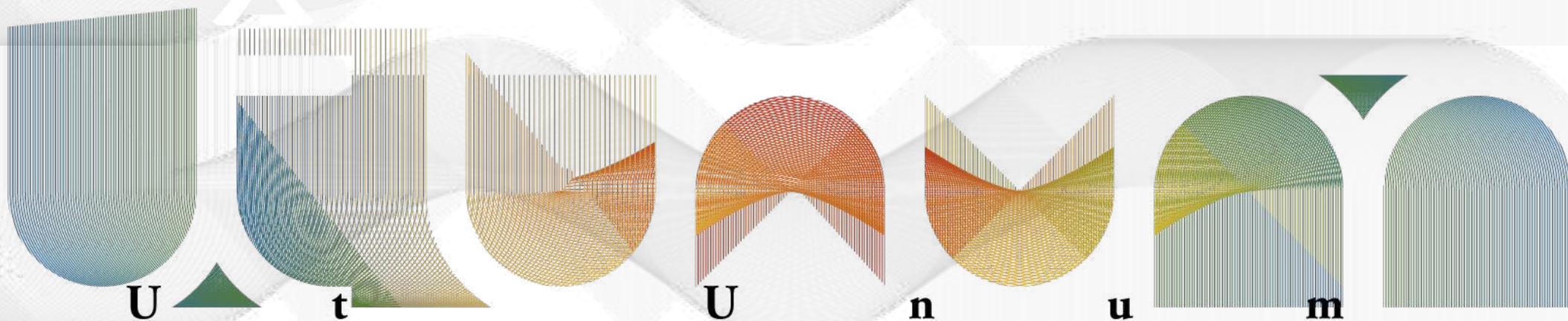




Refettorio
Ambrosiano



*Il Bello e il Buono per i bisognosi.
Tutti siamo poveri di Bellezza.*



Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana

RISTO G E S T
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE

Sollecitati dalle parole di Papa Francesco e dall'occasione irripetibile della presenza dell'Esposizione Universale Expo Milano 2015 la Diocesi Ambrosiana e Caritas Ambrosiana hanno deciso di lasciare un segno concreto di solidarietà per le persone in difficoltà e per l'intera città di Milano: il Refettorio Ambrosiano.

Il RA è un progetto multidimensionale di aiuto che porta con sé numerosi caratteri di innovatività nella ideazione, creazione, messa in opera e gestione di un progetto sociale.

Non nasce unicamente per servire pasti caldi ai propri ospiti, ma vuole essere un Opera Segno capace di portare una profonda riflessione sulla cultura dello scarto e dello spreco in grado di modificare in positivo lo stile di vita della comunità in cui viviamo.





Caritas
Ambrosiana



RA prende forma dalla ristrutturazione di un teatro abbandonato nel quartiere periferico di Greco alla quale hanno partecipato con entusiasmo molti designer e artisti di valore assoluto e che hanno, tutti insieme, generosamente contribuito alla realizzazione di un luogo unico di bellezza.

Oltre ai grandi nomi dell'arte (Mimmo Paladino, Maurizio Nannucci, Enzo Cucchi, Carlo Benvenuto e Gaetano Pesce) e del design (Pietro Lissoni, Italo Rota, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Origoni Steiner Architetti Associati, Mario Bellini, Pierluigi Cerri, Aldo Cibic, Michele De Lucchi, Terry Dwan, Giulio Iachetti, Matteo Thun e Patricia Urquiola.) RA ha contato, fin dalla sua prima genesi, con la partecipazione di tantissimi chef italiani e internazionali (tra cui Ferran e Albert Adrià, Mitsuharu Tsumura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Alex Atala ecc.) che si sono alternati nella cucina del refettorio.





Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana



In occasione della Milano Design Week 2016, Ristogest ha curato, presso RA, la produzione di *"Ut Unum"* un particolare progetto site-specific ideato dall'architetto e designer Anna Barbara. L'installazione, sulla parete sud all'interno del refettorio, vuole non solo offrire una riflessione sul valore della luce intesa come elemento simbolico, ma anche garantire un'ulteriore spunto per continuare a diffondere i valori di RA.

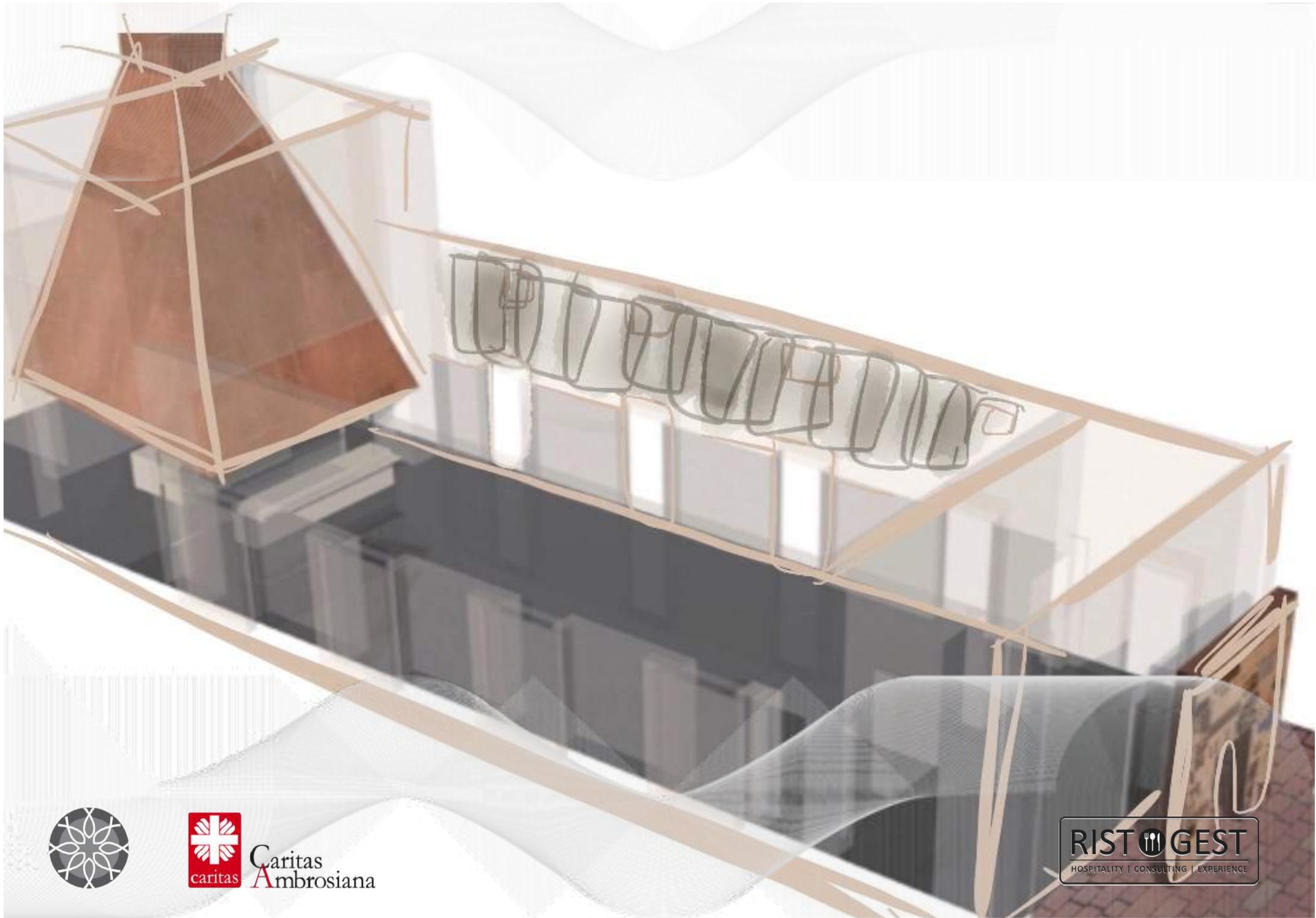
L'intervento, infatti, utilizza tessuti provenienti da scarti industriali che rinascono con qualità di straordinaria bellezza in grado di restituire le immagini che il progetto vuole evocare. Lo scarto che diventa risorsa di bellezza e creatività, per raccontare il valore simbolico e fattivo di alcuni alimenti di comunione effettiva tra popoli, culture e religioni differenti: la luce fa il resto.



