

Con 3 estrellas y 3 llaves Michelin, Casa Maria Luigia puede ser la experiencia más selecta de tu vida

El hotel-restaurante Casa Maria Luigia, situado en la ciudad italiana de Módena, supone una experiencia inmersiva sublime. Con sus tres estrellas y sus tres llaves Michelin es uno de esos lugares que hay que visitar al menos una vez en la vida. Toma buena nota porque merece tanto la pena que querrás repetir una y otra vez.

Por **Pedro Grifol**



Casa Maria Luigia. © Pedro Grifol

Lo primero que hay que señalar en este artículo es que, frente a la general estandarización de los hoteles en materias como diseño, decoración, atención al cliente, etc., el equipo de la Guía Michelin ha decidido –a partir de este año (al igual que llevan haciendo con los restaurantes)–, distinguir con una, dos o tres llaves Michelin a hoteles emblemáticos; y para ello se han basado en 5 criterios que cumple sobradamente Casa Maria Luigia. A saber:

1. El hotel tiene que ser un destino en sí mismo, y que contribuya a la experiencia local.
2. Excelencia en arquitectura y el diseño de interiores.
3. Calidad y coherencia del servicio, confort y mantenimiento.
4. Individualidad, reflejo de personalidad y autenticidad.
5. Capacidad para ofrecer una experiencia extraordinaria a precio adecuado.



El hotel-restaurante se encuentra en la ciudad italiana de Módena. © Casa Maria Luigia

La constante aventura creativa

Dicho lo cual, nos vamos de viaje a la llanura padana, a escasos 10 kilómetros de la ciudad italiana de Módena. Allí se encuentra **Casa Maria Luigia**, el 'hogar lejos del hogar' como lo han llamado sus propietarios, que son la pareja formada por Massimo Bottura y su esposa Lara Gilmore.

Massimo Bottura es el chef patrón de Osteria Francescana, el mundialmente famoso restaurante con tres estrellas Michelin, que ha encabezado varias veces la lista de The World's 50 Best Restaurants.

Cuando en 2017, Massimo y Lara descubrieron que aquella mansión del siglo XVIII estaba en venta, pensaron que era el momento de realizar su sueño... Era la oportunidad para una pareja amantes del arte, la belleza y la gastronomía excelsa... y la compraron. Casualmente, las iniciales del antiguo propietario –ML– coincidían con las de la madre de Bottura, María Luigia, y ML era –son– también las iniciales de Massimo y Lara... aunque ¡claro! eso es solo una anécdota, porque fueron necesarios dos años de ardua restauración para transformarla en el lujoso hotel-restaurante que ahora ha sido distinguido con tres llaves Michelin.



Habitación del hotel. © Casa Maria Luigia

Cómo es este hotel con tres llaves Michelin

El hotel tiene 12 habitaciones decoradas de diferente manera, en las que conviven frescos en el techo con obras de arte contemporáneas, que además cuentan con una cocina equipada con todo lo necesario. En cada habitación, obras de arte originales decoran salón, cocina y dormitorio, porque Massimo y Lara son coleccionistas de arte y su colección está repartida por todas las estancias de la casa. El huésped transita por las obras de arte... decidiendo si profundizar en contenido y significado, o si tiene que dejarse llevar por la intuición para sumergirse en el proceloso mundo del arte contemporáneo: Paladino, Beuys, Pistoletto, Tillmans, Cucchi, Ai Weiwei... no son fáciles de asimilar a primera vista.

“Las obras de arte no tienen cartelas ni descripciones, no es un museo”, dice Lara, que matiza: “El arte solo es importante si tú quieres que lo sea, si le encuentras algún significado o si tienes un poco de interés”.



Lara Gilmore y el libro 'SLOW FOOD, FAST CARS', y la distinción '3 llaves Michelin'

Singularidades gastronómicas

Pero Bottura es, ante todo, chef; y en Casa Maria Luigia han transformado la antigua cochera en un comedor (decorado con serigrafías de Damien Hirst) al que han llamado 'A la Francescana' donde diariamente, en largas mesas comunales y **a las ocho de la tarde**, se sirve un **menú de nueve pasos** que transcurre por los emblemáticos platos que el chef ha ido creando en su larga trayectoria, y que representan la capacidad de mirar al pasado de una manera crítica, no nostálgica, que transportan lo mejor de él al futuro: *Las Cinco Estaciones del Parmigiano Reggiano* (maridado esta vez con un Sauvignon Blanc de Sancerre 2022), *Tributo a Monk*, *La Parte Crocante della Lasagna* (con un Merlot Sangiovese del 2021) o el icónico *¡Ups! Se me ha Caído la Tarta de Limón*, no pueden faltar en el teatro del gusto del mundo Bottura.

