

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Menù a base di avanzi e scarti a La Tela di Rescaldina

Marco Tajè · Monday, February 17th, 2020

Ricette semplici e piatti d'autore con **avanzi e scarti di cucina** per non escludere niente e nessuno. Mercoledì **19 febbraio**, **La Tela di Rescaldina** presenta il volume **“Butta in Tavola”** (IPL libri, 168 pagine, 18 euro) con una doppia iniziativa: dalle 19, le ricette passano dalla carta al piatto con un menù particolare studiato apposta per l'occasione. Alle 21, la presentazione ufficiale del libro con gli interventi del **direttore di Caritas Ambrosiana**, Luciano Gualzetti; del responsabile della comunicazione Francesco Chiavarini e della giornalista Maria Teresa Antognazza curatrice del volume per ITL Libri, casa editrice della diocesi di Milano.

[pubblicità] “Butta in Tavola” nasce dall'esperienza del Refettorio Ambrosiano, realizzato da **Caritas Ambrosiana** nel contesto di Expo Milano 2015, con l'intento di ridurre lo spreco di cibo e sostenere l'impegno di solidarietà della Caritas. Nella cucina di piazza Greco, ogni giorno vengono preparati piatti “belli e buoni” per i poveri della città, seguendo le ricette insegnate dai grandi chef. L'idea iniziale, partita dallo chef Massimo Bottura e dal direttore artistico e regista Davide Rampello e condivisa da Caritas Ambrosiana, puntava a realizzare una mensa in cui cucinare le eccedenze di cibo che altrimenti sarebbero state buttate, unendo l'esercizio della solidarietà al conforto della bellezza. Questa idea ha trovato nel refettorio Ambrosiano la sua espressione permanente. Con “Butta in Tavola” questa esperienza si allarga per entrare in tutte le case e le cucine *«che possono così diventare luogo di solidarietà – spiega il direttore di Caritas Ambrosiana, Gualzetti – imparando a “non escludere niente e nessuno” come dice il sottotitolo del ricettario. Il bene e la condivisione passano anche dal buon cibo preparato e servito con cura»*.

La Tela ha fatto proprio questo messaggio e, in occasione della presentazione del libro, preparerà un **menù particolare**. *«Abbiamo selezionato alcune delle ricette presenti sul libro e le proporremo nel menù del 19 febbraio»*, annuncia il presidente della cooperativa La Tela, Paolo Testa. *«Uno spazio di convivialità come La Tela è imperniato su valori quali la solidarietà, la legalità e l'inclusione; valori che, in questo modo, passano anche dalla tavola»*.

Curato da Maria Teresa Antognazza e Veronica Pastaro, “Butta in Tavola” raccoglie nella prima parte **40 ricette realizzate quotidianamente nella cucina della mensa dei poveri**; nella seconda sono invece descritte le “ricette stellate” ideate e preparate da dieci chef che hanno condiviso l'esperienza del Refettorio Ambrosiano. Oltre a Massimo Bottura, chef e proprietario dell'Osteria Francescana a Modena, hanno collaborato 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 (Sud Sardegna); Nicola Portinari chef del ristorante La Peca di Lonigo (Vicenza) e Luciano Tona direttore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina della Reggia di Colorno (Parma).

L'acquisto del volume sostiene concretamente il Refettorio di Caritas Ambrosiana e, insieme, diffonde un'attenzione educativa contro lo spreco di cibo.

This entry was posted on Monday, February 17th, 2020 at 11:26 am and is filed under [Eventi](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.