

Cucina solidale, il Refettorio di Massimo Bottura sbarca a New York

Il **Refettorio**, il progetto di solidarietà dello chef stellato **Massimo Bottura** finalizzato all'aiuto delle persone bisognose, prenderà il via a settembre anche a **New York**.

Lo ha annunciato lo stesso chef tre stelle del ristorante **Osteria Francescana** di Modena, in occasione della serata di gala del progetto **Barolo & Barbaresco World** opening organizzata a Eataly New York il 5 febbraio per un'iniziativa di presentazione delle produzioni Barolo (2016) e Barbaresco (2017), con oltre 200 produttori in degustazione.

Come ha ricordato Bottura, il Refettorio arriva nella Grande Mela, per la precisione ad **Harlem**, dopo quelli di Milano, Parigi e Londra.

Lo chef ha inoltre sottolineato che New York è la città dove ha conosciuto la moglie e dove ha avuto il riconoscimento come migliore ristorante al mondo. Ristorante che al momento, ha rivelato Bottura, vanta 332mila richieste di prenotazione ricevute via email. Il menu attuale è "viaggio lungo il Po" ed è un richiamo a Mario Soldati.