

“Butta in tavola”, le ricette del Refettorio Ambrosiano di Milano in un libro

Pubblicato: Lunedì 19 Novembre 2018



Quattrocento quintali l'anno di cibo recuperato. Ottocento persone in difficoltà che hanno potuto consumare un pasto, con la collaborazione di dieci grandi chef che si sono messi a disposizione. Duecento senza tetto cui è stata fornita una sistemazione.

Forte di questi numeri **il Refettorio Ambrosiano, progetto ideato dal grande chef Massimo Bottura e dal regista Davide Rampello, ha pensato di raccogliere nel libro “Butta in tavola”** quaranta ricette che quotidianamente vengono realizzate in questa speciale mensa milanese, insieme alla descrizione di ricette “stellate” preparate dai famosi chef che hanno condiviso l'esperienza di questo progetto sostenuto da Caritas Ambrosiana.

La presentazione del ricettario, che si è tenuta questa sera al collegio De Filippi, con un'introduzione tenuta da Maria Teresa Antognazza è stata **l'occasione per inaugurare la settimana europea dedicata alla riduzione dei rifiuti**. In questo ambito la lotta allo spreco alimentare è diventato un tema attuale, si pensa a quanto cibo viene sprecato e a quante persone hanno difficoltà a consumare pasti regolari e corretti dal punto di vista alimentare.

Recuperando i prodotti avanzati dalla grande distribuzione e da grandi aziende alimentari, oltre che da qualche mensa scolastica, il Refettorio recupera la materia prima per offrire pasti gratuiti a chi ne ha bisogno e una buona dose di convivialità, ingrediente altrettanto importante da non sottovalutare. **Un**

esempio di economia circolare che permetta di contenere l'impatto dei rifiuti e di utilizzare in modo intelligente i prodotti che escono dai canali tradizionali della produzione e della distribuzione.

Sempre restando in tema di recupero, il Refettorio ha scelto come sede un ex teatro abbandonato nel quartiere Greco a Milano e lo ha ristrutturato con la collaborazione del Politecnico di Milano. Una sede particolarmente accogliente e originale che ha permesso di creare un clima di serenità, garantendo il recupero sociale di molti dei suoi frequentatori. **Nato il 4 giugno del 2015 con l'obiettivo di non sprecare il cibo di Expo, il Refettorio ha consolidato la sua attività**, ponendo in primo piano gli aspetti etici dell'iniziativa ma non dimenticando quelli estetici.

«Abbiamo bisogno di promuovere una cultura più attenta alle risorse – ha affermato l'assessore Dino de Simone –, ottimizzando ciò che il pianeta ci mette a disposizione e impegnandoci a realizzare un'economia più sostenibile. Dobbiamo assumerci una responsabilità collettiva e sociale, sul modello del Refettorio che ha attivato collaborazioni col Comune e la Provincia e ha coinvolto numerosi sostenitori». Un'esperienza unica e un libro il cui acquisto serve a sostenere questo progetto solidale ed ecologico. L'obiettivo, come ha sottolineato Luciano Gualzetti, direttore di Caritas Ambrosiana è imparare a «**non escludere niente e nessuno**». Senza dubbio la ricetta più preziosa.

di [Pietro Carletti](#)