

Il cibo

Platano, cous cous e mix nutrizionista: i piatti "strani" dei vicini

«Il problema delle cene di Ricetta Milano è che, fra riso biryani pachistano, mafe senegalese, sambusa somalo e djolof ganese, non sai decidere. E allora assaggi tutto! Grazie a Farsi Prossimo Onlus, al Consorzio Farsi Prossimo e al Centro Accoglienza di via Monluè», si legge in uno dei mille post pubblicati sui social e sul sito ricettamilano.it in questi giorni in vista della serata piena di sapori e solidarietà.

Perché quella di domani sarà anche una giornata all'insegna della buona gastronomia, della cucina e del cibo intesi come strumenti di comunicazione fra genti di diversa provenienza, perché davanti a un piatto le diffidenze e le paure si sciolgono. Il cibo è il miglior viatico alla condivisione, alla conoscenza, alla costruzione di legami e di amicizia. Anche per questo fioccano da tutta Milano le proposte di piatti da portare al parco domani. «Il cous cous e la polenta la faranno da padroni, accomunando tanti popoli sopra e sotto l'Equatore», spiega Emanuela Vita, presidente di Kamba, l'associazione che l'assessore alle Politiche sociali

Piefrancesco Majorino ha delegato ad organizzare la giornata dei record culinari e solidali. «Poi avremo tanta parmigiana, platano con le arachidi, fagioli brasiliani, cous cous – aggiunge Vita – Alcuni nostri sponsor come Spontini porterà la pizza. Chi vorrà portare da casa il piatto della propria infanzia. Alle tantissime famiglie che porteranno cibo da casa, abbiamo ricordato che nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie concordate con la Prefettura, ognuno mangia il suo, se non c'è l'autorizzazione prevista dalla legge».

Ci saranno anche le ricette del Refettorio Ambrosiano di Greco. I cuochi della mensa solidale, gestita da Caritas prepareranno per circa 500 invitati uno dei loro piatti forti: un rollè di carne in salsa verde. «Un piatto semplice, nutriente, capace di valorizzare tutti gli ingredienti e quindi anti-spreco, nella filosofia del Refettorio», sottolinea la cuoca Ilenia di Pietro. I commensali potranno consumare il loro menu sulle tovaglie della campagna internazionale per l'accoglienza "Share the journey" su cui sono

stampate le parole di papa Francesco: «La speranza è la spinta a condividere il viaggio, perché il viaggio si fa in due: quelli che vengono nella nostra terra, e noi che andiamo verso il loro cuore, per capirli, per capire la loro cultura, la loro lingua».

«Ritrovarsi intorno alla stessa tavola, tra persone di provenienze diverse, serve a recuperare quel senso di convivialità, partecipazione, solidarietà che ci fa riconoscere come appartenenti tutti a una sola famiglia: quella umana», ribadisce Luciano Gualzetti, direttore di Caritas, che come tutta la Curia ha condiviso in pieno l'evento e le sue ragioni.

Molte le adesioni inattese, come quella del Centro Medico di piazza Sant'agostino che promette: «Porteremo con noi con una ricetta originale: "Unione e colori nella cucina del Santagostino". Una ricetta tutta nostra, pensata da tre nutrizioniste come un mix sano e bilanciato tra la cucina italiana e quella brasiliana. Così trasmettiamo il nostro punto di forza e ricchezza: la diversità».

— z.d.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le proposte

Il rollè di carne del Refettorio Ambrosiano e la pizza di Spontini

