

Master-mensa, gli chef solidali



- 1 Lo chef Niko Romito
- 2 La squadra dei panificatori
- 3 La conduttrice tv Antonella Clerici
- 4 Il maestro pasticciere Iginio Massari con la figlia Debora
- 5 I maestri pizzaioli (foto 1-5 Pal Hansen)
- 6 Alessandro Borghese, chef, con l'editorialista del *Corriere* Antonio Polito
- 7 L'attore Giacomo Poretti
- 8 Lo chef Alfonso Iaccarino
- 9 Il pasticciere Andrea Tortora
- 10 Lo scrittore Paolo Giordano con Alessia Rastelli (foto 6-10 H2b)

Il talent tra i cuochi di cinque strutture benefiche di Milano, dove «cucinare bene è una sfida che si vince ogni giorno», ha chiuso il festival del *Corriere*

La cucina è diventata una forma di spettacolo, certo, ma prima di tutto resta nutrimento per le persone. Che non sempre hanno accesso al cibo a piacimento. Lo hanno ricordato lo chef Davide Oldani, l'attore Giacomo Poretti e poi alcuni cuochi e volontari di cinque mense benefiche di Milano, tutti sul palco dell'ultima serata dell'evento gastronomico del *Corriere* che si è concluso ieri alla Fabbrica del Vapore. «È difficile credere che in questo tempo di miti alimentari, lo zenzero, la crusca, la quinoa, la curcuma, l'estrattore, non ci sia cibo per tutti, persino a Milano», ha detto Poretti nel suo monologo ideato per il Banco Alimentare, che quest'anno festeggia i trent'anni dalla fondazione. Un racconto leggero, un modo per dissacrare le nostre ossessioni a tavola, e allo stesso tempo profondo. Per riflettere sull'abitudine così radicata in tutti noi di buttare il cibo in scadenza, quello ancora buono, o di non acquistare al supermercato il cartone di latte ammaccato o la pasta con l'etichetta scolorita solo perché brutti.

E così, al termine del primo atto, in cui Oldani accompagnato da Lodovica Comello ha cucinato i vermicelli con crescione e lumache — omaggio al futuro che guarda alla tradizione —, sono saliti sul palco alcuni gruppi che animano cinque strutture benefiche di Milano. Catello Schettino, cuoco, e

Dario Sala, volontario, dell'Opera Cardinal Ferrari. Francesco Bonacci, cuoco, ed Elisa Biondi, volontaria, dell'Opera di San Francesco (che quest'anno celebra i 60 anni dalla fondazione). Alessia Colombo della Fondazione Fratelli di San Francesco. Suor Cristina, responsabile della mensa, e Antonella Redaelli, volontaria, del Centro Sant'Antonio. E poi suor Silvana del Centro Francescano. Che si sono presentati al pubblico e si sono prestati a una speciale gara ai fornelli. Gli ingredienti da usare? Cipolla, farina, pane, zucchine, carciofi, stracchino, insalata e burro. «Cibi che non abbiamo scelto a caso — ha detto Andrea Giussani, presidente del Banco Alimentare —: sono quelli che più frequentemente raccogliamo e poi distribuiamo alle strutture». Che non sono solo mense dove si cucina al meglio quello che arriva, ma «luoghi di assistenza quotidiana», dove si mangia, ci si può fare la doccia, si passa dal barbiere o dal medico. In giuria, a votare i piatti preparati, Oldani, Comello, la chef Antonia Klugmann, Nonna Rosetta e Daniele di Casa Surace. Il piatto vincitore? Le crespelle del Centro Sant'Antonio. E, in fondo, anche tutti gli altri. Come i mille e oltre che ogni giorno vengono preparati da ciascuna mensa milanese.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA