



Media Kit

Photo credits: Letizia Cigliutti

Chi siamo

Food for Soul è l'organizzazione non profit fondata dallo chef Massimo Bottura e da Lara Gilmore per contrastare lo spreco alimentare e l'isolamento sociale, promuovendo sistemi alimentari più sostenibili e inclusivi attraverso il coinvolgimento delle comunità locali.

Dall'apertura del primo Refettorio a Milano nel 2015, Food for Soul collabora con organizzazioni locali in tutto il mondo per sviluppare nuovi progetti Refettorio, modellati sulle esigenze delle comunità che li accolgono. Recuperando eccedenze alimentari e trasformandole in pasti nutrienti serviti con ospitalità, dignità e cura, l'organizzazione promuove un modello innovativo che mette al centro il valore della bellezza, della cultura e della comunità come strumenti di cambiamento sociale.

Attraverso la rete internazionale dei Refettori, Food for Soul affianca i propri partner nello sviluppo di spazi di comunità che recuperano cibo in eccedenza, offrono pasti nutrienti, favoriscono relazioni e creano opportunità di inclusione e benessere. Accanto ai Refettori, l'organizzazione promuove una cultura del consumo responsabile e della gastronomia sostenibile attraverso attività di sensibilizzazione, programmi educativi e iniziative collaborative che ispirano cittadini, istituzioni e imprese ad agire per un futuro più equo. Food for Soul è partner del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) e il suo cofondatore Massimo Bottura ricopre il ruolo di Goodwill Ambassador e SDG Advocate dell'UNEP.

www.foodforsoul.it info@foodforsoul.it

In sintesi

Food for Soul l' un'organizzazione non profit fondata dallo chef Massimo Bottura e da Lara Gilmore con la missione di contrastare lo spreco alimentare e l'isolamento sociale attraverso i Refettori, progetti culturali e di comunità dedicati alle persone in condizioni di vulnerabilità, insieme ad attività di educazione e sensibilizzazione.

Dall'apertura del primo Refettorio a Milano nel 2015, Food for Soul ha dato vita a una rete internazionale di Refettori gestiti in collaborazione con organizzazioni non profit locali, dove le eccedenze alimentari vengono trasformate in pasti nutrienti serviti con dignità e ospitalità.

Attraverso collaborazioni con istituzioni pubbliche, aziende, organizzazioni e realtà culturali, Food for Soul lavora per costruire comunità più inclusive e sistemi alimentari più resilienti.

www.foodforsoul.it info@foodforsoul.it

Refettorio Felix, Londra



Photo credits: Facundo Bustamante

Refettorio Felix, Londra



Photo credits: Simon Owen Red Photographic

Refettorio Felix, Londra



Photo credits: Simon Owen Red Photographic

Azioni collettive, impatto globale

+2752 tonnellate

di eccedenze alimentari recuperate
e trasformate in oltre 4,3 milioni di
pasti nutrienti

+1.64 milioni

di ospiti accolti con dignità,
trasformando l'isolamento in
relazione e cura

12

spazi inutilizzati restituiti alla
comunità e trasformati in luoghi di
bellezza, cultura e sostenibilità

177.000 volontari

ispirati a compiere gesti concreti
capaci di generare un cambiamento
duraturo

*“Ogni volta che serviamo un
piatto, ogni volta che ci sediamo
attorno a una tavola, ogni
conversazione con un ospite ci
ricorda che il nostro lavoro è
costruire relazioni umane e che
un piccolo gesto di cura può
generare un impatto che dura
nel tempo.”*

Cleo Griffin
Event Coordinator, Refettorio OzHarvest Sydney

*“Questo è l'unico posto che non
mi mette tristezza. Qui tutto
trasmette energia: le persone, lo
spazio, le finestre, le piante. Il
cibo è arte nel piatto. Ovunque
altro mi sembra di perdere
energia, come se i luoghi e le
persone me la togliessero. Qui,
invece, la ritrovo.”*

Ospite del Refettorio Felix

IMPACT REPORT

Contatti: info@foodforsoul.it

Il potere dell'ospitalità

Photo credits: Free Food

Restituire valore attraverso il cibo, la bellezza e la comunità

Ogni giorno tonnellate di cibo vengono sprecate mentre milioni di persone affrontano insicurezza alimentare, isolamento sociale e difficoltà di accesso a opportunità fondamentali. Food for Soul parte dalla convinzione che queste sfide siano profondamente connesse e che un cambiamento duraturo nasca dalla capacità di riconoscere il valore di ciò che già esiste intorno a noi.

