

## Hirst e cotechino: la colazione dei campioni

Arte contemporanea e un menu degustazione che ripercorre i piatti icona di Osteria Francescana. Benvenuti a Casa Maria Luigia: la country house dei Bottura alle porte di Modena.

Federico De Cesare Viola | Febbraio 28, 2020 | 5:35 pm



**C**hi viaggia senza sosta e frequenta ogni genere di hotel in giro per il mondo sa bene quanto l'**unicità e autenticità di un'esperienza** si misuri su pochi e precisi momenti. Personalmente – al di là della bellezza del luogo o dei metri quadrati a disposizione – faccio particolare attenzione ad alcuni dettagli: **il benvenuto in camera, il contenuto del minibar e l'offerta della colazione.**

Ecco perché ho amato da subito (per la verità già dal lungo viale di ingresso) **Casa Maria Luigia, la nuova country house targata Bottura**: perché ad attendermi nella mia stanza c'erano **Parmigiano Reggiano, caldarroste e mandarini** al posto dei classici e tristi cioccolatini accompagnati da un fasullo biglietto del management (come succede in molti grandi alberghi); perché nel minibar c'era una mezza bottiglia di Vecchia Modena, versione di Lambrusco di Sorbara realizzata ad hoc da Cleto Chiarli; e perché **il breakfast ha il profumo della tradizione contadina emiliana** e io ho divorato – con tanto di bis – lo gnocco fritto con la mortadella e il cotechino con sbrisolona ricoperto di zabaione con aceto balsamico (ma non mancano proposte più convenzionali).

Il progetto di **Lara Gilmore e Massimo Bottura** – inaugurato nella primavera 2019 nella campagna modenese e nato dalla trasformazione di una struttura del diciottesimo secolo – è un inno all'ospitalità italiana in cui, come consuetudine per la coppia, c'è un **dialogo genuino tra gastronomia, design, arte, musica e territorio**. Le stanze sono solo 12 e riescono a coniugare elementi vintage a **pezzi di design contemporaneo**. Nel grande parco – dove già si può fruire della piscina e del campo da tennis – a inizio estate inaugurerà il **playground**: uno spazio ricreativo all'insegna dell'arte, della musica e del benessere (ci sarà anche un biliardino, of course).

Divertente e intelligente il format scelto per il ristorante di casa, all'interno della prospiciente casa delle carrozze: un **percorso degustazione attraverso i grandi classici di Osteria Francescana**, non più disponibili nel menu dell'insegna con tre stelle Michelin. Così, seduti ai tavoli sociali insieme ad altri ospiti internazionali, in tre ore si ripercorre la storia dello chef già numero uno al mondo. **Lara in persona** – coadiuvata da un ottimo team, empatico e naturalmente incline al racconto – è una squisita padrona di casa e introduce il pubblico all'universo culinario (e non solo) del marito, svelando aneddoti, retroscena e tecniche di ogni piatto, dal *Mont Saint Michel* a *Lumache sotto la neve*, dalla *Parte croccante della lasagna* a *Oops! Mi è caduta la crostata al limone*. Chi non riesce – vista l'ormai incredibile lista d'attesa – a ottenere un tavolo a Osteria Francescana, può oggi felicemente "ripiegare" (perché di ripiego non si tratta) sul ristorante **Francescana da Maria Luigia**, dove spesso e volentieri si affaccia (a cucinare e a intrattenere la sala) lo stesso Bottura.

C'è poi un altro luogo della casa che ho adorato – da insonne quale sono: **la cucina, aperta h24**, dove approntare un gin & tonic, un caffè o una tisana, sgranocchiare biscotti o aprire il frigo per un'insalata o un dolce. Nell'adiacente **stanza della musica**, lo chef ha trasferito buona parte della sua collezione di vinili e l'ha messa a disposizione di chi abbia voglia di trascorrere una serata ad alta fedeltà. Un po' ovunque si inciampa nella **straordinaria collezione di opere d'arte contemporanea**, dal Babbo di Sandro Chia nel piazzale d'ingresso, messo quasi a protezione della villa, alle opere di Andy Warhol, Damien Hirst, Matthew Barney e Barbara Kruger.

*foto di Giulio Oriani e Beatrice Vergani*