Il progetto rispecchia pienamente alcuni dei temi costanti nella produzione di Anna Barbara ovvero la rinascita dello scarto (come già proposto con l'installazione "Blind Floor" alla Biennale di Architettura di Venezia del 2010) e il dialogo interreligioso (perfettamente sintetizzato nel progetto "Dumia - Cupola Interreligiosa" prodotta a Torino nel 2002) e che sono alla base anche dell'esperienza quotidiana di RA.

Contestualmente è stato organizzato un pranzo pro bono per raccogliere fondi e sostenere così le attività del programma 2016. Per l'occasione Andrea Aprea, Chef stellato del Ristorante VUN di Milano, cucinerà un pranzo che servirà a promuovere i valori del RA: solidarietà, rispetto per le persone, attenzione ad un corretto rapporto con il cibo e le risorse.





Caritas
Ambrosiana



La frase "Ut unum sint" è l'appello al dialogo per le tradizioni religiose che camminano sulle strade dell'ecumenismo. Da essa deriva il titolo dell'installazione per il Refettorio Ambrosiano, che vuole raccontare come la comunione del cibo è una delle pratiche che da millenni riunisce intorno al medesimo desco, credenti di religioni differenti nel rispetto delle reciproche usanze, rituali e identità. Ed è proprio l'attualità di questioni come l'inarrestabile immigrazione, il forzato nomadismo, il tragico terrorismo, che rende più che mai necessarie queste pratiche di ospitalità, di condivisione, di reciprocità. Gli strumenti sacri e secolari del dialogo interreligioso diventano così straordinari media di conoscenza e costruzione di prossimità. Il cibo, come tramite dell'incontro tra gente, appartiene al DNA del Refettorio Ambrosiano. Intorno ai suoi tavoli si raccolgono genti provenienti da regioni diverse del mondo, le cui usanze e pietanze sono tuttavia ottenute spesso dai medesimi ingredienti, da tradizioni condivise, da rituali di matrice comune.





