

«Una vita non vissuta per gli altri non è una vita» MADRE TERESA

CHEF STELLATI PER I POVERI

«LA GENEROSITÀ SI CUCINA»

Alla mensa di Casa Nazareth sfilano i grandi cuochi. Vittorio Tarantola: «Darsi è una lezione imparata da bambino»
«Qui a Como ancora tante persone buone, generose, spesso semplici, mettono energia e tempo per aiutare gli altri»

SERGIO BACCILIERI

«Ho imparato la generosità dai miei genitori, ora cerco di trasmetterla ai miei figli».

Vittorio Tarantola, dall'omonimo ristorante di Appiano Gentile, è uno degli otto chef che da febbraio, ogni martedì a pranzo, cucinerà e servirà pietanze per le persone bisognose che frequentano la mensa di casa Nazareth.

«Conosco bene suor Maria, una colonna portante della mensa – racconta Tarantola – è una persona risoluta, che diffonde energia, capace di dare valore all'impegno quotidiano. Da anni se abbiamo avanzi, anche dai catering, confezioniamo tutto e portiamo da lei a casa Nazareth, prima ancora lo facevamo in Sant'Eusebio. Io credo che la mensa solidale di Como funzioni così bene perché è forte dei suoi appassionati e generosi volontari. Sono le persone che cantano, questarete di volontari è la dimostrazione di un umanesimo concreto. Ed il bene è contagioso, fare bene aiuta il prossimo e fa star meglio anche chi si spende per gli altri. In più il luogo in via Guanella è speciale, il giardino è bello, la sala è tenuta con cura e pranzare o cenare in questo ambiente restituisce dignità».

In fila per aiutare

La brigata del ristorante di Appiano Gentile, invitata dall'associazione provinciale dei cuochi, ha risposto volentieri all'appello lanciato dalla Caritas per organizzare un servizio stellato in via Guanella. Pranzi esclusivi per persone considerate dalla società emarginate. «I ragazzi non vedono l'ora, da noi in servizio siamo in dieci, anche dodici in cucina – racconta sempre lo chef – e non possiamo andare tutti a Como, non basta lo spazio, lavoreremo con volontari, nonne e signore straniere da sempre in forze a casa Nazareth. Ma sono felice che tutti al ristorante abbiano alzato la mano e si siano messi in fila perché è un segno positivo. Chiuderemo l'attività e tra domenica e lunedì per il pranzo successivo prepareremo piatti caldi e freddi, dolci e salati».

Il menù per bisognosi, anziani soli, senzatetto e migranti prevede per iniziare orzo alla zucca e parmigiano. Un classico, sì, mari-



Menù senza ricette troppo esotiche ma con un tocco per stupire i palati

visitato perché la zucca nel piatto avrà diverse consistenze, i cuochi del Tarantola utilizzeranno anche i semi, oltre alla polpa perfino la buccia per fare un fondo caramellato imperdibile. Poi un galletto, fatto a bocconcini in stile milanese accompagnato dai cavolfiori per non dimenticare il giusto apporto e bilanciamento nutrizionale. Attenti, assicura la brigata, anche a valorizzare gli ingredienti di stagione. E per finire un dolce presente nel menù del raffinato ristorante comasco, una torta fatta con ritagli di pane, cioccolato e uvetta, una paesana della tradizione ripensata in chiave moderna e gustosa. I vari chef che si alterneranno a pranzo al martedì stanno costruendo ciascuno un proprio menù, senza esagerare con le ricette eclettiche, per venire incontro ai gusti e alle tradizioni di tutti gli ospiti, ma con tocchi e sorprese capaci di stupire i palati.

Una lezione di vita

«Speriamo di essere generosi – racconta ancora Tarantola – è una lezione che ho imparato fin da bambino dai miei genitori e che vorrei anche attraverso l'esperienza alla mensa Nazareth trasmettere adesso ai miei figli. Perché un pasto caldo no, non dovrebbe mai mancare a nessuno». La storia del ristorante immerso nel grande parco della Pineta, tra querce, castagni e pini, è la storia di una famiglia. Iniziata negli anni cinquanta con i nonni, da un forno, che si è allargata ad una pasticceria prima e a una trattoria poi, per costruire infine l'attuale servizio capace di adattarsi ai tempi che corrono. Con Vittorio, sua mamma, la sorella, 25 operatori collaudati e quasi 60 collaboratori tra eventi e catering. Una macchina rodada, familiare, che alla mensa di casa Nazareth vuole regalare alle persone che hanno bisogno di un aiuto, un sostegno, un pranzo più festoso del solito, in tempi che per molti sembrano diventare sempre più scuri e tristi.

«Io non so se questa parentesi di storia sia più o meno felice – commenta Tarantola – però vedo che a Como come pure ad Appiano Gentile, ci sono ancora tante persone buone, generose, spesso semplici, disposte a mettere energia e tempo per aiutare gli altri. In tante forme, questo è il caso delle cucine solidali e della raccolta del cibo, ma ammiro anche tanto associazionismo, gruppi che organizzano sport e intrattenimento per i disabili, oppure chi contrasta il disagio sociale e accoglie i nuovi venuti. Il volontariato qui è ancora forte: è una speranza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Vittorio Tarantola con la sua "brigata". Sono tra i protagonisti del progetto che toccherà la mensa di Casa Nazareth

Quegli otto pranzi speciali

Per raccogliere più fondi

Otto chef per otto pranzi alla casa Nazareth.

Da martedì 3 febbraio, ogni settimana, nelle cucine della mensa solidale cittadina si alterneranno per otto volte nomi noti della ristorazione lariana, chiamati a raccolta dall'associazione provinciale dei cuochi di Como. Sono pronti a partecipare, per prima Barbara Girardi, presidente dei cuochi comaschi e chef della Cascina di Mattia di Cantù, poi

Vittorio Tarantola dall'omonimo ristorante di Appiano Comense, quindi Carmelo Sciarabba dalla cucina del suo Acquadolce, Matteo Corridori per la brigata del Roteo dentro al Musa, Mauro Elli dal suo Cantuccio, Davide Caranchini da Materia, in calendario anche le cucinate proposte dall'associazione locale di Slow food e dal Festival della cazo-ula.

Insieme a loro, come sem-

pre, i 230 volontari che con tante associazioni di volontariato, come Caritas, Incroci, i vincenziani, le guanelliane, non mancano mai di fare funzionare la mensa benefica 365 giorni l'anno a pranzo e a cena, servendo più di 75 mila pasti in dodici mesi. Chi volesse unirsi o sostenere casa Nazareth, perché c'è sempre bisogno, può fare riferimento al sito ufficiale casa-nazareth.it con tutti i contatti del caso.

«A casa Nazareth si mangia bene ogni giorno, tutto l'anno – questo il commento del direttore della Caritas di Como Rossano Breda – la qualità dei pasti è parte integrante del no-

stro progetto d'accoglienza. Perché ogni persona, indipendentemente dalla propria condizione, è degna di un pasto preparato con cura. Non basta riempire un piatto. Accogliere significa restituire dignità, attenzione, rispetto».

L'iniziativa «Un pasto è solo l'inizio: a tavola con gli chef» nasce a casa Nazareth grazie anche al supporto di enti come Confindustria e Fondazione Comasca, sono tante le realtà piccole e grandi, supermercati, aziende e ditte, oltre che numerosi semplici cittadini, pronti a dare una mano alla mensa di via Guanella.

S.Bac.