Massimo Bottura apre il suo Refettorio anche a Torino

bottura-refettorio-felix-3c85d0ee

Il "**Refettorio**" di **Massimo Bottura** sbarca a **Torino**. Lo chef dell'Osteria Francescana di Modena, 3 stelle Michelin e secondo ristorante al mondo nel 2017 per "50 Best Restaurants" (dopo essere stato primo nel 2016), avrebbe già trovato la location adatta, in un quartiere periferico della città interessato a un piano complessivo di riqualificazione. Quello torinese si aggiungerà alla rete dei **Refettori solidali** che lo chef modenese ha già aperto in altre città, da Milano a Rio de Janeiro durante le Olimpiadi, da Modena a Londra.

Solo pochi giorni fa Bottura era stato premiato a New York con il **Sustainability Forward Award**, nato per sottolineare l'impegno dei cuochi che hanno la capacità di guardare oltre il lavoro quotidiano e preoccuparsi anche del futuro. La cerimonia si era svolta nell'ambito dei GGA, i **Global Gastronomy Awards** organizzati dalla svedese White Guide, che in dieci anni ha premiato alcuni dei più celebri e creativi cuochi del mondo, a partire da Ferran Adrià nel 2007.

Il Refettorio sarà uno spazio dedicato ai poveri in cui **verrà recuperato il cibo da buttare, gli scarti alimentari e quanto può venire riciclato** creando piatti di ottimo livello per chi è indigente, sotto le cure di uno chef volontario di turno in un ambiente più che dignitoso. All'iniziativa collaborerà un altro famoso cuoco, il piemontese **Ugo Alciati**, che guida le cucine della Villa Reale nella Tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba.

L'arrivo a Torino di Bottura, considerato il maestro della cucina creativa, è stato anticipato da Alberto Sacco, assessore al Commercio della Città di Torino, alla presentazione di Gourmet Food Festival, la kermesse per la cultura del cibo organizzata da Gambero Rosso e GI Events.