

Dieci stelle di Caracas

Col ricavo di cene benefiche, il Club Papillon dell'alessandrino Massobrio ha sostenuto il progetto di "adozione" di cuoche e pasticciere venezuelane

Sono dieci le cuoche che il Club di Papillon è riuscito ad adottare in Venezuela grazie a centinaia di cene in trattoria.

L'iniziativa pensata dall'associazione fondata da Paolo Massobrio sta aiutando pasticciere e imprenditrici a immaginare un futuro in maniera più concreta. È l'esito della mobilitazione lanciata con le «Cene in ComPagnia»; la festa dello scorso mese per i trent'anni dalla fondazione di Papillon è stata il momento conclusivo dell'in-

Tutto merito dei contributi volontari di chi ha partecipato agli eventi "in ComPagnia"

ziativa solidale avviata all'inizio dell'anno. E ora chi ha partecipato può dire di avere aiutato donne giovani e meno giovani a costruirsi una vita più solida.

C'è María González, madre single di una bimba di trent'anni, che ha deciso di buttarsi in cucina a preparare piatti salati per pranzi e catering, c'è Isidaly Campos che lavora come capo cuoco e pasticciere nel ristorante Casa Amigos e sogna di mettersi in proprio, ma c'è pure María Laura García che ha avviato con la madre



Trabajo y Persona è l'associazione che porta avanti il progetto

un'attività di produzione di dessert personalizzati che, ora, vende pure online. C'è chi ha cominciato a proporre in quel Paese prodotti senza glutine, «per dimostrare che le diete speciali non devono per forza essere noiose». C'è Sarimar Castillo che ha offerto ai suoi connazionali una cioccolateria artigianale gourmet (la figlia disegna le scatole), poi c'è Fabiola Marquez che ha iniziato a impastare biscotti al limone e ad appassionarsi talmente tanto alla gastronomia da essere

riconosciuta, oggi, come la maga dei dolci alla papaya. Insomma: piccole storie di imprenditoria femminile che fanno la differenza in una nazione povera e in zone in cui si fa fatica a trovare un lavoro. E dove, fino a poco tempo fa, era impensabile sognare di aprire un'attività in proprio contando solo sulle capacità in cucina. Le «Cene in ComPagnia», momenti di incontro che hanno portato oltre cinquante persone a condividere un pasto raccogliendo a fine serata un contributo

libero, come se si fosse stati in trattoria, sono state la prosecuzione di un percorso iniziato due anni fa con Alejandro Marius, in Venezuela, e la sua associazione Trabajo y Persona; una realtà che da anni si dedica a programmi sociali di formazione professionale orientati all'imprenditoria e all'autoimpiego, rivolti in particolare alle fasce più deboli della popolazione.

Quest'ultima parte del progetto e il fine delle cene, in particolare, è stato rivolto all'adozione di una cuoca in grado di insegnare a cucinare alle donne venezuelane nell'ottica dell'inserimento sociale.

Ora sono dieci le donne adottate grazie al Club di Papillon. «Ringrazio chi ha organizzato e anche chi ha aderito all'iniziativa per l'impegno creativo e tutto il lavoro fatto per aiutare le nostre donne e cuoche – ha detto Alejandro Marius –. Si tratta non solo di cambiare la vita di una persona, ma anche di creare un'idea di comunità solidale in ambito gastronomico. Trabajo y Persona prosegue in questa strada e siamo lieti che persone attive in ambito enogastronomico possano dare un contributo per fare in modo che la nostra associazione possa continuare a dare un aiuto alle donne in Venezuela». V.F. —



La sua cucina: ogni pasto inizia con un mini menu degustazione. A destra un dolce croccante, brutti e buoni, scorze di pompelmo e fiori brinati

A Tortona, in piazzetta Giulia, il palco è una cucina a vista dalla quale escono piatti che raccontano un territorio di orti diffusi

Nel ristorante della chef Anna Ghisolfi si va per assistere anche a uno spettacolo



IL PERSONAGGIO

VALENTINA FREZZATO
TORTONA

Nel luogo in cui quarant'anni fa i giovani tortonesi si ritrovavano per godersi spettacoli teatrali, oggi si può assistere ancora a una performance. Non ci sono attori, non ci sono comparse. C'è una regista, Anna Ghisolfi, che attraverso gesti veloci e scelte semplici racconta la storia della cucina. È la sua, ma è pure quella di un intero territorio, che a lei sembra affidarsi per far risaltare anche i prodotti imperfetti.

