



ALL'AMINTA MARCO BOTTEGA FONDE SAPORI DI LAZIO, ABRUZZO E OLTRE

5 Maggio 2019 

GENAZZANO – Immersa nella campagna laziale, a pochi chilometri dal confine abruzzese c'è una piccola oasi del gusto e della buona cucina immersa nel verde, il ristorante Aminta a Genazzano (Roma), alla cui guida c'è la stella Michelin **Marco Bottega**, chef conosciuto al pubblico televisivo per la sua partecipazione a *La Prova del Cuoco* da oltre 11 anni.

Non solo ristorante ma anche un resort con camere da letto e una piscina, immersa in un uliveto.

“La mia è una cucina degna del passato che mi precede, fatto di due generazioni di ristoratori – spiega a *Virtù Quotidiane* – sempre nel rispetto delle materie prime e della tradizione che ho appreso in famiglia fin da piccolo”.

Oltre che chef, Bottega è anche masterclass wine e sommelier: oltre 1.200 le etichette nel suo locale, all'interno di una cantina scavata nella pietra, con particolare attenzione ai vini francesi e alle bollicine millesimate che l'hanno resa una delle più apprezzate d'Italia. È stato nominato inoltre Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

Nel 2009 e nel 2014 ha organizzato il pranzo ufficiale di Betlemme per Papa Benedetto XVI prima e Papa Francesco successivamente.

Ha mosso i primi passi proprio nella sua Genazzano, dove è nato nel 1982, e dove ha capito dopo la maturità classica, che la sua vita sarebbe stato dietro ai fornelli, proprio come il papà e il nonno, che ha avviato l'attività nei primi anni '40.

“Incontrai lo chef **Salvatore Tassa** – ricorda – , che in qualche modo mi ha aiutato a mettermi su questa strada, facendomi capire che la cucina è pensiero, arte e cultura, e da lì è iniziato tutto: tanti viaggi e tanti km alle spalle, lavorando con tante realtà che hanno arricchito la mia sete di sapere e il mio bagaglio di esperienze, portando avanti un percorso personale in questa realtà che è in continua evoluzione”.

La gavetta lo ha fatto viaggiare molto, in Italia e in Europa: “Ho voluto assorbire quanta più cultura gastronomica possibile – spiega – , sono state tutte esperienze molto formative e sicuramente performanti. Più che uno studio di settore ho voluto fare un lavoro di ricerca sulla materia prima e sulla tradizione culinaria mondiale rivisitandola con la mia fantasia e le



mie capacità”.

E in questo percorso di formazione ha collaborato anche con il grande chef **Massimo Bottura** dell’Osteria Francescana di Modena, prima di spostarsi in Francia, dove ha avuto l’occasione di apprendere l’arte della gastronomia francese da lui ritenuta, “il cuore della cucina mondiale”.

Lo chef Bottega è stato premiato negli anni con 2 forchette di Gambero Rosso e, nel 2016, dalla prima stella Michelin.

E oggi nel suo ristorante Aminta ci sono queste sue esperienze, “non solo quindi cucina tradizionale della campagna laziale – dice – , ma anche influenze del vicino Abruzzo o dalla mia esperienza in Francia da cui ho preso il foie gras”.

Cavalli di battaglia nella sua cucina, la lumaca nell’orto o il riso all’aglio nero fermentato; qualche anno fa c’era anche il panino con la porchetta rivisitato: “Un tortello di pasta di pane con all’interno un cuore di battuto di porchetta, sapientemente speziato e aromatizzato”, ricorda.

Ingredienti semplici insomma, che affondano le radici anche nei modelli a cui si ispira, “non sono uno che segue le mode, per me cucina è per esempio don Alfonso, il massimo della cucina mediterranea e io con il percorso che sto facendo spero di poter essere un degno rappresentante della cucina campagnola romana”.

E nonostante le rivisitazioni e i tocchi di estro nei piatti che prepara, il cuore, l’anima e le papille gustative dello chef Bottega non hanno dimenticato i profumi e i sapori di una volta, di quella cucina dei nonni che lo ha instradato tra gnocchi e fettuccine a una professione.

E quando si è accorto che stava facendo “bene”? “La soddisfazione più grande – svela – è mio padre che mangia i miei piatti dicendomi che sono buoni come quelli che preparava mia nonna tanti anni fa. Sì, io utilizzo tecniche nuove, ma il gusto non deve essere alterato e soprattutto la materia prima deve essere di primissima qualità”.

E insieme al suo locale anche 12 edizioni alle spalle alla *Prova del Cuoco*, passando da **Antonella Clerici** a **Elisa Isoardi**, “un’esperienza importante che mi ha dato molta popolarità e mi ha permesso di avere una certa padronanza del lessico e dei tempi, lì si lavora in diretta e a oggi è stata davvero una bella palestra di vita!”. (red.)