



Un fotogramma del video promozionale

Un servizio inserito in una rete, ecco come opererà

La Caritas ambrosiana sarà l'ente incaricato di farsi carico della ristrutturazione dell'immobile del teatro della parrocchia di San Martino in Greco, della gestione del Refettorio ambrosiano a partire dalla realizzazione dell'iniziativa con i cuochi provenienti da tutto il mondo per cucinare con le eccellenze di Expo. Ogni giorno saranno 96 a pranzo e a cena i poveri che potranno condividere i pasti. Caritas ambrosiana garantirà la continuità del progetto, inserendolo in una rete integrata di servizi alla persona capace di offrire un percorso completo di accompagnamento e promozione umana. La gestione sarà affidata ad una

cooperativa sociale, ma si avvarrà anche del contributo dei volontari. Il Refettorio ambrosiano della Caritas consente di completare la "filiera" degli interventi e dei servizi di Caritas stessa a favore di persone senza dimora e in stato di disagio. Il refettorio è pensato in via prioritaria per uomini e donne già seguiti da altri servizi e centri di Caritas, quali l'accoglienza notturna del Rifugio della Stazione Centrale, il centro diurno «La Piazzetta», i servizi Sam (Servizio accoglienza milanese - Centro di ascolto per cittadini italiani senza dimora e gravi emarginati), Sai (Servizio accoglienza immigrati - Centro di ascolto per cittadini immigrati) e il

progetto di unità mobile «Strada facendo». Un segretario sociale in loco accoglierà nel percorso Caritas e nel Refettorio persone bisognose di Greco. Un aspetto innovativo sarà il coinvolgimento di persone senza dimora, o ex senza dimora, nel supportare il personale e i volontari nella gestione della struttura, prevedendo anche, se possibile, forme di accompagnamento lavorativo (dai voucher Inps a forme più strutturate quali borse lavoro/tirocini). Un ultimo elemento di innovazione sarà rappresentato dal fatto di avviare, parallelamente alla ristrutturazione di spazi, percorsi di educazione alimentare o anche laboratori

di cucina, nei quali coinvolgere gli utenti stessi della mensa o anche esterni; il cibo infatti è strettamente connesso al tema - altrettanto importante, e troppo poco curato, soprattutto da persone in condizioni di disagio e di marginalità - della salute. Infine potrà rappresentare un'occasione di lavoro per stranieri e italiani all'interno di un percorso di dignità con un'impresa sociale per la produzione di cibo etnico. In occasione di Expo, oltre alla realizzazione del Refettorio ambrosiano, verrà ampliata la struttura del Rifugio Caritas della Stazione Centrale, con la ristrutturazione di un terzo tunnel che le Ferrovie dello Stato hanno concesso accanto

agli attuali che ospitano l'accoglienza notturna. Lo spazio ospiterà un Centro diurno e alcuni spazi polivalenti per affrontare le emergenze di accoglienza, sia per uomini e donne, sia per famiglie, che sempre più spesso arrivano in Stazione centrale. La gestione verrà anche in questo caso garantita dalla Caritas ambrosiana con la collaborazione di una cooperativa sociale e di operatori professionali e volontari. Questa nuova struttura integrerà i servizi milanesi per senza dimora e insieme al Refettorio ambrosiano costituirà uno dei segni visibili della Chiesa ambrosiana in occasione di Expo 2015.

Le eccellenze della cucina, dell'arte e del design si legano alla solidarietà in un progetto promosso da Diocesi e Caritas. Un'iniziativa che è rivolta

a chi si trova in difficoltà e insieme un gesto educativo nei confronti del cibo in vista dell'evento del 2015. Continuerà a funzionare anche dopo

