

In cucina niente è da buttare: al De Filippi arriva il Refettorio Ambrosiano

Pubblicato: Martedì 6 Novembre 2018



L'originale esperienza del **Refettorio Ambrosiano** e il suo **ricettario "Butta in tavola"** approdano a Varese, all'Istituto **Alberghiero De Filippi**, in occasione della Settimana Europea di sensibilizzazione sul tema della riduzione degli scarti, con una serata dedicata al riuso alimentare, realizzata in collaborazione con la Provincia di Varese.

In cucina, niente è da buttare: riso o pasta avanzati dal giorno prima, pane secco, persino le bucce di patate e verdure, gli albumi o le briciole dei biscotti che restano in fondo al sacchetto possono finire di nuovo in pentola e dar vita a piatti belli e buoni.

È l'esperienza del **Refettorio Ambrosiano di Milano**, nato nel contesto di Expo 2015 e realizzato da Caritas Ambrosiana su idea dello **chef Massimo Bottura** e del regista **Davide Rampello**.

Qui, ogni giorno, la cuoca utilizza in modo originale e creativo gli avanzi delle mense o le eccedenze alimentari di ristoranti e grande distribuzione, che vengono donati alla mensa dei poveri del quartiere Greco di Milano.

Dal Refettorio Ambrosiano, e a sostegno del suo impegno sociale, è nato il ricettario **Butta in tavola, Ricette semplici e piatti d'autore con avanzi e scarti di cucina**, per non escludere niente e nessuno (edizioni IPL, 168 pagine, 18,00 euro), frutto della collaborazione con la cuoca e lo staff della mensa e dieci grandi chef italiani, come lo stesso Massimo Bottura, Matteo Baronetto, Emilio Barbieri.

L'esperienza e le finalità del Refettorio di Caritas Ambrosiana e il suo ricettario verranno presentati **all'Istituto Alberghiero De Filippi di Varese, via Brambilla 15, venerdì 16 novembre 2018.**

La serata avrà il seguente **programma:**

ore 18.45 presentazione del libro e della mensa dei poveri

Saranno presenti il **direttore di Caritas Ambrosiana Luciano Gualzetti e i curatori del volume di Ipl.**

Nel corso della presentazione, show cooking con preparazione della ricetta "**Pennette multicolore**", tratta da Butta in tavola.

19.30 cena con ricette tratte dal volume

APERITIVO DI BENVENUTO con "Bucce sfiziose"

PRIMO PIATTO "Arancini a modo mio" e "Fusilli con pesto di pangrattato" (ricetta di Massimo Bottura)

SECONDO PIATTO "Polpettone di vitello in salsa con spinaci al vapore" (ricetta di Matteo Baronetto)

DESSERT "Mousse di banana con croccante al cacao e gelato alla cannella" (ricetta di Emilio Barbieri).

Iscrizioni: segreteria De Filippi (il costo è di 12,00 euro a persona) tel: 0332 286367/238004

mailto: segreteria@collegiodefiliippivarese.com – sonja.crivelli@collegiodefiliippivarese.com

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it