

L'INIZIATIVA

I re dei fornelli per la solidarietà

di **BEATRICE PICCHI**

Melanzane con il cioccolato, maialino condito con mostarda e arachidi... cibi speciali per persone speciali. Ottanta uomini con i capelli bianchi, la schiena piegata da dolori e umiliazioni che hanno imparato a sopravvivere per la strada, siederanno alla tavola della Casa Santa Giacinta, dove vivono da tempo, e assaggeranno cibi e berranno vini da intenditori. L'idea è della Caritas che ha coinvolto quattro famosi chef della capitale per cucinare questa cena, al Ponte Casilino. Tutto per sostenere l'Emporio della carità, il grande su-

permercato che permette a tante famiglie povere, italiane e straniere, di mettere insieme il pranzo con la cena. «Quattro Chef per un Emporio», sarà la sera del 23 settembre in collaborazione, tra gli altri, con l'Associazione Amici della Caritas. Profumi e colori invaderanno le stanze e la cucina della Casa. Al lavoro tra i fornelli già dalle prime ore della mattina si ritroveranno Heinz Beck, Antonello Colonna, Filippo La Mantia, Angelo Troiani.

Gli chef prepareranno i piatti con ingredienti, in larga parte reperibili nell'Emporio. Tra le specialità, la

«caponatina di melanzane con cioccolato medicano», il «cappello di maialino e finocchiella con lacca di mostarda in zuppa di topinambur e croccante di arachidi», «la coscia di pollo speziata nel barattolo con funghi, patate e verdure» e una «mousse al caffè con cilindro al rum e gelato al latte ridotto». Alcuni sommelier aiuteranno gli ospiti nella degustazione dei vini. Sarà una cena speciale, certo, ma anche l'occasione per non voltarsi dall'altra parte davanti a un barbone che non ti chiede niente, perché è anche così che si può imparare a conoscerli, aiutarli.

