

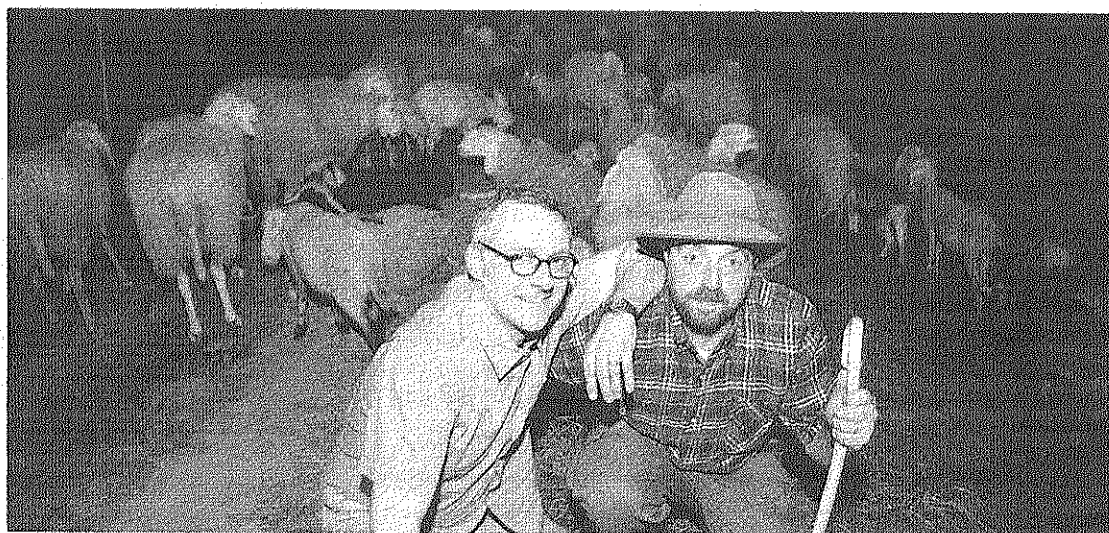
Bottura cucina accanto al gregge

La storia: lo chef e l'ultimo pastore transumante insieme per una cena

di MARCO BILANCIONI

L GREGGE è appoggiato dolcemente su un fianco dell'argine del Panaro, avvolto dal buio. Stasera il loro padrone, Mirco Nardini, ha ospiti. Sul fiume all'altezza di Solara, frazione di Bomporto, lo ha raggiunto Massimo Bottura, lo chef dell'Osteria Francescana. Una decina i presenti all'incontro tra il cuoco del miglior ristorante d'Italia e l'ultimo dei pastori erranti, lungo la pista della transumanza che porta da Rovigo a Fiumalbo Mirco, le sue seicento pecore, dodici capre e sei cani. L'unico che se la faccia a piedi in tutto il Modenese.

MIRCO scende dal camioncino che è la sua casa viaggiante col fornello da campo. Bottura ha raccolto maggioranza, acetosella, finocchio selvatico, tutte erbe trovate nei dintorni. Comincia a preparare insieme a due aiutanti giapponesi, Taka e Yogi: strozzapreti e frittata («guardatela, è gonfia come un soufflé») alle erbe di campo. Bottura guarda Mirco e sorride: «Stasera i riflettori sono tutti



per lui». Prova a lanciargli un assist: «Che ne pensi se si facessero dei caselli lungo la tua pista, attrezzati per raccogliere il latte? Pensa che formaggio faresti!». Mirco scuote la testa sotto il cappello: «No no, niente latte. Io faccio carne, con un gregge così grande. La carne mi viene pagata 3 euro al chilo, il latte 75 centesimi al litro, chi me lo fa fare?». Avverte: «Ci sono

IL MENÙ
Strozzapreti
e frittata con erbe
trovate lungo
il fiume Panaro

agnelli che vengono dalla Bulgaria a un euro al chilo. Ma mica buoni come i miei». «Bisogna educare alla qualità», chiosa Bottura. Intanto, due farfalle notturne si poggiano sulle sue spalle, come se caddissero che Mirco fa parte del loro stesso mondo: la natura. Mercoledì era a Finale, giovedì a Bomporto, ieri ha passato Modena. In dieci

giorni prevede di essere a Lama Mocogno, poi aspetterà il disgelo a fine giugno per salire a Fiumalbo. Viaggia senza cartina, conosce quel lunghissimo itinerario metro per metro. Con sé ha solo un cellulare («lo uso fin troppo») e il camioncino. Il letto? Due reti sospese. Sotto, il ricovero di paglia per cani ed eventualmente qualche agnello. «A volte però dormo anche in tenda o fuori, col sacco a pelo». Tiene un blog sul sito www.parchidicultura.it. Ha una richiesta da fare: «Meno burocrazia. C'è una legge del 1904 che vieta di pascolare sugli argini dei fiumi. E questo mi costringe a chiedere permessi in tutti i comuni che attraverso, pena 400 euro di multa». Altrimenti viaggia spedito: il suo record è 35 chilometri (e dieci ore di cammino) in un giorno. «Fatica e sacrificio». E sua moglie cosa dice? «Lo sa. Altrimenti non mi avrebbe sposato. Due giorni dopo il matrimonio ho portato le pecore in Veneto. Questa è stata la mia luna di miele». E questi sono i pensieri notturni di un pastore errante dell'Emilia.