

Mantegna e Caritas insieme ai fornelli per un pasto agli ospiti del rifugio

Il progetto con gli studenti del serale per concretizzare il concetto di ospitalità e di accoglienza

Per una minoranza residuale l'implorazione di Alessandro Bergonzoni («Cessate il cuoco!») vale quanto una tavola mosaica. Beninteso, c'è posto per tutti su questo mondo, ma è legittimo non amare i cooking show televisivi dilaganti in ogni ora del giorno, il ceffo professorale e ieratico degli chef imprenditori e testimonial di se stessi, la gastronomia sempre più nelle mani della società dello spettacolo e del mercato. Non quello rionale, che ci sta, l'altro, quello che si fa gli affari suoi e non i nostri. Detto questo, va da sé che il cibo e la nutrizione siano cifre culturali, importanti non solo per sopravvivere, ma anche per gustare il piacere della gola, liberare la fantasia o mettere in moto l'economia sostenibile. Basterebbe solo prendere coscienza e cercare di rimediare a una contraddizione: tutta questa pletera di vivande e piatti raffinati nasconde un angolo cieco abitato di uomini che hanno poco o nulla da mangiare.

Giunge benemerita l'iniziativa dell'Istituto Andrea Mantegna, scuola alberghiera, in

collaborazione con la Caritas che si svolgerà stasera: un progetto didattico, sociale e solidale, che coniuga lavoro, cittadinanza attiva e educazione civica. Un progetto che coinvolge gli studenti del corso serale e i senza tetto del rifugio diocesano. Non è una cena mondana, ma il coronamento di un doppio laboratorio rivolto a raccogliere i piatti della memoria e realizzarli nello spirito della convivialità, che non è solo mettere i piedi sotto lo stesso tavolo ma sentirsi comunità ospitale.

La parola ospite è una parola che fa dell'ambiguità linguistica una risorsa «politica»: designa l'ospitante e anche l'ospitato. Priya Basil, autrice di un recente saggio strepitoso (Elogio dell'ospitalità. Riflessioni sul cibo e sul significato della generosità, **Il Saggiatore**) ricorda che la vera maturità delle persone e dei popoli consiste nel saper passare da ospitati a ospitanti. L'idea portante è l'accoglienza. Ospitalità non significa dunque esibire il tovagliato, disporre correttamente le posate, saper ricevere gli invitati, ma prendersi cura della loro

felicità facendoli sentire a loro agio, come del resto già suggeriva Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 - 1826), politico e gastronomo leggendario della cucina francese. Le ricette e i piatti sono una forma di scambio di saperi e sapori, forse la forma più primitiva di open source. Non esistono piatti etnici ortodossi, tutto è reinventabile. Le cucine sono luoghi cosmopoliti e interculturali, un crocevia tra traduzioni, tradizioni e tradimenti.

La proposta Mantegna-Caritas si ispira ai Refettori di Massimo Bottura, il cui comandamento è prendersi cura delle persone bisognose di assistenza attraverso il cibo, che è sussidio primario. Il cibo degli scarti, o meglio dagli avanzi della società dei consumi: prodotti invenduti, non utilizzati, vicini alla scadenza, ma preparati e pensati con il cuore da grandi chef. Non un gesto meccanico di misericordia, ma un atto di fratellanza e di empatia che ridà dignità a chi vive il disagio della povertà, trasformando - se vogliamo è un miracolo - il cibo destinato ai cassonetti in leccor-

nia.

Ma alla base del percorso laboratoriale Mantegna-Caritas c'è anche altro: il dialogo sulla biodiversità tra Carlo Petrini e Stefano Mancuso che in libro edito per i tipi della Giunti nel 2015 invocano un cambio di paradigma (stili di vita e modelli produttivi) per scongiurare il collasso del pianeta, senza dimenticare la riflessione altissima di Ludwig Wittgenstein, secondo cui «l'etica e l'estetica sono una cosa sola». Vale a dire che non esiste il bello senza il buono e viceversa.

E ancora: cucinare insieme, come è avvenuto durante il laboratorio e come si ripeterà stasera, è anche il modo per recuperare memorie del passato e vivere quel vissuto emozionale che tanto ci è mancato nel tempo morto del Covid. Il tempo della cucina, povera soprattutto, invece è fatto di festa collettiva, di riti e sacralità di preparazione che diventano racconto, biblioteca di storie, prossimità di destini. C'è chi ha fame e chi solamente appetito: sono due narrazioni antitetiche.

Nino Dolfo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cibo e solidarietà
Gli studenti serali dell'istituto alberghiero Mantegna in città in collaborazione con la Caritas organizza un pranzo per i senzatetto che trovano ospitalità nel rifugio dell'associazione perché avere fame è diverso da avere appetito

Aluto

● L'iniziativa dell'Istituto Andrea Mantegna, scuola alberghiera cittadina, in collaborazione con la Caritas Diocesana si svolgerà stasera: un progetto didattico, sociale e solidale, che coniuga lavoro, cittadinanza attiva e educazione civica

● Il progetto coinvolge gli studenti del corso serale dell'istituto e i senza tetto del rifugio diocesano