DOPPIOZERO

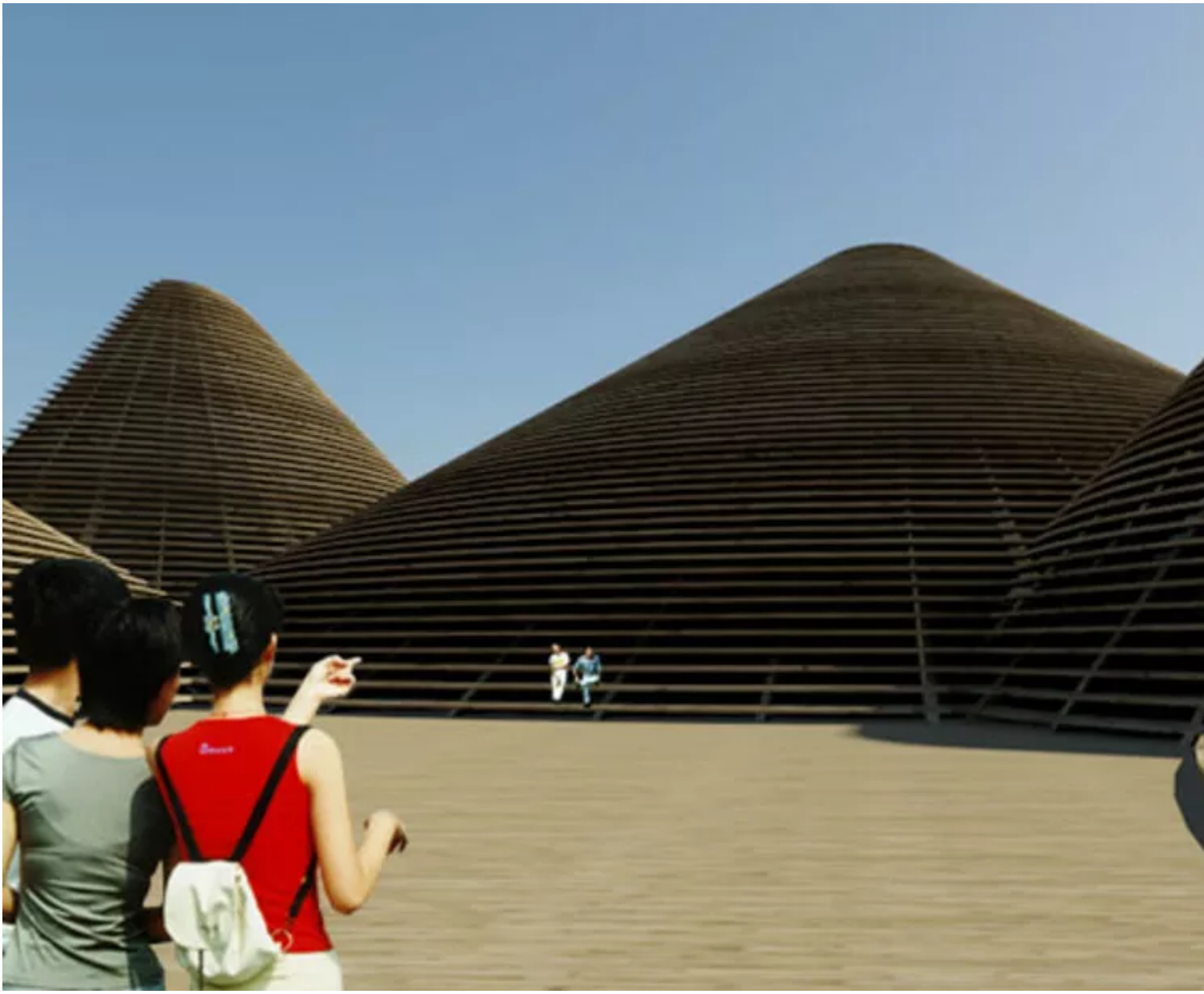
Food for soul

Alberto Saibene
19 Marzo 2015

In una delle ultime domeniche di Quaresima vado a Greco, una delle periferie un tempo industriali della cittÃ . Centro della comunitÃ di quartiere Ã¨ la parrocchia di San Martino in Greco. Qui don Giuliano accoglie i fedeli sulle soglie della chiesa con uno squillante Â«Buona domenicaÂ», allontana una questuante, e a me, che gli chiedo dello stato di avanzamento lavori dell'annesso teatro, risponde brusco: Â«non vede il ponteggio!Â». L'ho visto il ponteggio del teatro â??anni trentaâ?•, cosÃ¬ come in facciata osservo un affresco di San Martino che divide il mantello con un bisognoso. Ero curioso di capire comâ??Ã¨ il luogo dove si svolgerÃ lâ??iniziativa promossa dalla Curia Arcivescovile di Milano e dalla Caritas Ambrosiana per dar corso all'intuizione che Massimo Bottura, chef stellato tra i piÃ¹ quotati del momento, e Davide Rampello, curatore del Padiglione Zero, hanno avuto qualche mese fa. L'idea Ã¨ quella di riutilizzare gli avanzi che ogni giorno i ristoranti (non si capisce bene quali) dellâ??EXPO produrranno e offrirli a Â«una mensa che sarÃ un luogo dâ??arte e BellezzaÂ». Cito dal sito dellâ??iniziativa che cosÃ¬ prosegue: Â«Il Refettorio Ambrosiano vedrÃ in azione il Politecnico di Milano che curerÃ la ristrutturazione. Gli ambienti saranno impreziositi da opere dâ??arte create per lâ??occasione da alcuni dei principali artisti contemporanei: Enzo Cucchi, (â?¦) Mimmo Paladino, Giuseppe Penone. Nel grande salone centrale saranno disposti 12 grandi tavoli realizzati dai piÃ¹ importanti designer italiani: Mario Bellini, Pierluigi Cerri, Aldo Cibic, Michele De Lucchi, Giulio Iacchetti, Piero Lissoni, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Franco Origoni, Gaetano Pesce, Italo Rota, Dwan Terry, Matteo Thun, Patricia UrquiolaÂ». Onore ad artisti e designer che hanno donato le loro opere, anzi Sothebyâ??s ha dedicato a dicembre unâ??asta per battere copie dei tavoli e dare una dotazione allâ??iniziativa (il budget necessario Ã¨ di 800.000 euro), ma lâ??insieme, come dire, stride. Segnalo sullâ??argomento un bellâ??articolo di Giorgio Fontana su â??Internazionaleâ?• in cui si descrive la situazione milanese, lâ??incremento degli assistiti, le benemerenze delle varie associazioni, tra cui naturalmente quelle legate alla diocesi ambrosiana.

