



FOOD FOR CHANGE

Massimo Bottura

BIG IDEAS III

FOOD FOR CHANGE

Massimo Bottura

Food for change

© Banca europea per gli investimenti, 2019

Tutti i diritti riservati.

Si prega di inviare le domande sui diritti e le licenze a: publications@eib.org

Foto: © Emanuele Colombo, © Simon Owen Red Photographic, © Riccardo Piccirillo

© Paolo Saglia All, © Angelo Dal Bo, © shehanhanwellage, © Silvia Corticelli,

© Rolando Paolo Guerzoni, © The Felix Project, © Caritas Ambrosiana. Tutti i diritti riservati.

Le osservazioni, interpretazioni e conclusioni esposte nel testo sono degli autori e non rispecchiano necessariamente la posizione della Banca europea per gli investimenti.

L'autorizzazione a riprodurre o a utilizzare le foto dev'essere richiesta direttamente al titolare dei diritti d'autore.

pdf: QH-02-19-262-IT-N ISBN 978-92-861-4267-3 doi: 10.2867/459006

eBook: QH-02-19-262-IT-E ISBN 978-92-861-4260-4 doi: 10.2867/865426

BIG IDEAS

Massimo Bottura non è solo uno chef stellato. Insieme alla moglie Lara Gilmore è anche il fondatore di *Food for Soul*, un'associazione no profit che si propone di ridurre lo spreco alimentare attraverso l'inclusione sociale e attenuare l'impronta di carbonio sul nostro pianeta.

Nel 2015, in occasione dell'Expo svoltasi a Milano, Massimo Bottura ha aperto in collaborazione con la Caritas Ambrosiana il *Refettorio Ambrosiano*, un nuovo modello di mensa comunitaria in cui chef da tutto il mondo hanno cucinato pasti nutrienti per gli ospiti in condizioni di vulnerabilità sociale, a partire dagli ingredienti in surplus recuperati dai padiglioni dell'esposizione. Dall'esperienza di successo del progetto, Bottura ha fondato nel 2016 *Food for Soul*, per replicare il modello in altre comunità. Da allora sono sorti il *Refettorio Gastromotiva* a Rio de Janeiro, il *Refettorio Felix* a Londra, i *Social Tables* di Modena, Bologna e Napoli, e il *Refettorio Paris* nella capitale francese. Nuove aperture in tutto il mondo sono in programma in futuro.

Questo è il nono *essay* della serie *Big Ideas*, ideata dalla Banca europea per gli investimenti.

Su invito della BEI, leader di fama internazionale hanno fornito il proprio contributo riguardo alle tematiche più rilevanti del nostro tempo. Gli *essays* testimoniano che un nuovo modo di pensare si è reso necessario per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente, eliminare le disuguaglianze e migliorare le vite delle persone intorno a noi.



FOOD FOR CHANGE

FOOD FOR CHANGE

Sono uno chef italiano, nato e cresciuto a Modena. I profumi e i sapori della mia terra fanno di me ciò che sono: nelle vene mi scorre aceto balsamico e le mie ossa sono di Parmigiano Reggiano. Quando ero piccolo i miei fratelli mi rincorrevano sempre in giro per casa. Io mi rifugiavo sotto il tavolo della cucina, mentre mia mamma e mia nonna tiravano la pasta per fare i tortellini, e con un po' di farina sul naso, rubavo una manciata di tortellini crudi, me li infilavo in bocca e li masticavo a lungo, per gustarmeli fino in fondo. È qui che ha origine il mio appetito. Si potrebbe pensare che si tratti di una storia molto particolare, personale e intima, come se quei tortellini crudi fossero la mia personalissima *madeleine* di Proust, mia e solo mia. Ed è vero, è una storia personale, ma in realtà è molto più comune di quanto si possa pensare. Se chiedessimo a qualunque italiano, di qualunque età, la sentiremmo raccontare all'infinito sempre nella stessa, identica maniera. Ogni paese ha un rapporto particolare con il cibo, e in Italia tutto gira intorno alla famiglia, alle mamme e alle nonne che preparano il pranzo della domenica. L'immagine che riappare nella memoria è più o meno sempre la stessa: le donne di casa riunite in cucina per preparare da mangiare, ma anche per spettegolare, con i bambini che giocano intorno al tavolo e che rubano un pezzettino croccante di lasagna qua, un tortellino crudo là... Sono molti i piatti dal sapore nostalgico che ci riportano indietro nel tempo, che risvegliano i ricordi di quando eravamo bambini.



