



# CHEF SQUISITI PER IL RISTORANTE BUONO

“BUONO” A MILANO È IL NON RISTORANTE DI FONDAZIONE BERTINI DOVE RAGAZZI CON DISAGIO MENTALE E SOCIALE SEGUONO CORSI DI FORMAZIONE AL MESTIERE DI CUOCO. CON LA PARTECIPAZIONE DI CHEF STELLATI I RAGAZZI CUCINANO PER AMICI E SOSTENITORI.

NICOLA SPRELLI  
FOTO DI CRISTIAN PARRAVICINI

**B**uono di nome e di fatto. Si chiama ristorante “Buono” e si trova a Milano, presso la sede di Fondazione Bertini all’interno di un ex oratorio nei dintorni di via Padova, una delle zone più disagiate e problematiche di Milano. No, non si tratta di un vero ristorante gourmet ma di un luogo che Fondazione Bertini e ItaliaSquisita hanno creato per insegnare ai ragazzi con disagio psichico e sociale il mestiere di cuoco. L’idea parte dagli editori Gisella e Fiorella Baserga che proprio con la Fondazione Bertini hanno pensato di fondere il know how di ItaliaSquisita (alta cucina e chef d’autore) con il mondo del sociale. Ragazzi con problemi di vario tipo (psichiatrico, sociale, politico) imparano con corsi base di cucina ed eventi culinari






il mestiere di cuciniere. I corsi durano due mesi e servono per dare una base per il lavoro di cuoco e contano su “incursioni stellate” che fanno amare ancora di più questa professione. Nei primi due cicli si sono alternati Matias Perdomo, Aimo Moroni, Gianina Nemtanu, Lorenzo Santi, Matteo Torretta. Ma il ristorante “Buono” va oltre e non solo organizza incontri propedeutici sull’universo della cucina tradizionale, ma anche cene per raccolta fondi riservate a gruppo di sostenitori amici, preparate da uno chef stellato che cucina con l’ausilio dei ragazzi coinvolti nel progetto e un’atmosfera divertente e parallelamente di livello gastronomico incredibile. La prima cena è stata con Fabrizio Ferrari del ristorante “Al Porticciolo 84” di Lecco. Che signore!

### **CRONACA DI UNA CENA**

Barba incolta, fascia rossa in testa come un provetto tennista di Wimbledon, creatività frizzante in cucina, una passione fagocitante per il pesce di mare e un’indole davvero generosa: Fabrizio Ferrari è stato uno dei più giovani cuochi italiani a conquistare la stella Michelin e tuttora porta avanti un progetto di valorizzazione e manipolazione creativa del pesce di mare in una terra dove il lago ha sempre fatto la parte del padrone. Dopo aver chiesto di partecipare a questa cena benefica (ricordiamo che l’intero ricavato delle cene va alla Fondazione Bertini, ndr), il giovane cuoco di Lecco ha accettato senza batter ciglio, dando segnali immediati d’intelligenza solidale nei confronti di chi



queste “normali” fortune non le possiede. Ne è quindi scaturita una degustazione eccezionale: *Mazzancolle, brunoise di sedano, crema di anacardi, riduzione di bisque e crumble al prezzemolo, Mezze maniche, cavoletti scottati, datterini, capperi e olive fritti, Filetto di muggine al vapore, vellutata di lenticchie rosse, cuoio di pomodoro, cavolo nero e chicharrones*. I dolci sono stati creati dagli ospiti, in un festoso e divertente precena-laboratorio di pasticceria organizzato dallo chef e dalla stessa Fondazione. Presenti all'appello anche il giornalista e illustratore Gianluca Biscalchin e la redazione di ItaliaSquisita, con Fiorella Baserga, Carlo Spinelli e il fotografo Cristian Parravicini. Una bella serata ricca di emozioni, sorrisi e piatti eccezionali. Fabrizio Ferrari è soltanto il primo chef ad aver aderito a questa iniziativa di gustosa solidarietà: sono in procinto di cucinare infatti anche **Marta Grassi** del “Tantris” di Novara, **Lorenzo Cogo** de “El Coq” a Marano Vicentino, i **fratelli Costardi** di Vercelli, **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** de “Il Luogo di Aimo e Nadia”... L'alta cucina aiuta i giovani con disagi, il ristorante “Buono” a Milano è finalmente una realtà! 



#### L'indirizzo

Info e prenotazioni per il Ristorante Buono:  
Tel. 348 4061524 (Riccardo Milani)  
oppure sul sito  
[ristorantebuono.fondazionebertini.it](http://ristorantebuono.fondazionebertini.it)

## L'alta cucina aiuta i giovani con disagi, il ristorante “Buono” a Milano è finalmente una realtà!



*Prima foto a sinistra, Lorenzo Santi viene seguito con attenzione da Majid che poi andrà a fare uno stage da lui. Al centro Aimo Moroni circondato dai ragazzi e dal tutor Riccardo Milani al termine di un'interessante lezione sulla scelta dei prodotti e sulla passione del mestiere; a destra, Matias Perdonò con Kone, in basso a sinistra Gianina Nemtanu sommelier di Tano Simonato, al centro, Matteo Torretta.*

*Infine Fabrizio Ferrari prepara il Doctor Gourmeta per la cena.*