

QUALITY HOTELS



IL BOTTACCIO

Di Cino Tortorella





ristorante con piscina

QUALITY • 9

QUALITY • 9



Il Bottaccio è un affascinante ristorante-relais ricavato da un frantoio del Seicento, a Montignoso, un minuscolo centro nel cuore della Versilia, situato fra Massa e Pietrasanta, ai piedi delle Alpi Apuane. Non lontano ci sono le dorate spiagge della Versilia e le più famose cave di marmo. Qui Michelangelo ha scelto i blocchi per i suoi capolavori. Il frantoio, mullino ad acqua del seicento, appartiene da sempre alla famiglia d'Anna, ed era da anni abbandonato finché i fratelli Stefano ed Elio (con vari interessi nel mondo e, tra l'altro, fondatori della E.S.E. European School of Economics di Londra), ai primi degli anni '80 l'hanno sapientemente restaurato per farne un raffinato relais, una locanda aristocratica per viaggiatori-gourmet.

Della seicentesca "fabbrica d'acqua" sono stati religiosamente conservati gli elementi originali, come le antiche vasche di decantazione dell'olio e la grande ruota esterna che muoveva le macine.

Risale al 1983 la decisione dei fratelli D'Anna di vincere una scommessa impossibile: non solo trasformare l'antico frantoio in un luogo di charme per una raffinata clientela internazionale, ma farlo entrare a tempo di record nella più famosa ed esclusiva catena di alberghi e ristoranti del mondo: il Relais et Chateaux. La gente del posto segue con incredulità l'avanzamento dei lavori e poi l'inevitabile, nella convinzione - mai contraddetta prima - che in Versilia nessun ristorante di successo è nato lontano dal mare e dalle sue più famose località balneari. E quindi molti ridono degli sforzi e del sogno di Stefano ed Elio proprio come è sempre accaduto a tutti i sognatori nella storia del mondo, da Noè in poi, da quello sciocco che si ostinava a costruire una enorme barca in cima a una montagna dove l'acqua non sarebbe mai arrivata.

Ma ride soltanto chi non conosce Stefano ed Elio, chi ignora la loro storia e le loro imprese: Elio e Stefano sono diversissimi per carattere ma insieme costituiscono una coppia perfetta. Uno economista, preparato nelle migliori università, in Inghilterra e in USA; l'altro produttore discografico. Dicono scherzando di essere un po' come Sancho Panza e Don Chisciotte, l'uno pratico e realista, l'altro sognatore.

Elio, che è anche un ottimo musicista (ha fondato negli anni Settanta il complesso degli "Showmen" e, successivamente, gli "Osanna" che sono entrati nella storia del Rock e del Rhythm and Blues italiani) è assecondato da Stefano che lo segue con affetto e lo aiuta a tradurre in realtà le sue fantasie.

Non è la prima volta che i due si lanciano in imprese visionarie, percorse da una vena di pazzia luminosa. Era già accaduto quando avevano deciso di fondere a Londra, in uno storico collegio vittoriano, nel cuore di Regent's Park, la European School of Economics.

Creare una università di Economia, fatta poi da due italiani, in una nazione leader negli studi economici e soprattutto con l'ambizione di innovare nella pedagogia e nei contenuti tutto quello che era stato fatto fino a quel momento nella Business Education, sembrò a molti come cercare di vendere frigoriferi agli esquimesi e di portare nottate ad Atene: ma il risultato, a distanza di poco più di vent'anni, è che, oltre alla sede di Londra, sono state aperti campus a Milano, Roma, Lucca, New York, e sedi di rappresentanza a Istanbul e a Sao Paulo in Brasile che prossimamente si trasformeranno anch'esse in Atene, sister schools del Campus già aperti in Europa e in USA. Ogni anno la E.S.E. laurea 400 nuovi dottori di oltre settanta diverse nazionalità, che hanno trovato in questa scuola una università a misura di studente, capace di credere nei loro sogni e di spingerli e aiutarli a realizzarli. Ma soprattutto ponendo al centro di ogni insegnamento la ricerca della propria individualità, della propria unicità e l'assiduo lavoro di conoscere se stessi, fondamento di una solida preparazione a diventare dei veri leader.

