



LO+
living

MASSIMO BOTTURA Y LARA GILMORE

PASIÓN COMPARTIDA

El famoso chef italiano y su esposa y mano derecha nos descubren su idílica casa de huéspedes, Casa Maria Luigia, en el corazón de Emilia-Romaña. Un lugar para recibir, disfrutar y dejarse llevar por la belleza y la gastronomía de la región.

TEXTO: ESTEFANÍA ASENJO



EL REFUGIO

El libro 'Slow Food, Fast Cars' (Phaidon), descubre ahora el universo de Casa María Luigia, la casa de huéspedes que desde 2019 regenta el matrimonio formado por Massimo Bottura y Lara Gilmore cerca de su hogar, en Módena.



OBJETOS DE COLECCIÓN

En la casa, decorada con objetos icónicos del diseño del siglo XX, puede verse una impresionante colección de arte en la que no faltan piezas de artistas tan famosos como Ai Wei Wei o Tracy Emin.

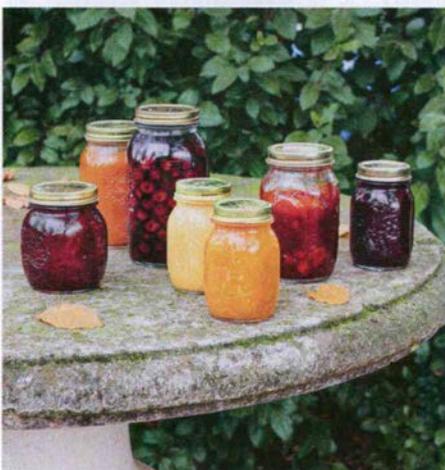
“La primera vez que entramos aquí caían goterones del **TECHO** y te pegabas al **SUELO** al caminar. ¡Las paredes rezumaban vinagre! Había sido usado como *acetaio*, donde se **MADURA** el vinagre”

Lara Gilmore

La primera vez que Massimo Bottura y su esposa, la americana Lara Gilmore, vieron lo que hoy es su sueño hecho realidad, su exquisita casa de huéspedes Casa Maria Luigia, tuvieron sentimientos encontrados. La antigua villa, en plena campiña emiliana y a pocos minutos en coche de su hogar, no podía estar en peores condiciones, descuidada y pintada de naranja. “Massimo exclamó: ‘¡Qué pena!’”. Pero su aspecto abandonado me sobrecogió profundamente. Me cautivó. Supe entonces que era amor a primera vista. Me había enamorado, literalmente, de un melocotón olvidado en la encimera...”, recuerda Lara Gilmore. Tras dos años de intensa reforma, en 2019 el matrimonio abrió las puertas de su proyecto en común bajo la dirección creativa de la propia Lara y con todo el concepto del lugar pivotando en torno a dos grandes ideas: el recuerdo que Massimo tenía de los desayunos que su abuela, Maria Luigia, preparaba cada Navidad, y la propia historia de la región, en la que conviven los productos del campo y las recetas más tradicionales, con la producción de coches de lujo, como Maserati, Lanborghini o Ferrari. “La Emilia rural es la tierra del *slow food* y de los coches rápidos. Siglos de tradiciones culinarias han asegurado a sus ingredientes su lugar en la despensa de la historia. En cambio, la fuerza de la innovación y el coraje de soñar han hecho que este lugar sea conocido mundialmente por su velocidad. Estos opuestos chocan en un vértice de pasado y futuro que hace avanzar a la Emilia rural sin abandonar nunca su identidad”, sigue ella. Y para el matrimonio, eso se tradujo en un lugar que celebra todo ello, todo lo que aman, de forma única, y que ahora protagoniza un libro, *Slow Food*, ▶

“Cuando VIMOS
esta CASA, que
estaba abandonada,
Massimo exclamó:
¡Qué pena! Pero
su ASPECTO
abandonado
me sobrecogió
profundamente.
Me CAUTIVÓ”
Lara Gilmore





VIDA DE CAMPO

La Emilia rural, donde se encuentra la casa, se caracteriza por la cantidad de granjas, viñedos y cultivos de todo tipo que salpican la región. Massimo y Lara quisieron sacar partido a este hecho y celebrarlo en su cocina.

