

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Curia e Diocesi di Milano			
4	Avvenire - Ed. Milano/Lombardia	30/03/2017	<i>REFETTORIO AMBROSIANO, UN FUORISALONE SOLIDALE</i>	2
17	Il Giorno - Ed. Milano	30/03/2017	<i>IL REFETTORIO AMBROSIANO SI APRE ALL'ARTE E AL DESIGN</i>	4
26	Il Giorno - Ed. Milano	30/03/2017	<i>TANTO CIBO DONATO AL REFETTORIO</i>	5

Refettorio ambrosiano, un Fuorisalone solidale

È il secondo anno per lo spazio Caritas

GIOVANNA SCIACCHITANO

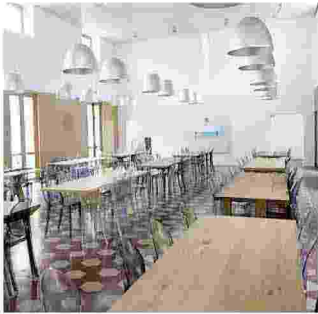
Una possibilità per conoscere il Refettorio Ambrosiano, un luogo dove "bello" e "buono" si incontrano è la "Design Week", che dal 4 al 9 aprile animerà Milano e durante la quale piazzetta Greco sarà un punto di ritrovo del Fuori Salone 2017. È il secondo anno che il Refettorio entra nel circuito della manifestazione meneghina. Attrattiva principale sarà l'opera *Stx Last Supper* di Aldo Palma, un tributo al Cenacolo di Leonardo Da Vinci: *L'Ultima Cena* si presenta come un trittico lungo sette metri, realizzato su resina polivinilica estroflessa, e trasmette una grande energia. «È una materia in esplosione trattenuta da fili che danno l'idea di una tensione a cui si unisce un rosso che rappresenta la sacralità – spiega l'autore –. Sono molto orgoglioso che sia ospitata in questo luogo, perché ritengo che la Caritas svolga un'opera benemerita che ammiro». Oltre a quest'opera faranno parte della mostra-vendita benefica una serie di cuori in fibra di vetro, sculture emozionanti, insie-

me a quadri, fra cui una bellissima *Pietà*. Durante la kermesse, il Refettorio continuerà a offrire la cena ai suoi ospiti, circa un centinaio, mentre dalle 10 alle 17 sarà aperto al pubblico. Oltre alle opere di Palma, si potranno ammirare quelle permanenti del Refettorio: il pane metafisico di Carlo Benvenuto, l'affresco di Enzo Cucchi, l'installazione al neon di Maurizio Nannucci, la porta dell'accoglienza di Mimmo Paladino e l'acquasantiera di Gaetano Pesce. A fare da ciceroni, gli studenti del master in Servizi educativi del patrimonio artistico della Cattolica, affiancati dai volontari della mensa. Momento clou della settimana sarà la serata conclusiva, sabato 8 aprile, con l'aperitivo "Cena Sospesa", offerta da Art-DesignBox di Sergio Battimiello, promotore dell'iniziativa, in collaborazione con la chef Micaela Mikychef Di Cola e il maestro gelatiere Luca Fioravanti di Raki Gelato Lovers from Sorrento, specialisti nel gelato naturale di alta qualità e grazie all'olio Idrà della Fattoria Ambrosio. Le offerte raccolte durante la serata saranno convertite in buoni pasto per famiglie in difficoltà economica.

Fra gli sponsor dell'iniziativa Irinox, azienda leader nel settore degli abbattitori di temperatura, apparecchi utili soprattutto nel settore della ristorazione per raffreddare rapidamente, surgelare, lievitare, fino a cuocere a bassa temperatura. «Quello che fate al Refettorio è molto dignitoso – ha sottolineato Katia Da Ros, amministratore delegato e vicepresidente di Irinox –. È un luogo di grande armonia e nel progetto trovo una consonanza con i valori che contraddistinguono la nostra mission aziendale, che è di combattere lo spreco. Un obiettivo importante, se si pensa che il 25% della spesa che facciamo finisce fra i rifiuti. Ben mezzo punto di Pil». Ammonterebbe a circa 1.600 tonnellate l'anno il cibo che viene recuperato dalle grandi catene a Milano e distribuito dalle mense o dagli empori della solidarietà Caritas. «Il refettorio è il fulcro di una rete di redistribuzione – ha evidenziato Alessandra Tufigno, operatrice di Caritas Ambrosiana –. Oltre a nutrire il corpo, nutriamo anche lo spirito e sosteniamo i nostri assistiti in un percorso verso l'autonomia». Una realtà che merita di avere la massima visibilità.

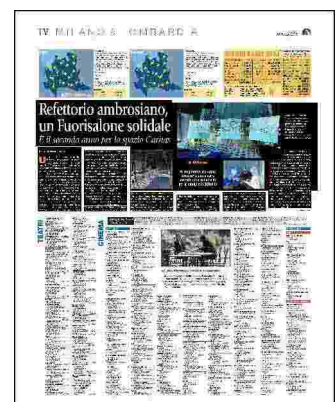


A sinistra, interno del Refettorio Ambrosiano (Paolo Saglia.) Nella foto grande, il trittico «Stx Last Supper» di Aldo Palma in omaggio all'Ultima Cena di Leonardo. Sotto, l'artista con Katia Daros di Irinox.



A Milano

In programma una «cena sospesa» e una mostra mercato di raccolta fondi per le famiglie in difficoltà



L'eredità di Expo 2015

Il Refettorio Ambrosiano di piazzale Greco coniuga la carità alla bellezza di estetica e design. Così si apre alla città in occasione del Fuorisalone. Lo spazio è una delle eredità lasciate da Expo: ogni sera offre pasti a circa 100 persone che seguono i progetti di reinserimento sociale portati avanti dalla Caritas Ambrosiana.



Il refettorio Ambrosiano si apre all'arte e al design

Lo spazio in piazza Greco nel circuito del Fuorisalone

-MILANO-

IL REFETTORIO Ambrosiano di piazzale Greco, struttura che coniuga la carità alla bellezza di estetica e design si apre alla città in occasione del Fuorisalone. Lo spazio è una delle eredità lasciate alla città da Expo 2015; aperto durante l'Esposizione Universale di due anni fa, ogni sera offre un pasto ad un centinaio di persone che seguono i progetti di reinserimento sociale sviluppati dalla Caritas Ambrosiana. Ma il refettorio Ambrosiano non è solo una mensa per persone in situazione di difficoltà economica. Al suo interno sono custodite vere e proprie ope-

re di design, che in occasione del Fuorisalone verranno integrate con alcune opere dell'artista Aldo Palma, tra cui un trittico dell'Ultima Cena, che in totale misura set-

IN MOSTRA

Saranno esposte anche le opere e il trittico dell'artista Aldo Palma

te metri di lunghezza. «L'intento alla base del Refettorio Ambrosiano era quello di accogliere persone in difficoltà in un luogo che fosse bello anche per lo spirito»; così Francesco Chiavarini, porta-

voce di Caritas Lombardia. «Secondo noi - prosegue Chiavarini - la bellezza è un filo che unisce tutte le persone a prescindere dalla situazione economico sociale, e quindi vogliamo che questo spazio sia una risorsa per tutti»; Le opere di Palma saranno in mostra al Refettorio per tutta la settimana del Salone del Mobile, ogni giorno fino alle 17 per non interferire con l'attività di mensa che viene condotta ogni sera. I visitatori potranno apprezzare queste ultime, oltre al patrimonio di arte già presente nello spazio, guidati da alcuni studenti del Master in Beni Culturali dell'Università Catto-



SVELATA Sopra, momenti dell'inaugurazione della nuova opera

lica. Sabato 8 aprile sarà invece il giorno di una «cena sospesa» ovvero un aperitivo durante il quale verranno raccolte offerte da destinare all'erogazione di buoni pasto per le famiglie in difficoltà seguite dalla Caritas. «Siamo orgogliosi della nostra collaborazione

con la Caritas, iniziata tempo fa e ancor oggi attiva e proficua nell'organizzare eventi come quello per il Fuorisalone; queste le parole di Sergio Battimiello, di Art-DesignBox, società promotrice dell'iniziativa.

Matteo Sacchi



Tanto cibo donato al refettorio

Nel quartiere, Expo vive ancora grazie alle eccedenze alimentari

IN PIAZZA Greco, il vecchio teatro della parrocchia di San Martino da oltre un anno è diventato un luogo ricco di bellezza e di bontà. È bello perché molti artisti famosi gli hanno regalato le loro opere, che ora tutti possono ammirare; è buono perché ogni sera la Caritas Ambrosiana ospita una novantina di persone in difficoltà economica, che possono cenare gustando cibi deliziosi, preparati con alimenti che sarebbero stati scartati anche se ancora in ottimo stato.

L'IDEA di recuperare le eccedenze alimentari è venuta allo chef Massimo Bottura, una vera celebrità nazionale, che ha pensato fosse un vero peccato buttar via tutto il cibo non utilizzato nei padiglioni di Expo e soprattutto che si potesse utilizzarlo per prepara-



re le pietanze gustose che di solito si trovano solo nei ristoranti stellati. Anche chi attraversa un momento di difficoltà ha diritto di leccarsi i baffi! Detto fatto, con l'aiuto del suo amico Davide Rampello, regista e direttore artistico,

ha realizzato il Refettorio Ambrosiano: in sei mesi di Esposizione universale, sono arrivati al Refettorio non solo i più grandi chef del mondo, ma soprattutto 15 tonnellate di cibo. Da allora, in tanti hanno capito la filosofia di questa

mensa così speciale e sono aumentate le aziende che donano alimenti. Tra queste, ad esempio, ci sono due Coop Lombardia, Elicor, Eataly, alcune mense scolastiche, piccoli supermercati e produttori locali. Da marzo 2016 anche la socie-

tà Sogemi, che gestisce il Mercato Ortofrutticolo di Milano, ha fatto un accordo con la Caritas: ha messo a disposizione un magazzino di 120 metri quadrati per conservare frutta e verdura non più vendibili, perché ammaccate o troppo mature, regalandone quattro tonnellate in tre mesi.

QUESTI ALIMENTI si sono trasformati in marmellate, zuppe, gelati alla frutta, contorni e minestre surgelate, piatti buonissimi. Quando al Refettorio arriva la merce, i volontari la smistano e quella in eccesso viene inviata ad altri enti che assistono i poveri; con questo sistema sono già state recuperate 30 tonnellate di cibo e distribuiti 23 mila pasti. La filosofia del Refettorio Ambrosiano è «emigrata» in Brasile dove è nato il Refettorio che sta ottenendo un grande successo.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 089423