**SAPORI
D'INFANZIA**

SAPORI D'INFANZIA

Crescendo mi sono reso conto del potere e del valore di quei ricordi. Ho imparato a guardarli con sguardo critico, a rimettere in discussione le ricette tradizionali e a farle mie attraverso le idee e la tecnica. All'*Osteria Francescana* vediamo la cucina come un laboratorio o un osservatorio dove si studiano e si sperimentano, in prospettiva, diverse tradizioni culinarie. Riscriviamo i nostri ricordi e cerchiamo nuovi modi per renderli accessibili anche a chi magari non condivide gli stessi sapori d'infanzia. È proprio questa distanza che ci permette di mantenere vive le tradizioni e di non lasciare che si trasformino in cliché o materiale da museo. Il nostro lavoro richiede una notevole comprensione e una profonda conoscenza del passato, perché solo così possiamo osservarlo con spirito critico. Se vogliamo che le nostre tradizioni abbiano la possibilità di sopravvivere dobbiamo trovare il modo migliore per esprimerle, portando al futuro quanto di meglio offre il passato.

Una delle lezioni più importanti della cucina italiana è la capacità di utilizzare al meglio ciò che si ha a disposizione e di non gettare mai nulla. Ma proprio nulla, nemmeno una briciola o un osso. In un certo senso un ragù non è altro che una salsa fatta con gli avanzi di carne, di pesce o delle verdure. Nel suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Pellegrino Artusi ha raccolto ricette provenienti da ogni parte d'Italia, da nord a sud, da est a ovest. Si è soliti dire che, mentre Garibaldi combatteva sui campi di battaglia per unificare l'Italia, Artusi stava facendo la stessa cosa attraverso le cucine di tutto il paese. È straordinario vedere come certi ingredienti ricorrono ovunque. Pensiamo solo al pane raffermo. Esistono centinaia di ricette che utilizzano il pangrattato per pasta, zuppe, condimenti, piatti di carne e di pesce, dolci. Per tutte, occorre il pane raffermo. Anche la carne utilizzata per fare il brodo viene riciclata in centinaia di altre ricette per preparare farciture, polpette o la pasta ripiena. I rimasugli di verdure, le croste di formaggio e, ovviamente, gli ossi diventano aromi di nuove ricette che mamme e nonne si tramandano da secoli. La cucina povera italiana va al di là della filosofia culinaria che valorizza i tagli meno pregiati - *nose to tail* - perché non si limita a utilizzare tutte le parti del maiale o di una carota, ma cerca piuttosto di valorizzare sempre ogni singolo elemento di un prodotto e durante tutto il suo ciclo di vita.



Uno dei miei ricordi d'infanzia preferiti è la zuppa di latte che mia mamma aveva l'abitudine di prepararmi mattina e sera. Ogni mattina a colazione io e i miei fratelli ci contendevamo i pezzi più grossi di pane che erano avanzati dalla sera prima per inzupparli nel latte caldo con zucchero e un goccio di caffè. Chiamavamo questo pasticcio "zuppa di latte". Ancora una volta non stiamo parlando di una tradizione della mia famiglia soltanto, anzi, sono molti gli italiani della mia generazione cresciuti a zuppa di latte, ognuno con la propria variante. Io preferivo grattugiare il pane direttamente nella tazza, chiedendo puntualmente a mia mamma di aiutarmi. Poi, per mio diletto, aggiungevo lo zucchero, tanto zucchero, finché mia madre non iniziava a urlare: «Massimoooo, lo zucchero è troppo! Il cucchiaino sta in piedi da solo!». Mia mamma adorava raccontare questa storia agli sconosciuti con tanto di commento: «E guardatelo adesso - È diventato un cuoco famoso!»

