

Massimo Bottura
de kunst van de Italiaanse keuken

Fotografie door Carlo Benvenuto en Stefano Graziani



TERRA

BRODO
BOLLITO

CAFFE'

RECUPERO

MAIALE

PATATA
+ TARTUFO

PIENNOLO

Dualock

0,40

SEDANO
RADA

FINOCCHIO

LIMACHE

LENTICCHIE





10	Op tien kilometer afstand
16	Traditie in ontwikkeling
78	Helden van de werkende klasse
144	Evenbeeld en gelijkenis
206	Kom met me mee naar Italië
266	Massimo Bottura: biografie en recepten
298	Verklarende woordenlijst
299	Register

Ben zo terug

Maurizio Cattelan*: Wat voor een boek wordt het? Een eetbaar boek?

Massimo Bottura: Dat is een topidee!

MC: Het probleem is alleen dat foto's naar papieren servetjes smaken.

MB: En wat denk je van een eetbare plaat erin, die eruit ziet als een plak mortadella, maar naar tomatensalade smaakt.

MC: Wat denk je van een plaat waarop jij vertelt over een verloren koeientong?

MC: Of een boek dat warm wordt?

MB: Zou dat een stekker moeten hebben?

MC: Nee, het werkt als een handenwarmer. Je moet er eerst in knijpen.

MB: Kun je erop koken?

MC: Is het een kookboek? Dan kun je erop koken. Wat wordt de titel?

MB: *Vertrouw nooit een magere Italiaanse chef.* Die titel heb ik ooit eens genoteerd.

MC: Zo mager ben je niet.

MB: Trouwens, ik hoorde dat je gisteren in Bologna had moeten zijn. Je hebt iemand anders de prijs in ontvangst laten nemen. Ik stuurde vorige zomer mijn broer naar Gent voor een kookdemonstratie. Wilde je me nadoen?

MC: Wat doet je broer?

MB: Hij verkoopt auto's.

MC: Voor een show in Turijn twintig jaar geleden hing ik een bordje aan de deur met 'Torno subito' (ben zo terug). Ik sloot de galerie en ben nooit teruggegaan. Wie doet wie nu na?

MB: Picasso zei ooit iets als 'Jezelf kopiëren is steriel. Anderen kopiëren is noodzaak'.

MC: Kunnen we bij het begin beginnen?

MB: Zullen we de duiven om het omslag zetten?

MC: Welke duiven? Bedoel je de Venetiaanse duiven? Mijn kunstwerk *Toeristen*? Die maakt het niet uit wat ze eten... Hebben jouw recepten überhaupt wel een naam?

MB: Ja: 'De tijd vliegt als de wind', 'Fruitvliegjes houden van bananen'...

MC: Dat is te lang.

MB: 'Tortellini lopend over bouillon' dan?

MC: Dat zou ik wel eens willen zien.

MB: De bouillon opent zich zoals de Rode Zee. De tortellini lopen naar de vrijheid.

MC: Moet je het uitverkoren volk opeten?

MB: Voor de inwoners van Modena zijn tortellini heilig. 'Bollito, niet gekookt' is het belangrijkste recept uit het boek. Het tilt traditie naar een hoger niveau.

MC: Klinkt goed, maar ik ben vegetariër.

MB: Het wordt vacuüm bereid, sous vide, en dan opgediend als de New York skyline.

MC: Ik ga naar New York volgende week.

MB: Ik stond in New York in de lift met Andy Warhol. Hij zei: 'Ik zag net De Kooning Third Avenue oversteken. Hij ging de ene auto in en de andere uit. Die vent heeft verstand van abstract expressionisme!'

MC: Warhol bewijst dat je revolutionair kunt zijn zonder militant te zijn.

MB: 'Camouflage' is trouwens een recept met hazenbloed en Gertrude Steins portret van Picasso.

MC: Dit is wat ik wil... (Maurizio laat Massimo een foto op zijn smartphone zien). Wat vind je van die op tafel gespijkerde omelet?

MB: Dat is geen omelet. Het is een spiegelei. Hoe heb je dat gedaan?

MC: En wat zeg je van de bacon?

MB: De bacon ziet er niet helemaal gaar uit. Wat denk je dat de mensen zouden zeggen als we verbrande sardine serveren?

