

L'arte di cucinare sconfigge il disagio

Si chiama semplicemente "Buono", ma non è un semplice ristorante. Quello che la Fondazione Bertini di Milano ha allestito all'interno di un ex oratorio dalle parti di via Padova è, piuttosto, un luogo pensato e creato per insegnare ai ragazzi con disagio psichico e sociale il mestiere di cuoco. Mestiere che, al di là dei miti da Masterchef che vanno per la maggiore, può consentire a tanti ragazzi svantaggiati un futuro professionale "normale". Anzi, a volte pure d'eccellenza, visto che a fare da insegnanti tra i fornelli del "Buono" vengono anche star stellate.

La storia inizia nel dicembre 2010, quando la Curia di Milano ha assegnato in comodato d'uso alla Fondazione Bertini - attiva dal 2007 con progetti di inclusione per ragazzi con disagio psichico - una grande struttura dismessa, da riattare e restituire alla città. «Questo spazio ha dato impulso a una nuova fase della nostra attività - spiegano Gisella e Fiorella Baserga, editori del magazine Italia Squisita e ai vertici della Fondazione Bertini - e l'idea di fondere il know how della nostra rivista, che si occupa di alta cucina e chef d'autore, con il mondo del sociale è stata immediata».

Così, dall'anno scorso, al ristorante "Buono" molti ragazzi con problemi di vario tipo imparano un mestiere attraverso corsi base di cucina e l'organizzazione di eventi culinari aperti al pubblico. «Il nostro corso base di cucina è nato, innanzitutto, dalla convinzione che l'esperienza all'interno di una cucina possa offrire ai giovani con disagio grandi opportunità a livello di socializzazione e consente loro di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro», spiega Fiorella Ba-

serga. I corsi durano mediamente un paio di mesi e prevedono "incursioni stellate", lezioni speciali tenute da cuochi celebri per far amare ancora di più il lavoro di cuoco ai giovani che si avviano al mestiere. Per Aimò Moroni, celebrato chef del ristorante "Il Luogo" di Milano, «quella dei corsi di cucina della Fondazione Bertini è una gran bella iniziativa e per me è stata anche un'esperienza umana decisamente positiva».

La presenza di chef di grido serve anche per dare un motore di sostenibilità economica all'iniziativa. Il "Buono", infatti, organizza corsi di cucina aperti a un pubblico pagante, ma anche vere e proprie cene su prenotazione (per eventi aziendali, per esempio, o per gruppi di amici in cerca di un posto tranquillo e di cibo buono), preparate da uno chef stellato che cucina con l'ausilio dei ragazzi coinvolti nel progetto in un'atmosfera divertente, ma di grande livello gastronomico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'identikit

01 | CHI SONO
Gisella Bertini Malgarini, 63 anni, e Fiorella Baserga, 53, sono nell'ordine presidente e vicepresidente della Fondazione Bertini Malgarini, creata nel 2007 in memoria dell'imprenditore Gaetano Bertini Malgarini, che aveva sempre coltivato il desiderio di dedicarsi ai giovani con disagio psichico per favorire il loro inserimento sociale.