Il successo arido anche al Bottaccio, condotto con lo stesso principio: l'attenzione all'individuo. Come alla E.S.E., dove ogni studente è seguito tenendo conto del suo talento e delle sue aspirazioni, così al Bottaccio ogni cliente riceve attenzioni particolari e diverse.

Il compito è facilitato anche dal fatto che gli ospiti, quando varcano la soglia dell'albergo, ritrovano il personale di sempre: portiere, camerieri, chef e perfino lo stesso pianista, che accompagna le cene con motivi "evergreen".

Chi è già stato al Bottaccio lo ritrova perciò come un luogo fra Shangai-Lu e "NeverNeverland", l'Isola che non c'è, dove il tempo è senza tempo, dove nessuno invecchia.

È proprio così che lo avevano sognato i due fratelli: un albergo per chi non ama gli alberghi, una casa di campagna per ospiti liberi, dove non c'è obbligo di rispettare orari, dove ciascuno

ha il diritto di pranzare, di cenare, di riposarsi, di dormire a qualsiasi ora, esattamente come farebbe a casa propria. Per questa ragione è il luogo ideale per chi vuol vivere sconfiggendo Crono, divoratore dei suoi figli, e nelle condizioni ideali per amare.

Dice il professor D'Anna: "L'amore è solo qui, nell'eternità, nell'immensità di questo istante. Amore nel suo significato più profondo significa assenza di tempo, assenza di morte. Un segreto ostato da millenni nello stesso etimo della parola (amore = a mors)".

Ed ecco dunque il Bottaccio, luogo di elezione per chiunque cerchi ciò che i filosofi greci hanno tanto inseguito e cui ogni attività dell'antica Grecia (dal teatro allo Sport, dall'architettura all'arte) è stata incessantemente protesa: l'eliminazione del tempo, dell'infelicità, della morte. (Almeno per un weekend).

India impara l'uso delle spezie, in Giappone la tecnica di spianare il pesce (che gli permette di creare straordinari "sushi"), ma i sapori della sua Napoli ritornano sempre nei menù e li senti nelle "Cappelle di funghi con i totanini", nel "Branzino con gli asparagi", nel "Fagottino di salsiccia con la salsa di broccoli e la fonduta di formaggio di fossa" e in molte altre sue creazioni. E' storia che Barbara Streisand, in vacanza in Sardegna, fece fare apposta una deviazione al suo yacht, per venire a mangiare al Bottaccio gli spaghetti di Nino...

LA CANTINA

"... perché so intonare il bel canto di Dioniso, mio signore,
quando il vino mi folgora la mente..."
(Archiloco)



due particolari del giardino antico

LA CUCINA

Non è facile fare una cucina che possa essere all'altezza di una concezione così alta della vita, l'arduo compito viene affidato a Nino Mosca che, arrivato da Napoli, dimenticando in un cassetto la sua laurea in biologia, senza nessuna esperienza alberghiera né di ristorazione, si mette al servizio dei signori d'Anna e della loro filosofia. Si butta con entusiasmo nell'impresa e la realizza. Praticamente autodidatta, gli è stato d'aiuto quanto ha imparato da bambino aiutando la nonna a preparare i tradizionali pranzi domenicali, che a Napoli riuniscono per innumerevoli ore intorno al tavolo tutta la famiglia. Siamo in una zona ricchissima di sollecitazioni gastronomiche, in una campagna generosa, fra il mare e le Alpi Apuane; la cucina di Nino è perciò una sintesi sapiente tra le fragranze marine e i sapori dei boschi e della montagna, una cucina luminosa, ispirata ai profumi e ai sapori mediterranei.

Nino è attento e curioso delle esperienze e delle tecniche dei colleghi che frequenta nei suoi viaggi in giro per il mondo; in

Se ne occupa Kristin Sharpe, la bella moglie americana di Nino: nata nell'Ohio, con Master conseguito presso il Campus di Lucca della European School of Economics, viene coinvolta nell'avventura del Bottaccio e diventa un esperto sommelier oltre che un maître perfetto. Molti vini se li va a scoprire da sola nell'entroterra spezzino, alle Cinque Terre, ai Colli di Luni, a Castiglione, e le sue scelte non sono mai banali.

I piatti del marito vengono valorizzati e assecondati nei sapori con una professionalità ed una sicurezza che, normalmente, si acquisiscono dopo anni di esperienza... Pensiamo che Kristin sia il più affascinante sommelier della ristorazione italiana!

LUOGHI

Innumerevoli sono le sollecitazioni che potrebbero incuriosire gli amanti della natura e dell'arte: il professor d'Anna - che,

quando il suo incarico di Rettore della E.S.E. e l'attività di scrittore e conferenziere internazionale glielo permettono, ama trascorrere qualche giorno di relax al Bottaccio – suggerisce una passeggiata fino ai ruderi del Castello Aghinolfi. Fatto costruire dal re longobardo Astolfo, nel VIII secolo, dalle sue possenti mura si gode un'emozionante veduta sulla vallata e sul mare di Versilia.

Per un autentico gourmet è però d'obbligo una visita a Colonnata, a pochi chilometri da Montignoso, per incontrare un personaggio al quale si dovrebbe erigere un monumento (e il marmo da quelle parti non manca proprio!). Si tratta di Venanzio Vannucci, che verrà citato dai libri di storia gastronomica come l'eroico salvatore di una ghiottoneria che stava per scomparire: il lardo di Colonnata.

Qualche anno fa le autorità locali interpretarono in modo demenziale una legge dell'Unione Europea che, decretando antigenica l'usanza di far stagionare il lardo nelle cave di marmo delle Alpi Apuane (procedura che dava al prodotto il particolare sapore, arricchito dalla corolla di aglio, pepe e rosmarino), lo proibirono. Così, quella che era una squisatezza unica al mondo (e particolare non indifferente per degli innamorati, cibo sensuale e afrodisiaco), era destinata a sparire nell'oblio, se non fosse intervenuto Venanzio.

Il quale si mise alla testa di un manipolo di insorti e iniziò un'estenuante battaglia che durò cinque lunghi anni; fu una lotta senza esclusione di colpi - mancò poco che si elevassero barricate - ma oggi sulla piccola frazione montanara del comune di Carrara sventola la bandiera gialla e blu della protezione europea.

Ad majorem dei gloriam

A LUME DI CANDELA

La cena si svolgerà nella sorprendente "Sala della piscina", dove galleggiano ninfee ed altri fiori acquatici; il caldo pavimento in cotto, il gioco possente delle travature, la ricchezza dei tappeti persiani, i dipinti e le sculture di famosi artisti contemporanei creano una magia indimenticabile.

È difficile in questo ambiente distinguere dove finisce la galleria d'arte e dove incomincia il ristorante: le percezioni, le sensazioni, le emozioni delle opere che impreziosiscono l'ambiente si fondono con il cibo e lo arricchiscono. L'atmosfera che si respira è come un plancton invisibile che nutre lo spirito, come il cibo il corpo.

Gli innamorati ne saranno avvolti e ne riceveranno forza ed alimento per la propria passione, manager e uomini d'affari, ispirazione per nuove idee e strategie di business. È ancora la filosofia del professor d'Anna: "L'uomo così come lo conosciamo crede ancora in un cibo grossolano. È come un'astronave che usa il carburante di un motore. Siamo nati per volare e ci aggriamo per il mondo come esseri impauriti, con la coda tra le gambe. Il Bottaccio riconosce l'esistenza di un alimento "sottile", un cibo degli dei fatto di percezioni, sensazioni, emozioni che include la bellezza, il ritmo, la poesia tra le sue componenti fondamentali. È questa parte invisibile dell'alimentazione che rende completa la cucina del Bottaccio e le dà quelle qualità uniche, indispensabili per il passaggio da professione ad arte."

