



Il Bottaccio

dignità d'entroterra



76 Artù n°48

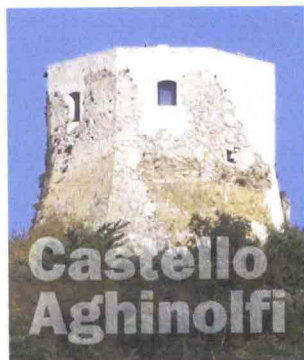
la Sala della Piscina



di Fiorenza Auriemma

Per arrivarci, si lascia la costa tirrenica per salire verso i monti, anche se di poco. E poi, dopo un paio di centri abitati e alcune curve, ecco il ponticello sulla destra e subito dopo la stradina che conduce al Relais&Chateaux. Chi si aspettasse un edificio maestoso e imponente, potrebbe restare deluso. Ma il fascino de Il Bottaccio di Montignoso sta anche e proprio in questo: essere una villa di charme poco appariscente e molto concreta.

Questo anche perché è situata nella stessa costruzione che nel Settecento ospitava un frantoio, come testimoniano diversi elementi originali, molto ben conservati e restaurati, tra cui la grande ruota esterna che muoveva le macine e le antiche vasche di decantazione



Castello Aghinolfi

dell'olio. Quindi, il primo consiglio è affidarsi ai sensi e ai sentimenti: il secondo è abbandonarsi alle sapienti arti di chi ha saputo trasformare questo luogo in un angolo di quiete, bellezza e ospitalità. Di proprietà della famiglia D'Anna e diretto fin dall'inizio - il 1983 - da Sossio Mosca, Il Bottaccio si trova appunto a Montignoso, antico borgo in provincia di Massa-Carrara e tutt'ora dominato dagli imponenti ruderi del Castello degli Aghinolfi, che ne furono signori fino al 1376. In altre parole, da queste parti l'aria è intrisa di storia e di terra, di mare e di forza. Senza per questo perdere in gentilezza o accoglienza. E così è anche all'interno de Il Bottaccio. Basta un'occhiata alla Royal Suite - non a caso, la preferita da molti ospiti - per rendersene conto: qui sono conservati gli originali ingranaggi in legno e le antiche macine per la produzione dell'olio, da una delle quali è stata ricavata una vasca da bagno a pavimento del diametro di due metri, decisamente affascinante nonché scenografica. Ma anche senza andare nell'intimità delle varie stanze, già l'ingresso, la grande cucina, la scalinata parlano da soli. E, più di tutti, lo fa la Sala della Piscina: nel centro di questo ampio locale - con il pavimento in cotto e il soffitto ricamato da travature di legno - spicca infatti un vasto specchio d'acqua, mentre tutt'intorno antichi tappeti, dipinti, sculture realizzate da celebri artisti contemporanei, contribuiscono a conferire all'ambiente un'atmosfera esotica e unica. Affacciata



Artù n°48 77



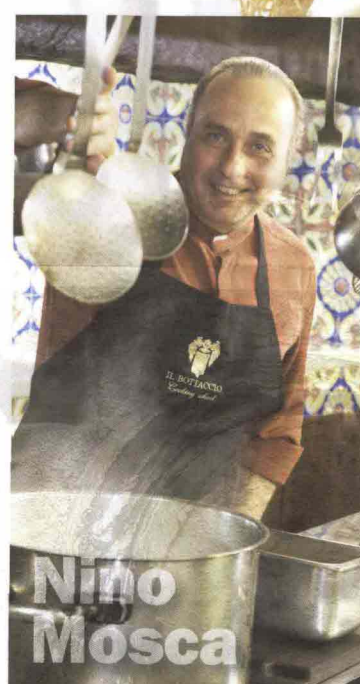
la zuppa-base



la vasca della Royal Suite

sul giardino, dal quale è separata da ampie vetrate, questa sala è una delle più sorprendenti del **Bottaccio** e ospita il ristorante gourmet guidato dallo chef Nino Mosca. E qui si apre un altro, interessante capitolo che rende Il **Bottaccio** un luogo unico. A cominciare dal fatto che lo chef è nelle cucine di questo piccolo gioiello fin dall'inizio. Anche se definirlo "chef" può essere riduttivo, visto che - ad esempio - Nino Mosca suona la chitarra e canta molto bene, come sanno quegli ospiti che, a fine di una serata a tavola, hanno avuto l'occasione di poterlo ascoltare. Nato a Napoli, Nino negli anni '70 era il "road manager" dei Napoli Centrale, gloriosa e valida formazione jazz-rock di James Senese. "Era il 1975, e con loro suonava un ancora sconosciuto Pino Daniele, come bassista, mentre io facevo un po' di tutto, compreso guidare il furgone nel quale viaggiavano tutti insieme", ricorda lo chef. Che deve la sua abilità e passione ai fornelli a una nonna che lo ha educato alle basi della cucina, nonché alle fondamenta della saggezza popolare;

