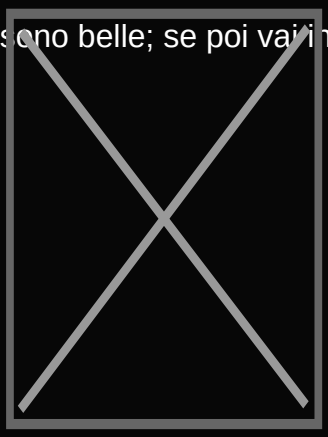
Il cibo del futuro? Sempre più meticcio e fusion. Ma anche sincero

img271-687e8d09

Cibo buono e verace e storytelling. No, non vi stiamo propinando le solite, ancorché doverose regole di marketing ristorativo o l'ultima ricerca di mercato. In realtà quell'incrocio magico tra buon cibo e racconto, che ha fatto il successo di un Farinetti e di centinaia di ristoranti nel mondo, si incontra idealmente nella figura del migrante. Un uomo o una donna che ha dovuto imparare a cucinare durante un lungo viaggio per arrivare nel nostro Paese, o che il cuoco lo faceva già, perché era il suo mestiere. E che ha tanto da raccontare. Per questo molti progetti di integrazione in tutta Italia partono proprio dal cibo. E le iniziative che riportiamo qui sotto non sono solo buone, solidali, umane, ma funzionano e sono apprezzate proprio dagli italiani che, in genere, di migranti non vogliono sentire parlare. Ma sanno apprezzare la loro cucina, quando è buona. In fondo è questa la magia: condividendo lo stesso cibo si abbassa la guardia, le divisioni di lingua, cultura o colore della pelle si smorzano e, conoscendosi, si allontanano le paure. "La cucina ha tanti colori e già le cose colorate sono belle; se poi vai in profondità, dietro ogni piatto c'è una storia.



E poi, è economica" dice Hamed Ahmadi di Orient Experience. "La cucina è socializzante, mette tutti sullo stesso livello, attorno a un tavolo le differenze si assottigliano – spiega Edoardo Todeschini di Rob de Matt –. Nel lavoro di brigata poi si litiga e si urla, ma si è anche molto uniti, ci si aiuta, si condivide". Abbiamo raccolto tre storie, diverse ma accomunate da una identica passione.

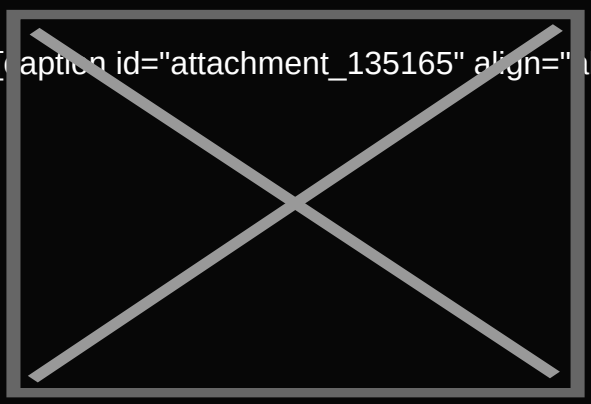
VENEZIA: ORIENT EXPERIENCE RISTORANTI DI RICHIEDENTI ASILO, E IL VIAGGIO



CONTINUA NEL PIATTO

Tre ristoranti a Venezia, Orient Experience 1 e 2 e Africa Experience, e uno al debutto a Padova, Peace&theSpice con 14 soci che hanno una particolarità: sono tutti profughi. Come ci racconta l'ideatore del progetto, l'afgano Hamed Ahmadi (*nella foto*): "Per tutti i migranti è centrale l'idea del viaggio che hanno dovuto affrontare per arrivare in Italia, durato anche quattro anni, con sei-sette confini attraversati illegalmente. Da ogni luogo in cui si sono fermati hanno preso qualcosa, una spezia, un ingrediente, una lavorazione, che ha cambiato la ricetta tradizionale del loro Paese: sono queste contaminazioni che raccontiamo nei nostri menu. Il primo "parla" della Via della Seta dall'Afghanistan a Venezia. Poi abbiamo replicato l'idea sulla rotta dei migranti africana. Abbiamo organizzato dei Masterchef: i vincitori sono entrati a far parte dello staff dei ristoranti e i loro piatti sono in menu. Da noi nessuno ha un ruolo definito, deve imparare a fare tutto. Raccontiamo le storie direttamente, abbiamo una clientela fatta da veneziani e studenti, con i quali abbiamo costruito un rapporto che va oltre la cucina. Organizziamo eventi culturali e musica, un altro strumento molto forte per aprirsi e mostrarsi agli altri".

