

## Lo chef Mario Ferrara protagonista al Refettorio Ambrosiano di Milano

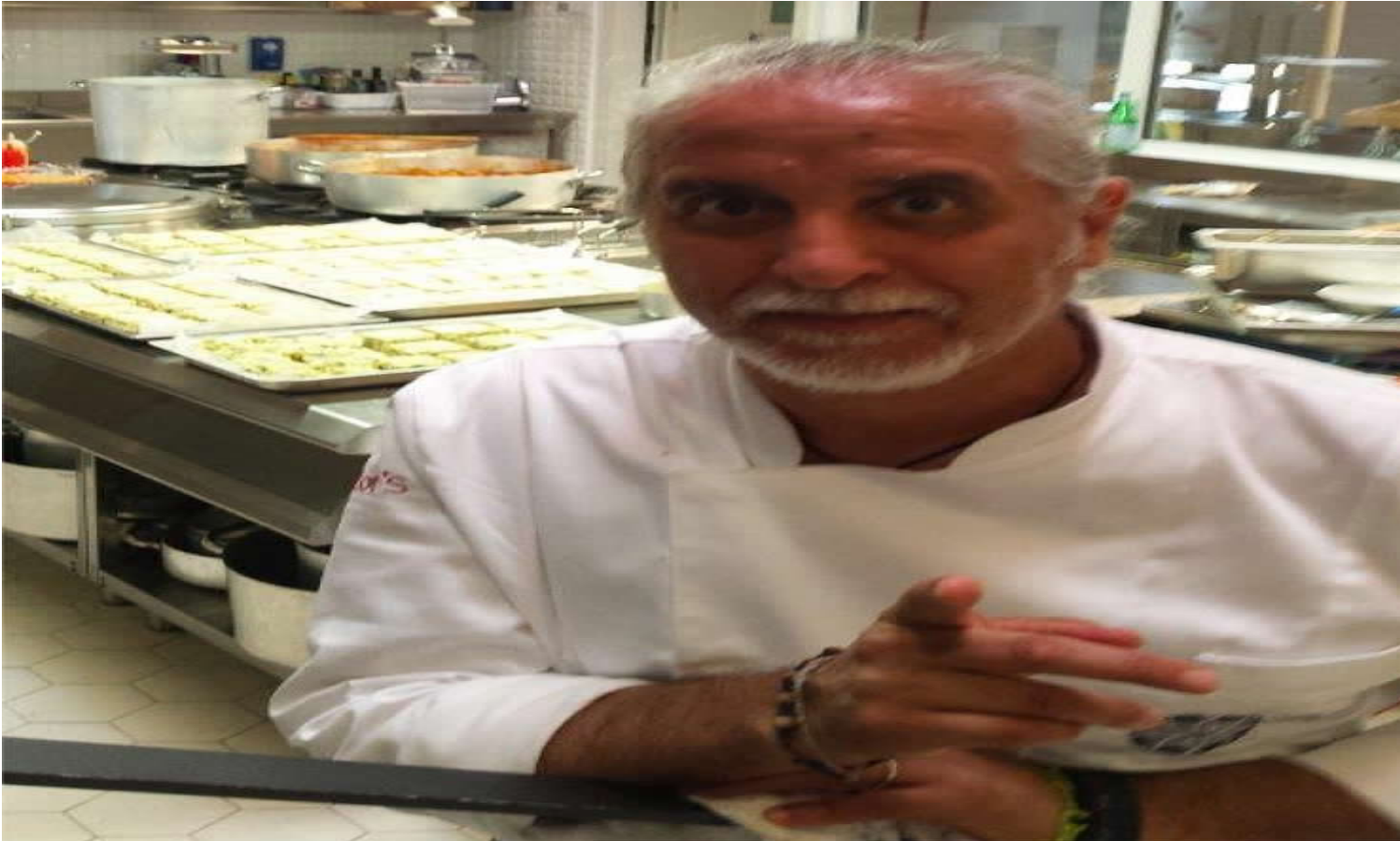
### **Al Refettorio Ambrosiano di Milano, per una sera, è stato protagonista lo chef Mario Ferrara**

**Dal Ristorante Scacomatto di Bologna a Milano. Lo chef Mario Ferrara ha cucinato pasti per la Caritas, trasformando le eccedenze dell'Expo.**

L'[Expo di Milano](#) prosegue il suo viaggio semestrale per celebrare la "cultura" del cibo mondiale in tutte le sue sfaccettature ma è anche un'immensa cucina che, per tutta la durata dell'evento, sfornerà pasti praticamente senza sosta. **Ma che fine fanno le eccedenze alimentari o i prodotti scartati che, pur non perfetti, sono ancora commestibili?**

Lo chef "tristellato" **Massimo Bottura**, ai primi di giugno, ha avuto un'idea brillante e socialmente apprezzabile e cioè di trasformare le eccedenze dell'Expo in prelibati piatti da offrire agli ospiti dei centri di accoglienza della Caritas.

In questa ottica il Vice Presidente dell' **Associazione CheftoChef**, che riunisce i migliori 50 cuochi dell'Emilia Romagna, ha fondato il "Refettorio Ambrosiano di Milano" che dai primi di giugno, ogni sera, somministra pasti a circa 90 persone ospiti della Caritas.



Mario Ferrara, chef del Ristorante Scaccomatto di Bologna, qui nelle cucine del Refettorio Ambrosiano di

A cucinare non sono dei cuochi qualsiasi ma sono stati coinvolti dei grandi chef che riescono a proporre tutte le sere un menu diverso di alta cucina impiegando materie prime che altrimenti andrebbero sprecate. Tra questi, negli ultimi giorni, è stato **protagonista lo chef Mario Ferrara** del **Ristorante Scaccomatto di Bologna**, socio di CheftoChef, al quale seguiranno altri soci della medesima associazione che hanno già dato la loro disponibilità per portare un sorriso e una gratificazione a persone meno fortunate.

*«Una banana troppo matura, un pomodoro non bello, una buccia di patata, un pane secco possono diventare la cosa più straordinaria: è trasmissione di emozioni. Qui si cucina con l'anima: cucinare è un gesto d'amore e questa cucina è la più bella che io abbia visto nella mia vita»*, è il commento di Bottura.

Con gli chef emiliano-romagnoli arriveranno anche alcuni simboli dei prodotti "poveri" dell'Emilia Romagna per dimostrare come anche gli ingredienti semplici possano essere trasformati in piatti ricchi, sani, gustosi, appetibili, compatibili con l'ambiente e accessibili a tutti. Le aziende associate a CheftoChef regaleranno i loro prodotti per contribuire ad "alimentare" le cucine del Refettorio

---

Ambrosiano che, quindi, si arricchirà di Patate di Bologna, riso ferrarese, cous cous di Argenta, farine della grande tradizione molitoria regionale, cipolla di Medicina e tante altre tipicità.

## **Associazione CheftoChef: unione “culturale” tra grandi chef ed eccellenze regionali**

L'**Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi** ([www.cheftochef.eu](http://www.cheftochef.eu)) non è una semplice associazione di categoria ma una felice iniziativa culturale che riunisce 50 chef che fanno cucina d'autore, oltre 30 produttori, i più importanti Consorzi di tutela dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento. Lo scopo è quello di promuovere i grandi prodotti tipici dell'Emilia Romagna e la gastronomia regionale a livello nazionale e internazionale. Presidente dell'Associazione è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini.

### **Data di creazione**

12/08/2015

### **Autore**

enzo-radunanza