



+30°C

velature sparse

Cerca nel sito



COMUNI: MODENA CARPI SASSUOLO MIRANDOLA MARANELLO FORMIGINE VIGNOLA PAVULLO TUTTI I COMUNI

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

SI PARLA DI MODENA PER EXPO EXPO 2015 EMOTION LA MIA CLASSE INCHIESTA CPL IL GUSTO NOICISIAMO TERREMOTO EMILIA

Sei in: MODENA > CRONACA > "DA NEW YORK ALLA CITTÀ DEI SOGNI CHE...

“Da New York alla città dei sogni Che si realizzano”

«Quando arrivai c'erano idee nuove ovunque Il passato è rifugio, ora è tempo di orgoglio»

IN EDICOLA

Sfoggia GAZZETTA DI MODENA su tutti i tuoi schermi digitali.

3 Mesi a soli 19,99€



ATTIVA

PRIMA PAGINA



«Dopo 22 anni vissuti a Modena ho un desiderio: mi piacerebbe vedere i modenesi guardare meno al passato con nostalgia e invece agire, provare a vivere i sogni. Questa città è splendida e lo dicono tutti quelli che arrivano da fuori, ma noi abbiamo bisogno di maggiore senso di appartenenza. Ognuno nel suo piccolo dovrebbe dire con orgoglio: sono modenese».

Lara Gilmore non è semplicemente la moglie di Massimo Bottura e una newyorkese trapiantata a Modena, ma è una donna che vive una vita propria intensa mantenendo un forte legame con la città. Appassionata di arte, il suo lavoro è comunicare, esprimere idee, aiutare a farle crescere. E a Modena ha lavorato per anni con un esperto del settore, Giorgio de Mitri di Sartoria Comunicazione. Oggi lavora dietro le quinte per la Francescana curando

marketing e comunicazione e ha avuto un grande ruolo per il best seller di Bottura "Vieni in Italia con me" del quale è stata ghost writer.

Lara Gilmore, il segreto di Bottura

Quest'anno ricorrono i venti anni non solo dell'Osteria Francescana ma anche del suo matrimonio con lo chef più celebre d'Italia. Lara è arrivata a Modena nel settembre 1993 dopo aver conosciuto Massimo in un ristorante a New York. Lo ha seguito quando era agli inizi, mentre si stava facendo le ossa alla Trattoria del Campazzo.

«Il mio primo ricordo di Modena, come racconto spesso, è legato a un tagliere di salume con un bicchiere di lambrusco. Me l'ha ordinato Massimo la prima sera che sono arrivata. Eravamo all'Enoteca del Taglio con Franco Rabino e Marina Bersani. Considerando che allora ero quasi vegetariana, è stato un contatto davvero particolare con la vita emiliana».

Lei conosceva già l'Italia.

«Sì, a New York ho studiato italiano all'ultimo anno delle superiori. Avevo un professore di Como, tra noi c'era una profonda antipatia a pelle ma amavo la storia dell'arte e così ho trascorso alcune vacanze a Roma e Firenze. Ma allora di Modena e dell'Emilia non sapevo niente. A New York Massimo mi aveva dipinto Modena come una terra piena di maiali. Così, quando sono arrivata mi sono guardata attorno e ho chiesto: ma dove sono tutti questi maiali?»

Lei usava molto la bici, le avrà permesso di esplorare il paesaggio.

«Certo, nelle prime settimane giravo molto in mountain bike per Modena. Un giorno Massimo mi chiama dal Campazzo e tutto emozionato mi spiega che viene a cena Alain Ducasse, il celebre chef francese, e mi dice: "Dai, corri all'Enoteca e prendi olio d'oliva di Sassicaia, mi serve subito!" E io corro a prenderglielo e glielo porto nello zaino sulle spalle pedalando come una matta fino a Nonantola».

Ha iniziato a lavorare a Modena da subito?

«Allora Massimo aveva sia il Campazzo che l'Harley Club. Io invece progettavo di commerciare vestiti casual di seconda mano. In quel periodo la moda italiana era arrivata alla fine di un percorso strutturato e la gente iniziava a scoprire la "street wave". Era tutta l'Italia che stava cambiando (sono capitata in un periodo davvero particolare...), c'era voglia di uscire dalla corruzione. Uno dei primi oggetti che ho comperato è stato in autogrill: un orologio di plastica con i protagonisti di Mani Pulite... Così mentre Massimo lavorava all'Harley e teneva il suo primo corso di cucina (sappiamo di qualcuno che ha ancora quei testi) e con lui collaboravano Marco Panini con il cabaret e dj Pupo, io notavo che in città c'era voglia di rompere le vecchie regole e ogni giorno conoscevo persone nuove e scoprivo cose nuove. Alla fine con alcuni amici in viale Tassoni ho aperto Little Wings, un negozio tutto nostro. Vendevamo jeans, magliette e t-shirt usate che portavo da New York riempiendo le valige».

Era interessante Modena in quel periodo?

