



A Massimo Bottura, il “Premio Fantini Club”: la cucina come impresa culturale e sociale

Al cuoco e imprenditore modenese è stato consegnato il “Premio Fantini Club – I protagonisti d’impresa nel mondo” per aver trasformato un’idea di ristorazione in un ecosistema globale fondato su qualità, sostenibilità e inclusione

Riconoscere il merito di chi porta nel mondo l’intraprendenza e i valori dell’Italia. Con questo spirito, il quattordicesimo “**Premio Fantini Club – I protagonisti d’impresa nel mondo**” quest’anno è stato assegnato a **Massimo Bottura**, protagonista della cucina contemporanea e fondatore dell’**Osteria Francescana** e di altre realtà attive nell’accoglienza e nel sociale.

Premio Fantini Club 2025 a Massimo Bottura

La consegna del riconoscimento si è svolta **venerdì 10 ottobre** nel corso di una cena di gala al [Ristorante Calamare](#), sulla spiaggia del **Fantini Club di Cervia**, alla presenza di autorità, imprenditori, rappresentanti del mondo sportivo e una selezione di giornalisti. A condurre la serata, il giornalista **Lorenzo Dallari**.



La sala del Ristorante Calamare (Foto © Fantini Club).

Il riconoscimento viene conferito a Bottura con la seguente motivazione:

«per aver trasformato un'idea d'impresa nata a Modena in un ecosistema globale che coniuga eccellenza creativa, gestione manageriale e impatto sociale. Con **Osteria Francescana**, tre stelle Michelin, stella verde Michelin e due volte "The World's 50 Best Restaurants", ha ridefinito il ruolo del ristorante come laboratorio culturale e organizzazione ad alte prestazioni. Con la **Francescana Family** – da Franceschetta58 a Cavallino, da Casa Maria Luigia con l'Acetaia e il ristorante Al Gatto Verde fino ai progetti internazionali Gucci Osteria e Torno Subito – ha portato l'ingegno italiano nei mercati più competitivi, con una governance capace di valorizzare talenti e territori. Parallelamente, con **Food for Soul** e la rete dei **Refettori** in più Paesi, e nel suo ruolo di **Goodwill Ambassador UNEP** e **SDG Advocate**, ha innestato nella ristorazione metriche di sostenibilità, inclusione e lotta allo spreco alimentare, restituendo valore concreto alle comunità. Riconosciuto a livello internazionale anche con l'Icon Award 2025 di The World's 50 Best, Bottura incarna una leadership che parla lo stesso linguaggio dello sport: visione, disciplina di squadra, allenamento quotidiano all'eccellenza».



Massimo Bottura durante la serata a Cervia (Foto © Enzo Radunanza).

Un riconoscimento all'eccellenza italiana

Il **Fantini Club – I protagonisti d'impresa nel mondo**, istituito nel 2010, nel corso degli anni è stato tributato a molti altri personaggi di spicco da **Emma Marcegaglia** a **Guido Barilla**, da **Alessandro Benetton** a **Nerio Alessandri** per la loro capacità di mettere in risalto il nome del Belpaese, unendo visione, cultura e competitività sui mercati internazionali.

«Il Premio Fantini Club nasce per raccontare l'Italia che compete nel mondo. – ha spiegato **Claudio Fantini**, visionario fondatore e amministratore delegato del Fantini Club – Massimo Bottura è un esempio straordinario di come cultura, creatività e responsabilità possano fondersi in un modello di impresa globale. Siamo felici di accoglierlo a Cervia e di consegnargli questo riconoscimento».

Bottura non si è limitato a ritirare il premio ma si è intrattenuto generosamente con il pubblico, in una bella intervista moderata da Lorenzo Dallari. Tra i temi affrontati, il progetto **Food for Soul** che lo chef ha fondato nel 2015 insieme alla moglie **Lara Gilmore** e diventato una rete globale di **13 Refettori** che trasforma il surplus alimentare in pasti per persone in difficoltà.

«Io sono un cuoco, ma oggi il cuoco è più della somma delle sue ricette. – ha spiegato

– Abbiamo la responsabilità di come acquistiamo, cuciniamo e gestiamo la materia prima, perché sprechiamo il 33% di ciò che produciamo. Per questo vanno sostenuti artigiani, agricoltori e pescatori che lavorano in modo serio. Ogni volta che apriamo un ristorante, apriamo anche un refettorio: è scritto nel nostro statuto».



Claudio Fantini consegna il Premio a Bottura (Foto © Facebook Fantini Club).

Inclusione e tradizione: il progetto Tortellante

Un altro progetto significativo della “galassia” Bottura è il **Tortellante**, una forma concreta di inclusione per fare in modo che la disabilità venga affrontata in modo che non diventi semplice assistenzialismo ma incentivazione dell’autonomia.

