Bottura pronto a portare il Refettorio negli Usa, sostenuto da Obama

massimo-bottura-osteria-francescana-1a16402b

Già "esportato" in diversi Paesi, il progetto del **Refettorio ambrosiano** - nato a Milano da un'idea dello chef **Massimo Bottura** in occasione di Expo per utilizzare le **eccedenze alimentari** nella preparazione di pasti per i bisognosi - potrebbe essere replicato anche **negli Stati Unti**. Lo ha spiegato lo stesso chef stellato modenese, aggiungendo che **ne parlerà anche con l'ex presidente degli Stati Uniti Barack Obama e con la moglie Michelle**.

A margine della presentazione a Milano dell'evento "**Al Meni**", la festa del gusto che si terrà a Rimini il 17 e il 18 giugno, Bottura ha detto che "Barack Obama e Michelle sono interessati ad ascoltare questo progetto, quindi li vedrò ma non dico quando perché si tratta di un incontro privato". La **Rockefeller Foundation**, ha proseguito, "ci ha donato una somma importante per poter sviluppare il Refettorio in tutti gli Usa, la mia idea è quella di aprire a **Detroit**, città simbolo per l'Italia" per il settore dell'automobile, "dove c'è stata una rinascita".

In questa città "gli artisti durante la crisi hanno fatto rinascere la cultura nei quartieri più colpiti - ha detto ancora Bottura -, un'altra città a cui penso è **New Orleans**, poi **New York** con il Bronx, **Los Angeles** con la collaborazione dell'università e degli studenti". Il modello del Refettorio "è quello di Milano - ha concluso lo chef - e l'obiettivo è quello di **cambiare l'approccio alle materie prime nel mondo**. Alla materia prima bisogna fare la domanda giusta e lei ti risponderà sempre".

Michelle Obama aveva avuto modo di conoscere il progetto del Refettorio durante la sua visita a Milano in occasione di **Expo**.