Massimo Bottura: non solo alta cucina, anche "Cibo per l'anima"

massimo-bottura-8d329fc6

Massimo Bottura, patron de L'Osteria Francescana a Modena, non è solo uno tra i migliori chef al mondo, ma anche un professionista impegnato nel sociale. La sua intuizione - **la nascita durante Expo del Refettorio Ambrosiano di Milano, mensa gioiello dei poveri** e "dono di bellezza alle anime fragili" - metterà infatti radici anche a Bologna. **A partire da aprile, l'Antoniano di Bologna aprirà la sua mensa anche la sera grazie all'impegno dei cuochi e dei produttori di Chef to Chef** . L'associazione di cui Bottura è vicepresidente unisce cuochi e ristoratori dell'Emilia-Romagna con l'obiettivo di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Chef to Chef, ora, metterà i suoi saperi e i sui sapori a disposizione degli ultimi. Attualmente la mensa dell'Antoniano, aperta 60 anni fa,serve il pranzo a 130 persone bisognose e indigenti. "Il progetto del Refettorio - sottolinea Massimo Bottura, chef della Francescana di Modena - è culturale: vuole rendere visibile l'invisibile e trasmettere emozioni con dei prodotti da scartare, combattendo lo spreco".
Dopo Milano e Bologna, il progetto "Cibo per l'Anima", come lo definisce lo stesso chef, potrebbe espandersi anche a Modena, mentre un altro Refettorio verrà inaugurato il 4 agosto nelle favelas di Rio de Janeiro.