«Il Tortellante è nato pensando a mio figlio Charlie. – racconta lo chef-imprenditore – Con mia moglie ci siamo sempre chiesti cosa avrebbe fatto nel futuro finché un pomeriggio di nove anni fa abbiamo avuto un’intuizione. Lo avevo accompagnato in una scuola dove i ragazzi trascorrevano il tempo libero e ho notato due nonne, un macellaio in pensione e quattro ragazzi che facevano i tortellini. Ho pensato che fosse geniale e che potesse adattarsi a queste persone speciali che sono molto brave nella ripetitività delle cose. Abbiamo, quindi, messo insieme famiglie e istituzioni, trovando tante porte aperte. Oggi abbiamo 182 nonne, 52 ragazzi con sindrome genetica e le

loro famiglie vengono e preparare tortellini che poi vengono venduti in un negozio o cucinati in un ristorantino dal menu essenziale. È molto importante per la loro indipendenza riuscire a fargli capire che possono gestirsi da soli perché in futuro non ci saremo più».

Casa Maria Luigia: ospitalità come arte di vivere

Si è parlato anche di **Casa Maria Luigia**, struttura ricettiva nella campagna modenese e simbolo dell'ospitalità secondo Bottura. L'idea è nata nel 2013 dall'amicizia con **Sergio Marchionne**, cliente affezionato dell'Osteria Francescana, che incoraggiò Bottura a creare un posto dedicato all'ospitalità di alto livello, all'altezza del suo ristorante.

Un giorno, quasi per caso, gli venne proposta una vecchia azienda agricola del Settecento a San Damaso, allora all'asta in tribunale. Lo chef fece un'offerta e due anni dopo, mentre era a New York, ricevette la notizia di averla ottenuta. Da lì iniziò un lungo percorso: dieci anni di restauri, portati avanti con calma e dedizione, fino alla nascita di un progetto di grande prestigio. Nel 2020, l'ex "casa delle carrozze" venne trasformata in un loft con cucina a vista, dove gli ospiti possono vedere gli chef cucinare.

A Casa Maria Luigia, sono stati trasferiti i piatti iconici dell'Osteria Francescana – come *La parte croccante della lasagna*, *Mi è caduta la crostatina al limone*, *Le cinque stagionature del Parmigiano Reggiano* – lasciando al ristorante di Modena il ruolo di laboratorio d'avanguardia e a Casa Maria Luigia quello di "casa dei classici".

«È un luogo dove la gente si sente a casa. Apri il frigo, stappi un bicchiere di Lambrusco e ti senti parte della famiglia».

Un imprenditore con lo sguardo al futuro

Riconosciuto nel 2025 anche con l'**Icon Award di The World's 50 Best Restaurants**, Bottura continua a guardare avanti:

«Nel mio futuro c'è sempre futuro. Non sono mai contento: mentre ricevevo il premio pensavo già a come migliorare Casa Maria Luigia. Quando l'idea è giusta, tutti ti seguono».

Fantini Club: la spiaggia che ha fatto la storia dello sport a Cervia

Nato nel 1959 come semplice stabilimento balneare, il **Fantini Club di Cervia** è oggi uno dei luoghi simbolo del turismo attivo in Riviera Romagnola. Da una rete da pesca tesa sulla sabbia nacque, negli anni '70 nacque il **primo campo di beach volley italiano** rivelandosi una intuizione che trasformò per sempre la vita di spiaggia.



Passatelli asciutti con vongole e calamari, uno dei piatti serviti nella cena al Fantini Club (Foto © Enzo Radunanza)

Oggi il club è un villaggio sul mare di **oltre 40.000 mq** con opportunità per ogni tipologia di persone, dagli sportivi alle famiglie che desiderano relax e buona cucina. Offre, infatti, campi per ogni disciplina da spiaggia, una spa vista mare, ristoranti che valorizzano la cucina locale e spazi dedicati al benessere e alla musica. L'anima sportiva si riflette anche negli eventi firmati Sportur che, ogni anno, portano atleti e appassionati da tutta Europa.



Branzino cotto sul sale, zucca violina al forno, nocciole salate e olio al prezzemolo
(Foto © Enzo Radunanza)

Proprio lo scorso 12 ottobre il Fantini Club ha accolto cicloturisti da tutta Italia per la 6^a edizione della **Strade Bianche del Sale Fantini Club**, l'appuntamento autunnale per chi ama i paesaggi e la libertà senza cronometro. Info: www.fantiniclub.com

Data di creazione

17/10/2025

Autore

enzo-radunanza