Bottura festeggia 25 anni di Osteria Francescana e va da Papa Francesco

massimo-bottura-1-269e8a23

Ha compiuto 25 anni il primo gennaio l'**Osteria Francescana**. O meglio, a compiere 25 anni è la gestione di **Massimo Bottura**, che nel 1995 rilevò quella che fino ad allora era un'osteria tradizionale e ultrapopolare nel centro di Modena, trasformandola in quello che sarebbe diventato uno dei più prestigiosi ristoranti pluristellati del mondo. A festeggiare la ricorrenza, i (pochi) fortunati che hanno trascorso il Capodanno 2020 ai tavoli della Francescana, al "modico" prezzo di **mille euro a persona**.

Va detto che l'Osteria archivia un 2019 che, per la prima volta dal 2013, l'ha vista **fuori dal podio della prestigiosa classifica World's 50 Best Restaurants**, nella quale aveva pure conquistato il primo posto nel 2016 e 2018. Uno scivolone che non si ripercuote certo sulla reputazione di uno chef come Bottura, che a quello nell'alta cucina affianca da anni l'impegno nella **ristorazione solidale**.

Un impegno che nel 2015 - in occasione dell'Expo - lo ha portato ad aprire a Milano il **Refettorio Ambrosiano**, per dare accoglienza e ristoro a persone in difficoltà grazie all'aiuto volontario di altri chef e al recupero di eccedenze alimentari. Il modello è stato in seguito replicato con i Refettori di Rio de Janeiro (inaugurato in concomitanza con le Olimpiadi 2016), Bologna, Modena e Londra, sfociando inoltre nel progetto **Food for Soul**, associazione no-profit creata da Bottura con la moglie Lara Gilmore per combattere lo spreco alimentare, mettendo la sua esperienza e la sua popolarità al servizio di valori più alti dell'alta cucina.

Proprio l'attenzione ai risvolti sociali e inclusivi della sua professione sono valsi a Massimo Bottura la nomina di **Ambasciatore globale dell'Onu** nonché la convocazione in Vaticano da parte di **Papa Francesco** per metà gennaio. Lo riporta *Repubblica*, aggiungendo che la chiamata pontificia è legata proprio al progetto Food for Soul, in continua espansione nel mondo per dare un contributo concreto alla lotta alla povertà. Altro che primo posto nella World's 50 Best Restaurants, con tutto il rispetto...