[caption id="attachment_135165" align="alignright" width="300"]

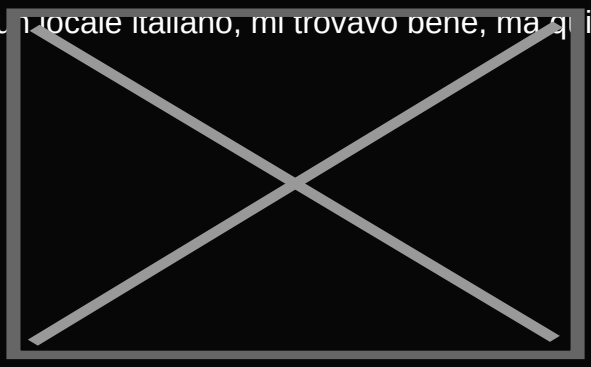


Africa Experience[/caption]

Una formula che ha funzionato, e che gli organizzatori vorrebbero portare in altre città italiane: "abbiamo già contatti a Milano, Catania e Palermo". Il prossimo "Refugee Masterchef" a novembre

coinvolgerà tutte le nazionalità, come sempre con la collaborazione di insegnanti e studenti dell'istituto alberghiero Barbarigo di Venezia.**LA STORIA: YOUSSUF MARUFKHEL**

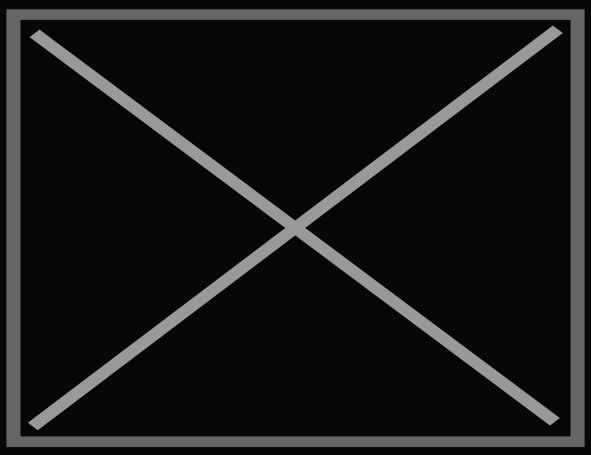
Cuoco afghano, socio lavoratore del ristorante Orient Experience II, ha vinto il Masterchef organizzato a Milano qualche mese fa. "Sono partito nel 2005 e, dopo Grecia e Austria, sono approdato in Italia nel 2014. In Afghanistan aiutavo mio fratello nel suo ristorante, ma non in cucina. Ho imparato una volta partito. Quando mia mamma cucinava io la osservavo, a me basta guardare un piatto per capire come prepararlo. In Afghanistan è più dura perché non ci sono i macchinari che trovi qui. Cuciniamo ricette da Afghanistan, Grecia, Iran, Pakistan, Kurdistan, Siria e Italia. All'inizio è stato un po' duro in Italia, ma poi ho conosciuto Hamed e gli altri ragazzi che hanno creato questi ristoranti. Ho lavorato in un locale italiano, mi trovavo bene, ma qui è un'altra cosa, lo sento anche mio".



ROMA: GUSTAMUNDO CHIAMA CUOCHI MIGRANTI IN UN RISTORANTE ITALIANO

Gustamundo è un progetto nato due anni fa che organizza cene etniche solidali in uno storico ristorante messicano romano, con cuochi migranti ai fornelli. "Reclutati" in Ong o centri di accoglienza tra chi ha già una precedente esperienza in cucina. Abbiamo chiesto a Pasquale Compagnoni, lo chef ideatore, quali difficoltà ha incontrato. "La prima è la lingua, per trovare gli ingredienti la cosa più semplice e bella è fare la spesa insieme. Poi i ritmi, molto diversi rispetto ai loro Paesi". A fine cena c'è l'incontro tra cuochi e clienti. Da dove è nata l'idea? "Trovavo eccessivo l'accanimento verso i migranti, e ho pensato che la cucina fosse un modo per farli conoscere sotto una luce diversa. Stiamo partendo anche con un catering. Queste realtà hanno bisogno di uno spirito imprenditoriale, i cuochi sono pagati il giusto, né più né meno, facciamo ristorazione non volontariato. Finora abbiamo fatto serate monotematiche, in futuro chiamerò due cuochi di nazionalità diverse per superare i confini anche tra di loro". Per il cliente italiano ci sono cucine più "deboli" e più "forti". "L'africana ad esempio è meno conosciuta, si pensa che sia povera, strana, poi la provano e cambiano idea". Se qualcuno volesse chiamarli a cucinare? "È possibile certo: sono metodici, cucinano bene i loro piatti, non improvvisano".

