El millor restaurant, un deixeble d'Adrià

Per primera vegada un restaurant italià arriba al número u mundial. El seu xef, Massimo Bottura, deixeble del xef d'El Bulli, va explicar el llarg viatge que ha viscut fins arribar al principi de l'escalafó. Va estar a punt de tancar el negoci.



El millor restaurant, un deixeble d'Adrià

GIRONA | DDG / AGÈNCIES

L'italià Osteria Francescana, del xef Massimo Bottura, ha sigut el primer restaurant italià a convertir-se en el millor del món després de desbancar El Celler de Ca Roca en la gala dels 50 best Restaurant.

L'Osteria Francescana va ser el número dos en l'edició 2015 i feia vuit anys que estava entre els cinc primers.

El seu xef, criticat en el passat per la crítica per saltar-se algunes barreres de la cuina tradicional de la "mamma" italiana, va explicar a la premsa el llarg viatge viscut fins aquest premi en el qual fins i tot va pensar a tancar el seu restaurant.

El títol per al restaurant de Mòdena (Itàlia) va fer que els germans Roca no poguessin renovar el número u aconseguit a Londres el 2013 i el 2015. Entre els cuiners de Girona i l'italià es va veure gran complicitat que els va portar fins i tot a abraçar-se en conèixer-se el guanyador.

Visiblement emocionat, el xef italià va dedicar a la seva família, a la seva dona, Lara, i al seu equip, el guardó. Bottura va assenyalar que "la recepta de l'èxit passa pel treball dur", i va dir que els cuiners "no són estrelles del rock".

"El millor ingredient per al futur és la cultura. La cultura porta coneixement i obre consciències", va dir amb una bandera italiana sobre les espatlles.

El xef va animar la resta de restaurants a unir-se al seu projecte per obrir un local a Rio de Janeiro que ajudi des d'aquest estiu a pal·liar la fam a les faveles.

L'Osteria Francescana, que el 2015 va complir 20 anys, ha aconseguit el títol per haver jugat amb les normes culinaries italianes a través de la reinvenció, la subversió i la millora. Coses que en un país amb una cultura alimentària profundament conservadora és un camí audaç i controvertit. De fet, va ser Ferran Adrià qui el va animar a superar límits i reescriure les regles amb la seva cuina. Bottura va passar un estiu treballant a El Bulli.

Què es pot esperar?
Inusualment en un restaurant tan reputat, encara s'hi pot trobar una opació a la carta amb dos menús degustació. Destaquen les famoses Cinc Edats del formatge Parmigiano Reggiano, que explora la regió a través de la temperatura, la textura i el sabor. També la Tardor a Nova York reflecteix la perspectiva i les influències internacionals del xef (la seva dona, Lara, és americana): vegetals en conserva d'escabetx que es combinen amb un caldo mineral amb bolets secs i concentrat de carbassa que té uns resultats espectaculars.

Les creacions de Bottura estan molt influencides per l'art i la música (jazz, en particular) i el menjador el composen tres elegants estances que estan decorades amb obres d'art contemporani d'alta qualitat i que donen un toc de luxe al local.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/15/millor-restaurant-deixeble-dadria/788645.html?utm_source=rss