MC: Mensen klagen altijd. Mensen klagen vooral graag in restaurants.

MB: Vorige week had ik een tafel met twee chic geklede dames van middelbare leeftijd, die hadden gereserveerd onder de naam Fortunate. Ze bestelden een voorgerecht, een pastaschotel en een fles wijn. Na de pasta gingen ze buiten een sigaretje roken en kwamen nooit terug.

MC: Bravissime! (Hij applaudisseert.)

MB: Ik kwam ook niet meer bij. Vat je hem? Fortunate... de gelukkigen.

MC: Wat heeft Picasso te maken met hazenbloed?

MB: Alles.

* Maurizio Cattelan is een Italiaans kunstenaar en is vooral bekend om zijn satirische beeldhouwwerk, zoals *La Nona Ora* ('Het negende uur'), waarin paus Johannes Paulus II wordt getroffen door een meteoriet.



Herinnering aan een mortadellasandwich

In de zomer van 2000 werkte ik in elBulli. Het was geen vakantie: ik haalde zeewater uit de baai en droeg het met twee emmers tegelijk naar het strand. Ik maakte microscopische couscous van bloemkoolroosjes. Mijn voeten deden zeer, mijn handen waren dik en vaak duizelde het me van alles wat er om me heen gebeurde. Toen ik naar Modena terugkeerde lachte iedereen me uit: 'Wat ga je nu doen, Bottura, mortadellaschuim maken?' Wat een geweldig idee!

Italiaanse moeders verwennen hun kinderen. Ik was mager als kind; te druk om te eten omdat ik altijd wilde voetballen. In een doelbewuste poging me te laten eten, rende mijn moeder me elke dag als ik naar school ging na met een mortadellasandwich. Kan een recept ooit een herinnering vervangen?

Mortadella is een gekookte gedroogde varkensworst uit Bologna, die deze stad zo vermaard heeft gemaakt dat de worst in Amerika Bologna heet. Het is geen verfijnd vlees, maar wel smakelijk, zacht en vettig. In dunne plakjes op geroosterd brood doet alleen al de geur je het water in de mond lopen, nog voor je de eerste hap genomen hebt. Het lastigste onderdeel om mortadellaschuim te maken was de fabrikanten te overreden de moderne technieken te verruilen voor de originele methode en dus het vlees in een varkensblaas te vullen in plaats van in plastic. Het natuurlijke materiaal laat niet alleen overtollig vet door als de mortadella gebakken wordt, maar concentreert ook de smaak tijdens het kookproces.

Meer smaak is betere smaak. In de loop der jaren zijn we ons steeds meer gaan richten op het creëren van zuivere, pure smaken door

alles weg te laten wat de waarneming ervan kan belemmeren, met name vetmoleculen zoals boter en room. Mortadella is van zichzelf al heel vet, dus nog meer zou alleen maar de smaakpapillen bedekken en afbreuk doen aan de intensiteit.

Ook bij het zoeken naar een manier om mortadellaschuim te maken, had ik dat in mijn achterhoofd. De grap werd een obsessie. Na veel vergeefse pogingen vonden we een oplossing: we lieten stukjes mortadella meerdere dagen in de koelkast in water weken. Het vlees lekte smaak en vetdeeltjes in het water waardoor er een melkachtig, geurig vocht ontstond. Dat water mengden we met vaste deeltjes mortadella tot een romige pasta die in een sifon ging met twee gaspatronen. Het kwam er heel bleekroze uit en had een opvallende geur en smaak: puur concentraat.

Herinnering aan een mortadellasandwich wil een element terugbrengen tot zijn essentie. Het was het najagen van een herinnering en wat is een herinnering anders dan pure essentie gedestilleerd door de tijd? Er wordt niets aan toegevoegd: het werk in de keuken helpt het ingrediënt meer zichzelf te worden. De pistachenoten en de knoflook, die altijd in de klassieke mortadella zitten, worden eruit gehaald, verfijnd en naast het schuim geschikt. Het schuim wordt opgediend met een geroosterd vierkantje *gnocco ingrassato*, een typisch platbrood uit Modena, dun belegd met spek. Het is een van die recepten dat met de jaren steeds terugkeert op het menu. Gasten vragen erom, noemen het bij naam. Het is grappig hoe moeilijk ik iets kan loslaten waar ik het grootste deel van mijn jeugd voor ben weggerend.