Nella cucina dell'*Osteria Franceseana* abbiamo tentato di trasformare questo ricordo in qualcosa di tangibile, commestibile e, soprattutto, in grado di trasmettere emozioni, sperimentando diverse versioni di pangrattato tostato, latte e zucchero. Questo mix di ingredienti è stato frullato, filtrato e montato in più fasi successive fino a trasformarsi in un insieme di strati di crema di pangrattato e zucchero, crostini caramellati e gelato al caramello salato. Il sapore era anche migliore di quello che ricordavo: la tostatura, il caramello e il salato avevano un sapore rassicurante, addirittura infantile. Però, gli strati di colore beige non avevano un aspetto molto invitante. E neanche il significato del piatto era chiaro. Nessuno, tranne me, dava importanza a una tazza di latte con pane e zucchero. Bisognava valorizzare la ricetta. Un giorno, sfogliando una rivista d'arte a casa, ho visto un cestino per la carta straccia placcato oro dell'artista svizzera Sylvie Fleury che ha attirato la mia attenzione. La sua idea era immergere nell'oro e nell'argento gli oggetti della cultura popolare. L'ordinario improvvisamente diventava straordinario, con l'intento di rendere visibile l'invisibile. Ed era proprio quello che cercavo anch'io! Tornato in cucina, abbiamo lavorato su un rivestimento dorato di zucchero fuso, per trasformarlo in una sorta di foglio accartocciato preso dal cestino. La sua struttura era così fragile che si rompeva appena la si sfiorava. Così, quando si mangia il dolce, quel miraggio dorato diventa la zuppa senza forma dei ricordi d'infanzia. L'abbiamo messo sul menù dandogli un nome suggestivo: *Il pane è oro.*



È a quel punto che la zuppa di latte ha iniziato a trasformarsi in qualcosa di più di un ricordo d'infanzia. Con questo dolce volevamo lanciare un messaggio forte sul valore del cibo. La ricetta è diventata un inno ai valori dimenticati di tante ricette e a tutti quegli ingredienti scartati, sottovalutati e trascurati che invece hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nella cucina italiana.

Spesso si dice di una persona che è “bella dentro”. Una banana annerita, un frutto ammaccato, un tozzo di pane raffermo hanno ancora molto da dare in termini di profumi, sapori e consistenze. È responsabilità dello chef, così come di chi cucina a casa propria, scoprire la bellezza interiore che ogni ingrediente possiede e utilizzarlo al meglio in ogni momento del

“ Una banana annerita, un frutto ammaccato, un tozzo di pane raffermo hanno ancora molto da dare in termini di profumi, sapori e consistenze.

suo ciclo di vita. Una pagnotta appena sfornata può arrivare in tavola così com'è, calda e fragrante, con la crosta ancora croccante. Il giorno dopo la si può tagliare e tostare per farci una bruschetta. Dopo due giorni sarà perfetta da tagliare a pezzetti e condire con del pomodoro per farci una panzanella o una pappa al pomodoro. Il quarto giorno la si può grattugiare per preparare dei passatelli o degli squisiti gratin. Così gli avanzi sono reintrodotti nella catena alimentare, con un valore aggiunto.



IL REFETTORIO AMBROSIANO

IL REFETTORIO AMBROSIANO

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), nel mondo quasi un miliardo di persone soffre di malnutrizione, mentre ogni anno un terzo della produzione alimentare viene sprecata. Riflettiamoci un attimo! Tra tutto quel cibo sprecato ci sono almeno 4000 miliardi di mele. Immaginate quante torte di mele ne verrebbero fuori! La prima volta che mi sono imbattuto in statistiche di questo tipo è stato nel 2014, quando l'Italia si stava preparando a ospitare l'Expo 2015 alla fiera internazionale di Milano. Il tema della manifestazione era «Nutrire il pianeta, energia per la vita». Gli chef come me venivano invitati per cucinare, fare dimostrazioni, allestire ristoranti temporanei e organizzare eventi di gala. Mentre mi sforzavo di trovare un modo per affrontare un tema tanto delicato e importante attraverso eventi di questo genere, non potevo fare a meno di pensare e ripensare a quei numeri. Se non avessimo fatto qualcosa subito quelle cifre non avrebbero fatto altro che peggiorare. Alla fine ho trovato il luogo in cui potevo sviluppare il tema a modo mio: un padiglione dell'Expo realizzato in un teatro abbandonato alla periferia di Milano, nel quartiere Greco, in una zona di espansione urbana, tra i binari della ferrovia. La mia idea era un padiglione dell'Expo al di fuori dell'area fieristica che fosse in grado di mettere in luce ciò che era in ombra, dimenticato e marginalizzato. In quel momento non immaginavo che il progetto potesse trasformarsi in un palcoscenico da cui lanciare un messaggio di speranza e di azione, né tantomeno che potesse svilupparsi nel movimento che invece è diventato oggi. Grazie alla collaborazione e all'impegno di tante persone e organizzazioni diverse, siamo riusciti a restaurare il teatro e, soprattutto, a trasformarlo in una mensa comunitaria piena d'arte, di luce, di bellezza e di vita che abbiamo deciso di chiamare *Refettorio Ambrosiano*.



