

## OSCAR DELLA CUCINA MONDIALE A MASSIMO BOTTURA, IL PLAUSO DI FIPE

### "RISTORAZIONE ITALIANA SENZA RIVALI NEL MONDO, UN PREMIO ALL'ARTE DELLA QUALITÀ"

Roma, 16 giugno 2016 - "La ristorazione che si fa arte conquista il mondo. E la Fipe, che rappresenta in Italia il mondo dei bar e ristoranti non può che inorgogliersi per l'importante riconoscimento ottenuto da Massimo Bottura, che attraverso il suo lavoro sta aiutando tutto il settore a recuperare e incrementare consensi presso le istituzioni e l'opinione pubblica". Così **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), in una lettera inviata allo chef Massimo Bottura, commenta la scelta da parte della chart americana 50 Restaurant di decretare l'Osteria Francese di Modena migliore ristorante al mondo.

"Siamo lieti e orgogliosi di vedere una parte del nostro universo composto di oltre 300.000 pubblici esercizi su tutto il territorio nazionale, diventare il miglior ristorante su scala planetaria - prosegue Stoppani -. L'Osteria Francese, con i suoi 12 tavoli, la creatività che preserva la tradizione, la selezione delle migliori materie prime è la migliore testimone dell'impegno quotidiano verso la qualità che migliaia di operatori mettono in campo ogni giorno nelle cucine e nelle sale dei ristoranti, ma anche delle pizzerie, delle trattorie, delle tavole calde sparse lungo lo Stivale. Un riconoscimento dunque pienamente meritato e favorito anche da Expo 2015 che ha valorizzato un approccio illuminato alla professione, fatto di inevitabili aspetti di business ma anche di quelli sociali, con il costante richiamo ai valori delle 3 C (Cultura, Conoscenza e Coscienza) che portano alla responsabilità, declinata da Massimo Bottura in senso "Francese", nel senso vero del termine, guardando cioè indietro a chi nella vita è stato meno fortunato. Una passione e un lavoro che, riprendendo le parole del maestro Bottura, è soprattutto un'opera d'arte".

Con il premio ottenuto dall'Osteria Francese, che corona un inseguimento che lo vedeva da tempo nel "gruppo di testa", è la prima volta che un ristorante italiano vince quello che ormai viene definito l'Oscar della Cucina Mondiale, massimo riconoscimento di una classifica che vede ai primi posti altri ristoranti del Belpaese: "Oltre che per Massimo Bottura siamo orgogliosi del fatto che ben altri quattro locali figurino tra i migliori al mondo - prosegue Stoppani -. I nostri migliori complimenti vanno quindi anche a Enrico Crippa (ristorante Piazza Duomo, Alba, 17esimo posto), Max Alajmo (ristorante Le Calandre, Rubano - 39esimo posto), Davide Scabin (ristorante Combal Zero, Rivoli - 46esimo posto). Concludo con un richiamo per tutto il settore, riferendomi ancora alle parole dello chef Bottura: l'ingrediente più importante per il futuro è la cultura. Cultura vuol dire prima di tutto formazione e professionalità, sui cui sono necessari investimenti qualificanti".

**Ufficio Stampa FIPE**