Ed è con questo spirito che i fortunati ospiti del Bottaccio si apprestarono a consumare i cibi sempre sorprendenti, che giungono dalla cucina... Non è stato facile per Nino decidere quale piatto dedicarsi, poi ha scelto quello che aveva cucinato per la sua donna la sera che si sono conosciuti: "Pombo con patate e basilico", una ricetta apparentemente semplice, ma se le materie prime sono di assoluta freschezza, come succede sempre al Bottaccio, diventa un'opera d'arte. E Kristin contribuì a renderla ancora più indimenticabile abbinandovi una delle sue ultime scoperte: un Vedicchio di Matelica dell'azienda "La Monacessa", di Potenza Ploena. Non si poteva fare una scelta migliore: il vino, al quale è stato dato un nome perfetto (Mirum, cioè mirabile), accarezza il cibo e lo esalta. A completare la magia della serata contribuì il maestro Alberto Ducci, da sempre esecutore discreto quanto abile delle melodie al pianoforte che accompagnano la cena degli ospiti (...).

LA NOTTE

Per raggiungere una delle deliziose suite del Bottaccio si attraversa la hall impreziosita da un

scale d'accesso alle suite





sala "Le Macine"



particolare suite "Le Macine"

grande dipinto del '600, opera di Niccolò Prandini, allievo del Tiziano: rappresenta Diana sorpresa dal cacciatore Atteone mentre nuda sta per immergersi in un laghetto.

Lo sventurato, per aver osato porre lo sguardo sulla nudità della dea cacciatrici, verrà tramutato in cervo e sbranato dai cani.

Non correrà certo questo rischio l'innamorato che con la sua compagna sta per raggiungere una delle suite del Bottaccio; ognuna diversa nell'ambientazione e nelle suggestioni: la suite "Davide", la "Mansarda", la "Biblioteca" con le seicentesche finestre a trifore che danno sullo splendido giardino.

Non esiste una scenografia più adatta per accogliere due amanti, per far volare il loro amore, farlo diventare passione. Salomé vi avrebbe eseguito la sua danza più lasciva; Lady Chatterley l'avrebbe trovata perfetta per ricevervi il suo bel guardiacaccia; D'Annunzio ne sarebbe stato conquistato e l'Alcyone, la raccolta delle sue poesie nate in Versilia, si



suite "Mansarda"

sarebbe certo amico di altri sensuali versi.

Ma qualunque sarà la scelta che il destino - o una giudiziosa prenotazione - avrà fatto per gli innamorati, accanto al letto, che in ogni camera è grande ed accogliente, fra i mobili e gli arredi del Settecento toscano, troveranno una bottiglia di "Ochio di Pernice", un vino ottenuto dagli Avignonesi di Montepulciano secondo la tradizione, con l'uso di madri pregiate. Sull'etichetta è scritto "Vino santo" ma non è vero: si tratta in realtà di un liquore "infernale", sensuale e peccaminoso, un vino che avrebbero certo apprezzato Paolo e Francesca quando, nel castello di Gradara, si apprestavano a leggere la storia di Lancillotto e di "come amor lo spinse...".

Sorseggiandolo, gli innamorati ricorderanno gli immortali versi di Dante, i più struggenti versi d'amore della letteratura di ogni tempo:



da sinistra: due immagini della suite "Biblioteca"

*"... soli eravamo e senza alcun sospetto.
Per più fiate il occhi ci sospinse
quella lettura, e scolorocci il viso;
ma solo un punto fu quel che ci vinse.*

*Quando leggeremo il disiato riso
esser baciato da cotanto amante,
questi, che mai da me non fia diviso,
la bocca mi basciò tutto tremante.*

*Galeotto fu 'l libro e chi lo scrisse;
quel giorno più non vi leggemmo avante".*

*La notte sarà ammalatrice.
"Vorrei diventare acqua,
confondersi con l'acqua del fiume,
e risalire fino alla sorgente.
Così la mia bella vorrebbe a riempire la brocca,
ed io entrarei nella brocca gorgogliando.
Lei metterebbe la brocca sulle spalle,
io le sgocciolerei per i seni".
Canto armeno - XIX sec. d.C.
La notte sarà ammalatrice.*

