



NICOLA BONORA

CHEF - MOTELOMBROSO – MILANO

Chi nasce sardo cresce con una tempra forte e testarda. E Nicola Bonora, classe 1990 di Oristano, non sembra essere l'eccezione alla regola. Negli ultimi anni è stato volto, testa e mani della cucina del ristorante Serica, piccola fucina di idee e piatti riusciti. Insieme a un team giovane e talentuoso, da cui non si è separato, lo abbiamo conosciuto per la sua vena sperimentale e ricca di contaminazioni tra due poli: Oriente e Occidente. Una cucina fatta di grande tecnica, belle consistenze, tanto pensiero e molte stratificazioni. E se nella vita di ognuno di noi, così come nella carriera di ogni chef che si rispetti, ci sono cicli, momenti, epoche ed epifanie, ecco che adesso è giunto il turno di Nicola.

Lo ritroviamo infatti, insieme ad Alessandra Straccamore e Matteo Mazza, compagni nella vita così come nella professione, nella cornice estiva del giardino di Motelombroso, nel cuore di Na.Pa a Milano, il distretto del Naviglio Pavese ormai diventato un polo gastronomico ricco e dinamico. I tre sembrano ben amalgamati. In un mix di creatività, passione, amore per la tecnica e per la ricerca, si gettano le basi di quella che sarà, anche per Motelombroso, una nuova fase.

«Con Nicola è nata prima un'amicizia. È venuto un giorno a pranzo da noi e dopo il caffè siamo rimasti tutto il pomeriggio a parlare. Un po' come se ci conoscessimo da sempre, ma con quell'entusiasmo e quella voglia di fare che sono tipici di chi è in cerca di qualcosa» ci racconta Alessandra. «Sentivamo che un cambiamento era vicino, non è mai stata una necessità ma ad un certo punto abbiamo capito che gli stimoli si erano esauriti e volevamo riprendere in mano la nostra "casa"» aggiunge Matteo. Perché in effetti, *Motelombroso* è stato in primis una casa, una galleria d'arte, un giardino, un ristorante, un luogo di incontro e condivisione. E tra gli obiettivi principali condivisi da questo nuovo trio c'è quello di far sì che questo spazio torni a essere concepito e vissuto come un luogo, carismatico e vibrante. Un indirizzo aperto e accogliente, in cui poter venire in più momenti del giorno, spaziando come proposta e senza eccessivi vincoli o regole.

«Sono arrivato da pochi giorni e sto già imparando molto. L'attenzione (quasi maniacale) verso la materia prima ci accomuna e di fatto sarà il cardine di questo nuovo progetto. Vogliamo ricercare il prodotto più adatto e più coerente per ogni singolo piatto ed esaltarlo, trovare con le nostre ricette la sua massima espressione» spiega Bonora. «La nuova carta di *Motelombroso* vedrà molta più ricerca sul territorio italiano, non solo in termini di ingredienti - lavoreremo per cercare il produttore che sia più in linea con la nostra filosofia - ma anche a livello letterario e storico. Dal mio background legato a Cina, Giappone e Thailandia prenderò spunto soprattutto per la tecnica, tanto nelle preparazioni quanto nelle cotture. Per poi lasciare spazio all'Italia (e perché no a un po' di Sardegna) nei piatti».

L'estate sarà un momento di grande brainstorming, di prove, di scritture e riletture, per arrivare con l'inizio dell'autunno a presentare un menu innovativo e coinvolgente. Nuove ricette, tutte più legate tra loro e un file rouge visibile non solo a chi sta in cucina ma anche a chi impugna forchetta e coltello e si appresta a mangiare (di gusto). Questi i presupposti dell'avventura firmata [Motelombroso](#), dove ci aspettiamo tanta energia rinnovata, belle idee e ragazzi che tornano a divertirsi cucinando e raccontandosi. Avanti tutta!

(Identità Golose)