LA STORIA: BUBA E SOLLY

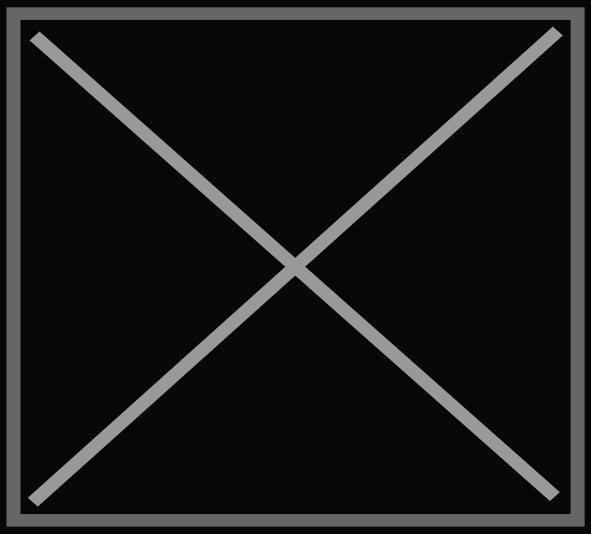


Buba: “In Gambia lavoravo in un ristorante di Kololi, sull’Oceano Atlantico. In sette facevamo i turni: un giorno cucinavi, uno servivi ai tavoli, uno lavavi i piatti. Suonavamo lo djembè, ballavamo e accompagnavamo i turisti nella foresta. Cucinavamo patti africani ed europei, il mio lavoro mi piaceva moltissimo. Ma il proprietario era un oppositore del regime, per questo il ristorante ha chiuso e tutti quelli che ci lavoravano sono scappati”. Solly: “In Senegal studiavo diritto all’università e per pagarmi gli studi lavoravo nel ristorante universitario. Ho dovuto partire prima di finire l’università. Yassa, Dolmadà, Couscous sono i piatti tradizionali del mio Paese: sulla strada per venire in Italia li preparavo per gli amici che viaggiavano con me. Mi piacerebbe lavorare in un ristorante italiano perché questo sarà il mio lavoro, mi piace molto. A fine cena parliamo con le persone che hanno mangiato il nostro cibo e li ringraziamo, quando qualcuno compra un tuo piatto è una cosa bellissima. La differenza maggiore sta nei ritmi, qui bisogna essere più veloci e organizzati”. Come mai avete deciso di cucinare insieme? “Per caso, ma ha funzionato. Facciamo piatti tradizionali. Ma vogliamo iniziare anche a cucinare piatti italiani, mischiare le cucine”.

MILANO: ROB DE MATT, SCUOLA DI CUCINA, DESTINAZIONE LAVORO

Rob de Matt è un bistrot milanese, ma anche un’associazione di promozione sociale per l’inclusione lavorativa di persone svantaggiate, tra cui rifugiati politici e migranti. “Facciamo tirocini in cucina, usufruendo dei fondi predisposti – ci dice lo chef Edoardo Todeschini –. Non potendo assumerli tutti, li prepariamo perché trovino un impiego altrove. Ma non sempre sono pronti ad affrontare fisicamente e mentalmente un lavoro: in genere iniziamo con il pranzo che è meno impegnativo. A gennaio faremo un corso per migranti e organizzeremo una cena superfusion, sono sicuro che verrà fuori qualcosa di molto interessante”. Com’è stato lavorare con i migranti? “C’è una grande voglia di riscossa, la cucina è un mezzo per rimettersi in gioco ed essere accettati da un Paese estraneo. Se ti apri, fai vedere che non siamo tutti razzisti, e loro sono in grado di comunicare al tuo stesso livello in un progetto che li coinvolge”.

LA STORIA: LAMIN



“Ho 18 anni sono arrivato in Sicilia nel 2015 partendo dal Gambia attraverso Senegal, Mali e Algeria. In Libia ho preso la barca e ho attraversato il mare in una notte. È un viaggio molto lungo ho incontrato ribelli, gente di tutti i tipi ma non ero spaventato perché ero con i miei amici. Ho imparato a cucinare in Italia, in Gambia con mio padre facevo il taglialegna. Mi piacerebbe lavorare in un ristorante, ma cucinerei cibo italiano perché siamo in Italia. Il cibo tradizionale gambiano è buono ma sono sapori diversi, per lo più cucini con il riso”. Qual è il tuo cibo africano preferito? “Mia madre mi cucinava la Supa Kanja: metti la verdura in acqua, fai bollire, aggiungi pesce o carne e fai cuocere per 15-20 minuti, è un piatto molto veloce”.