È così che alcuni degli chef più influenti e creativi del mondo si sono trovati alle prese con croste di formaggio, zucchine avvizzite, mele ammaccate, banane annerite e pane raffermo. Prima dell'inizio dei lavori avevo contattato tutti i miei amici chef. Uno a uno avevo chiesto loro se potevano prendersi qualche giorno tra maggio e ottobre per venire a Milano a cucinare pasti squisiti e nutrienti per gli ospiti che ogni sera si sarebbero seduti al nostro ristorante. Li avevo però pregati di non portare con sé ricette, perché tanto non sarebbero servite, e avevo aggiunto: «Basteranno creatività, tecnica e, soprattutto, elasticità mentale». Inizialmente

“ **A guardarli, capivo che non era facile per alcuni di loro non poter lavorare con gli ingredienti più freschi, a chilometro zero. Ma tutti hanno accettato la sfida, con curiosità e anche con una punta di orgoglio.**

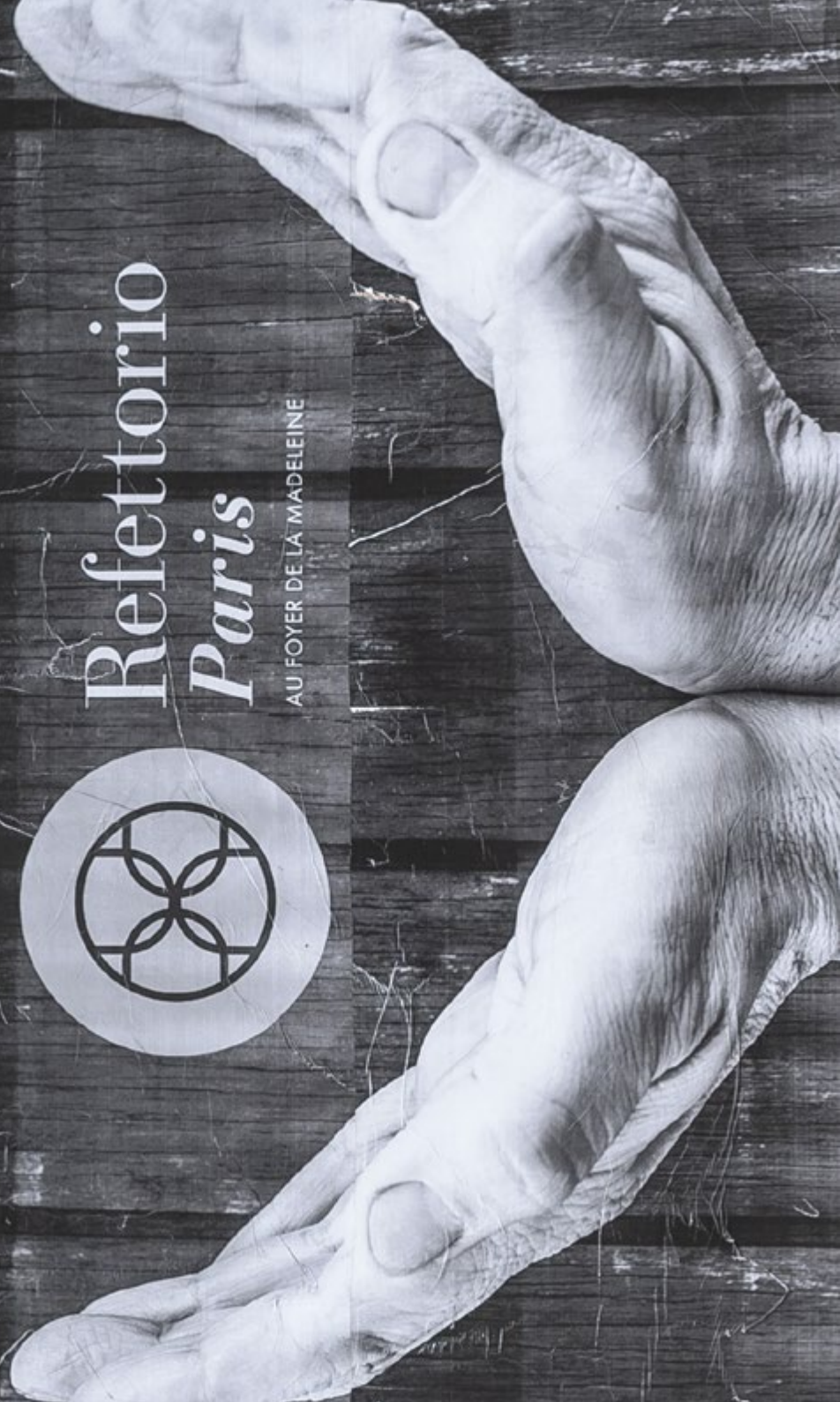
non avevano capito questa mia raccomandazione, ma se ne sono resi conto subito quando è arrivato il camion delle consegne alimentari. Quello che si faceva al *Refettorio Ambrosiano*, infatti, era raccogliere gli ingredienti in surplus dai vari padiglioni dell'Expo e dai supermercati locali e trasformarli in pasti gustosi e nutrienti per i nostri ospiti, ossia senz'altro, immigrati, persone senza fissa dimora, uomini e donne in situazione di insicurezza alimentare. Ogni mattina arrivavano cartoni e cartoni di eccedenze: verdura, frutta, carni miste, latticini e pane raffermo. E ogni giorno uno chef diverso aveva il compito di ideare un pasto di tre portate con ciò che aveva a disposizione. A guardarli, capivo che non era facile per alcuni di loro non poter lavorare con gli ingredienti più freschi, a chilometro zero. Ma tutti hanno accettato la sfida, con curiosità e anche con una punta di orgoglio.



