
Refettorio, una storia avvincente

Circa 50 mila pasti serviti a persone in difficoltà, 100 tonnellate di cibo salvato dalla scarto, centinaia di incontri, dibattiti, serate. Sono i numeri che può vantare il Refettorio Ambrosiano che in questi giorni festeggia il suo terzo anniversario.

Aperto il 4 giugno 2015 per reinterpretare con un gesto concreto il tema di Expo Milano 2015 “Nutrire il pianeta, energia per la vita”, il Refettorio è oggi una realtà vivace ed è uno dei luoghi, che con la sua multiforme attività sociale e culturale, custodisce e tiene vivi gli impegni assunti dalla città in occasione dell’Esposizione universale.

La storia di questi tre anni è un racconto avvincente, costellato da sfide che parevano irraggiungibili. In un solo anno - dall’annuncio del 16 aprile 2014 all’inaugurazione del 5 giugno 2015 - un teatro abbandonato è diventato un centro di eccellenza, ricco di opere create per l’occasione, da grandi artisti e *designer* (ammesso che si possa fare una distinzione). Durante i sei mesi di Expo (1° maggio – 31 ottobre), i migliori chef presenti sulla scena internazionale, sono venuti a cucinare piatti straordinari per persone in difficoltà.

Il successo dell’iniziativa ha portato personalità della politica, della cultura, dello sport in un quartiere periferico, come è Greco, a cui non capita spesso di essere al centro di tanta attenzione.

Ma non solo. Quando l’Esposizione è finita, i padiglioni sono stati smantellati e i riflettori si sono spenti, il Refettorio non ha smobilitato. Anzi. La mensa ha continuato a operare come e più di prima, diventando il perno, di una sistema di recupero e distribuzione di aiuti alimentari.

Favorita anche dalla legge Gadda sul recupero delle eccedenze alimentari, Caritas Ambrosiana ha siglato nuovi accordi con le aziende della grande distribuzione e le imprese alimentari, grazie ai quali ha potuto rifornire quotidianamente il Refettorio, le mense collegate, gli empori della solidarietà.

E ancora. Nuovi volontari si sono aggiunti, portando oggi a 90 le persone, che a turno, cinque sere alla settimana, servono ai tavoli, assistono la cuoca e gli operatori in cucina.

Tutto questo impegno in tre anni ha permesso a 800 persone di non sentirsi messe da parte come un abito che non ci piace più o scartate come il cibo che con troppa facilità buttiamo via. Qualcuno è anche riuscito a risolvere i suoi problemi e a uscire dal circuito dell’assistenza, grazie al programma di aiuti offerto dai volontari e dagli operatori della cosiddetta rete di assistenza in grado di coprire più bisogni: riqualificazione professionale, ricerca del lavoro e casa. Tutte, in ogni caso, almeno per qualche ore alla giornata, hanno potuto godere di un momento di serenità alla fine di giornate spesso costellate da dolore, solitudine e frustrazione.

Le tappe del Refettorio

Mercoledì 16 aprile 2014. Lo chef Massimo Bottura e il curatore artistico Davide Rampello presentano il progetto di riconversione del teatro di Greco in una mensa solidale dove trasformare le eccedenze prodotte dai Padiglione di Milano Expo 2015 in piatti d’eccellenza per persone in difficoltà

Milano, 4 giugno 2015. Dopo un anno di lavori Il Refettorio Ambrosiana apre i battenti Alla conferenza stampa d’inaugurazione, l’Arcivescovo di Milano, il cardinale Angelo Scola, sottolinea che «l’uomo ha fame non solo di cibo, ma di dignità».

Expo Milano 2015(1° maggio - 31 ottobre). 50 grandi chef provenienti da tutto il mondo accettano la sfida lanciata da Massimo Bottura. Vengono a cucinare al Refettorio i grandi nomi della cucina internazionale. Nello stesso periodo il Refettorio riceve la visita di diverse personalità delle istituzioni: la presidente della Camera Laura Boldrini e la delegazione Usa ad Expo tra gli altri

Alla chiusura di Expo. Il Refettorio continua a servire la cena a 90 persone ogni sera in un ambiente reso accogliente dai sorrisi dei volontari. I cuochi ripropongono le ricette imparate dagli chef nobilitando alimenti buoni ma che per ragioni commerciali sono stati scartati dalla vendita. In tre anni vengono serviti 50mila pasti per 800 ospiti. Solo nel 2017 sono state recuperate e cucinate per i poveri 100 tonnellate di cibo.