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 città. Centro della comunità di quartiere è la parrocchia di San Martino in Greco. Qui don Giuliano accoglie i fedeli sulle soglie della chiesa con uno squillante «Buona domenica», allontana una questuante, e a me, che gli chiedo dello stato di avanzamento lavori dell'annesso teatro, risponde brusco: «non vede il ponteggio!». L'ho visto il ponteggio del teatro “anni trenta”, così come in facciata osservo un affresco di San Martino che divide il mantello con un bisognoso. Ero curioso di capire com’è il luogo dove si svolgerà l’iniziativa promossa dalla Curia Arcivescovile di Milano e dalla Caritas Ambrosiana per dar corso all'intuizione che Massimo Bottura, chef stellato tra i più quotati del momento, e Davide Rampello, curatore del Padiglione Zero, hanno avuto qualche mese fa. L'idea è quella di riutilizzare gli avanzi che ogni giorno i ristoranti (non si capisce bene quali) dell’EXPO produrranno e offrirli a «una mensa che sarà un luogo d’arte e Bellezza». Cito dal sito dell’iniziativa che così prosegue: «Il Refettorio Ambrosiano vedrà in azione il Politecnico di Milano che curerà la ristrutturazione. Gli ambienti saranno impreziositi da opere d’arte create per l’occasione da alcuni dei principali artisti contemporanei: Enzo Cucchi, (…) Mimmo Paladino, Giuseppe Penone. Nel grande salone centrale saranno disposti 12 grandi tavoli realizzati dai più 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 Urquiola». Onore ad artisti e designer che hanno donato le loro opere, anzi Sotheby’s ha dedicato a dicembre un’asta per battere copie dei tavoli e dare una dotazione all’iniziativa (il budget necessario è di 800.000 euro), ma l’insieme, come dire, stride. Segnalo sull’argomento un bell’articolo di Giorgio Fontana su “Internazionale” in cui si descrive la situazione milanese, l’incremento degli assistiti, le benemerenze delle varie associazioni, tra cui naturalmente quelle legate alla diocesi ambrosiana.

A me pare che l’incontro tra Rampello e Bottura sia una bella sintesi tra emozioni e storytelling, le “filosofie” che, negli ultimi decenni, hanno scandito la comunicazione nel nostro paese. Basta ascoltare l’intervento di Bottura, reperibile in rete, a *Identità golose* in cui narra come è nata l’idea: «Lo chef può essere a metà tra chi ha tutto e chi non ha niente. Quando parlai per la prima volta a Davide Rampello, insieme abbiamo detto: ‘pazzesco, sarebbe un miracolo … Miracolo a Milano nel 2015, il film, l’Italia, gli anni Cinquanta. Cominciamo a pensare alla Stazione Centrale. Poi da Roma ci dissero di pensare alle periferie: dare orgoglio alle periferie’». Così i due ne parlano alla Caritas, incontrano don Giuliano e il gioco è fatto. Ha dichiarato Bottura a “Repubblica”: «Farò un piatto con il pane, il pepe nero, il marsala e il riso. Ho scelto il pane che è il cibo base per eccellenza, il migliore per poter sensibilizzare la gente sugli sprechi che non sono più accettabili». Sprecare il marsala? Ad ogni modo la nazionale dei grandi chef scende in campo, da Cracco a Oldani, da Ducasse a Marchesi (l’inventore del risotto con la foglia d’oro). Tutto questo avverrà in mezzo ai giovani, perché, si dice, devono imparare, ma solo fino a fine luglio, anche se assicura la Diocesi che l’iniziativa proseguirà anche senza chef stellati. Ai nostri dubbi risponde Rampello: «È solo arroganza pensare che i poveri debbano stare in posti brutti o mangiare male. In fondo Milano ha il più bel refettorio del mondo che è il Cenacolo e anche questo progetto racchiude lo spirito della città. Tutte le sue anime hanno dato qualcosa: l’università, il design, l’arte, le aziende». 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 dell’iniziativa. Passare dalle anime alle animelle (al marsala) è questione di un attimo.

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

