



# Formula PERFETTA

*Il Bottaccio di Montignoso è un relais che seduce per la posizione, gli ambienti e la cucina.*

di Matilde Malacarne

**T**rovarsi in luoghi ameni, per i più raffinati hotel di charme, è di rigore. Ma definire semplicemente amena la posizione del Relais & Châteaux Il Bottaccio di Montignoso (Ms) è riduttivo. Ci si sente portati, piuttosto, a parlare di un luogo in cui le dimensioni di tempo e spazio appaiono sospese. A cominciare dalla particolare posizione geografica in cui si trova. “Un pezzetto di Toscana – lo definisce Nino Mosca, executive chef e anima del relais – che parte dal mare della Versilia e sale su per i monti fino a entrare nel Parco delle Apuane”. Sospeso fra mare e monti, dunque, in un antico borgo dominato dai ruderi maestosi del castello trecentesco degli Aginolfi; certo non scontato in quanto a stile e approccio con gli ospiti.

Il Bottaccio è stato inaugurato negli anni '80 dalla famiglia D'Anna. Il sogno del suo fondatore e patron, Elio D'Anna, era quello di realizzare un “albergo per chi non amasse gli alberghi”, costruendolo pezzo per pezzo intorno a un dipinto, “Diana e Atteone” di Niccolò Bambini, che tutto-



tra troneggia nell'omonima sala. Tratto distintivo de Il Bottaccio sono infatti gli ambienti raffinati in cui arredi sei e settecenteschi si amalgamano a dipinti e pezzi di design contemporaneo. Da sempre, infatti, la storia del relais è intimamente legata all'arte in ogni sua espressione e, oltre a ospitare regolarmente mostre, concerti e spettacoli dal vivo che coinvolgono le più disparate discipline, accoglie, sia per periodi limitati, sia in modo permanente, opere pittoriche e sculture di noti artisti.

All'originalità della struttura si aggiunge poi una natura eclettica. Perché Il Bottaccio è hotel di charme, ma anche ristorante gourmet, scuola di cucina e oasi di benessere grazie alla recente inaugurazione della spa Otzium.

La zona notte si compone di otto suite e

di un appartamento concepiti come spazi le cui contaminazioni estetiche ricalcano il concetto di una bellezza senza tempo. La preferita da molti ospiti è quella denominata Le Macine, in cui spicca la presenza di una scenografica vasca da bagno a pavimento del diametro di 2 metri ricavata da una delle macine dell'antica “fabbrica ad acqua”.

Altro fiore all'occhiello del relais è il ristorante gourmet guidato da Nino Mosca. Di origine napoletana, studi classici e una laurea in scienze biologiche nel cassetto, Nino è una persona che colpisce per la cultura e la varietà d'interessi (oltre che chef, è un eccellente chitarrista rock con trascorsi tutti da raccontare in seno al gruppo Napoli Centrale durante gli anni '70). Al Bottaccio, in cui lavora da sempre, ha trovato un ambiente congeniale alla sua creatività. “La mia genia (napoletana e irpina, ndr) – spiega – si trova ben rappresentata in questo unico e singolare comune che è Montignoso, un piccolo paradiso gastronomico in cui puoi raccogliere i meravigliosi frutti del mare, le grandi qualità e varietà di verdure dei contadini e straordinari prodotti di montagna. Avendo una personalità un po' lunatica, qui mi trovo a perfetto agio nelle diverse fasi e tempi dell'anno: bene il pesce e i crostacei in estate, bene carne e cacciagione nei rigidi inverni”.

Per la spesa lo chef fa capo soprattutto ai mercati locali: “Viareggio e Spezia per il pesce – precisa –, Camaiore e Massa per le verdure oltre al nostro ormai ‘zio Franco’, macellaio di fiducia che ci serve da oltre 20 anni con lo stesso immutato entusiasmo della prima fornitura”.

Mosca confida che della carta farebbe sempre a meno (“Ne scriverei una al gior-



*In alto, l'appartamento della biblioteca. Sotto, la sala della piscina. Nella pagina accanto, dall'alto, un angolo della sala di Diana, che prende il nome dal dipinto nella foto; Nino Mosca, direttore e chef della struttura.*





no e a volte potrebbe essere già vecchia”, confida) anche se ovviamente al Bottaccio una carta c’è e segue la stagionalità dei prodotti.

Quando gli chiediamo come nasce l’ispirazione per un nuovo piatto, lui prontamente controbatte: “Le chiedo, come nasce un amore? Non esiste una regola. Capita che visitando un mercato di un altro paese o semplicemente facendo la spesa t’imbatti in un colpo di fulmine. Come anche cucinando un piatto che hai pensato e studiato in un modo, che per un banale motivo di carenza di un ingrediente, diventa invece qualcosa di nuovo e che cambia completamente”.

La cucina dello chef si può definire solare, luminosa negli ingredienti e nelle presentazioni, nitida anche nella combinazione di materie prime di provenienza marina e montana. Fra i piatti che meglio la esprimono e che lo chef sta pensando di riunire in una sorta di diario-ricettario che leghi poeticamente i piatti presentati a memorie personali, citiamo i maccheroncini ripieni di ostriche in salsa di peperoni, ispirati dal ricordo del pranzo della domenica preparato da Maria, nonna e prima maestra, in cui il sapore dolce e affumicato dei peperoni si lega a quello acuto e deciso dell’ostrica; i ravioli di coriandolo, ispirato all’amore per la cucina etnica esplosa negli anni ’70, che vengono farciti con ricotta, parmigiano e coriandolo e conditi con salsa di pepe verde; o il lardo di Colonnata accompagnato a filetto di manzo con aglio, olio e salsa al timo e rosmarino.

Sul fronte vini, Il Bottaccio organizza da tempo serate gourmet in collaborazione con diversi vignaioli. “Tanti i nomi famosi – commenta Mosca –, dagli storici Biondi

Santi a Michele Satta, dalle grandi case di Champagne come Billecart-Salmon alle nostre bollicine Ferrari, da etichette trentine ad aziende siciliane”.

Fra le numerose iniziative sviluppate dal Bottaccio merita una parentesi la già citata scuola di cucina, in cui si tengono corsi personalizzati rivolti principalmente a un pubblico straniero. “Basati soprattutto sulla conoscenza dei principali prodotti tipici italiani – spiega lo chef –, danno modo ai nostri ospiti di vivere, sia pure per pochi giorni, la reale esperienza di lavorare in un ristorante italiano”.

Chi, infine, più che ai piaceri dei fornelli punta a ritrovare forma e benessere ha nella spa Otzium una risposta alle proprie necessità. Impermeabile a mode e bizzarrie di dubbio fondamento scientifico, Luca Dello Strologo, che ne è il responsabile, vanta un curriculum chilometrico costellato di diplomi (in massofisioterapia tradizionale thailandese, terapia dei Sen – che si concentra sui meridiani energetici – e shiatsu, solo per ricordare i principali) e mette a disposizione dei clienti la sua preparazione con l’obiettivo di ricondurli a un benessere inteso nella sua accezione più profonda e radicale.

www.bottaccio.it



*In queste pagine, alcuni esempi dei piatti dello chef Nino Mosca. Sotto, la suite delle macine, ricavata negli ambienti dell’antico frantoio per la produzione dell’olio; una delle macine si intravede a destra nella foto.*

