

COLTIVIAMO SOSTENIBILITÀ

Charity Dinner

in sostegno di ACRA

Sabato

23 novembre 2024

ore 19.30

Refettorio Ambrosiano

Piazza Greco 11, Milano

Chi siamo











ACRA crede in un mondo in cui ciascuna persona è responsabile e capace di contribuire ad una società più equa e sostenibile.







* Dati da Bilancio Sociale 2023

ACRA è un'organizzazione non governativa, laica e indipendente, fondata a Milano nel 1968 e impegnata da oltre cinquant'anni nella cooperazione internazionale, la tutela dei diritti umani e il contrasto delle povertà e delle diseguaglianze.

Lavora insieme alle comunità e organizzazioni locali in Africa e America Latina per garantire il diritto di accesso a cibo, acqua, educazione, energia, per la tutela dell'ambiente e la parità di genere.

In Europa e in Italia promuove progetti per il dialogo interculturale, il contrasto della violenza di genere, al cambiamento climatico e la promozione di modelli agricoli e di pratiche di consumo sostenibili.

Da oltre 30 anni, organizza attività di **Educazione alla Cittadinanza Globale** con le scuole e i giovani.



"Grow Green"

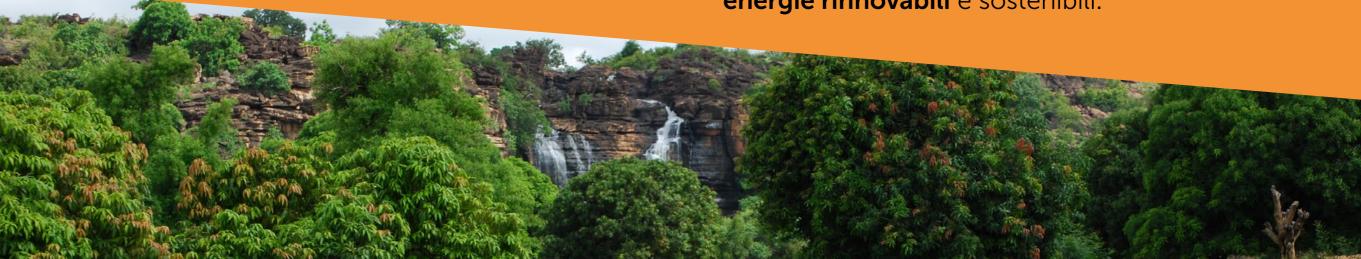


Il programma di ACRA per la sostenibilità ambientale e agroalimentare

Il nostro impegno per:

- Sistemi alimentari locali e sostenibili, pratiche agricole rispettose dell'ambiente e delle persone, anche attraverso partnership con istituzioni ed associazioni locali.
- L'Educazione alla Cittadinanza Globale in Italia e in Europa, promuovendo nelle scuole e sul territorio stili di vita più consapevoli e attenti all'ambiente.
- La creazione di **orti urbani e scolastici** e la protezione delle **aree verdi nelle città.**

- La **gestione sostenibile** delle risorse naturali e la protezione della **biodiversità agricola e ambientale**.
- La conservazione degli ecosistemi e la resilienza agli eventi climatici di chi si trova in situazioni di vulnerabilità.
- La realizzazione insieme alle comunità locali di **coltivazioni comunitarie** per il sostentamento di scuole, famiglie e piccole attività generatrici di reddito.
- Il supporto alla produzione e uso delle energie rinnovabili e sostenibili.



La location: il Refettorio Ambrosiano

Luogo simbolo di solidarietà, arte e bellezza





Il **Refettorio Ambrosiano** per la **Charity Dinner di ACRA** è stata una scelta naturale, vista la forte condivisione di valori e dell'impegno concreto per garantire il diritto al cibo.

Nasce nel 2015 in occasione di Expo Milano, da un'intuizione dello **Chef Massimo Bottura** e del **regista Davide Rampello**, curatore artistico del Padiglione Zero, che hanno deciso di creare un luogo "buono e bello" che si propone di nutrire il corpo e lo spirito nella convinzione che la bellezza sia veicolo di promozione della persona.

Il progetto di ristrutturazione ha visto il contributo di importanti designer e artisti, tra cui **Mimmo Paladino**, che ne ha curato la "**Porta** dell'Accoglienza", che si ispira alla sua omonima opera a Lampedusa.

Inaugurato nel 2015 con un'iniziativa che ha coinvolto 50 grandi Chef di fama internazionale con il recupero di 15 tonnellate di eccedenze alimentari, il Refettorio Ambrosiano oggi offre ogni giorno un pasto a circa 100 persone in stato di fragilità e povertà alimentare ed è allo stesso tempo luogo di eventi speciali, incontri e spettacoli.

Per il suo importante valore, l'esperienza del Refettorio Ambrosiano negli anni è stata replicata anche in altre città italiane e all'estero.



Una serata unica di solidarietà



Il Charity Dinner è l'occasione per i sostenitori e partner di ACRA di contribuire concretamente ai progetti di lotta alla povertà alimentare e sostenibilità ambientale che ACRA realizza in Italia e nel mondo.

Partner, Ospiti e Stakeholder che prendono parte alla serata benefica, partecipano attivamente ad un'esperienza unica di solidarietà a favore di chi è più in difficoltà.

Tre grandi Chef dell'Associazione Charming Italian Chef, capitanati da Chef Andrea Alfieri, cureranno ciascuno una portata per offrire un'esperienza culinaria di eccellenza.

Alle ore 19.15 proponiamo la visita guidata alle meravigliose opere d'arte che arricchiscono il Refettorio Ambrosiano. Alcuni dei più affermati artisti contemporanei italiani, infatti, hanno donato delle opere uniche realizzate appositamente per questo luogo simbolo: Mimmo Paladino, Carlo Benvenuto, Gaetano Pesce.

Nel corner dedicato sarà possibile scoprire e scegliere alcune tra le migliori etichette di grandi vini italiani selezionati dal *Seminario Permanente Luigi Veronelli*.

Durante la serata saranno **estratti ricchi premi** donati dalle imprese sostenitrici.











Porta solidarietà e sostenibilità in azienda e diventa protagonista della serata

La tua azienda contribuirà concretamente ad offrire pasti nelle mense del Burkina Faso, ad aumentare la resilienza degli agricoltori subsahariani e ad educare alla sostenibilità alimentare e al contrasto allo spreco di cibo nelle scuole italiane.

Diventa azienda Platinum Partner

Donazione detraibile a partire da 8.000 euro **Visibility durante la serata del Platinum Partner:**

- SPEECH del CEO su palco
- Esposizione PRODOTTO in corner dedicato
- Ufficio stampa dedicato per valorizzare la partnership e media relations
- Citazione e logo su sito web e newsletter
- Tre tavoli da 8 persone, riservati per i dipendenti





Porta solidarietà e sostenibilità in azienda e diventa protagonista della serata

Diventa azienda Gold Partner

Donazione detraibile a partire da 5.000 euro **Visibility durante la serata del Gold Partner:**

- Esposizione PRODOTTO in corner dedicato
- Ufficio stampa dedicato per valorizzare la partnership e media relations
- Citazione e logo su sito web e newsletter
- Due tavoli da 8 persone, riservati per i dipendenti

Diventa azienda Silver Partner

Donazione detraibile a partire da 3.000 euro **Visibility durante la serata del Silver Partner:**

- Citazione e logo su sito web e newsletter
- Un tavolo da 8 persone, riservato per i dipendenti