In realtà, tra gli ingredienti a disposizione ce n'erano molti che erano perfetti per forma, dimensioni e aspetto, ma che sarebbero comunque finiti al macero. La quantità e la qualità dei prodotti etichettati come "rifiuti" o "eccedenze" erano davvero scioccanti. Quindi abbiamo messo da parte le parole e siamo passati ai fatti. Abbiamo imparato che i limiti ispirano la creatività, al punto che in cucina si possono fare miracoli. Nei mesi trascorsi quello che mi ha sorpreso, oltre alla generosità di questi famosi chef, sono stati i piatti che sono riusciti a inventare con le eccedenze, perché erano davvero straordinari. Gli ingredienti più preziosi sono il tempo e l'energia. Ogni singolo piatto servito al *Refettorio Ambrosiano* è potenzialmente rivoluzionario. Un pesto fatto con i popcorn o il pangrattato, perché mancano i pinoli nella dispensa, può risultare più gustoso di quello preparato secondo la ricetta originale. È incredibile la varietà di zuppe buonissime che siamo riusciti a preparare usando dei fondi di frigorifero. Un cesto di verdure malconce e un macinato di carni miste possono essere trasformati in una fantastica lasagna. Abbiamo saputo fare di necessità virtù e riportato in tavola la dignità, cambiando le dinamiche della sala e servendo piatti inaspettati ai più vulnerabili. Volevo che i nostri ospiti si sentissero a loro agio. Ricordo le primissime serate al *Refettorio*, quando gli ospiti parlavano a mala pena fra di loro. Nel giro di qualche settimana ospiti, volontari e chef hanno iniziato a scherzare e a conversare. Il pasto era diventato una festa. Ma la cosa più importante è che abbiamo dato da mangiare a una comunità dando voce al cibo. Quello che fino ad allora avevamo solo immaginato era di fatto la realtà: una tavola imbandita ha il potere di riunire, di ristorare e di rinnovare. Tutto quel periodo non ha fatto altro che ricordarci che cucinare è un atto d'amore.