El festín es narrado en persona por Bottura, Lara... o Jessica Rosval, la chef ejecutiva. Jessica es una chef que llegó de Montreal, en 2013, que quiso celebrar su cumpleaños en la Ostería... y Bottura la fichó para la Familia Francescana. Ahora significa una garantía del estilo de la casa, y en ella recae buena responsabilidad del funcionamiento de los fogones.

Jessica es la encargada de organizar la peculiar prima colazione de Casa ML, “un ritual que te hace sentir cada mañana como si fuera Navidad” (en sus propias palabras). Es un desayuno en el que no hay bollería convencional, sino delicias tradicionales modenesas como *Erbazzone*, *Gnocco Fritto con mortadela* o el clásico *Cotechino con zabaione al marsala* servido sobre una galleta *sbrisolona* (granola) y unas gotas de aceto balsámico que no pueden faltar.



Gnocco Frito con aceto balsamico di Modena, y Ricota di Rosola con miel.

Aparte del menú icónico, Casa Maria Luigia cuenta con otro restaurante, **Al Gatto Verde**, en el que Jessica crea, hace y deshace un menú 'à la carte' repleto de sorpresas.

Junto al restaurante, en otro edificio está la **acetaia**, en el que descansan al lento paso del tiempo las barricas donde evoluciona el elixir más preciado de la zona: el vinagre balsámico... el aceto balsamico de la familia.

¿Y qué más?

Casa Maria Luigia está rodeada por un parque de robles seculares, un jardín con 50 variedades de rosas, un huerto, una piscina, una cancha de tenis, un huerto... y bicicletas para hacer excursiones por los alrededores.

Además, el antiguo granero de la finca se ha convertido en el garaje para albergar la colección de motos Ducati y los coches personalizados de Bottura: un Lamborghini Huracán, decorado con una pincelada amarilla en el capó, que recuerda al emblemático postre 'Ups!...'; un Ferrari; y un Maserati Levante Trofeo, pintado con una salpicadura multicolor, inspirada en las obras centrífugas de Damien Hirst.

Y una **sala de lectura repleta de libros de arte**; y una **sala de música** donde poder escuchar algunos de los más de 7.000 vinilos de la colección de Massimo.

Y un cocktail-bar donde relajarse con el tintineo de los cubitos de hielo de un vaso tumbler mientras saboreas **un delicioso cóctel Mo-To** (45 ml. de vermú rosso turinés + 45 ml. Bitter Campari + 1 cucharadita de Aceto Balsamico di Modena), elaborado por el autor de este reportaje. Puedes seguir paso a paso su elaboración en [Grifol's Bar, el canal de Youtube dedicado a la coctelería](#).



Pedro Grifol y el cóctel Mo-To.

Para saber más

En el libro ***Slow Food, Fast Cars*** (Comida Lenta, Coches Rápidos) recientemente publicado por la Editorial Phaidon (2024), Massimo Bottura y Lara Gilmore nos explican con más detalle por qué el placer de la buena vida se puede descubrir en Casa Maria Luigia. Puedes encontrar [una edición en castellano en plataformas como Amazon](#) y también en La Casa del Libro.

Más información

www.visitmodena.it/en
www.modenatur.it

También en Etheria Magazine

Descubre Módena a través del biopic de Enzo Ferrari.
En Módena las mujeres prefieren Lamborghinis.



Pedro Grifol

Periodista especializado en arte y pintor. Su trayectoria profesional abarca más de 25 exposiciones individuales y cuenta con obra en varios museos. Premio Nacional de Dibujo en 1995, y de Grabado en 2010. Colaborador habitual en medios como Viajar, Autoclub, Descubrir.com, Destinos y Sobremesa, fue también colaborador de Clío Historia, elEconomista.es y DeViaje. Premios: 'Italia por Descubrir 2007', 'Prensa 2011' de la O.T. Bélgica, y de Periodismo 'Torta del Casar' en 2018. En 2020 resulta beneficiado con una Ayuda a la Creación ARTE/CULTURA concedida por la Entidad Visual de Gestión de Artistas Plásticos (VEGAP).