Massimo Bottura: da Expo, alta cucina con l'Anima

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**.