

Gucina per tutti

Cena per la Caritas I grandi chef per i senzatetto

MONICA ROSSI

■ Heinz Beck, Antonello Colonna, Filippo La Mantia e Angelo Troiani. Quattro grandi nomi della gastronomia internazionale che per una sera, in occasione della cena benefica organizzata dalla Caritas, metteranno la loro prestigiosa arte culinaria a servizio del progetto "Emporio della carità", il supermercato "gratuito" per le famiglie in difficoltà economiche. I quattro chef, infatti, prepareranno le loro specialità per i 250 invitati (il contributo è di 300 euro a persona) e i 60 ospiti - per lo più anziani senza fissa dimora - del centro di accoglienza Santa Giacinta (Casilino), struttura che farà da scenario all'evento di gala.

L'iniziativa di stasera ha scatenato una vera e propria gara di solidarietà tra

politici ed esponenti del mondo della cultura. Attesi per stasera Salvatore jr Ferravamo, Elian Getty, nipote del milionario americano collezionista d'arte Paul Getty (la ricca benefattrice non potrà essere nella Capitale per l'evento ma ha donato 10mila euro a sostegno del progetto) e la conduttrice Maria Giovanna Elmi, in veste qui di conduttrice dell'evento. E poi l'idea è piaciuta particolarmente al sindaco di Roma, Gianni Alemanno che ha voluto appoggiare la nobile causa contribuendo - hanno fatto sapere gli organizzatori - alle spese delle tensostrutture in cui sarà allestita la cena. A fare gli onori di casa sarà monsignor Guerino Di Tora, direttore della Caritas di Roma che, presentando l'Emporio, ha sottolineato «le nuove condizioni di povertà» che affiorano nella Capitale.

In linea con il progetto - un vero e proprio supermercato (circa 500 metri quadrati) di cui potranno usufruire, grazie ad una sorta di carta a punti della Caritas, 200 famiglie disagiate e i clochard - i "Fantastici Quattro" della cucina utilizzeranno per le loro portate ingredienti semplici, in larga parte coincidenti e rispondenti a quanto reperibile nella struttura. Si inizierà con la pasticceria

salata preparata per l'occasione dalla sezione giovani della F.I.C. Federazione Italiana Cuochi, accompagnata dalle bollicine dell'azienda Ferrari Spumante. Ma il vero incipit alla manifestazione - ideata dal giornalista gastronomico Luigi Cremona - sarà dato dall'antipasto di La Mantia. Il cuoco palermitano porterà in tavola i profumi della sua terra, la Sicilia, con la caponatina di melanzane con cioccolato mediano, abbinata ai vini dei Feudi di San Gregorio. Il primo è affidato al rivoluzionario Colonna che si rifà ai sapori della cucina romana evoluta, con cappello di maialino e finocchiella con lacca di mostarda in zuppa di topinambur e croccante di arachidi, accompagnato dai vini Montresor.

Il numero uno del Convivio, Troiani, reventerà per l'occasione un secondo tipico della "cucina povera": la coscia di pollo speziata nel barattolo con funghi, patate e verdure, gustata con i vini del Borro (casa vinicola della famiglia Ferragamo). Allo chef della Pergola, invece, è affidato il dolce. Beck chiuderà il menù con una irresistibile mousse al caffè con cilindro al rum e gelato al latte ridotto, accompagnata dai vini dolci siciliani di Donnafugata scelti per l'occasione dall'Ais Roma (l'Associazione Italiana Sommelier).

