

## Le storie

I catering di «M'ama Food» e la pasticceria «Art is». Le coop: «Giù le barriere»

# Focacce, gelati, torte e cous cous

## Ecco i menu delle cucine sociali

### Carcere e centri profughi, il riscatto passa dalla cucina

La panetteria è di taglia mignon, tre clienti e non ci si rigira più. In via Santa Teresa, dietro piazza Abbiategrasso, quartiere ad alta densità di anziani, i tempi sono quelli lenti della pensione, difficile avere la folla in negozio. Il problema semmai è la curiosità: il laboratorio è a vista e ai vecchi piace piazzarsi davanti alla vetrata. Così non escano più dal negozio. «È pensare che l'idea del punto vendita era stata scartata per i costi, eravamo orientati a un luogo di sola produzione», racconta Andrea Minotti della cooperativa Via Libera, che dopo Gustop, tavola calda che impiega personale disabile, prosegue il percorso nel «social food» con la panetteria Gustolab ([gustop.it](http://gustop.it)). Aperta a marzo, ha già importanti clienti, come l'Ikea di Corsico. «Puntiamo sulla qualità, solo farine bio-

logiche». A impastare, sotto la guida di un panettiere e un ragazzo uscito dalla scuola, giovani con disabilità. «L'esperienza ci ha insegnato che si può fare, basta trovare la mansione giusta per ognuno».

Il lavoro in cucina come strumento di integrazione e riscatto. È un concetto che conosce bene Silvia Polleri, che dieci anni fa ha dato vita, all'interno del carcere di Bollate, al catering «Abc Sapienza in Tavola» ([caterin-gabc.it](http://caterin-gabc.it)). Gourmet eccezionale, aveva deliziato i palati della borghesia milanese. Sfidando pregiudizi e difficoltà, è riuscita a ricreare con i detenuti lo stesso livello di eleganza e qualità. Oggi i suoi camerieri in livrea servono ai matrimoni, a cene private e a eventi aziendali. Offrono piatti della tradizione preparati nella cucina della casa di reclu-

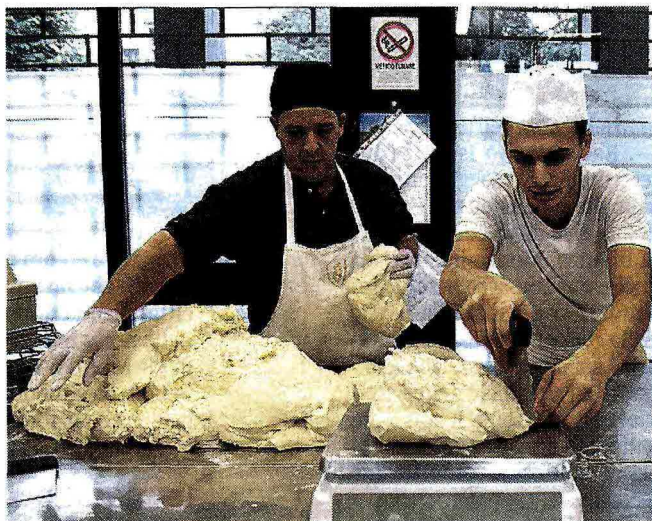
sione. «Il carcere ruba fantasia e immaginazione», racconta Polleri. «Quando sono arrivata, la ristorazione proponeva un menu triste e ristretto. Il catering ha ridato le ali a persone del settore, che hanno recuperato una professionalità che sembrava persa e riacquisito dignità».

Cucina di «meticcio» quella del catering multiculturale M'ama Food, nato nel centro di accoglienza per rifugiate politiche di Farsi Prossimo ([mamafood.it](http://mamafood.it)). «Avevamo notato una diversa energia ogni volta che si cucinava per una festa», racconta Elena Romano, «così abbiamo pensato a un progetto sul cibo, che legasse donne con tradizioni diverse». Un corso di formazione per dare le basi e insegnare regole di sicurezza alimentare, poi via in cucina. Due anni dopo le sambusa so-

male, il fataya senegalese, il cous cous con pollo del Togo compaiono con sempre più frequenza sulle tavole dei banchetti di nozze. Il Gambero Rosso ha premiato M'ama Food per la formula innovativa e il Fuori Salone si è accaparrato le loro specialità.

E il dolce sociale? C'è: in via Adriatico, a Niguarda, ha aperto da poco sotto una pioggia scrosciante «Art is», gelateria-pasticceria ([facebook.com/gelateriaArtis](http://facebook.com/gelateriaArtis)). «Abbiamo capito che la formula funzionava quando siamo arrivati, nonostante l'acqua, alla settecentesima coppetta», dice Massimiliano Bignami. Nel laboratorio dove nascono torte golose — qui è stata preparata quella per il compleanno di don Virginio Colmegna — e un gusto al pistacchio diventato già una hit, lavora una brigata di 15 persone, fra cui giovani con disagio psichico.

Marta Ghezzi



Mani in pasta La gastronomia sociale «Gusto Lab» (Fotogramma)



Chef Nella cucina M'ama Food

