

Primo piano

La solidarietà in tavola



Cucina solidale Il buon cibo che fa del bene

L'associazione. Dalle sinergie con la Croce Azzurra all'esperienza di RistorExpo: l'impegno dei nostri chef

LUCA PINOTTI

È un'arte antica, profondamente italiana che sull'onda dell'entusiasmo per le trasmissioni a tema, che popolano la tv e internet a ogni ora del giorno e della notte, è letteralmente decollata.

L'arte della buona cucina è sempre più coinvolgente e trova sempre nuovi "sostenitori". In prima fila, a Como, l'Associazione provinciale Cuochi è un punto di riferimento nell'ambito della formazione, del collegamento con il mondo del lavoro e delle nuove sfide legate a sostenibilità e volontariato.

Pochesettimane fa si è rinnovato il Consiglio direttivo: la nuova presidente è la marianese Barbara Girardi, 55 anni, cuoca alla Cascina di Mattia di Fecchio, prima donna ad assumere tale carica a Como. È stata scelta sulla base di un programma articolato, che verte su alcuni punti: favorire occasioni di incontro e dibattito in particolare con associazioni del terzo settore, promuovere la cultura enogastronomica locale, la tutela del patrimonio storico e una vita ecosostenibile, dare sviluppo alla formazione dei giovani e all'aggiornamento professionale e organizzare premi o manifestazioni per evidenziare la qualità dei cuochi comaschi. Un impegno sul territorio notevole, per un'associazione che può contare su 350 soci tra cuochi e aspi-

ranti tali. Portavoce di un cibo che "fa bene", che arricchisce e forma nuove leve, come conferma la neopresidente Girardi, ex maestra da trent'anni, ricollocata nella ristorazione: «Il tema della formazione per noi è prioritario, soprattutto nella sua accezione "ecosostenibile" ed eseguita in particolare dall'ex presidente Massimiliano Tansini. Aiutiamo i nostri ragazzi anche nell'approccio nelle aziende legate alla ristorazione. In questo senso, è prioritaria la collaborazione con le scuole. Hanno scorso, alcuni studenti meritevoli del Cfp di Monte Olimpino e del Pnaeip hanno disputato i mondiali in Lussemburgo di "Arte in cucina", confrontandosi con gli chef in una dimensione nuova».

Altro momento importante è il progetto "La cucina del mercoledì": «Sono corsi per chi cucina, anche a livello amatoriale. Chi è interessato, ha la possibilità di vedere all'opera veri chef e lavora con loro in cucine tradizionali, pasticcerie o panetterie». Non manca un collega-



**Ai vertici
dell'associazione
è stata nominata
Barbara Girardi**

mento con il mondo del volontariato e del terzo settore: «Da molti anni abbiamo una sinergia con la Croce Azzurra di Cadorna, per l'organizzazione di eventi. Un'altra splendida esperienza è stata fatta pochi giorni fa, in occasione di RistorExpo a Lario: una squadra di ragazzi con disabilità era in gara con i risotti, vincendo due ori e sei bronzi, è stato un bel momento».

Fortissimo il legame con il territorio: «La conoscenza della nostra realtà, dei differenti ambiti di lavoro, dall'osteria, al lagriturismo, al ristorante stellato, e dei prodotti locali sono cardini per questa professione. Ai nostri allievi viene spiegato il piatto tipico, come si rinnova nel tempo e come può essere cucinato in modo più sostenibile, per esempio limitando l'utilizzo di uova, magari limitare l'apporto di grassi o favorendo una materia prima limitandone un'altra». E le tante trasmissioni tv dedicate alla cucina sono un aiuto o sono in qualche modo futurivanti? «Dal punto di vista dell'informazione sono molto importanti, ma si sa prima che sono delle "costruzioni". Il mondo del lavoro è diverso, perché ogni ristorante è profondamente diverso. Per questo puntiamo sul forientamento: è fondamentale che i nostri ragazzi conosca le varie realtà e che possano verificarle in prima persona».

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO



L'arte della buona cucina è sempre più coinvolgente e incontra nuovi "sostenitori". In prima fila, a Como, l'Associazione provinciale Cuochi

Un bicchiere all'Enoteca popolare Ponte con l'agricoltura contadina

C'è una corrente di pensiero secondo la quale il vino, oltre a essere buono, deve essere anche giusto. Una linea tracciata da Luigi Veronelli, compianto gastronomo, filosofo, giornalista e conduttore televisivo, ma soprattutto figura centrale nella valorizzazione e nella diffusione dei vini italiani. Proprio a lui e ai suoi allievi si ispira l'Enoteca Popolare, un circolo sociale, prima ancora che

uno spazio in cui degustare un buon vino, recentemente nato a Cantù, in via Brambilla. Si tratta, fondamentalmente, dell'associazione di Arci "Terra e Libertà" (nome tratto dal motto dello stesso Veronelli), che da 15 anni a questa parte organizza il rinomato "Lario Critical Wine", diffondendo sul territorio la cultura del bere buono e rispettoso. «Enoteca Popolare è un progetto nuovo, estensione di ciò che,

però, facciamo da tempo con il circolo - spiega Gabriele Cantù, una delle anime della realtà canturina - Il nostro scopo produrre circuiti e relazioni sociali virtuosi, nel rispetto di terra e del territorio. Cerchiamo di valorizzare i piccoli produttori, di diffondere una cultura della salvaguardia della terra e, in particolare, delle autoctone». La differenza rispetto all'attività che Arci "