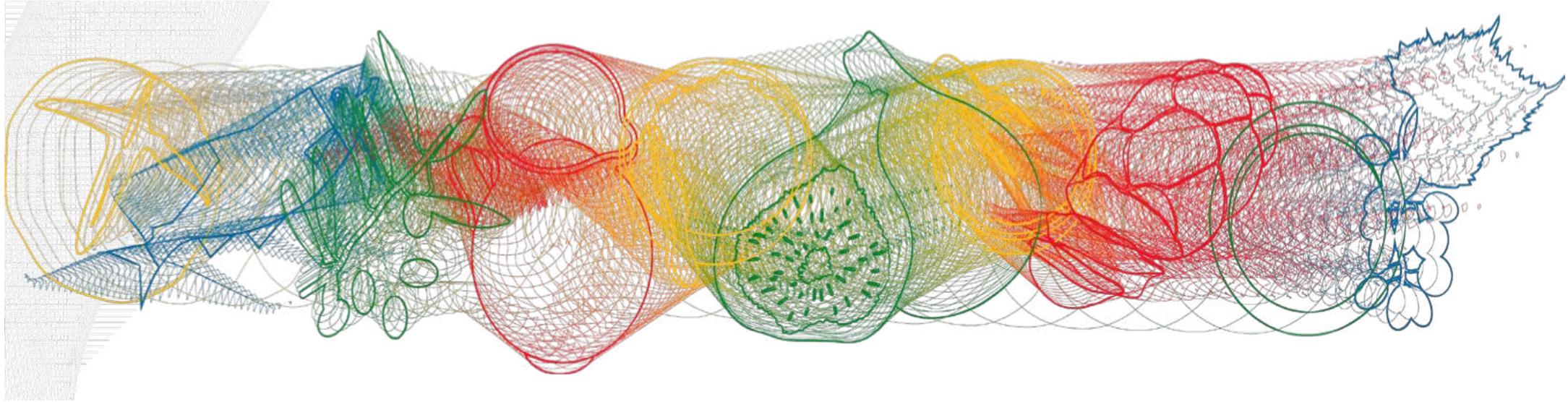
Caritas
Ambrosiana



I cibi delle grandi religioni, consentiti e non vietati, diventano i protagonisti della tavola interreligiosa tema dell'opera. L'opera Ut unum è esposta sul lato sud del Refettorio, in forma di arazzo a pannelli mobili. Realizzata con dieci teli in tessuto riciclato, rappresenta una tavola imbandita intorno a cui tutte le religioni possono sedersi senza alcun pregiudizio.

I pannelli scorrono su binari indipendenti consentendo varie combinazioni, affinità e prossimità tra cibi e ingredienti, proprio com'è avvenuto tra di loro in differenti luoghi geografici e momenti storici. Situata sul lato meridionale del Refettorio Ambrosiano, Ut Unum intende giocare con il rapporto straordinario con la luce naturale, che filtra dalle finestre, che illumina lo spazio interno, che può passare attraverso i teli e le varie combinazioni, cambiando colore in una composizione infinita di possibilità.





Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana

RISTOGEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE



Caritas
Ambrosiana

RISTOGEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE

Anna Barbara

Nata in Calabria nel 1968 si è trasferita a Milano per studiare al Politecnico. Alla ricerca del rapporto tra i sensi, il tempo e gli spazi ha affiancato una esplorazione professionale e accademica tra Europa e Asia, oggi estesa anche agli Stati Uniti, alla Cina e agli Emirati. E' Professore associato a tempo pieno al Politecnico di Milano nella Scuola di Design. E' stata tra i fondatori di VIAPIRANESi srl e oggi la sua attività professionale è firmata Senselab.





