

Dall'esperienza del **Refettorio Ambrosiano** con i grandi **CHEF ITALIANI**

BUTTA IN TAVOLA

Ricette semplici e piatti d'autore per non escludere niente e nessuno

IPL 2018

pp. 168
€ 18,00*

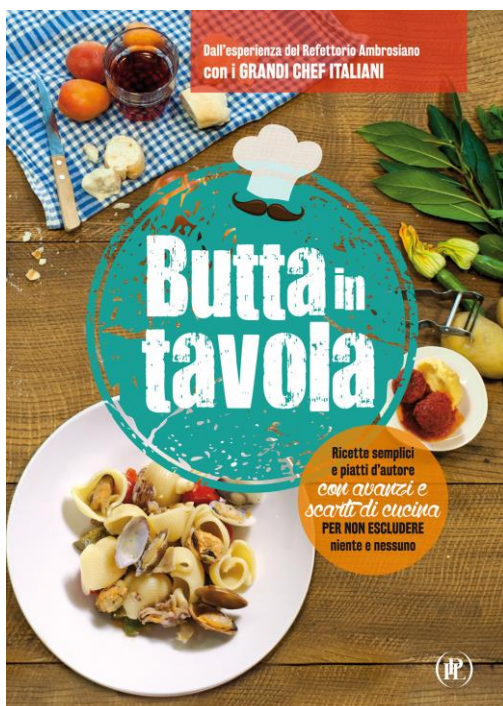
* L'acquisto di questo libro sostiene il Refettorio Ambrosiano e l'impegno di Caritas Ambrosiana

Butta in tavola è un libro di ricette molto particolare: racconta piatti semplici e gustosi realizzati utilizzando quello che avanza dal giorno prima o che abbonda nel frigorifero di casa. Tutte le ricette nascono dall'esperienza del Refettorio Ambrosiano, realizzato da Caritas Ambrosiana nel contesto di Expo Milano 2015, dove ogni giorno vengono preparati piatti "belli e buoni" per i poveri della città, seguendo le ricette insegnate dai grandi chef che si sono alternati nella cucina di piazza Greco, guidati da Massimo Bottura.

«Con questa iniziativa, che oggi diventa un libro di ricette – spiega il direttore di Caritas Ambrosiana, Luciano Gualzetti – abbiamo raccolto una provocazione e una sfida, prima di tutto di carattere educativo: non buttare via niente, imparare a cucinare e a riutilizzare gli avanzi della nostra tavola, rimettendo nel piatto quegli "scarti" che altrimenti andrebbero sprecati.»

L'idea iniziale dello chef Massimo Bottura e del direttore artistico e regista Davide Rampello, condivisa con Caritas Ambrosiana, di realizzare una mensa in cui si cucinassero le eccedenze di cibo che altrimenti sarebbero state buttate, che unisse all'esercizio della solidarietà il conforto della bellezza, ha trovato nella mensa di Greco la sua espressione permanente. Il Refettorio Ambrosiano è un posto dove si mangia bene, recuperando avanzi, scarti, eccedenze di cibo, e si vivono relazioni umane di solidarietà. «Così possono diventare anche le nostre case e le nostre cucine – aggiunge Gualzetti - imparando a "non escludere niente e nessuno" come dice il sottotitolo del libro di ricette *Butta in tavola*: luoghi dove il bene e la condivisione passano anche dal buon cibo preparato e servito con cura.»

Ecco allora l'idea di trasformare l'esperienza della mensa di Greco in un volume dedicato a tutte le famiglie; acquistandolo si sostiene concretamente il Refettorio di Caritas Ambrosiana e, insieme, si diffonde un'attenzione educativa contro lo spreco di cibo. Nella prima parte del volume vengono illustrate le ricette realizzate quotidianamente nella cucina della mensa, mentre la seconda parte offre una serie di "ricette stellate", ideate e preparate da alcuni fra i principali chef italiani che hanno condiviso l'esperienza del Refettorio e che "regalandole" ai lettori continuano a sostenerlo.



Tutte le ricette di questo libro nascono da un'esperienza unica nel panorama italiano, quella del Refettorio Ambrosiano di Milano, realizzato da Caritas Ambrosiana durante Expo 2015. Un luogo "bello e buono", dove ogni giorno si cucinano per i poveri le eccedenze di cibo della grande distribuzione, di mense e aziende alimentari, seguendo le ricette insegnate dai grandi chef che si sono alternati ai fornelli del Refettorio nei sei mesi di Expo.

Il libro unisce dunque tre finalità: insegna ricette buone e semplici per non buttare via niente; sostiene l'impegno di solidarietà della Caritas; alimenta una cultura contro lo spreco e contro l'esclusione sociale.

Per realizzare questa pubblicazione è stato fondamentale l'apporto dello chef Massimo Bottura, che ha ideato il Refettorio Ambrosiano con Davide Rampello e Caritas Ambrosiana, e dei suoi colleghi che hanno donato le ricette raccontate nella seconda parte del libro.

Gli chef italiani che hanno collaborato, "regalando" al Refettorio Ambrosiano le loro ricette (un primo, un secondo e un dolce), contenute nella seconda sezione di *Butta in tavola*:

MASSIMO BOTTURA chef e proprietario dell'*Osteria Francescana* a Modena

ANDREA APREA chef del ristorante *Vun* al Park Hyatt di Milano

EMILIO BARBIERI chef del ristorante *Strada facendo* di Modena

MATTEO BARONETTO chef del ristorante *Del Cambio* di Torino

GIOVANNI CUOCCI chef e proprietario dell'osteria *La Lanterna di Diogene* a Solara di Bomporto (Modena)

GIORGIO DAMINI chef della *Macelleria Damini&affini* di Arzignano (Vicenza)

RINO DUCA chef dell'osteria *Il grano di pepe* di Ravarino (Modena)

ROBERTO PETZA chef del ristorante *S'Apposentu* di Siddi, in Sardegna

NICOLA PORTINARI chef del ristorante *La Peca* di Lonigo (Vicenza)

LUCIANO TONA direttore didattico di *Alma*, Scuola Internazionale di Cucina della Reggia di Colorno (Parma).

Lo chef del Refettorio Ambrosiano, Ilenia di Pietro, ha collaborato alla redazione del libro illustrando le fasi di preparazione di ciascun piatto contenuto nella prima sezione di *Butta in tavola*.