Cappuccino

In den beginne was er cappuccino. Het woord cappuccino is synoniem geworden voor Italië. Er zijn diverse theorieën omtrent de herkomst van de naam. Veel daarvan schrijven die toe aan de kapucijner monniken, die met het leger van de paus meevochten tegen de Ottomanen die in de vijftiende eeuw Italië en Oostenrijk bedreigden. Ze zegevierden en de legende wil dat de Turken bij hun aftocht zakken geroosterde koffiebonen achterlieten. De monniken maakten er koffie van en dronken die met melk en honing: cappuccino. In elke uithoek van Italië kun je op elk moment van de dag wel iemand vinden die aan een bar een cappuccino staat te drinken. Zoete of hartige broodjes, zogenaamde *cornetti* naar hun hoornvorm, maken het plaatje van een typisch Italiaans ontbijt compleet.

Mijn cappuccino is anders, en een van mijn oudste recepten. Het dateert uit 1989 en is afkomstig uit mijn eerste restaurant, Trattoria del Campazzo: een romige soep van ui en aardappel, geserveerd in een kom met een sliertje traditionele balsamicoazijn erin. Wat mij altijd zo treft aan deze fluweelzachte soep is de vreemde kloof tussen de misleidend simpele ingrediënten en de ultieme streling van de smaakpapillen.

Voordat ik in 1995 de Osteria Franciscana opende, dacht ik al na hoe ik de soep kon veranderen. Niet de inhoud moest veranderen, maar de vorm. Eerst scheidde we de twee hoofdingrediënten, ui en aardappel, die elk een specifieke consistentie kregen, net als bij een cappuccino. Tegenwoordig maken we het uienschuim in een sifon, maar voor we sifons hadden klopten we het op met een elektrische handmixer, met een vergelijkbaar maar minder spectaculair effect. Aanvankelijk baarde het gerecht veel opzien: onze gasten dachten dat we een grap uithaalden. Ze keken naar de

cappuccino en cornetto en lachten nerveus. Maar ik was bloedserius. Ik heb minstens honderd keer uitgelegd: 'Wat u ziet is zoet, maar wat u proeft is hartig. Wat u ziet is Italië, maar wat u proeft is Emilia.' Door ingrediënten uit hun vertrouwde context te halen en ze in een nieuw jasje te steken vroegen we onze gasten hun twijfels opzij te zetten en ons te vertrouwen. Toen de mensen gewend raakten aan het idee, begonnen ze echt te genieten van het nieuwtje om een aardappel-uiensoep uit een cappuccinokop te drinken. De opgeklopte ui, met sliertjes gerijpte balsamicoazijn, gaf tegenspel aan de gepureerde aardappel en speelde met echte Emiliaanse smaken. Het hartige broodje met krokantjes van spek die bij de cappuccino gegeven werd, maakte het spektakel nog groter. De aanblik was de precieze reproductie van een ontbijttafel: het enige wat miste was de suikerpot.

Deze cappuccino is maatgevend voor de veranderingen in de keuken sinds de Trattoria del Campazzo. Met dit recept gaven we uiting aan een nieuwsgierigheid naar het effect van woordspelingen, iets wat we nog nooit gedaan hadden. Wat konden woorden doen, wat smaak niet kon? Woorden maakten de dialoog los. Ze baanden de weg voor kritiek en lof. We namen risico en verlegden onze grenzen. We zochten naar een beetje wrijving, naar iets om de Italiaanse keuken uit zijn zelfgenoegzaamheid te dwingen. De slowfood-beweging ging de opening van de Osteria Franciscana slechts enkele jaren vooraf. 'Lokaal' was nog niet het parool en cappuccino werd een symbool van de nieuwe tijden die eraan kwamen. Het was als een rekrutering ter verdediging van lokaal geproduceerde ingrediënten en een terugkeer naar ons Emiliaanse *terroir* in ons streven naar een eigen identiteit en taal.





08/08/00

09/19/12

15/0/2

00P

114



00P



