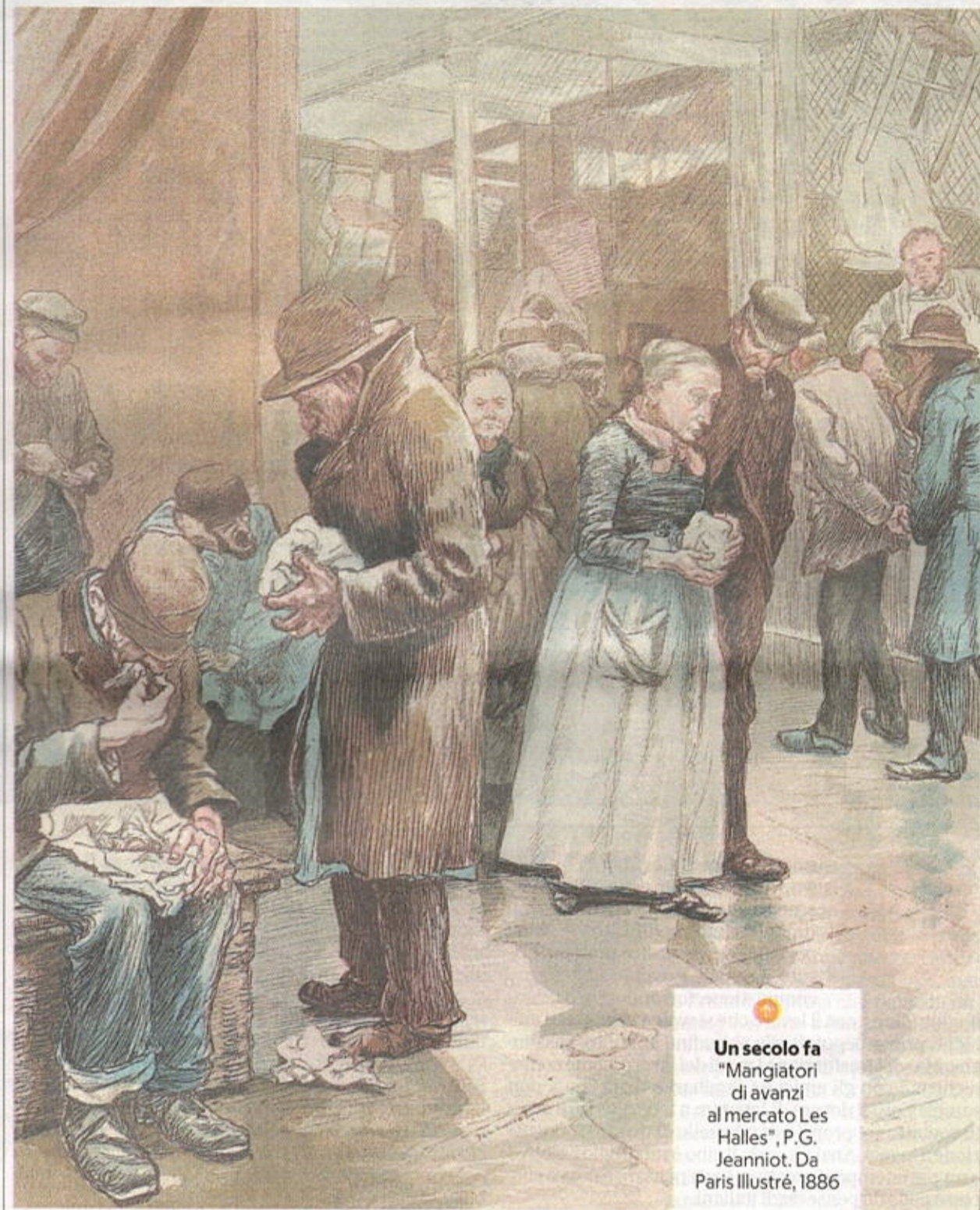


Soccorso alimentare l'esempio di Torino

Serena Guidobaldi

Fare rete è nel dna della città. Quello che si fa per aiutare chi ha fame diventa un caso da studiare. Anche per sfatare tanti luoghi comuni



Un secolo fa
"Mangiatori di avanzi al mercato Les Halles", P.G. Jeannot. Da Paris Illustré, 1886

narchici che collaborano con frati che collaborano con ristoranti che collaborano con taxisti che collaborano con mercati che collaborano con volontari che collaborano con rifugiati che collaborano con servizi sociali. E la catena potrebbe continuare. Più che altrove nel dna dei torinesi c'è il fare rete, va da sé quindi che per comprendere gli aspetti meno noti di un tema come quello della solidarietà, Torino sia caso esemplare. Cucine Solidali è l'ultima delle tante iniziative nate, raccontata in foto da Davide Dutto: «Andrea Chiuni, chef promotore e coordinatore del progetto, ci tiene che si evidenzii l'azione collettiva della Torino della ristorazione che ha fatto fronte comune scrivendo una nuova pagina della sua storia». Istituire cucine pubbliche in tutte le città, dove i poveri verrebbero sfamati, darebbe grande sollievo. Stefano Castello, educatore socio-culturale e cuoco, con esperienza tra istituzioni cittadine, associazioni (Eco dalle Città), iniziative

spontanee (Guarda Oltre), imprese sociali (Gusto del Mondo): «Consegniamo pasti caldi ai senza fissa dimora nei luoghi dove stazionano, lavorando in parallelo con le mense. La macchina organizzativa è complessa: reperire e stoccare ingredienti, preparare, confezionare, distribuire; coordinare i volontari; mappare. Stiamo coinvolgendo le circoscrizioni e scambiamo costantemente dati con le altre realtà sul territorio. Riceviamo e controlliamo le segnalazioni, anche anonime, ridisegnando ogni settimana la mappa dei destinatari. Un finanziamento regolare sarebbe più semplice, ma andiamo avanti a bandi e crowdfunding: burocrazia che si traduce in ulteriore carico di lavoro». *Quello nel consumo del cibo è forse il cambiamento più difficile da effettuare ma potrebbe essere realizzato, con una corretta gestione.* Stefano: «Si cucina con il recupero ma da solo non è sufficiente, molti ingredienti vanno acquistati. È un tema complesso che impatta sullo storytelling di chi fa passare il messaggio

che si possa preparare 1000 pasti bilanciati a livello nutritivo usando solo le eccedenze e gli scarti. Una narrazione che distorce la realtà anche perché per il recupero occorrono i volontari. Non sarebbe economicamente sostenibile pagare regolarmente il recupero di una materia prima non facile da gestire. Ma questo discorso so bene che non emoziona tanto quanto l'idea di un miracolo dei pani e dei pesci 2.0». Chiara Fiore cucina per Eufemia, fa molto altro per il Food Pride: «Pride è un acronimo, sta per partecipazione, recupero, inclusione, distribuzione ed educazione. L'obiettivo è la riduzione della povertà alimentare attraverso non solo recupero e distribuzione di eccedenze, ma soprattutto con l'educazione dell'atto stesso del cucinare». *Una circostanza da tenere in considerazione è il piacere di mangiare, un godimento di cui nessuno acconsentirà a essere privato.* Roberto Gramola, della mensa Spazio d'Angolo: «C'è una differenza fra il gusto percepito da chi non ha fame e chi ne

Il libro

Il cibo: abbondanza, mancanza e potere



Serena Guidobaldi, giornalista, chef a domicilio e sceneggiatrice, insegna comunicazione e storytelling all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È autrice del libro *L'appetito* (Eris edizioni, 208 pp., 13 euro, illustrazioni di Giuseppe Palumbo), dedicato al cibo, alla sua abbondanza, mancanza e potere: un romanzo tra Roma e Parigi, basato su un'accurata documentazione storica. - e.poli



Scuola di cucina per homeless
Un momento dei laboratori di cucina per i senza fissa dimora, organizzati da Eufemia nei locali di Spazio d'Angolo: "Cucinare ristabilisce la relazione con l'ingrediente e restituisce all'atto del mangiare il senso di appartenenza"



Oltre ruoli e identità
Chi è lo chef, chi il donatore, chi il ricevente? Non importano nomi né ruoli: Cucine Solidali ha portato la ristorazione a creare un modello di solidarietà unico in Italia



"Si recuperano ingredienti, ma da soli non sono sufficienti, molti altri vanno acquistati. Che si possa cucinare solo con gli scarti è un messaggio errato"

ha: palatabilità e appetibilità non coincidono sempre con l'idea che ne abbiamo noi che mangiamo regolarmente. Ma il pensiero comune porta a scandalizzarci quando un destinatario della beneficenza esprime una preferenza». Chiara: «È spesso strumentalizzato per fini politici, questo tema del piacere e del diritto al gusto. I titoli sui "poveri" che rifiutano un pasto è un esempio di post-verità su una realtà più complessa fatta, come insegna Barthes, non solo di "sostanza" ma anche di "circostanza". Sono persone per le quali il mangiare non è un momento distensivo, né di "condivisione". Questi sono stadi che arrivano dopo il nutrimento. E spesso l'altra faccia della medaglia è la deriva buonista, dannosa tanto quanto la strumentalizzazione». *I corsivi sono tratti da Nutrire i poveri (1796) di Benjamin Thompson, Conte di Rumford, fondatore della prima mensa popolare: più di due secoli dopo, molte questioni sono ancora aperte.*