Refettorio *Paris*


AU FOYER DE LA MADELEINE



Ad essere sincero però, non avevamo la minima idea del lavoro che ci aspettava. All'*Osteria Francescana* dedichiamo alla ricerca degli ingredienti migliori praticamente lo stesso tempo che poi impieghiamo a cucinarli. Al ristorante abbiamo 12 tavoli per un totale di 30 coperti al massimo

per servizio. Con oltre 100 coperti a sera l'unica cosa che si poteva fare al *Refettorio Ambrosiano* era applicare a questa nuova avventura tutto ciò che avevamo imparato negli anni all'*Osteria Francescana* sul valore del cibo, la forza della bellezza e il valore dell'ospitalità. E per miracolo, o per pura maniacale dedizione, ci siamo riusciti. Cercavamo una soluzione al problema dello spreco alimentare e invece abbiamo ideato un progetto con un impatto sociale maggiore. Insieme a mia moglie Lara abbiamo deciso di fondare *Food for Soul*, un'associazione no-profit che è riuscita a dare sostegno alle comunità dando loro la possibilità di combattere lo spreco alimentare e l'isolamento sociale. Fin dai nostri timidi inizi, in occasione di Expo 2015, abbiamo portato avanti progetti comunitari a Rio de Janeiro, Londra, Parigi, Bologna e Modena, ma molti altri luoghi ci aspettano in futuro. Attualmente stiamo lavorando a nuove sedi negli Stati Uniti e in Messico, senza dimenticare città italiane ed europee. In realtà, più che impegnarci a fondo per aprire altri *Refettori*, il nostro sogno è quello di riuscire a cambiare la mentalità.

“ **Cercavamo una soluzione al problema dello spreco alimentare e invece abbiamo ideato un progetto con un impatto sociale maggiore.**



“ Dobbiamo rallentare un attimo e pensare a ciò che mangiamo, perché se da un lato si tratta di prodotti che provengono dal nostro territorio e dalla nostra terra, dall’altro stiamo parlando di alimenti che introduciamo nel nostro corpo.

FOOD FOR SOUL

Food for Soul non è un progetto di beneficenza: è un progetto culturale. Il nostro obiettivo è rendere visibile l'invisibile, guardare più da vicino e con più attenzione, con occhi diversi, ciò che è stato scartato e abbandonato, perché tutti prendano coscienza del reale valore del cibo. Ognuno di noi può evitare gli sprechi alimentari. Non è difficile. Ad esempio, se si organizza un pranzo o una cena, basta ricordarsi di aprire il frigorifero per guardare cosa c'è dentro, prima di precipitarsi a comprare un ingrediente. Magari in qualche angolino troviamo un po' di basilico, un pezzo di Parmigiano e uno spicchio d'aglio. E forse è rimasto del pane della sera prima che si può tostare e grattugiare... Basta aggiungere un po' di olio di oliva di quello buono, ed ecco un ottimo pesto per condire la pasta. Si può preparare qualcosa di buono veramente con poco. Ed evitare gli sprechi alimentari attraverso tanti altri piccoli gesti che non riguardano soltanto la gestione della cucina, della dispensa o del frigorifero, ma anche la spesa. Vale la pena utilizzare in modo creativo gli ingredienti a disposizione, piuttosto che andare subito a fare compere. E se proprio dobbiamo comprare qualcosa, facciamo in modo che siano prodotti locali e di stagione. Oggi, sempre di più il cibo è un tema che appassiona. Ed è una svolta positiva perché significa che esiste un margine per approfondire la discussione, una speranza di migliorare i nostri sistemi alimentari, a partire dall'alimentazione quotidiana fino ad arrivare alle pratiche agricole in senso lato.

Viviamo una vita frenetica che non ci dà abbastanza tempo per pensare al cibo con maggiore consapevolezza, ma dobbiamo rallentare un attimo e pensare a ciò che mangiamo. Dobbiamo renderci conto di quello che abbiamo nel frigorifero, in dispensa e nel piatto, perché se da un lato si tratta di prodotti che provengono dal nostro territorio e dalla nostra terra, dall'altro stiamo parlando di alimenti che introduciamo nel nostro corpo.



Cucinare infatti non significa soltanto valorizzare la qualità degli ingredienti, ma anche e soprattutto la qualità delle idee. Oggi nel mondo ci sono sei miliardi di persone da sfamare. E il numero salirà nei prossimi 25 anni, per non parlare poi di quanto accadrà fra 50, 100 o 200 anni. Ogni giorno ognuno di noi sceglie cosa comprare, cosa mangiare e come nutrire il proprio corpo. Le nostre scelte e i nostri comportamenti, come consumatori di cibo, hanno un fortissimo impatto sul nostro pianeta, l'ambiente e il paesaggio. Da questo punto di vista, l'introduzione dell'educazione alimentare a scuola, oltre che in famiglia e al ristorante, sarebbe sicuramente un passo fondamentale. Spetta a noi chef dare il buon esempio, dimostrando quanto sia importante valorizzare ogni singola parte dell'ingrediente, i tagli meno pregiati di carne o di pesce, secondo la filosofia *nose-to-tail* in cucina, ma anche utilizzando radici, piccioli, foglie e scarti nel caso di frutta e verdura. Uno chef può dimostrare che la qualità non c'entra niente con il prezzo o con l'aspetto degli ingredienti. Ciò che conta è piuttosto come gli ingredienti vengono utilizzati in cucina. Anzi, spesso la qualità delle idee è più importante di quella degli ingredienti.

Noi chef abbiamo la capacità, nonché la grande opportunità, di creare un circolo virtuoso assumendoci delle responsabilità al di fuori delle nostre cucine. Possiamo essere leader, portavoce delle comunità locali, nelle amministrazioni e sulle piattaforme globali. È importante condividere, educare ed essere generosi con le nostre idee, perché rappresentano la forza in grado di motivare il cambiamento nelle cucine, nelle comunità e cambiare il nostro futuro. Se i migliori ristoranti dessero il buon esempio, molti altri potrebbero imitarli, e così farebbero gli ospiti, fino ad arrivare al grande pubblico. Se ognuno di noi, nel suo piccolo, perseguisse il medesimo obiettivo, insieme potremmo innescare una rivoluzione culturale. Attraverso il nostro messaggio possiamo incidere sulle scelte di altri ristoratori e chef, oltre che sul nostro pubblico, rendendo così più sostenibile il nostro sistema alimentare. Gli animali sarebbero allevati in quantità minori e in migliori condizioni, ci sarebbe un minore spreco di verdure, le api ritornerebbero in quantità nei giardini.



La comunità culinaria odierna può contribuire non solo alla sostenibilità alimentare ma anche alla sostenibilità umana. Essere uno chef significa lavorare sodo e avere una grande passione capace di guidare i gesti e le decisioni dal momento in cui ci si alza al mattino fino a quando si va a letto la sera. È un lavoro che richiede molte energie, sia fisiche che mentali. All'*Osteria Francescana* sappiamo bene che questo rappresenta un'opportunità per imparare a prenderci cura l'uno dell'altro. Abbiamo scoperto che il rispetto reciproco è un collante molto più forte delle tradizionali gerarchie. Quando si passano diverse ore al giorno insieme in uno spazio limitato lavorando a ritmo sostenuto, i muri possono finire per dare un senso di costrizione, oppure di protezione, di casa accogliente abitata da persone virtualmente appartenenti alla stessa famiglia. E come in ogni famiglia è importante condividere gli stessi valori e il medesimo senso di responsabilità. La consapevolezza porta a questo, a essere responsabili l'uno dell'altro. E in quel ristorante che noi chiamiamo casa si possono anche trovare nuovi modi per esprimersi in gesti sociali. Quando ti rendi conto che la vita ti ha regalato grandi opportunità vuol dire che è giunto il momento di restituire. La sostenibilità umana è importante quanto quella ambientale e alimentare, perché è fondamentale capire l'importanza di rispettare tutto quello che è diverso da noi, tutte le cose e le persone che ci stanno intorno. Se cominciamo a preoccuparci del nostro prossimo non sarà poi così difficile raggiungere la nostra comunità e l'intero pianeta...



Per citare uno dei miei artisti preferiti, Joseph Beuys: «La rivoluzione siamo noi!».

E per noi intendo chef, artigiani, agricoltori, sommelier e ristoratori, siamo tutti protagonisti di una grande rivoluzione alimentare. Abbiamo la responsabilità di verificare che il cibo sia fresco, locale, trasmetta emozioni e stimoli. Il cibo, come la natura, deve essere in armonia con la tecnologia e l'arte. Vorrei estendere il mio appello a tutti: studenti, politici, ingegneri, mamme e papà, nonne e nonni. Per migliorare il mondo

“ La cultura porta alla conoscenza. E la conoscenza genera consapevolezza. Nel momento in cui acquisiamo consapevolezza, siamo a un passo dalla responsabilità sociale.

servono tempo e fatica. Basta un po' di creatività per arrivare lontano. Ma il punto di partenza rimane sempre e comunque la cultura. Perché la cultura porta alla conoscenza. E la conoscenza genera consapevolezza. Nel momento in cui acquisiamo consapevolezza, siamo a un passo dalla responsabilità sociale.

