



06
jan 2016

Massimo Bottura och Osteria Francescana

Skribent: **Vin & Matguiden**

I Modena hittar du inte bara parmesan och balsamvinäger. Här driver även stjärnkocken Massimo Bottura restaurangen Osteria Francescana ? rankad som nummer två på Guide Michelin's lista över världens absolut bästa restauranger.



Restaurangen ligger sedan 20 år i Modena i norra Italien där han också är född och uppvuxen. Bottura, som har en lista med utmärkelser lika lång som ett varv runt jorden, fick sin tredje Michelinstjärna 2012. Den årliga utmärkelsen, The World's 50 Best Restaurants, listade Osteria Francescana på 13 plats 2009 och sedan dess har de stadigt klättrat uppåt och rankades nästbäst 2015.



Bottura hämtar inspiration till sin matlagning i passionen för modern konst. Han pressar sig att skapa bortom gränserna och omvandlar traditionell mat till nyskapande och konstnärliga rätter. Han månar om de lokala, välkända matskatterna i Emilia Romagna-regionen såsom Parmigiano Reggiano (parmesan), Aceto Balsamico Tradizionale (balsamvinäger) och olika saltade fläskprodukter. Som så många andra kockar lärde han sig allt om mat genom att som barn tillbringa tid i köket med familjens kvinnor.



Rätter som "Five ages of parmigiano reggiano" (ovan) och "Oops I dropped the lemon tart" är några signaturrätter som är ett kvitto på Botturas kreativitet och lekfullhet i köket.



Vill du veta mer, se avsnittet om Massimo Bottura och Osteria Franciscana på Netflix serie Chef's Table eller läs någon av Botturas böcker Aceto Balsamico (2005), Parmigiano Reggiano (2006) och Never Trust a Skinny Italian Chef (2014).
www.osteriafrancescana.it
Foto: Paolo Terzi