“Cuando pienso en *slow food* pienso en Parmigiano-Reggiano y ACETO balsámico. Creo en la niebla, la HUMEDAD y los silencios que identifican esta región; y en estos dos ingredientes ICÓNICOS que se elaboran aquí”

Massimo Bottura

Fast Cars. Casa Maria Luigia - Stories and Recipes (ed. Phaidon), escrito a medias entre los dos y con 85 recetas inéditas del lugar, firmadas por Jessica Rosval que, tras pasar por las cocinas de Osteria Franciscana -el 3 estrellas del matrimonio, elegido mejor restaurante del mundo en varias ocasiones en la prestigiosa lista World's 50 Best Restaurants-, tomó las riendas de estos fogones haciendo realidad el sueño de la pareja. En el libro, Massimo habla de sus grandes pasiones: la gastronomía regional y su sostenibilidad, los coches deportivos, la música, el arte y las motocicletas; Lara cuenta cómo cobró vida la casa, en la que cada pequeño detalle tiene su historia, y Jessica recrea el sorprendente desayuno emiliano tradicional para los días de fiesta; *snacks* dulces y salados con producto local, y su famoso menú a la leña: Tòla Dòlza (tómalo con calma). “Cuando pienso en *slow food* pienso en Parmigiano-Reggiano y aceto balsámico. Creo en la niebla, la humedad y los silencios que identifican esta región; y en estos dos ingredientes icónicos que se elaboran en el mismo lugar que estoy yo. Están en mi sangre y en mis huesos. Son parte de quién soy y de lo que cocino”, reflexiona Massimo. De hecho, algunas de las estancias de la casa habían sido usadas como *acetaia*, el lugar en el que se envejece el vinagre. “Cuando entramos por primera vez, caían goterones del techo y te pegabas al suelo al caminar. ¡Las paredes rezumaban vinagre”, recuerda Lara. Sin embargo, nunca se arrepintieron de la compra. La idea inicial era hacer un ‘sencillo’ *bed & breakfast* al que también invitar a amigos y escaparse de vez en cuando a desconectar, pero pronto adquirió una entidad mucho mayor. Llenaron el interior de importantes piezas de arte, entre las que destacan artistas de la talla de Ai Wei Wei o Tracy Emin, y de objetos icónicos del ▶

“Mi DÍA empieza y termina en este lugar. A menudo COMIENZA lo suficientemente TEMPRANO como para poder contemplar el ROCÍO en los campos. Y voy directa a DESAYUNAR, donde pruebo la *frittata* de la mañana”
Lara Gilmore

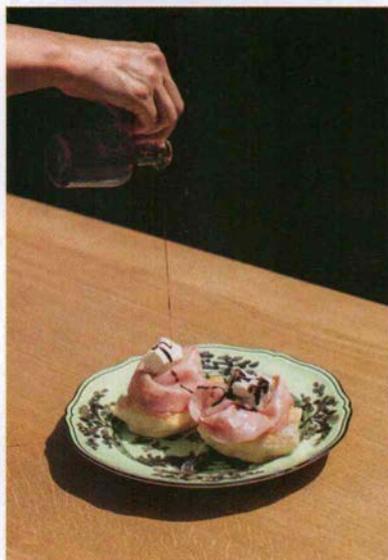




“Este sitio es nuestra **VERSIÓN** del Hotel California... Es imaginario y **REAL**, un lugar que llenar con nuestras historias y **RECETAS**, y las que aún están por escribir”

Lara Gilmore

diseño del siglo XX. Y Massimo reunió allí otras de sus dos grandes pasiones: los coches y la música. Desde el primer momento tuvo clara la habitación que se destinaría a acoger su impresionante colección de vinilos. “Acababa de comprar una colección de jazz de 7.000 vinilos y en casa ya tenía unos 20.000, así que necesitaba un espacio para ellos... Cuando vi la biblioteca, no lo dudé”, explica él. Sin embargo, encontrar el lugar para los coches no fue tan sencillo. “Un día, mientras arreglábamos el granero, vino mi amigo Stefano Domenicali, el entonces director ejecutivo de Lamborghini, con su Lamborghini Huracán EVO. Me entregó las llaves. Di una vuelta por el camino de entrada y lo aparqué en el granero. Lara y yo no sabíamos muy bien qué hacer allí. ¿Una galería de arte?, ¿un gimnasio?, ¿un espacio para celebraciones?