A me pare che lâ??incontro tra Rampello e Bottura sia una bella sintesi tra emozioni e storytelling, le â??filosofieâ?• che, negli ultimi decenni, hanno scandito la comunicazione nel nostro paese. Basta ascoltare lâ??intervento di Bottura, reperibile in rete, a *IdentitÃ golose* in cui narra come Ã¨ nata lâ??idea: Â«Lo chef puÃ² essere a metÃ tra chi ha tutto e chi non ha niente. Quando parlai per la prima volta a Davide Rampello, insieme abbiamo detto: â??pazzesco, sarebbe un miracolo â?¦ Miracolo a Milano nel 2015, il film, lâ??Italia, gli anni Cinquanta. Cominciamo a pensare alla Stazione Centrale. Poi da Roma ci dissero di pensare alle periferie: dare orgoglio alle periferieâ??Â». CosÃ¬ i due ne parlano alla Caritas, incontrano don Giuliano e il gioco Ã¨ fatto. Ha dichiarato Bottura a â??Repubblicaâ?•: Â«FarÃ² un piatto con il pane, il pepe nero, il marsala e il riso. Ho scelto il pane che Ã¨ il cibo base per eccellenza, il migliore per poter sensibilizzare la gente sugli sprechi che non sono piÃ¹ accettabiliÂ». Sprecare il marsala? Ad ogni modo la nazionale dei grandi chef scende in campo, da Cracco a Oldani, da Ducasse a Marchesi (lâ??inventore del risotto con la foglia dâ??oro). Tutto questo avverrÃ in mezzo ai giovani, perchÃ©, si dice, devono imparare, ma solo fino a fine luglio, anche se assicura la Diocesi che lâ??iniziativa proseguirÃ anche senza chef stellati. Ai nostri dubbi risponde Rampello: Â«Ã? solo arroganza pensare che i poveri debbano stare in posti brutti o mangiare male. In fondo Milano ha il piÃ¹ bel refettorio del mondo che Ã¨ il Cenacolo e anche questo progetto racchiude lo spirito della cittÃ . Tutte le sue anime hanno dato qualcosa: lâ??universitÃ , il design, lâ??arte,

le aziendeÂ». 96 i poveri che potranno scoprire, giorno per giorno, dal 26 maggio al 31 luglio, le invenzioni dei grandi chef nel teatro di Greco.

Food for soul il nome dellâ??iniziativa. Passare dalle anime alle animelle (al marsala) Ã¨ questione di un attimo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO