

MILANO

Cuochi “a colori”

UN PROGETTO CHE UNISCE CURA DEL CIBO
E CULTURE, PROFITTO E ATTENZIONE AL SOCIALE



Una delle cene internazionali preparate da “Cuochi a colori”.

Il nome dato all’attività avviata da un anno, “Cuochi a colori”, mi aveva incuriosito; le persone che me ne avevano parlato, Donatella, vulcanico architetto, e Maria Teresa, eclettica pedagogista, avevano fatto il resto. La proposta meritava di essere approfondita e raccontata. Mi ritrovo quindi in una Milano di fine ottobre, alle soglie della chiusura dell’Expo che per 6 mesi ha acceso i riflettori sul tema del cibo e dato lustro al capoluogo lombardo. Prima tappa l’associazione Arcobaleno che da oltre 30 anni opera al servizio dei migranti che popolano la città con corsi di alfabetizzazione, sportello di ascolto

e orientamento al lavoro, sostegno alle necessità primarie della persona. Da qui passano ogni anno centinaia e centinaia di uomini e donne delle diverse nazionalità e decine sono i volontari, tanti giovani, che ne permettono le attività anche nei fine settimana. Una storia ricca e lunga, quella di “Arcobaleno”, che abbiamo già raccontato sulle nostre pagine e che si lega in maniera vitale a una nuova iniziativa, “Cuochi a colori”. Tutto parte infatti da un’analisi delle competenze delle persone che ad “Arcobaleno” si rivolgono per cercare un lavoro. «Da quel momento – mi confida Donatella – non ci siamo

«Abbiamo avuto chiara da subito l'importanza di valorizzare le competenze anche culturali di queste persone – dice Maria Teresa –, per cui la nostra non è una proposta culinaria, è molto di più».

dati pace: come è possibile, ci siamo chiesti, che queste persone arrivino nel nostro Paese con una competenza così alta e noi la ignoriamo e le mandiamo a fare le badanti, le colf o i muratori, se va bene? Da qui l'idea di un progetto più complesso che partisse dalla creazione di una serie di imprese in grado di riattivare le loro capacità creative».

Ascolto con interesse le buone intenzioni delle mie interlocutrici, quando a un certo punto arriva Sri. Di origine indonesiana è una delle 9 persone che portano avanti le attività di Cuochi a colori. Sono in prevalenza donne, ma ci sono anche due uomini e provengono da 9 diversi Paesi: Indonesia, Marocco, Egitto, Perù,



Brasile, Sri Lanka, Costa d'Avorio, Filippine e Thailandia. Qualcuno vive a Milano da poco tempo, altri da diversi anni e c'è chi si definisce italo-thailandese, come Cristina che è nata qui. La gioia di vivere di Sri, l'impegno con cui lavora, mi confermano quanto detto da Maria Teresa e Donatella. Di fatto come funziona? In tanti modi. In una Milano dove si usa, a un certo livello sociale, chiamare uno chef in casa per una cena o un ricevimento, Cuochi a colori offre un pacchetto diversificato: si va dalle cene in casa per poche o tante persone, a buffet per gruppi numerosi in occasione ad esempio di convegni. «Le nostre

cucche, però – specifica Donatella –, portano nelle case di Milano e dintorni la cucina dei loro Paesi, unendo racconto e cibo, che è da una parte una scusa ma anche un veicolo, dice moltissimo della cultura che lo esprime e noi vorremmo che raccontasse molto della persona che lo prepara. Succede così che si creano dei legami fra le cuochi, la padrona di casa e i suoi invitati».

L'idea iniziale era di un servizio a domicilio, ma nel frattempo si è evoluta: ad esempio cene di questo tipo sono state richieste da alcune agenzie di viaggio che volevano promuovere un certo Paese.

Ma non chiamatela cucina etnica, almeno non nel senso in cui questo termine viene percepito nell'immaginario collettivo: posti in cui si paga meno e dove non sempre la qualità è eccelsa. La sfida, infatti, è quella di offrire un servizio di qualità a partire dalle materie prime che si utilizzano, assicurandone la tracciabilità finanche a puntare sul biologico. Stiamo parlando infatti di un'impresa profit che si deve confrontare col mercato, anche se fortemente ispirata da principi sociali che ne animano lo statuto, e la scelta del target di riferimento punta proprio a uno standard qualitativo alto. «Tempo fa per una richiesta di un servizio di cucina per persone di una certa età, alla proposta di un menù internazionale, abbiamo riscontrato da parte del cliente un certo scetticismo – mi raccontano le mie due interlocutrici –. Abbiamo comunque osato una proposta di 4 piatti basati sulla cucina di 3 nazionalità con l'attenzione a non allontanarci troppo dai gusti della cucina tradizionale italiana: il menù è stato approvato e il pranzo è stato un successo. A volte anche così si superano certi pregiudizi».