GNOCCHO FRITO

INGREDIENTES

(para 8 personas)

- 7 g de levadura de cerveza (o levadura seca activa) ● 165 g de agua con gas
- 130 g de nata espesa ● 12 g de aceite de oliva ● 600 g de harina 00 ● 15 g de sal
- aceite vegetal para freír. **Para servir:** ● 16 lonchas de mortadela ● 200 g de ricotta fresca
- 3 cucharadas y media de vinagre balsámico extraviejo

ELABORACIÓN

En una amasadora, mezcla la levadura con el agua con gas, la nata y el aceite de oliva. Añade la harina poco a poco, amasando hasta que la masa cohesione (no tiene que estar aún firme). Sala y amasa un minuto más. Envolvuela en film y deja reposar en el frigorífico 2 horas como mínimo. Después, estira la masa sobre una superficie enharinada con un rodillo hasta tener una plancha de 1 cm aprox. Dobla la masa sobre sí 3 veces y repite la operación entera 4 veces. Envuelve la masa de

nuevo y resérvala en el frigorífico otras 12 horas. Posteriormente, estírala de nuevo y hazle una doblez más. Estírala hasta que tenga unos 4 mm de grosor y córtala en cuadrados de unos 8 cm. Deberían salir 16, 2 para cada comensal. Frielos por tandas, dándoles la vuelta cuando estén hinchados y con las esquinas ligeramente doradas. Escúrrelos sobre papel absorbente. Para servirlos, cúbrelos con una loncha de mortadela, una cucharada de ricotta, y un chorrito del vinagre balsámico.



TODOS LOS DÍAS PUEDEN SER FIESTA

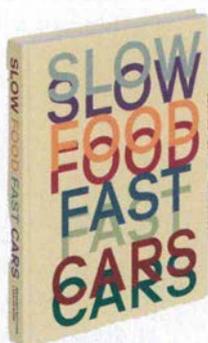
La idea de la casa de huéspedes, que empezó siendo un 'sencillo' *bed & breakfast*, partió del recuerdo que Massimo tenía de los desayunos que su abuela Maria Luigia preparaba cada Navidad, con recetas locales prácticamente olvidadas a las que han querido dar una nueva vida.

Pero aquel coche quedaba tan bien sobre el suelo de cemento, que no hubo la menor duda. Lo acogería todo, y lo llamaríamos *The Playground*, sigue. A pesar de lo curioso de la mezcla de cosas que hoy habitan Casa Maria Luigia, todo funciona

como un ente único. "Es nuestra propia versión del Hotel California... Es imaginario y real, un lugar que llenar con nuestras historias y recetas, y las que aún están por escribir", dice Lara, que prácticamente vive allí. "Mi día empieza y termina

en Casa Maria Luigia. A menudo comienza lo suficientemente temprano como para poder contemplar el rocío en los campos. Voy directa a desayunar, donde pruebo la *frittata* de esa mañana. Después, hago mi ronda por la casa y los

terrenos. Mientras deambulo, me fijo en los detalles: si un arreglo floral necesita un retoque voy a cortar algunas ramas y flores; si los libros y revistas están apilados sin ningún orden ni concierto, los reordeno a mi antojo". ■



EL LIBRO

A punto de ver la luz, *Slow Food, Fast Cars* (ed. Phaidon), recoge la historia de la casa de huéspedes de Massimo Bottura y su esposa, Lara Gilmore, junto a 85 recetas inéditas de su cocina.

