

Massimo Bottura – chef e imprenditore dell'Osteria Francescana di Modena, miglior ristorante del mondo nella lista World's 50 Best Restaurants 2016 - riceverà la Laurea ad honorem in Direzione Aziendale, lunedì 6 febbraio 2017, alle 18 , nell'Aula Magna di Santa Lucia, via Castiglione, 36 - Bologna. A consegnarla sarà il Rettore Francesco Ubertini, su proposta del Dipartimento di Scienze Aziendali.

"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" - spiega il Rettore dell'Università di Bologna Francesco Ubertini.

"Massimo Bottura rappresenta un caso esemplare di gestione di una piccola impresa familiare italiana, raggiungendo in pochi anni un successo senza precedenti e una notorietà a livello globale - si legge nella motivazione. - Dal punto di vista aziendale ha realizzato una deliberata strategia di crescita, volta allo sviluppo della qualità e alla visibilità internazionale, mediante visione, capacità imprenditoriale, creazione e gestione del team, innovazione di prodotto e raggiungimento di un livello di servizio molto elevato. L'opera di Bottura è un esempio di innovazione, mediante l'espressione di una creatività che affonda le proprie radici nella tradizione culturale territoriale, ispirandosi contemporaneamente a elementi quali l'arte contemporanea o la musica jazz. La creatività di Bottura si basa su una perfetta padronanza della tecnica, fondata sul desiderio di valorizzare il territorio in cui è nato, le sue tradizioni e i suoi prodotti. Questo connubio assume un'originalità esemplare mediante l'incessante contaminazione con elementi culturali di mondi e culture diverse, frutto delle sue passioni, dei suoi viaggi e del suo inesauribile desiderio di scoperta".

Nato a Modena il 30 settembre 1962, dopo la maturità, si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Modena nel 1984, ma dopo 2 anni lascia gli studi, rinuncia a lavorare nell'azienda di famiglia nel settore dei prodotti petroliferi all'ingrosso e acquista la trattoria del Campazzo, a Nonantola. Nel 1995 rileva l'Osteria Francescana e in pochi anni attira l'attenzione della critica internazionale, scalando rapidamente tutte le classifiche, fino a conquistare le 3 stelle Michelin nel 2011 e raggiungere la vetta della World's 50 Best Restaurants nel 2016. In occasione dell'Expo 2015 lancia il Refettorio Ambrosiano, un nuovo format dedicato alla sostenibilità e ai bisognosi, dalla cui esperienza nasce la Onlus Food for Soul con la quale ha lanciato diversi progetti analoghi di cui uno a Rio de Janeiro in occasione delle Olimpiadi.

La Laurea Magistrale in Direzione Aziendale del Dipartimento di Scienze Aziendali di Bologna prevede un percorso in lingua italiana e uno in lingua inglese e rappresenta una delle punte di diamante della formazione manageriale dell'Ateneo di Bologna, dove i giovani si preparano a

guidare le imprese italiane nel mondo.