«Sì, molto. C'era fermento. Si ascoltava l'acid jazz, c'era Giorgio de Mitri che lavorava con le discoteche in Riviera, nasceva grazie a lui la rivista Cube,

c'erano tante feste. Ricordo le vetrine di Altamoda, i Cortili d'estate, Emilio Mazzoli e le sue mostre, il teatro...»

Oggi tanti vedono con nostalgia quel periodo.

«Per i modenesi è normale. Tanti parlano degli anni d'oro, di quando tutto era più bello e non c'erano i problemi di oggi. Quanto era buona la gallina del cortile della nonna, anche se oggi volendo la allevano super-bio... Voglio dire, è un modo di guardare le cose in chiave nostalgica che non condivido. Massimo è sempre andato contro questa tendenza e questo è un suo punto di forza. Il Campazzo è stato un laboratorio, ma abbiamo sempre saputo che c'era un "dopo". E l'Osteria Francescana è ancora oggi, dopo vent'anni, in piena trasformazione».

E i vostri ragazzi come vivono la città?

«Sono curiosa per Alexa. Mi chiedo come guarderà Modena quando ritornerà dopo gli studi universitari in America. Rimpiangerà anche lei gli anni d'oro del liceo? Noterà come è cambiata la città?»

Ma è cambiata Modena in questi 22 anni?

«Certo. Ricordo bene come nei primi tempi c'erano ancora i tossicomani sotto i portici. Il centro poi non aveva ancora avviato i cantieri di ristrutturazione e i palazzi non avevano l'aspetto di oggi. Ricordo com'era solo vent'anni fa Corso Vittorio Emanuele II, con lo sterco di piccione e i suoi marciapiedi rotti, faceva pietà».

E come si trasforma?

«È una città dai cambiamenti lenti. E poi i cittadini stanno prendendo possesso adesso della loro città. Non la lasciano più nelle mani dei politici».

È un fenomeno recente?

«Non lo so. Certo è che il modenese ha sempre fatto le cose per conto suo, anche senza la politica. Si tira su le maniche da solo, se ha interesse e amore per la sua città, e non lo fa solo per tornaconto. C'è amore. Ma dovrebbe essere un sentimento più diffuso. Ci vuole più appartenenza».

Oggi le lamentele fioriscono.

«Le capisco ma non mi piacciono le critiche continue. È meglio pensare guardando avanti e lavorare per la città. Sì, ci sono tanti scontenti, ma vedo anche gente che vuole lasciare un segno e creare qualcosa, anche fuori dalla politica. Io dico: tiriamo fuori delle idee, pensiamo a come realizzarle. Puliamo le scuole, portiamo i ragazzi ai musei o a vedere la bellezza dei piccoli paesi antichi fuori Modena. Oggi a Modena ci sono già realtà che ragionano e agiscono così: penso alla Bottega di Merlino, alla Galleria Civica, alle iniziative per i Festival della Filosofia. Vedo genitori che dalla periferia o da altri paesi che girano per la città, sono curiosi».

Il modenese è accogliente?

«Sì, è accogliente ma la questione va vista al contrario: chi viene da fuori conosce già le bellezze della città, ha letto, si è informato e viene apposta per vederle. Il modenese spesso non lo fa. Mi chiedo: quanti modenesi sono andati almeno una volta a visitare il Museo Ferrari a Maranello o il Mef? Quanti vanno al Museo del balsamico tradizionale di Spilamberto? O quanti a visitare le aziende di Parmigiano, di vino o di aceto per vedere come si producono? Tanti stranieri lo fanno. Sarebbe importante se i modenesi fossero i primi visitatori della loro città».

A New York è diverso, vero?

«A New York siamo tutti abituati a sopportare anche i lati peggiori della vita senza dare la colpa a New York. Siamo i primi a promuoverla e lo fa ciascuno come può. Vorrei che fosse così anche per Modena».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

TrovaCinema [Tutti i cinema »](#)

BOX OFFICE
"Avengers" marcia trionfale

Scegli la città o la provincia
Solo città Solo provincia

Scegli

Scegli per film o per cinema
oppure trova un film

oppure inserisci un cinema **Cerca**

tvzap **la social TV** [Seguici su](#)

STASERA IN TV

Rai 1 21:15 - 22:50
Velvet - Stagione 2 - Ep. 8

Rai 2 21:10 - 22:45
Hawaii Five-0 - Stagione 5 - Ep. 13 - 14

20:40 - 22:50
Real Madrid - Juventus

21:10 - 23:15
Dirty Dancing - Balli proibiti

[Guida Tv completa »](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

Amie **1. Amici di Maria De Filippi**
84/100

IN EDICOLA
Sfoggia **GAZZETTA DI MODENA** su tutti i tuoi schermi digitali.
3 Mesi a soli 19,99€

ATTIVA

PRIMA PAGINA

TrovaRistorante a Modena

PROPOSTA DI OGGI
Ristorante La Tomina
Via Guidalina, 16, 41037 Mirandola (MO)

Scegli una città

Scegli un tipo di locale

Inserisci parole chiave (facoltativo)