Ghisolfi vive fra i fornelli da sempre. Non c'è stato un momento in cui li ha abbandonati, né li ha messi in secondo piano. Dal 2000 si occupa di catering, che ha aggiunto ai suoi affollatissimi corsi di



La chef Anna Ghisolfi

cucina, poi c'è stato un evento che, a Tortona, molti ricordano: nel 2017 ha aperto il suo ristorante. Cucina a vista, pochi tavoli sistemati in uno spazio ampio e aperto che è quello della chiesa sconsacrata di piazzetta Giulia. Si vede tutto ciò che prepara, si partecipa a qualcosa in più che a una cena. I piatti, che molte volte rappresentano

un solo boccone, arrivano veloci sui tavoli, uno dietro l'altro. C'è il tempo di ammirarli, di assaporare, ma non di distarsi dall'evento a cui si partecipa. «Voglio che sia un gioco – spiega la chef, che ha 62 anni e che per arrivare fino a qui ha studiato tutti i giorni – e che sia completo, che racchiuda tutto ciò che ci piace proporre. Ecco perché gli antipasti sono una sorta di menu degustazione a parte». Ne arrivano quattordici, uno dietro l'altro: in questo momento (ma cambia quasi giornalmente) si trovano il gelato di

Ha iniziato con i corsi ai fornelli per le amiche, ora è su tutte le guide che contano

Montebore con pesca e pomodoro, il maialino tonnato, la granita con le pesche di Volpedo, la trota sulla sua pelle, i ramendi asparagi.

Nascono da ciò che trova al mattino al mercato, da quello che i produttori delle colline tortonesi le propongono. Lei acquista, fa esperimenti (come quello su un formaggio quasi completamente vegetale o sulle zucchine gialle) e propone a clienti che sanno che l'unica cosa che non manca, in quel luogo, è lei: «Ci sono sempre, se non fossi presente non avrebbe senso. Io e Enrico, mio marito, abbiamo girato tanto e sappiamo cosa ci piace trovare in un ristorante. Investiamo nel cibo di qualità, non nel design dei piatti, ci affidiamo agli orti diffusi del Tortonese e alle sapienti mani di chi sa come far crescere prodotti unici».

«Si potrà raggiungere direttamente dal paese – dice il sindaco Massimo Pasciuta – lungo il sentiero che ab-

MERCOLEDÌ SARÀ CITTADINO DEI DUE PAESI

Gli onori di Sala e Ottiglio a Giorgione, volto della tv

MARINA MAFFEI

Giorgione ancora protagonista in Monferrato. Mercoledì, infatti, il noto conduttore televisivo diventerà cittadino onorario di Sala e Ottiglio. Giorgio Barchiesi, volto amatissimo di Gambero Rosso Channel, in primavera era stato ospite dei due paesi su iniziativa dei sindaci Mario Melotti e Massimo Pasciuta, per scoprirne la bellezza e le tante eccellenze enogastronomiche.

Un'esperienza che ha raccontato in alcune puntate speciali del programma «Giorgione Orto e cucina», da lui condotto ormai da undici anni. «Mi ha colpito la genuinità di questi luoghi», aveva commentato l'istrionico gastronomo, amato dal pubblico televisivo proprio per la sua semplicità. Ora, il ritorno in Piemonte per un riconoscimento speciale.

Due le cerimonie mercoledì per il conferimento della cittadinanza onoraria: la prima a Ottiglio, alle 17 in sala consiliare, successivamente ci si sposterà alle 18 in strada Madonna dei Monti per l'inaugurazione della nuova Big Bench 231 «Del sole», realizzata con i fondi raccolti dal comitato spontaneo Grande Ottiglio.

