

UN SANTO PER AMICO

■ *Catia Di Luigi*

GABRIELE tra NOI



*Immagini del ristorante
InGalera di Bollate;
sotto al titolo: Paolo Longoni,
chef del locale
di via Montegrappa (Milano)*

VICINO agli ALTRI

Se non puoi pagare, dai una mano. A Monza apre una trattoria popolare, che propone una cucina per tutti. O meglio per chi si trova in difficoltà e per gli emarginati. Dietro ai fornelli del locale di via Montegrappa 48, in zona San Rocco, c'è lo chef Paolo Longoni, un passato da giornalista e una passione per la cucina e per tendere la mano agli altri. Ed è proprio questo lo spirito del locale, progetto che vede coinvolti Fondazione Monza Brianza, Africa



70 e il circolo Arci Scuotivento: favorire l'accesso al cibo sano e di qualità ai nuovi poveri, che non si rivolgono ai tradizionali canali di aiuto. Così chi non ha i soldi per saldare il conto si vede arrivare tra le mani un voucher orario, per svolgere piccoli lavoretti nel locale o dare una mano in cucina per saldare il conto: dalle pulizie all'imbiancatura, dalla manutenzione del sito web al lavare i piatti con tutta la libertà di sbizzarrirsi con le proprie capacità e generosità. I prezzi per un pasto completo sono popolari, come vuole il nome del locale: intorno ai 10 euro. Ma se qualcuno vuole lasciare qualcosa di più, quei soldi verranno messi a disposizione di quanti non possono pagare il conto per interno.

Mangiare al ristorante nel segno di una riscoperta socialità, ormai a Milano sta diventando un'abitudine, e quando il fine è anche solidale l'iniziativa merita di essere raccontata. Dopo l'esperienza del Refettorio ambrosiano, che ha visto insieme quattro chef stellati nello spazio rinnovato del teatro

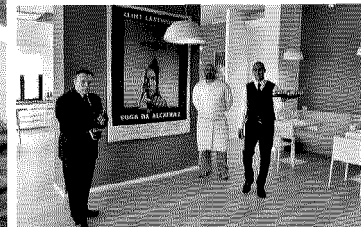
greco alla periferia della città lavorare per la solidarietà, qualche mese fa è stata la volta di *InGalera*, il ristorante del carcere di Bollate che offre una seconda chance ai detenuti, permettendo loro di imparare un lavoro sotto la guida esperta di chef ed esperti di sala. Ma nel capoluogo lombardo si segnalano anche le iniziative multiculturali della cucina sociale kosher, che distribuisce pasti gratuiti ad anziani con il minimo della pensione, imprenditori falliti, uomini e donne che hanno perso il lavoro, ma anche papà separati e profughi. Insomma bisognosi, senza distinzioni religiose o sociali.

Mentre nella periferia sud di Milano, qualcuno combatte l'indifferenza verso la disabilità intellettiva con acqua, farina, idee e colori in un laboratorio di panificazione e pasticceria, vendita al dettaglio, confezioni regalo di prodotti alimentari e consegna a domicilio. Sette dipendenti con disabilità intellettiva, sfornano a *Gustolab* quotidianamente circa 80 chili di prodotti biologici cer-

tificati di alta qualità, servendo privati e aziende. Un'idea nata grazie al sostegno della Fondazione *De Agostini*, attenta all'inclusione delle persone con disabilità. *Altrostampo* è invece un laboratorio di progettazione grafica, stampa digitale e consegna ordini, un luogo dove le persone più fragili e svantaggiate possono imparare un mestiere, mettersi alla prova, coltivare la creatività e diventare protagonisti del proprio futuro professionale.

E da Milano, capitale della solidarietà, a Isola del Gran Sasso, dove Gabriele arriva nel 1859 in piena carestia, il giovane passionista si presta svelto e scattante a distribuire da mangiare a trecento poveri, tanto da guadagnarsi il titolo di consolatore dei poveri. La povertà della vita comunitaria non gli è sufficiente. "Che poveri siamo noi se non ci manca niente" si rammarica. Per se stesso sceglie e racimola le cose più povere, gli indumenti più logori, pezzetti di filo per rammentare, tozzi di pane. Ma lui quanto è povero per sé, altrettanto è impegnato che non manchi nulla agli altri. "È tutt'occhi per spiare i bisogni di ognuno".

catia diluigi@inwind.it



InGalera
il ristorante del carcere
più stellato d'Italia