

Bottura: “Meglio un’acciuga che un tonno dell’oceano indiano”

written by Redazione
6 Aprile 2015



L’Expo è “un’occasione che l’Italia non può sprecare” visto che c’è la possibilità “di dimostrare chi siamo”: l’esposizione di Milano è l’ultimo campo d’azione di Massimo Bottura, alfiere della cucina italiana contemporanea e testimonial della nuova “responsabilità sociale” dello chef.

Con la Caritas Ambrosiana e un team di architetti, designer, artisti e chef di livello internazionale, è nata l’iniziativa di

lotta agli sprechi di cibo. “Era giusto dare un esempio, così - dice Bottura in una lunga intervista con l’Ansa - nel Refettorio 2015 trasformeremo con i miei amici (ci saranno tra gli altri, Rene Redzepi, Ferran Adria, Yoshihiro Narisawa e Luca Fantin, *ndr*) gli avanzi quotidiani dei padiglioni per pasti gratuiti. Vista l’eco, la Caritas ci ha chiesto di estendere il progetto dal mese e mezzo iniziale a tutti e sei mesi dell’Expo per creare la base solida di un lascito alla città di Milano”. Tra gli altri impegni Expo, “ho avuto l’invito dal padiglione americano il 4 luglio”, racconta divertito (“farò qualcosa di americano visto da un italiano”). Poi altri eventi che includono la regione Emilia-Romagna e il padiglione central del design, ma il tema guida della manifestazione (“nutrire il pianeta, energia per la vita”) lo riporta su “temi seri”, come la responsabilità sociale dello chef. “Il cibo è condividere con gli altri, è inaccettabile che se ne sprechino 1,3 miliardi di tonnellate all’anno, sufficienti a sfamare quattro volte chi ne ha bisogno”, rileva l’arcichef emiliano, che a marzo da San Sebastian ha lanciato con gli amici “chef internazionali” la campagna sul consumo di pesce azzurro (“un’acciuga e una sarda nelle mani giuste danno più emozioni, sono meglio di un tonno pescato nell’oceano Indiano e arrivato in Italia zeppo di conservanti”). La responsabilità sociale e la cultura sono la bussola degli chef. “Così è nato il Riso, cacio e pepe del 2012, divenuto un simbolo di speranza e che ha aiutato a vendere 360mila forme di parmigiano danneggiate dal terremoto” dell’Emilia. “Attraverso la cultura si arriva alla conoscenza che apre le porte alla coscienza che porta al senso di responsabilità”.