Tutti noi possiamo dare voce al cambiamento.

Perché il cibo è un potente strumento di cambiamento.

BIOGRAFIA

Massimo Bottura (1962) ha aperto l'Osteria Francescana a Modena nel 1995. Imprenditore dal profilo innovativo, opera nel mondo della ristorazione da più di venti anni. È considerato uno degli chef più creativi, con una fama ormai consolidata. L'Osteria Francescana, internazionalmente nota e premiata con tre stelle Michelin, è giunta all'apice della classifica dei *World's 50 Best Restaurants* come miglior ristorante al mondo nel 2016, riconfermata nel 2018.

L'avventura culinaria di Massimo Bottura inizia nel 1986, anno dell'acquisto della *Trattoria del Campazzo* nei dintorni di Modena. Lavorando con la *rezdora* Lidia Cristoni e applicando le tecniche apprese da allievo dello chef francese Georges Coigny, Bottura inizia a creare le basi del proprio stile, frutto di sottili accostamenti tra la cucina regionale italiana e quella classica francese. Venduto il *Campazzo* nel 1994, Bottura si sposta a Monte Carlo per lavorare con lo chef Alain Ducasse nel suo ristorante *Le Louis XV*. È un'esperienza che si rivela determinante e che lo porta ad aprire l'anno successivo l'Osteria Francescana a Modena, la sua città natale. Nell'estate del 2000, Bottura affronta un'altra importante esperienza, questa volta con lo chef Ferran Adrià nel ristorante *El Bulli*.

La cucina di Massimo Bottura s'iscrive nel solco sottile segnato tra tradizione e innovazione. I suoi piatti affondano le proprie radici nella cucina italiana tradizionale, affrontata con curiosità e con richiami alla storia, all'arte e alla filosofia. La prima stella Michelin risale al 2002, la seconda al 2006. Numerosi i premi ricevuti, tra cui il prestigioso *Grand Prix de l'Art de la cuisine* dell'Accademia internazionale della gastronomia di Parigi nel 2011, e una terza stella Michelin, a coronamento di un'ambizione di tutta una vita. Da cinque anni l'Osteria Francescana figura tra i migliori ristoranti italiani citati nelle guide gastronomiche.

Massimo Bottura ha ricevuto riconoscimenti anche per il suo impegno nella lotta contro lo spreco alimentare, l'isolamento sociale e per i suoi appelli alla responsabilità sociale lanciati alla comunità culinaria. Durante l'Esposizione Universale di Milano (EXPO) 2015, lo chef ha creato un progetto di *community kitchen*, esterno all'area espositiva chiamato *Refettorio Ambrosiano*. Al progetto hanno aderito chef di tutto il mondo che, utilizzando le eccedenze alimentari dei padiglioni fieristici, hanno preparato piatti appetitosi per i più poveri. Sull'onda del successo ottenuto, Massimo Bottura ha fondato l'organizzazione no profit *Food for Soul* insieme alla moglie Lara Gilmore. Da allora, *Food for Soul* ha dato vita ad altri cinque progetti: il *Refettorio Gastromotiva* a Rio de Janeiro, il *Refettorio Felix* a Londra, i *social tables* a Modena e a Bologna e, più di recente, il *Refettorio Paris* nel cuore della capitale francese.

Il 6 febbraio 2017 ha ricevuto dall'Università di Bologna la *laurea ad honorem* in Direzione Aziendale. Nel discorso di conferimento della laurea, il Rettore Francesco Ubertini ha dichiarato: «Il percorso di Massimo Bottura si colloca all'incrocio tra imprenditorialità, cultura e tecnica e rappresenta un esempio per la diffusione della cultura italiana e per lo sviluppo del *Made in Italy* a livello internazionale». Si è trattato della prima *laurea honoris causa* attribuita ad uno chef dall'Università di Bologna. Il 12 aprile 2018 è stato nuovamente insignito di una *laurea honoris causa*, questa volta dall'Accademia delle Belle Arti di Carrara.

Lo chef risiede nell'amata Modena, con la moglie Lara Gilmore i due figli Alexa e Charlie.





**Banca
europea per gli
investimenti**

la banca dell'UE