

Progetti Dal 2015 la «Disneyworld del cibo» Fico, Massimo Bottura sarà direttore artistico

La Dotta chiama lo chef geminiano

Modena ruba a Bologna la mortadella, o almeno così dicono i sindacati, e Bologna ruba a Modena lo chef pluristellato Massimo Bottura. A proposito di tipicità dell'agroalimentare, proprio il titolare della rinomata trattoria *La Francescana* è stato nominato direttore artistico delle cucine di *Fico*, la «Disneyworld dell'alimentare» che la città delle Due Torri costruirà a partire dalla prossima estate. La localizzazione, in verità, è abbastanza periferica, l'area del mercato ortofrutticolo del Caab: più da centro commerciale, in altre parole, che da salotto buono.

Del resto, tutto questo è coerente con la filosofia del piemontese Oscar Farinetti, il promotore di *Fico*, sinora noto come l'inventore e il patron di *Eataly*. Ovvero, una catena ormai mondiale, tutta dedicata alla ristorazione italiana: le strutture occupano però edifici di grandi dimensioni, appunto molto più da centro commerciale che da trattoria di paese. Dentro una sola di tali strutture, insomma, si trovano diversi punti di ristoro, magari in mezzo a librerie o altri negozi. Ecco: in tal senso, il nuovo progetto felsineo, che dovrebbe essere inaugurato nel novembre del 2015, è il *non plus ultra*, prevedendo una superficie di 70mila metri quadrati e un impiego di 4.500 lavoratori. Recentemente, pure il presidente di Confindustria Modena, Pietro Ferrari, ne ha tessuto le lodi.

Farinetti, innegabilmente, è un militante renziano, e anzi negli ultimi mesi avrebbe consigliato al sindaco

di Firenze, di cui è ormai data per certa la nomina a premier, di tentare un'alleanza con i grillini. Bottura non ha esplicitato sino a questo punto le proprie preferenze politiche, ma lo scorso 4 novembre, al modenese Forum Monzani, non ha esitato a partecipare a un dibattito con gli stessi Renzi e Farinetti. Poi, l'8 dicembre, senza tirarsi indietro di fronte ai flash dei fotografi, si è recato alle urne delle primarie del Pd, quelle urne in cui soffiava già chiaramente il vento della vittoria del toscano. Di certo, le sintonie tra le persone appena citate sembrano tante.

Il 22 gennaio, questa volta all'assemblea provinciale della Cia, lo chef geminiano ha quindi proposto di portare sotto la Ghirlandina l'Università di Slow Food, pioniera, pure quella piemontese, delle lobby del mangiar bene. Invero, quel giorno Bottura perorò la causa della propria terra natale a tutto campo, in senso culturale ancor prima che enogastronomico. «L'altro ieri mi hanno offerto 2 milioni di euro per andare ad aprire un ristorante a Hong Kong, ma non me ne frega niente», disse. «Sono nato in via Stella e in via Stella voglio lavorare». Così, in effetti, sarà. Anche se, a parte la direzione artistica della *Disneyworld del cibo*, il profeta della cucina molecolare, come lui stesso ha rivelato a una lezione universitaria, a fine marzo aprirà in partnership un ristorante a Istanbul. Il partner? Beh, risponde al nome di Oscar Farinetti.

(ni. ted.)



Massimo Bottura, 51 anni, è titolare della rinomata trattoria *La Francescana*

