



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.