Altro dato che caratterizza Cuochi a colori: qui si lavora insieme. «Fa impressione – racconta Donatella – sentire dire dalle cuochi: "Dobbiamo lavorare come sorelle, dobbiamo



Non è solo la cucina di un Paese, quella che viene proposta, quanto una cucina internazionale in grado di intercettare i gusti degli italiani che, molto spesso, non sono particolarmente inclini a soddisfare i loro palati con cibi molto distanti dalle loro tradizioni.

creare una squadra". Questa non è una cosa scontata perché, al di là delle nazionalità diverse, abbiamo a che fare con religioni o gruppi diversi: musulmana, cristiana, testimoni di Geova. Vediamo però che anche la loro vita è cambiata. Spesso raccontano alle loro famiglie degli amici in Italia che non sono solo della loro nazionalità, come il più delle volte succede». Ma le nostre amiche, lo avevamo capito, sono particolarmente creative e se quella avviata quest'anno è solo la prima delle imprese pensate (la prossima vorrebbe essere una sartoria, col coinvolgimento di docenti della Bocconi e della Nuova accademia di Belle arti), nel frattempo sono nate delle proposte didattiche rivolte alle scuole. «Ci siamo resi conto che gli incontri che avvenivano attorno a un piatto avevano un alto valore che valeva la pena esportare anche nelle scuole - racconta Maria Teresa -, e così, insieme a un nutrizionista, abbiamo scritto un progetto didattico che abbiamo portato in 6 classi già lo scorso anno». Si fanno giochi sulla stagionalità di frutta e verdura, sui cibi più consumati nel mondo e una fiaba introduce i bambini nelle culture di alcuni Paesi. Il cibo diventa così una

piattaforma multidisciplinare, che comprende storia, geografia, scienze, lingue. Infine le cuoche cucinano insieme ai bambini. Un successo al di sopra delle aspettative, tanto che i genitori dei bambini delle 6 classi coinvolte hanno invitato Cuochi a colori per la festa finale della scuola, con laboratori cui hanno partecipato anche i genitori e la richiesta di presentarlo a tutto l'istituto, comprese scuole materne e medie.

Se dovessimo esprimere in una parola la caratteristica principale di Cuochi a colori? Maria Teresa dice che è impossibile: «Intercultura, sostenibilità, cura del cibo, divertimento, curiosità, fascino, voglia di imparare sono solo alcuni degli ingredienti del nostro progetto».

E Donatella aggiunge: «Passione e competenza: più alta è la qualità e più il progetto stesso funzionerà». □

www.cuochiacolori.org

AIPEC

Un'impresa può "dare"?

UN'ASSOCIAZIONE NAZIONALE PER IMPRENDITORI
CHE CREDONO IN UN'ECONOMIA DI COMUNIONE

Sradicare la miseria e l'ingiustizia sociale e contribuire a edificare un sistema economico e una "società di comunione": questo il fine delle imprese Aipec, associazione nazionale che raggruppa imprenditori, professionisti e aziende che intendono porre come valore aggiunto del proprio agire nei mercati la "cultura del dare". Costituitasi a Loppiano, presso il Polo Lionello Bonfanti nel settembre del 2012, conta oggi 250 associati su tutto il territorio nazionale.

Lo scorso ottobre c'è stata l'apertura della prima sede regionale Aipec; a far da apripista il Piemonte, che può vantare il più alto numero di soci. Il presidente, Livio Bertola, cuneese, titolare di un'impresa di trattamento metalli a Marene, racconta: «Nell'incontro con Chiara Lubich ho capito che dovevo ripensare il modo di essere imprenditore e mi sono buttato in un'avventura che in principio credevo più grande di me. I risultati sono arrivati, nel rispetto della "cultura del dare" propria dell'Economia di Comunione, con la vocazione al servizio e al bene comune

trasposta in un contesto aggressivo come quello degli affari».

Numerosi gli incontri e gli eventi in tutto il territorio nazionale e forte il messaggio di speranza lanciato tra i giovani, anche attraverso diverse iniziative di sostegno e promozione, quali finanziamenti di *stage* e *summer school*, la pubblicazione di bandi per progetti che riescano a coniugare allo stesso tempo solidarietà e sviluppo sociale.

Esempio concreto di attività impostata secondo i canoni dell'Economia di Comunione è stata, di recente, l'apertura a Torino della prima *start-up* Aipec, il cui titolare, Claudio Campanella, fondatore di "That's Arancina", gastronomia siciliana di via Mazzini, rilancia: «Il nostro obiettivo è mettere sempre al centro la persona, dipendenti e clienti, per contribuire a sviluppare un sistema virtuoso». Il Consiglio direttivo ha partecipato a un'udienza con papa Francesco, a cui ha donato questo progetto sociale di comunione e inclusione. □

www.aipec.it



David Goldman/AP