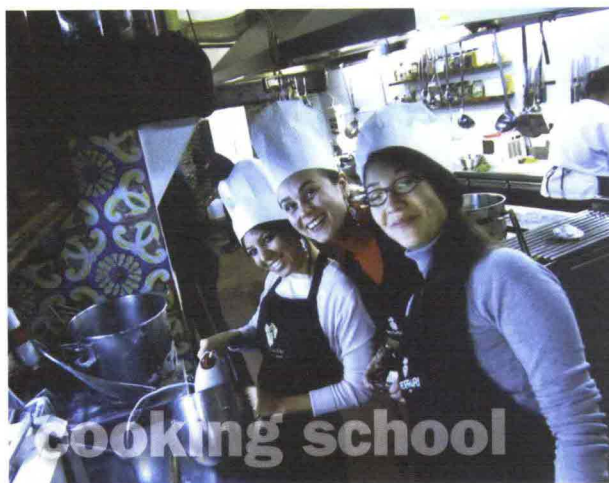
e al fratello maggiore e pittore, che, come racconta lui stesso, lo ha istradato lungo la via della creatività: "Gli ingredienti sono la mia tavolozza di colori, sono il mezzo per creare combinazioni di sapori", racconta Nino. Che non nasconde - e nemmeno nei suoi piatti - una particolare attrazione per la filosofia orientale. E così, da una saggia combinazione tra solide radici culinarie partenopee e una visione aperta del mondo del gusto, nasce una cucina molto personale e interessante. Studi classici e una laurea in scienze biologiche alle spalle, Nino Mosca è salito poi a Massa con la famiglia, per aprire una gastronomia-rosticceria e poco dopo una pizzeria dove un pizzaiolo doc di nome Domenico preparava la vera pizza napoletana. Fino all'apertura de Il **Bottaccio**, dove Nino si sente oramai come a casa sua. "Sono un'autodidatta in cucina", racconta, "e a parte alcuni piatti storici a base di pesce e carne, preferisco seguire la stagionalità. Perché sono convinto che chiunque voglia fare buona cucina deve partire da buoni ingredienti, rispettandoli



Nino Mosca

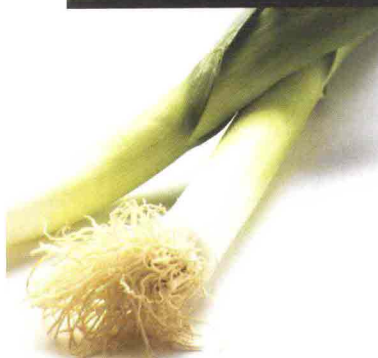


scalinata interna



complessità. La base di questa zuppa in particolare è il cavolo insieme ai funghi, ed è adatta sia alla carne, sia al pesce; nel secondo caso, uso il pescato come sarago, gallinella, nasello, palombo, quasi fosse una zuppa livornese. Innanzitutto, preparando con tutte le teste del pesce fresco il fumetto, che poi arricchisco con una miscela di spezie dosata in base alla ricetta". Insomma, è un'esperienza che lascia il segno gustare questa zuppa di pesce speziata che, però, ha un deciso sapore nostrano. Così come la Rana pescatrice in crosta di Lardo di Colonnata e gratin di porri, la Tartare di scampi al lime con riso nero selvaggio, o la Crema di verdure con gamberi croccanti, per citare alcuni dei piatti di Nino. Che si presta volentieri anche al ruolo di insegnante, per gli ospiti che lo desiderano. Infatti, un'altra delle caratteristiche de Il **Bottaccio** sono i corsi di cucina della durata di uno a più giorni, disponibili tutto l'anno e per tutti i livelli.

e cercando, per quanto possibile, di recuperare nelle vicinanze. L'altra componente è poi la creatività". Ed ecco allora che si spiega come possa nascere un piatto particolare come la Zuppa speziata con cavolo cappuccio, funghi e pesce: assaggiarla è comprendere qual è il concetto di cucina di Nino Mosca. "La zuppa è un 'must' della cultura orientale, dove l'utilizzo delle spezie è la chiave del successo. Ho sempre amato le spezie, e avendo buoni contatti con la Turchia, riesco ad averle freschissime. Il tutto poi sta nel trovare il giusto bilanciamento, che è anche un principio spirituale; senza trascurare la tecnica di cottura, in modo da creare una struttura sulla quale inserire sapori e dare



ravioli di magro con funghi chiodini

Artù n°48 79