Caritas
Ambrosiana



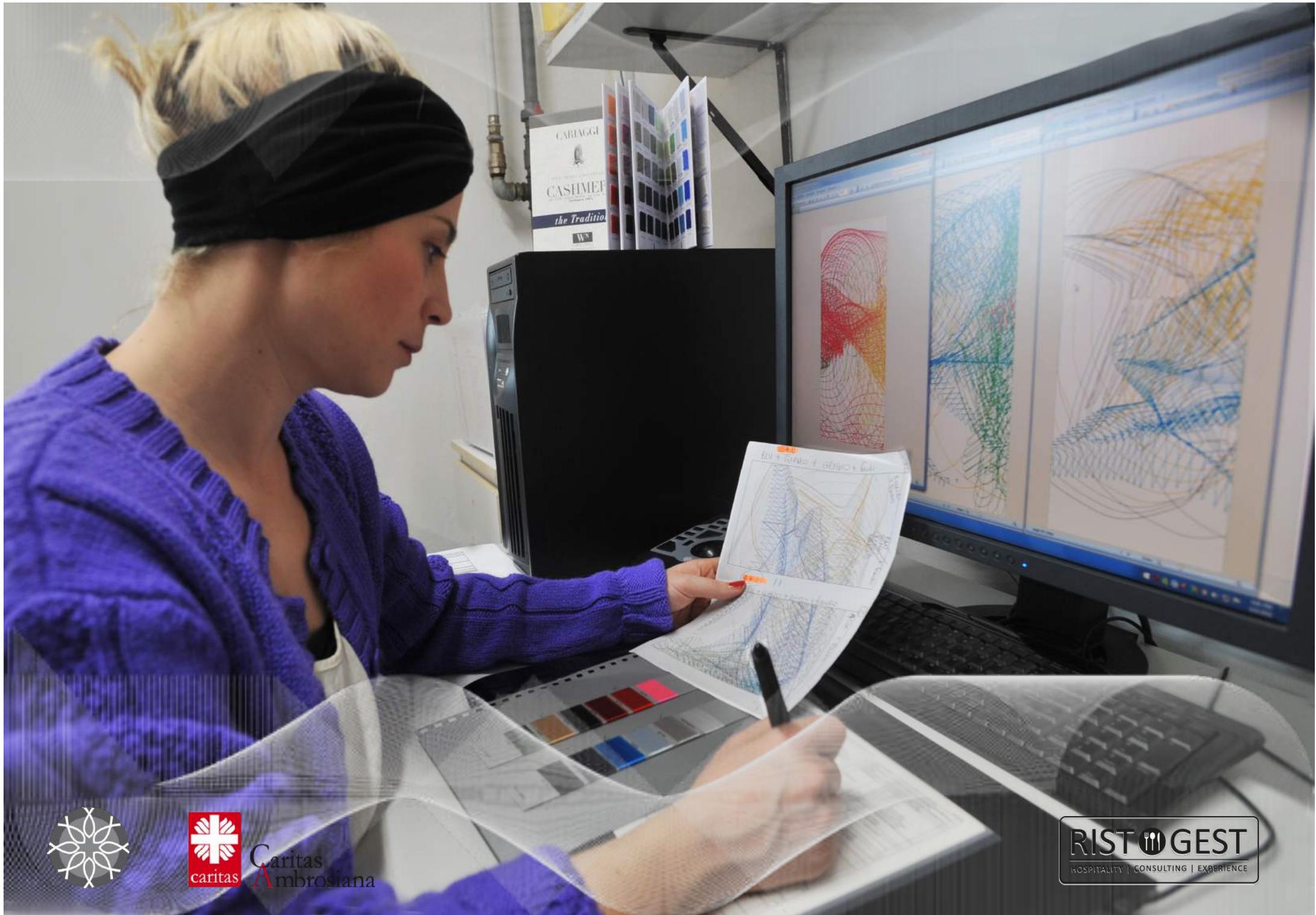
Andrea Aprea

Andrea Aprea, classe 1977 è di origini napoletane. Attingendo da tutta la sua esperienza, costruita negli anni in Italia e all'estero, Andrea dà vita ad una cucina che rispecchia i valori cardine del suo lavoro: precisione, pulizia estetica, tecnica, spirito di squadra, metodo, organizzazione e ricerca. Una cucina contemporanea che guarda al futuro, senza mai dimenticare le sue origini e una grande passione per le verdure, sempre presenti nei suoi piatti. Dalla fine del 2011 è tornato a Milano, dove già aveva vissuto numerose esperienze altamente formative, chiamato alla guida del Ristorante VUN situato all'interno del Park Hyatt Milano, in pieno centro e a soli due passi dal Teatro alla Scala. In un ambiente dalla sobria eleganza, propone, attraverso colori caldi, toni chiari e scuri e materiali naturali, un'esperienza intima, garantita anche grazie all'armonia ricreata da ombre, musica e profumi. Con Andrea il VUM è arrivato a ottenere 2 stelle Michelin.



Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana

RISTO GEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE



Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana

RISTOGEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE



Caritas
Ambrosiana

RISTOGEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE



Caritas
Ambrosiana





Caritas
Ambrosiana

RISTOGEST
HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE



Caritas
Ambrosiana



RISTOGEST

HOSPITALITY | CONSULTING | EXPERIENCE

WE ARE RISTOGEST

www.ristogest.eu