Da MOMO buona tavola, amore e integrazione

momo-integrazioni-e-buona-tavola-02-99a08d9a



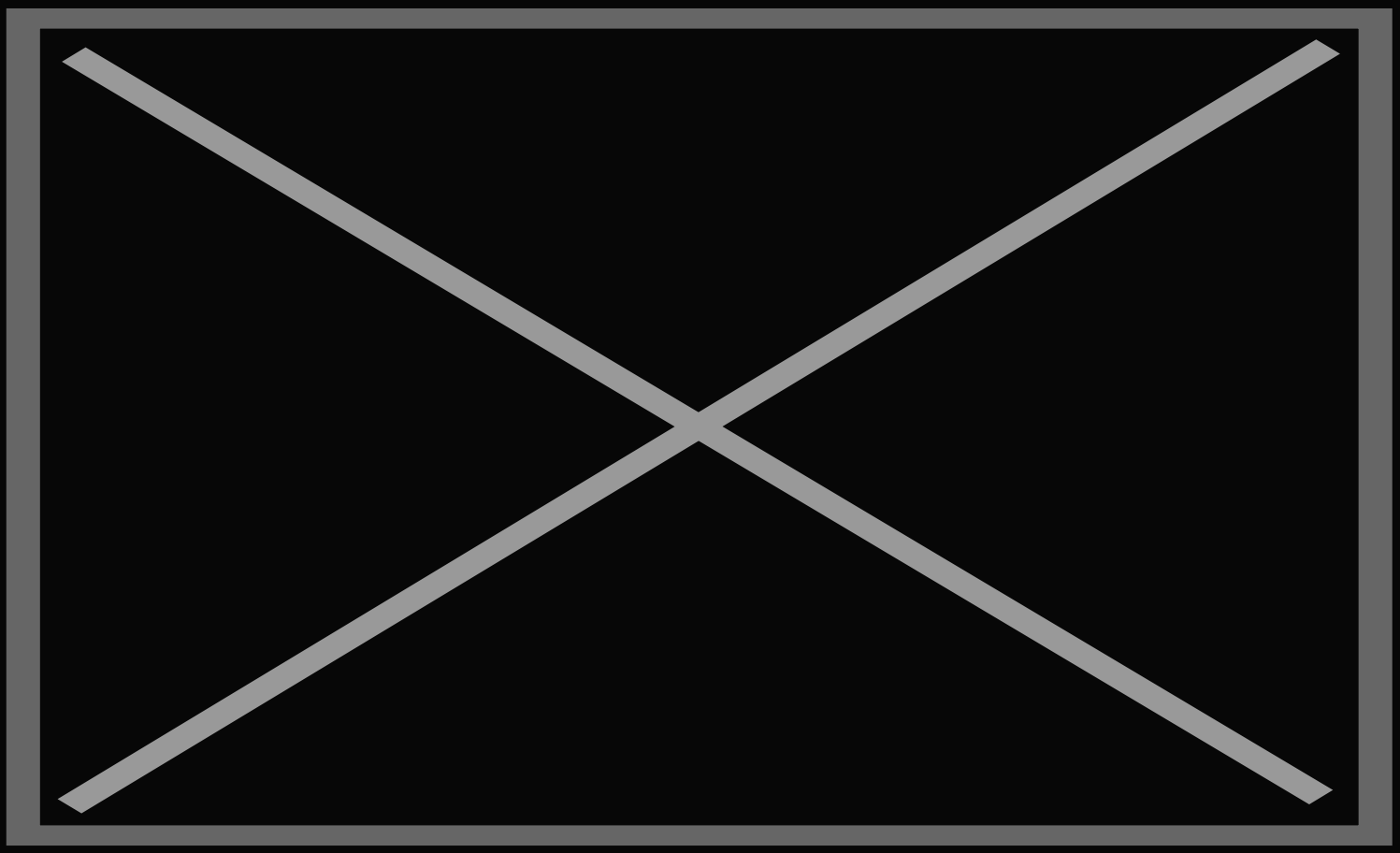
" o e mio marito **El Hadji** volevamo creare un ponte simbolico e culturale tra l'Italia e il Senegal… è bello e fondamentale intrecciare le tradizioni di due Paesi diversi tra loro". È così che **Marzia** inizia a raccontare la storia del **MOMO**, un locale in Piazza Minniti, nel cuore di Milano, a pochi passi dalla moderna Piazza Gae Aulenti e dalla 'verde maestosità' del bosco verticale. "L'ambiente è bello, rilassante… entrando al MOMO ci si tuffa per un po' in un'atmosfera che regala pace e piacevolezza". Continua a raccontare Marzia. Del resto, anche il nome del locale ne dà testimonianza, poiché richiama il titolo del noto romanzo di Michael Ende, nel quale si narra come la vita moderna e frenetica possa far perdere di vista i valori fondamentali, ossia la felicità e lo stare bene. Una storia di successo che evidenzia come l'integrazione tra persone che arrivano da parti del mondo opposte e con usanze differenti possa concretizzarsi in un luogo dove tutti si trovano sempre in armonia: la tavola. E Milano dà il meglio di sé in questo processo, mostrandosi una città aperta, pronta a dare merito a chi, con costanza e serietà, decide di intraprendere una professione difficile come quella della ristorazione.