Refettorio ambrosiano Expo, carità e bellezza

Secondo l'ultimo Rapporto sulle povertà realizzato da Caritas ambrosiana, dal 2008 al 2012 sono aumentate di circa un terzo le persone che hanno chiesto il pacco viveri ai centri di ascolto di Milano e della Diocesi. Si stima, invece, che in Italia venga gettato via il 25% del cibo acquistato ogni settimana, pari a un valore di 1600 euro all'anno a famiglia, l'equivalente di un mese di stipendio di medio livello. Lo spreco alimentare, prodotto dagli italiani solo all'interno delle mura domestiche, vale 8,7 miliardi di euro, ovvero oltre mezzo punto di Pil. Chi è costretto a risparmiare sul cibo e chi il cibo lo spreca: una contraddizione che ha spinto la Diocesi di Milano e la Caritas ambrosiana a promuovere il progetto Refettorio ambrosiano, un nuovo servizio offerto a chi si trova in difficoltà e insieme un gesto educativo nei confronti del cibo e dell'esperienza umana del nutrirsì in vista di «Milano Expo 2015». Il progetto è stato presentato mercoledì in una conferenza stampa in Curia arcivescovile. Sono intervenuti a illustrarlo il cardinale Angelo Scola, lo chef Massimo Bottura, il regista Davide Rampello, curatore del Padiglione Zero e del «palinsesto eventi» per Expo 2015, monsignor Luca Bressan, presidente di Caritas ambrosiana, e Giuseppe Sala, commissario unico Expo 2015. Il progetto. Il Refettorio ambrosiano avrà sede nell'ex teatro annesso alla parrocchia San Martino nel quartiere Greco di Milano, una sala risalente agli anni Trenta, ormai in disuso. Questo spazio dalle pregevoli



L'ex teatro annesso alla parrocchia San Martino nel quartiere Greco di Milano dove troverà sede il Refettorio ambrosiano

linee architettoniche sarà completamente ristrutturato e trasformato in un refettorio aperto alla solidarietà. Il Refettorio ambrosiano nasce dalle intuizioni dello chef Massimo Bottura e del regista Davide Rampello, che da subito hanno coinvolto la Diocesi, e in particolare la Caritas, per tradurre in concreto questa originale idea di solidarietà, alla quale si sono unite le eccellenze dell'arte, del design, dell'architettura e della cucina. Grandi nomi di questi ambiti regaleranno il proprio lavoro e ingegno per i più poveri (vedi l'elenco su

www.chiesadimilano.it). L'iniziativa: carità e bellezza. Proprio questo luogo di carità e bellezza, regalato dalle migliori espressioni del genio e della creatività italiane alla Milano che fa fatica, ospiterà un'iniziativa unica per la città. Refettorio ambrosiano aprirà tra maggio e luglio 2015. Per un mese, durante i primi tre di Expo, 40 tra i migliori chef del mondo (20 italiani e 20 stranieri) ideeranno e prepareranno menù a partire dalle eccellenze alimentari raccolte ogni giorno in Expo nel pieno rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza alimentare.

Ciò che sarebbe destinato a essere gettato via, sarà trasformato in piatti di alta cucina, grazie al talento e alla creatività. Il dopo Expo: il lascito alla città. Il Refettorio ambrosiano sarà però un'esperienza stabile che continuerà a funzionare anche dopo la conclusione di Expo. Caritas ambrosiana, che lo gestirà da subito, garantirà la continuità del progetto, inserendolo in una rete integrata di servizi alla persona capace di offrire un percorso completo di accompagnamento e promozione umana (vedi l'articolo nel taglio alto della pagina).

Scola: «Sarà un luogo di speranza per Milano»

Cosa nutre la vita? Se lo chiedeva il cardinale Angelo Scola nel Discorso alla città dello scorso dicembre. Intervendo alla conferenza stampa di presentazione del Refettorio ambrosiano, l'Arcivescovo ha notato: «Questa iniziativa ci aiuta a equilibrare bene l'esperienza del bisogno, partendo dal bisogno più radice: quello del cibo, che coinvolge ancora nel mondo 800 milioni di persone, per lo più bambini. Anche gli animali hanno bisogno di mangiare, ma solo l'uomo ha inventato l'arte culinaria. Ciò sta a dire che l'uomo opera sempre un passaggio dal bisogno al desiderio. E lo fa attraverso il bello, che non va mai disgiunto dal buono. Mi auguro che il Refettorio ambrosiano, oltre a dare da mangiare, sia capace di rispondere a questo desiderio di infinito dell'uomo, che per me

è desiderio di Dio. Mi auguro che a Milano questo desiderio cresca sempre di più». Il Refettorio ambrosiano, ha precisato Scola, «non ha niente di snob, ma una valenza sociale.