Fondato dallo chef Massimo Bottura e da Lara Gilmore, il progetto culturale dei Refettori di Food for Soul valorizza il potenziale sociale, economico e ambientale del cibo, trasformando le eccedenze alimentari in pasti nutrienti attraverso pratiche sostenibili e restituendo nuova vita a spazi sottoutilizzati, che diventano luoghi di cultura, accoglienza e comunità. Attraverso la rete internazionale dei Refettori e la collaborazione con partner locali, Food for Soul dimostra come il cibo, la cultura e l'azione collettiva possano contribuire a costruire comunità più sostenibili, inclusive e resilienti.

Dal 2015 Food for Soul trasforma risorse spesso trascurate in opportunità di cambiamento. Nei Refettori di tutto il mondo, le eccedenze alimentari diventano pasti nutrienti, gli spazi dimenticati si trasformano in luoghi aperti alla comunità e persone che prima non si conoscevano trovano nuove occasioni di incontro.

Ciò che nasce dal cibo diventa qualcosa di molto più grande. Attorno alla tavola di ogni Refettorio, l'ospitalità crea appartenenza, la bellezza restituisce dignità e un pasto condiviso diventa occasione di relazione. Riunendo chef, artisti, designer, volontari, imprese e organizzazioni del territorio, Food for Soul dimostra che le sfide sociali e ambientali possono essere affrontate attraverso un'azione collettiva fondata sulla creatività e sulla cura. Questo è l'invito di Food for Soul: riconoscere il valore che già esiste intorno a noi e trasformarlo in un futuro in cui nessun cibo, nessun luogo e nessuna persona vengano lasciati indietro.



Photo credits: Angelo Dal Bo

L'azione collettiva e l'impatto globale della rete dei Refettori

In qualità di promotore e punto di riferimento del modello Refettorio, Food for Soul mette in relazione una rete internazionale di partner che operano in contesti culturali e geografici diversi, accomunati dall'impegno nel contrastare lo spreco alimentare e l'isolamento sociale. La rete favorisce lo scambio di esperienze e competenze, rafforza le comunità locali e promuove un apprendimento reciproco che permette di sviluppare soluzioni sempre più efficaci. Attraverso la collaborazione e la condivisione di buone pratiche, ogni Refettorio contribuisce a generare un impatto che va oltre il proprio territorio. Insieme, i Refettori costruiscono mirano a un futuro più sostenibile, inclusivo e resiliente, dimostrando come l'azione collettiva possa diventare un motore di cambiamento duraturo.



Photo credits: Refettorio Geneva

Uno sguardo all'impatto del 2025

+281 *di cibo
recuperato*
tonnellate

La nostra filosofia alimentare mira a prevenire le perdite e lo spreco di cibo trasformando le eccedenze in pasti nutrienti, promuovendo al tempo stesso pratiche alimentari più sostenibili. I nostri partner recuperano ingredienti imperfetti e surplus alimentari dai sistemi alimentari locali, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo un'alimentazione sana ispirata alla Dieta Mediterranea riconosciuta dall'UNESCO e al modello della Doppia Piramide.

49.000 *Ospiti accolti*
+9% *Programmi di
supporto sociale*

I progetti Refettorio offrono molto più di un pasto. Promuovono il benessere della persona attraverso percorsi educativi, attività formative e opportunità di crescita personale e professionale.

I programmi di supporto possono includere:

- inserimento lavorativo;
- sostegno abitativo;
- servizi per la salute e l'igiene personale;
- attività artistiche e culturali.

+234.000 *Pasti serviti*
+138.000 *Pasti
distribuiti*

Attorno alla tavola e nelle comunità di tutto il mondo, i partner preparano pasti nutrienti serviti con ospitalità e dignità, sia negli spazi culturali dei Refettori sia attraverso le reti locali di solidarietà.

