



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

LAUREA AD HONOREM IN DIREZIONE AZIENDALE A MASSIMO BOTTURA

Intervento del Rettore Francesco Ubertini

Care studentesse e cari studenti,
care colleghe, cari colleghi,
autorità tutte,
gentilissimo pubblico,

Nella storia dell'Alma mater è iscritta una lunga tradizione di studi rivolti alla cultura del cibo e della cucina. All'interno di questa tradizione anche oggi si muovono molti progetti di ricerca che riguardano il cibo e le prospettive ad esso rivolte, e che fanno del nostro ateneo un punto di riferimento a livello europeo e internazionale per la ricerca nel settore dell'agrifood & bioeconomy.

La laurea ad honorem a Massimo Bottura non può però essere ricondotta solo a questo ambito. Bottura incarna un tipo di esperienza culturale che è profondamente connessa con l'Italia, con le tradizioni popolari italiane, e in particolare con l'Emilia, la sua terra, ma nello stesso tempo la sua storia personale va in molte direzioni, si ramifica in ambiti complessi e intrecciati tra loro. In lui, la sapienza del cibo si è unita alle capacità dell'organizzatore e dell'imprenditore, che motivano la proposta di laurea in Direzione aziendale.

Potremmo chiederci quali sono le competenze di Bottura e come la creatività in lui è diventata un elemento capace di mostrarsi in forme diverse. Una delle frasi più famose da lui usate è che bisogna prendersi molto tempo per pensare ma poi realizzare velocemente quello a cui si è pensato. Si tratta di una saggezza antica che viene applicata ai nostri giorni. Nel suo percorso caratterizzato da continue



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

sperimentazioni, Bottura ha acquisito le competenze che gli consentono di esplorare fino in fondo le materie prime su cui esercita la sua azione di cuoco. Sa come ogni materia sia legata a un luogo, a un microcosmo specifico, e sa come cucinare significativi riattivare le potenzialità implicite in questo rapporto tra materie prime e culture popolari. Ma Bottura conosce anche il valore specifico che hanno i gesti con i quali si manipolano le materie, quei gesti che hanno origini lontanissime nel tempo e che spesso ci ricollegano a culture lontane. La manipolazione delle materie primordiali, la gestualità che viene attivata nella costruzione di un piatto, il valore specifico che questo piatto assume ne fanno un prodotto dotato di un tasso di artisticità evidente.

Per questo, molto spesso Bottura parla della sua cucina accompagnandola a esempi di grandi artisti come Lucio Fontana o di grandi musicisti come Thelonius Monk. Agendo come farebbe un artista, Bottura vuole trasformare in esperienza visiva e commestibile qualche cosa che lo ha coinvolto personalmente, qualche cosa che si trova nel paesaggio da cui lui è partito o nei tanti paesaggi e nelle culture che ha conosciuto. Ma per arrivare ai risultati finali, questa esperienza deve passare attraverso moltissime elaborazioni sia mentali che concrete, in un certo senso il piatto è il risultato di una decantazione del pensiero che si realizza nella manipolazione dei materiali e nella sperimentazione. Così, per Bottura la tradizione è una conquista lunghissima e complessa, non è mai un dato di fatto acquisito.

Qui si riscontra un altro aspetto dell'attività di Bottura. C'è un piatto di Bottura che prende nome da un gioco di parole e si chiama "Tutte le lingue del mondo". Partendo da una materia prima popolare, Bottura crea un percorso di meditazione



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

intorno ai rapporti tra le culture e allo scambio di esperienze che la cucina può favorire nel momento in cui crea mondi, a partire dai mondi conosciuti. Quest'ultimo aspetto dell'attività di Bottura ha un valore politico profondo, e si innesta qui anche la sua azione di uomo impegnato nel sociale. Bottura agisce, attraverso la cucina, nei punti nevralgici del nostro tempo. Durante l'Expo, lui ha aperto il Refettorio Ambrosiano, dove ha cucinato insieme alla sua équipe utilizzando gli scarti di Expo per nutrire persone bisognose. Un'esperienza simile Bottura la ha portata a Rio, durante le Olimpiadi, aprendo una cucina nelle favelas, dove sono state utilizzate 12 tonnellate di scarti, e una vera e propria scuola di cucina. In questo tipo di attività, Bottura si rivela non solo un creativo ma anche un uomo che sa condividere con la società i risultati della sua azione. La capacità di rendere pubblico il valore della propria ricerca rende Bottura un esempio completo di eccellenza italiana, e come tale oggi noi lo ospitiamo all'interno della nostra comunità.

Bottura ha insistito spesso sul fatto che i sogni, anche i più irreali, vadano perseguiti e realizzati. Non so se per lui questa laurea rappresenti la realizzazione di uno dei suoi tanti sogni. Noi lo accogliamo nella nostra comunità come uno sperimentatore, come un artista, come un imprenditore, ma anche e soprattutto come un uomo che sa dare un valore condiviso ai risultati del suo successo e della sua fortuna.