Esprime un desiderio di solidarietà umana che scavalca il censo e gli stili di vita per dare speranza alla città. Alla nuova Milano che sarà meticciosa, ci credo o no. Il fatto che sarà la Caritas a portarla avanti dà il valore dell'iniziativa». E allora, se l'uomo è in grado di trasformare ogni suo bisogno in desiderio, ha concluso, «vorrei che il Refettorio ambrosiano fosse un senso bello e buono». Facendo sorgere in chi lo frequenta, attraverso la soddisfazione del bisogno del cibo e la bellezza dei piatti e dell'ambiente, il desiderio di infinito dell'uomo, che io da cristiano chiamo il desiderio di Dio.

sortgerà a Greco

«Qui accogliamo stranieri e profughe»

Nel 1922 Greco era un Comune, poi annesso a Milano», come racconta nel video on line su www.chiesadimilano.it don Giuliano Savina, parroco da 10 anni e oggi responsabile della Comunità pastorale Beato Giovanni Paolo II. Il perimetro della parrocchia arrivava fino a piazzale Loreto. Qualche abitante ha conservato la carta d'identità dell'antico Comune: «La ferrovia con i suoi ponti e il ritmo del treno sono la colonna sonora di questo grande film che attraversa la vita di chi abita in quartiere. Greco è sempre stata una realtà che accoglie filippini, cinesi, quadreggini, peruviani, egiziani, arabi... I luoghi custodiscono l'eredità di una storia significativa e di un patto di alleanza tra le genti che vivono nel nostro quartiere». Poi hanno iniziato ad arrivare anche donne richiedenti asilo politico, che ancora portano sul loro corpo i segni della violenza.

Le modalità per contribuire

Le offerte in denaro, deducibili fiscalmente, possono essere effettuate sui seguenti conti correnti, specificando nella causale la destinazione «Refettorio ambrosiano»:
- c/p n. 000013576228 intestato Caritas ambrosiana Onlus, via S. Bernardino 4, 20122 Milano;
- c/c presso il Credito Valtellinese, intestato a Caritas ambrosiana Onlus Iban: IT17052160163100000000578;
- c/c presso la Banca Popolare di Milano, intestato a Caritas ambrosiana Onlus Iban: IT510558401600000000064700;
- c/c presso Banca Prossima, intestato a Caritas ambrosiana Onlus Iban: IT9700335901600100000000348.
Le offerte possono essere effettuate anche attraverso donazioni dirette:
- presso l'Ufficio raccolta fondi in via S. Bernardino 4 a Milano dal lunedì al giovedì ore 9.30-12.30 e 14.30-17.30 e il venerdì ore 9.30-12.30;
- con carta di credito on line oppure telefonando allo 02.76037324.
Info: offerte@caritasambrosiana.it.
Offerte in natura per la realizzazione del Refettorio ambrosiano. È possibile diventare partner del progetto anche donando beni materiali per l'edilizia. In questo caso occorre telefonare da lunedì a venerdì (solo la mattina) al numero dell'Ufficio amministrazione di Caritas ambrosiana (tel. 02.76037322).

Un'attenzione al tema dello spreco alimentare

«Cucineremo per un mese utilizzando gli avanzi dei padiglioni di Expo», spiega lo chef da 3 stelle Michelin Massimo Bottura, capofila del progetto e ideatore del Refettorio ambrosiano. E precisa: «Noi cuochi, che ultimamente sembiamo roccstar, abbiamo il compito di ristorare la gente, entriamo in cucina e ci restiamo da mattina a sera». Così Bottura si è chiesto come dare il proprio contributo alla causa del «nutrire il pianeta» e ha ideato in prima persona il refettorio, rivolgendosi alla Diocesi per tradurlo in realtà: «Abbiamo individuato a Greco un teatro in disuso. Lo ristruttureremo e sarà la sede del Refettorio». «Dovrà essere un posto bello, perché questa idea è così grande che deve essere bella», gli fa eco Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione Zero



Lo chef Massimo Bottura



Il regista Davide Rampello



Giuseppe Sala di Expo

di Expo - Quel bello che coincide col buono». Per questo Rampello ha chiamato a raccolta il Politecnico di Milano per la progettazione (per la quale sarà coinvolta anche l'Università di Bologna) e grandi nomi del design italiano per l'arredamento. Si aggiunge una collaborazione con l'Associazione nazionale Gallerie d'arte moderna e contemporanea, che promuoverà la presenza di opere d'arte di grandi

autori. Il bello e il buono sono soprattutto l'attenzione alla questione dello spreco alimentare: «E uno dei più grandi, se non il più grande paradosso dell'umanità - sostiene il commissario unico di Expo, Giuseppe Sala - Gli alimenti al mondo non mancano. Ma c'è chi non ne ha». Secondo Sala, Refettorio ambrosiano sarà uno dei lasciti dell'Expo, che «non deve finire con l'ottobre 2015».