GEMELLAGGIO TRA DUE CITTÀ



“È incredibile vedere quanti e quali siano i punti in comune tra Milano e Dakar, la capitale del Senegal – racconta El Hadji –. Sono due metropoli e, parlando di Dakar, si respira un clima europeo, senza tralasciare il folklore e le tradizioni di un Paese africano”. Chi ha avuto la fortuna di viaggiare e toccare con mano lo stile di vita di Dakar, rimane estasiato dai moderni e coloratissimi palazzi che si affacciano sul mare e sul porto, oggi uno dei più importanti dell’Africa. Un’atmosfera quasi magica e surreale che si rivive negli spazi e negli arredi del MOMO, come per esempio negli esterni del locale, dove si possono vedere dei tavolini ricavati dai legni delle piroghe senegalesi, imbarcazioni che hanno solcato le acque dell’oceano: “Sono strumenti che parlano della bellezza del mare, ma pure del coraggio e della fatica dei pescatori che lo affrontano ogni giorno”. Aggiunge El Hadji. Integrazione, lavoro e successo, anche nelle diversità dei sapori e dei gusti proposti a menù come per esempio la polpa di baobab: “In molti la richiedono, soprattutto per le proprietà benefiche della pianta, da sempre sacra agli africani – spiega El Hadji –. La usiamo tanto perché è adatta pure per chi ha disturbi d’intolleranza al lattosio ed è ottima per condire insalate o come base per i biscotti e i cocktail”. Saporita e deliziosa la polpa di baobab, al MOMO, la si può gustare anche nella versione ‘originale’, ossia nel bouye, una bevanda abitualmente consumata in Senegal, perfetta per rinfrescarsi nelle lunghe giornate africane. Da non perdere anche la fataya, il tipico finger food senegalese, una specie di panzerotto ripieno di carne o pesce e il Ceebou Jën, il piatto nazionale senegalese!

[caption id="attachment_163405" align="aligncenter" width="769"]



MOMO è un’oasi di pace nel moderno quartiere milanese di Isola dove fare un’esperienza unica di sapori e scambio culturale[/caption]

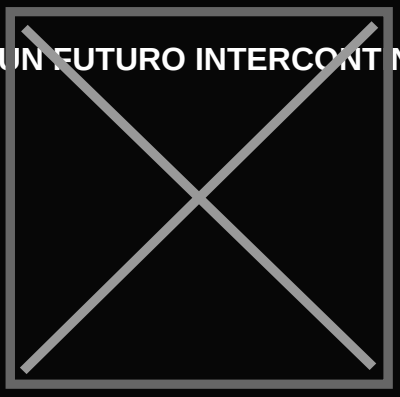
AL BANDO I PREGIUDIZI…



Dar vita a un locale di successo, in una città come Milano, non è facile. I motivi possono essere tanti, da quelli legati alla burocrazia a quelli legati ai pregiudizi ma, nel caso del MOMO, tutto ciò sembra essere stato subito superato. “Ci siamo incontrati durante gli anni dell’università – continua Marzia –, piano piano è nata la voglia d’intraprendere questo progetto

assieme ed è stato subito un trionfo! La cosa ci ha dato grande soddisfazione, soprattutto quando ci siamo resi conto che i prodotti più richiesti, oltre ai classici di sempre, erano (e sono) quelli senegalesi”. Del resto l’internazionalità, in molti casi, parte dalla cucina, dalla voglia di viaggiare, di assaggiare e di scoprire sapori diversi da quelli conosciuti: un background culturale che può essere vissuto anche assaporando un piatto o una ricetta.

UN FUTURO INTERCONTINENTALE



Marzia ed El Hadji sono due persone eccezionali, il loro entusiasmo e la loro ‘delicatezza culturale’ si tocca con mano in ogni angolo del MOMO: una grande casa bianca, i mobili sono in legno recuperato, gli sgabelli sono stati ricavati da secchi di zinco, oltre a meravigliosi e caleidoscopici tessuti wax appesi alle pareti… in aggiunta verde e piante ovunque. “In fondo al corridoio del locale c’è anche uno shop dove si possono acquistare oggetti e prodotti tradizionali, così da portarsi a casa un po’ di Senegal – aggiungono i proprietari del MOMO –: ci sono marmellate, caffè, miele, abbigliamento, borse e una galleria fotografica che racconta il nostro amore”. E se a Marzia e a El Hadji si chiede quali siano i loro sogni per il futuro rispondono con un sorriso sulle labbra: “Vorremmo portare il MOMO a Dakar e unirlo alla sartoria che abbiamo già, in uno spazio multifunzionale dove si mescolano bar e ristorante, con la produzione a vista di abbigliamento artigianale. È un progetto ambizioso… ma i sogni stanno sempre alla base del successo”.

La bevanda sacra del Senegal