«Si potrà raggiungere direttamente dal paese – dice il sindaco Massimo Pasciuta – lungo il sentiero che ab-



Giorgio Barchiesi, detto Giorgione

biamo ripristinato in ricordo di don Gino Piccio, che viveva qui vicino». A ruota, verso le 19.30, ancora un trasferimento breve, al municipio di Sala per la seconda cerimonia.

Seguirà una cena all'aperto all'alimentari Luca Sassone, durante la quale Giorgione verrà nominato «ambasciatore nel mondo della Muletta "Valle dei Frati"». «Cella Monte, Ottiglio e Sala – sottolinea Mario Melotti, sindaco di quest'ultima località – hanno riconosciuto, con un disciplinare condiviso, la versione del salume tipico, che viene realizzata, dai tre macellai locali con la carne dei maiali allevati allo stato semi-brado nei boschi qui intorno e nutriti con alimentazione bio. Una nicchia nella nicchia, insomma, per una denominazione comunale a tre molto particolare». —

«Si potrà raggiungere direttamente dal paese – dice il sindaco Massimo Pasciuta – lungo il sentiero che ab-

La ditta casalese in passerella a Milano

Premio New Entry a Zerbinati per le insalate monoporzionamento

LA STORIA

Chissà se avrà ancora posto nel suo ufficio Simone Zerbinati, Ad dell'azienda italiana fondata nel 1970, per appendere il nuovo premio, il prestigioso «New Entry» assegnato a Milano all'azienda casalese che alterna tradizione e nuovi prodotti.

Nel capoluogo lombardo, la ditta Zerbinati è stata premiata per le sue insalate «Crea&Gusta», la nuova linea monoporzionamento, con verdure già pronte al consumo e ispirate ai trend del «food delivery». È la quarta volta

che l'azienda casalese vince questo premio, ogni anno dal 2018. Vengono candidati i prodotti lanciati nei primi mesi di ciascun anno e le insalate sono state pensate come accompagnamento ideale per piatti unici già ordinati sulle piattaforme di «food delivery», come poké, piade o burger, quindi come contorni, ma possono rappresentare anche un piatto unico e salutare.

«Crea&Gusta» per poké e «Crea&Gusta» per piada o burger sono realizzate con insalata fresca e verdure crudeli e a soli pochi mesi dal loro lancio sul mercato hanno incontrato pienamente il gusto

del pubblico, tanto da essere le prime tre referenze più vendute del marchio Zerbinati.

A Milano ha ritirato il premio Silvia Natta, la responsabile marketing dell'azienda che ha sottolineato che «con questo prodotto si è pensato alla massima praticità di utilizzo, andando incontro a gusti nuovi con l'unione di insalata fresca e verdure stick per rendere il prodotto più sfizioso». Anche la monoporzionamento pensata per il periodo estivo, fatto anche di vacanze e quindi di assenza di cuochi o cuoche in cucina, va nella direzione di non sprecare gli alimenti. F.N. —



La cerimonia di premiazione della ditta casalese a Milano

OBBIETTIVO IL RINNOVAMENTO ALIMENTARE

Le idee di tre "millennials" per la casa di Slow Food

FIAMMETTA MUSSIO
OTTIGLIO

Lorenza Redaelli è nata e cresciuta a Milano, ma ha scelto Pagine per vivere e lavorare, coltivando gli ortaggi e la frutta.

Martina Vergnascio fa il pastore e il produttore di formaggio a Ottiglio. Margherita Rava porta avanti l'attività di famiglia a Cella Monte tra le vigne, la cantina e l'ospitalità.