Accogliamo persone che vivono situazioni di vulnerabilità sociale - tra cui persone sole, senza dimora, rifugiati e persone a rischio di emarginazione - offrendo luoghi in cui bellezza e ospitalità diventano strumenti di inclusione.

108 *Esperienze
con Guest Chef*
6573 *Ore di
volontariato*

Celebriamo il valore delle idee e il contributo di chi mette competenze, tempo e passione al servizio della comunità.

Attraverso una chiamata all'azione rivolta a chef, volontari, artisti e cittadini, Food for Soul crea opportunità di partecipazione che rafforzano la resilienza delle comunità e generano un impatto positivo e duraturo.

Informazioni essenziali

Fondazione

Food for Soul è stata fondata nel 2016 come organizzazione non profit. In Italia è iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS), mentre negli Stati Uniti opera come organizzazione 501(c)(3).

Fondatori: Massimo Bottura & Lara Gilmore

Lo chef Massimo Bottura e l'imprenditrice Lara Gilmore hanno fondato Food for Soul per promuovere il cambiamento sociale attraverso il cibo, la bellezza e l'ospitalità.

Missione

Contrastare lo spreco alimentare e l'isolamento sociale coinvolgendo le comunità locali nella costruzione di sistemi alimentari più sostenibili e inclusivi.

Visione

Un mondo in cui nessun cibo, nessun luogo e nessuna persona vengano lasciati indietro.

Principi guida: Qualità delle idee • Potere della bellezza • Valore dell'ospitalità

Tre principi che ispirano ogni Refettorio e ogni progetto di Food for Soul.

Canali digitali

Sito web	www.foodforsoul.it
Richieste stampa	info@foodforsoul.it
Instagram	@foodforsoul_it
Facebook	foodforsoul.it
Hashtags	#foodforsoul #cookingisanactoflove

[INSTAGRAM](#)[SITO WEB](#)

Refettorio San Francisco, SF

Photo credits:Farming Hope

Leadership Quotes

«Ognuno di noi ha un ruolo da svolgere nella società e oggi abbiamo un'opportunità straordinaria: attraverso i nostri progetti Refettorio possiamo contribuire a unire le comunità e generare un impatto positivo che si diffonde ben oltre la tavola.»

Massimo Bottura, Fondatore

«Tutti abbiamo bisogno di mangiare per vivere. Il cibo è ciò che ci unisce, è un linguaggio universale. Attorno a una tavola siamo tutti uguali e, soprattutto, siamo insieme. È da qui che vogliamo partire: prenderci cura delle persone attraverso lo straordinario potere del cibo.»

Massimo Bottura, Fondatore

«Ogni giorno gli chef dei Refettori mettono creatività e passione al servizio di piatti buoni, belli e nutrienti, dimostrando il potenziale nascosto di ciò che troppo spesso viene considerato uno scarto.»

Lara Gilmore, Presidente

«In Food for Soul crediamo che il cambiamento duraturo nasca dall'incontro tra cultura, bellezza e un obiettivo condiviso.»

Lara Gilmore, Presidente

Materiali stampa

[BRAND GUIDE](#)

[ARCHIVIO FOTOGRAFICO](#)

Progetti Refettorio



**Refettorio
Ambrosiano**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Gastromotiva**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Felix**

at St Cuthbert's

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Antoniano**

Bologna

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Paris**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Napoli**

Made in Cloister

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Mérida**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
San Francisco**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Harlem**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Geneva**

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
OzHarvest**

Sydney

[MEDIA PAGE](#)



**Refettorio
Modena**

[MEDIA PAGE](#)

Scegli di fare la differenza

Scegli di fare la differenza.

Aiutaci a portare un pasto in tavola per tutti.



Credits: Letizia Cigliutti

Aiutaci a trasformare le eccedenze alimentari in pasti nutrienti che si prendono cura delle persone e del pianeta.

Il tuo sostegno contribuisce all'apertura di nuovi Refettori, al rafforzamento della rete internazionale, allo sviluppo di nuovi progetti e alle attività di sensibilizzazione e advocacy che promuovono sistemi alimentari più sostenibili e inclusivi.



www.foodforsoul.it