cannoli siciliani, capperi, pomodorini del Piennolo del Vesuvio. La rivoluzione siamo noi, non io». Sarà, ma il curatore della guida punta i riflettori proprio su di lui. «È il miglior cuoco mai nato in Italia, perché i suoi piatti raccontano il nostro Paese con le intuizioni e l'ironia proprie dei grandi umanisti», si sbilancia Vizzari, che aggiunge: «Se Gualtiero Marchesi ha stanato la cucina italiana dal rifugio sicuro delle "ricette della nonna" dietro cui vegetava, Bottura ha compiuto un passo ulteriore, trasformando i piatti in veicoli per mandare messaggi ed elevandoli a qualcosa di simile alle opere d'arte». Piatti dai nomi evo-

Tre cappelli

20

Osteria Francescana Modena

19,75

Piazza Duomo Alba (CN)

19,5

Casadonna Reale Castel di Sangro (AQ)

Hotel Rome Cavalieri - La Pergola Roma

Le Calandre Rubano (PD)

19

Combal.Zero Rivoli (TO)

Uliassi Senigallia (AN)

Villa Crespi Orta San Giulio (NO)

Vissani Baschi (TR)

18,5

Agli Amici Udine

Antica Corona Reale - Da Renzo Cervere (CN)

Dal Pescatore Canneto sull'Oglio (MN)

Duomo Ragusa

Enoteca Pinchiorri Firenze

Hotel Devero - Ristorante Enrico Bartolini Cavenago di Brianza (MB)

Hotel Rosa Alpina - St. Hubertus Badia - Abtei (BZ)

La Madia Licata (AG)

La Peca Lonigo (VI)

Madonnina del Pescatore Senigallia (AN)

Osteria del Povero Diavolo Torriana (RN)

Taverna Estia Brusciano (NA)

18

Acquerello Fagnano Olona (VA)

Casa Perbellini Verona

Colline Ciociare Acuto (FR)

Cracco Milano

Da Vittorio Brusaporto (BG)

Del Cambio Torino

Hotel Four Seasons - Il Palagio Firenze

La Trota Rivodutri (RI)

Laite Sappada (BL)

Lido 84 Gardone Riviera (BS)

Lorenzo Forte dei Marmi (LU)

Ristorante Berton Milano

Torre del Saracino Vico Equense (NA)

cativi come le "Cinque stagionature di parmigiano", il "Bollito non Bollito" e, tra gli ultimi entrati in menu, i "tortellini in brodo di tutto" («in omaggio a "Tutto", l'opera dell'artista Alighiero Boetti», chiosa lo chef), in cui si sommano diversi tipi di brodo: faraona, piccione, coppa di testa di maialino.

Più che a un artista, tuttavia, Bottura assomiglia sempre più a un maître à penser calato nel proprio ruolo. È il cuoco che sussurra ai potenti fin dal 2011, quando firmò a Central Park, a New York, la mega cena di apertura delle commemorazioni per il decimo anniversario dell'attentato alle Torri Gemelle, ospite d'onore il presidente Usa Barack Obama. Di recente, inoltre, lo chef modenese ha accolto Michelle Obama, in visita all'Expo di Mila- ➤