Tre donne, tutte millennials, che stanno «rigenerando» le colline del Monferrato con nuove idee e, soprattutto, enormi energie. Hanno raccontato le loro storie e i loro progetti a Ottiglio, in occasione dell'inaugurazione della nuova Casa dei Soci

no apportare scommesse Alessandro Lajolo, fiduciario della Condotta: «Stiamo cercando di ripartire e di rigenerare. Punteremo a sviluppare le potenzialità di ragazze e ragazzi che con il loro lavoro tutelano la biodiversità, diffondendo consapevolezza sul valore di questo lavoro». Tra i primi obiettivi, «riallacciare relazioni forti sul territorio e puntare sulla formazione partendo dalle scuole». Insieme a lui, oltre a Margherita, Martina e Lorenza, lavoreranno nel comitato Alessandra Baldi, Irene Deambrogio, Alfredo Frixia, Giulia Miglietta, Valentina Moiraghi e Federico Sambo. La Condotta Slow Food Monferrato Casalese e Moncalvo era stata fondata nell'ormai lontano 2000 da Augusto Lana e Maurizio Gily. Oggi i soci sono circa 150, la metà baby boomer ma i più attivi sono proprio i millennials. —

Sui giovani e sulla rivoluzione culturale che sapran-

no apportare scommesse Alessandro Lajolo, fiduciario della Condotta: «Stiamo cercando di ripartire e di rigenerare. Punteremo a sviluppare le potenzialità di ragazze e ragazzi che con il loro lavoro tutelano la biodiversità, diffondendo consapevolezza sul valore di questo lavoro». Tra i primi obiettivi, «riallacciare relazioni forti sul territorio e puntare sulla formazione partendo dalle scuole». Insieme a lui, oltre a Margherita, Martina e Lorenza, lavoreranno nel comitato Alessandra Baldi, Irene Deambrogio, Alfredo Frixia, Giulia Miglietta, Valentina Moiraghi e Federico Sambo. La Condotta Slow Food Monferrato Casalese e Moncalvo era stata fondata nell'ormai lontano 2000 da Augusto Lana e Maurizio Gily. Oggi i soci sono circa 150, la metà baby boomer ma i più attivi sono proprio i millennials. —

CERIMONIA A PONZANO

I nocciolotti di Salabue oggi ottengono la De.Co.

FRANCANEBBIA
PONZANO

Hanno una curiosa forma a triangolo, più simile ai panzerotti che agli agnolotti, ma è la loro «anima» la vera novità. Sono i «nocciolotti» di Salabue, la frazione di Ponzano, nel cuore del Monferrato casalese, in cui Gigi Bordinò li produce da due anni e che oggi diventeranno un prodotto De.Co., cioè con la denominazione comunale che certifica un prodotto dalle particolari caratteristiche locali.

L'anima dei nocciolotti è un ripiego a base di ricotta, formaggio e noccioline della qualità «tonda e gentile», spiega Bordinò - con l'ag-

giunta di alcune erbe aromatiche che rendono questo piatto particolarmente leggero, digeribile e adatto anche ai vegetariani, soprattutto se condito con semplice olio, parmigiano ed erba cipollina.

Ingredienti che Gigi Bordinò ha nell'azienda agricola associata alla Cia, che conduce a gestione familiare con la moglie Valeria e i figli Ludovica e Cristiano. «Avevo una gastronomia e ho sempre desiderato sperimentare ricette nuove - racconta ancora Bordinò - . Ho recuperato terreni occupati da vigne dismesse e vi ho piantato ulivi, oltre a un migliaio di piante di nocciole.

Mi sembrava importante valorizzarle non solo per piatti dolci, così ho inventato i nocciolotti. Sono piaciuti subito, con il sindaco Paolo Lavagno e la sollecitazione della Cia avremmo ambito alla De.Co. tempo fa, ma la pandemia ha creato qualche problema e abbiamo dovuto rimandare».

Ma oggi è il giorno dell'incoronazione del nuovo tipo di pasta: alle 10.45, in Comune, il sindaco Paolo Lavagno consegnerà a Gigi Bordinò la De.Co. per i suoi nocciolotti. Ma il battesimo sarà a Villa Il Cedro, al pomeriggio, dopo il concerto di Monferrato Jazz Fest, con una degustazione nella «merenda sinora» organizzata dalla Pro loco. Oltre ai nocciolotti, riceverà un attestato di riconoscimento per l'eccellenza nella coltivazione dei «grani antichi» Fazienda agricola «Il Girasole», di Carlo Gaddo. —