Massimo Bottura trasforma gli scarti di Expo

massimo-bottura-5b22c996

Il furgone arriva alle 9,42. L’uomo in canottiera che lo conduce dev’essere ormai abituato alla fibrillazione che accompagna ogni cassetta scaricata. Come bambini che scartano i regali di Natale, cuochi, aiutanti e volontari non fanno nulla per nascondere entusiasmo o delusione: per il basilico, per gli hamburger di carne piemontese, per il burro, per la frutta tropicale. E quando spunta una cassa piena di croste di grana, scatta addirittura una piccola ovazione. La scena si ripete ogni mattina, nel quartiere Greco, periferia nord di Milano, dove al posto del teatro ad animare la piazzetta è arrivato il Refettorio Ambrosiano, che da giugno offre cena e bellezza a persone in difficoltà. Il progetto della Caritas milanese, sviluppato con il regista Davide Rampello e lo chef Massimo Bottura, è nato con l’Expo ed è destinato a rimanere come eredità permanente in città. La sfida è duplice: trasformare gli avanzi di cibo provenienti dall’esposizione universale in piatti d’alta cucina per dare da mangiare a chi ne ha bisogno, grazie al contributo di chef stellati; offrire non solo cibo ma anche bellezza, cioè uno spazio gradevole, con arredi pregiati e opere d’arte. «Deve essere un vero luogo di ristoro per la persona - spiega il vicedirettore della Caritas Ambrosiana, Luciano Gualzetti - una tappa di passaggio in cui ritrovare non soltanto cibo ma anche dignità».

Massimo_BotturaGli «ospiti», come vengono chiamati, sono una cinquantina, ma il numero varia continuamente. Sono persone già in carico ai servizi della Caritas in città. Molti dormono al «Rifugio» allestito vicino alla Stazione Centrale, non lontano da questa mensa «di lusso», dove gli scarti del «Supermercato del mondo», cioè lo spazio della Coop all’Expo, vengono affidati al genio degli chef stellati che Bottura è riuscito a coinvolgere. Oggi in cucina, insieme al maestro modenese e al francese Julien, l’aiuto cuoco che lavora stabilmente al Refettorio, c’è l’americano Daniel Patterson, che è riuscito a portare due stelle Michelin al suo ristorante Coi di San Francisco. Oltre alla cena, c’è da preparare il pranzo al quale sono stati invitati gli anziani del quartiere. Dagli avanzi scaricati dal furgoncino bisognerà proprio trarre il massimo. Bottura non sta fermo un attimo, apre tutti i frigoriferi, riversa frutta e verdura nella brasiera, mette a grigliare aromi e persino bucce di banana, fa tritare fino all’ultima scorza di grana, usa le quattro-foglie-quattro di menta residue da mescolare al basilico per «un pesto non pesto», fatto con il pane grattato perché non ci sono pinoli. «Le cipolle sono finite?

Bene, e allora vorrà dire che non ne mettiamo più», dice all’anziano volontario, un attimo prima di gridare a Julien: *"In frigo ho trovato un avanzo della zuppa di Alain Ducasse (chef francese, che ha cucinato al Refettorio pochi giorni prima, ndr) : dobbiamo usare tutto, i frigoriferi devono essere sempre vuoti"*.

I volontari osservano e cercano di girare al largo. Tra poco toccherà a loro servire quei piatti, nel bel salone, dove gli «ospiti» cominciano ad arrivare quando è ancora pomeriggio. Volti d’Africa nera, del Maghreb, dell’Est Europa, tanta Italia. Alcuni conversano tra loro, chiedono dettagli sugli ingredienti, rievocano le pietanze che hanno apprezzato di più. Altri restano soli, aspettano le tre portate d’autore con lo sguardo fisso e senza dire una parola.

Fonte: Corriere.it