



# Quattro grandi chef insegnano la cucina assieme alla solidarietà

Un corso per imparare i trucchi del mestiere tra fornelli e pentole  
Alla fine si diventa volontari e si preparano pranzi per i malati di Aids

MARIACHIARA GIACOSA

Cuoco e volontario non si nasce, ma lo si può diventare. Soprattutto se a insegnare i trucchi del mestiere sono quattro famosi chef torinesi: Alessandro Mecca di Spazio 7, Cesare Grandi de La Limonaia, Beppe Gallina della Pescheria Gallina e **Maurizio Camilli de La Piazza**. Saranno loro a tenere le lezioni di cucina per istruire ai fornelli gli aspiranti cuochi di Casa Giobbe, la struttura di Grugliasco dove vivono e hanno trovato una casa dodici persone malate di Aids.

«Anche il buon cibo, preparato con il sorriso aiuta a sentirsi persone» spiega il responsabile della Casa, Luigi Gili che insieme al gruppo di operatori che lavorano nell'associazione ha ideato il concorso per cuochi solidali. Persone appassionate di cucina che abbiano voglia di dedicare un po' del proprio tempo per gli ospiti della struttura di accoglienza.

«Abbiamo osservato che quello del pasto è il momento in cui si crea il maggior dialogo tra chi vive qui e chi viene a dare una mano - spiega Gili - e ci è venuta l'idea di usare la cucina come veicolo per attrarre le persone che hanno del tempo e hanno voglia di fare qualcosa per gli altri». Il corso è di quelli seri, pensato per attirare volontari «che di questi tempi - ammette il responsabile della Casa - non arrivano in masse oceaniche, perché le persone hanno sempre meno tempo». E anche per «dare qualcosa in cambio a chi decide di dedicare un po' del proprio tempo ai nostri ospiti». Così è nato «Tu puoi fare la differenza con gusto», il corso di cucina realizzato dall'associazione Giobbe in collaborazione con Slow food e con **Piazza dei Mestieri**, il sostegno della Compagnia di San Paolo e l'aiuto dei quattro chef. «Noi offriamo la

Gli chef



**Alessandro Mecca** È lo chef di Spazio 7, ristorante stellato della Fondazione Sandretto



**Cesare Grandi** Guida le cucine della Limonaia, uno dei più promettenti locali torinesi



**Beppe Gallina** Titolare della pescheria Gallina, uno dei templi del pesce a Porta Palazzo



**Maurizio Camilli** E' lui a guidare il ristorante della **Piazza dei mestieri** nel quartiere San Donato



Allievi durante una lezione di cucina

possibilità di imparare i segreti dei grandi cuochi - racconta ancora Gili - in cambio chiediamo un "patto di amicizia" con il quale chi frequenta il corso si impegna a venire a cucinare a Casa Giobbe qualche volta, a pranzo o a cena, senza alcun obbligo ma secondo le proprie disponibilità».

Sono quattro lezioni, per venti partecipanti. Il primo appuntamento è alle 17,30 del 9 aprile (ma occorre iscriversi entro il 25 marzo), alla **Piazza dei mestieri** di via Jacopo Durandi 13, a Torino. Stessa location per gli incontri del 15 aprile e del 6 maggio, mentre è ancora da piazzare sul calendario la cena condivisa da cucinare direttamente a Casa Giobbe e da assaggiare tutti insieme: chef, aspiranti

cuochi e ospiti.

Gli chef insegneranno agli aspiranti volontari le loro ricette, dall'antipasto al dolce, per preparare un menù a prova di stella, ma soprattutto offriranno i segreti per gestire un servizio professionale. Tempi di preparazione, uso dei fuochi e dei fornelli, tecniche per preparare i piatti e le porzioni delle pietanze.

Dopo le lezioni il "patto di amicizia" che porterà gli allievi nella comunità Casa Giobbe a Grugliasco

Tutto come al ristorante, con la differenza che i clienti sono persone fragili, per i quali il pasto è un momento di socializzazione. «Eravamo partiti da un'idea diversa - rivela Cesare Grandi uno degli chef impegnati nelle lezioni - ovvero prepara una cena stellata per i ragazzi che vivono a Casa Giobbe, per offrire loro un momento di convivialità con cibo di alta cucina». Poi il progetto è cresciuto e si è arrivati all'idea del corso per i volontari. «La valenza gastronomica è poco più che una scusa - rivela Grandi - il valore reale di questo progetto è valorizzare il momento del pasto. Cucinare per gli ospiti, e prendersene cura cucinando bene».