
Massimo Bottura e il Refettorio solidale

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Lo chef stellato e attento al sociale sbarca a Torino dove, attraverso la sua associazione no-profit “Food for Soul”, collaborerà per fare in modo che il cibo recuperato venga trasformato in un pasto per i poveri

Tutto inizia ad Expo 2015 quando **Massimo Bottura**, chef con 3 stelle Michelin per l'Osteria Francescana di Modena, apre il **refettorio Ambrosiano** a Milano dove gli ingredienti avanzati dai padiglioni venivano cucinati da grandi chef e trasformati in piatti caldi da servire ai senzatetto. Da questa esperienza è nata **Food for Soul**, un'associazione no-profit con l'obiettivo di realizzare nuovi progetti per combattere lo spreco alimentare coinvolgendo organizzazioni e professionisti del settore culinario nel recupero degli ingredienti e l'aiuto dei più bisognosi. La catena dei Refettori solidali si è allargata nel tempo e ora è arrivato il momento della città di Torino. Ad anticiparlo è l'assessore al Commercio della Città piemontese durante il Gourmet Food Festival, evento dedicato al cibo e organizzato da **Gambero Rosso e GI Events**. In questo caso non si tratta di un ristorante ma attraverso Food for Soul, lo chef collaborerà insieme ad altre organizzazioni locali, all'apertura di **un nuovo refettorio solidale**, dove a rotazione, cuochi volontari si occuperanno di trasformare gli ingredienti recuperati e che altrimenti andrebbero buttati in un pasto buono, nutriente e salutare destinato ai più bisognosi. Mense comunitarie dove c'è **un'attenzione particolare all'accoglienza e al dettaglio**, affinché gli ospiti possano mantenere la propria dignità. I refettori di Massimo Bottura nascono infatti come luoghi dove non solo si insegna e pratica il recupero alimentare ma dove **l'inclusione sociale** è diventata un fattore fondamentale che si alimenta **attraverso il momento del pasto**. Il refettorio di Torino si aggiunge ad una lista già lunga di attività: nel 2016, in occasione dei Giochi Olimpici è stato inaugurato il **Refettorio Gastromotiva di Rio de Janeiro** ed è già pronto il progetto **Refettorio Felix di Londra**.