

Opera San Francesco. Un pranzo solidale per i bisognosi

FILIPPO RIZZI

Piatti d'autore firmati da sei chef di fama internazionale e realizzati soprattutto per sostenere attraverso una giornata benefica un concreto aiuto per il centro diurno di corso Concordia dell'Opera San Francesco per i poveri onlus. L'appuntamento è per domenica. Il pranzo benefico è aperto al pubblico e si svolgerà nella mensa della struttura, che, di domenica, abitualmente non svolge la sua attività. Sarà possibile partecipare all'evento di beneficenza a fronte di una donazione minima di 100 euro a persona; (per info e prenotazioni: 02.89.65.9002 e 800.82.51.44). Le donazioni raccolte verranno interamente destinate a sostegno del centro diurno dei cappuccini, al quale ogni giorno si rivolgono migliaia di persone in difficoltà. «Siamo arrivati alla quinta edizione – racconta il responsabile di Opera San Francesco per i poveri, il cappuccino Maurizio Annoni – e l'anno precedente con una sola serata benefica siamo riusciti a raccogliere 18mila euro. Speriamo di

replicare». Sono oltre 180 i posti che verranno apparecchiati per l'evento "Grandi cuochi all'opera. Il mondo a tavola a Milano" in cantiere questa domenica. L'iniziativa è sorta anche grazie alla collaborazione di "Identità golose", il congresso italiano di cucina d'autore ideato da Paolo Marchi.

Ai fornelli della mensa si presenteranno l'uruguaiano della "Trattoria Mirta", Juan Lema, l'italiano del ristorante "Ratanà", Cesare Battisti, il giapponese del locale "Iyo" Haruo Ichikawa, il cinese Guoqing Zhang del ristorante "Bon Wei", la francese Alice Delcourt cresciuta negli Stati Uniti del locale "Erba Brusca" e Victoire Gouloubi, chef africana da più di 10 anni a Milano. «Trovo molto bello e significativo – racconta padre Annoni – che questi grandi cuochi abituati a preparare i loro piatti in luoghi sontuosi e iper attrezzati dedichino un giorno della loro attività professionale nella nostra mensa abituata ad accogliere, durante l'anno, migliaia di persone senza dimora o richiedenti asilo». Gli chef cucineranno insieme e nelle loro proposte culinarie racconteranno la storia e la cultura di diver-

si popoli fondendole con la tradizione enogastronomica di Milano. Una giornata quella di domenica che servirà soprattutto a sensibilizzare la cittadinanza su quanto realizza ogni anno questo "avamposto di carità", fondato nel 1959 dal cappuccino fra' Cecilio Cortinovis. La somma raccolta verrà interamente destinata al sostegno della mensa, servizio storico di «Osf» che, solo nel 2014, ha offerto gratuitamente 869.516 pasti (più di 2.800 al giorno), 12.597 cambi d'abito, 66.885 docce, curato 40.188 persone e distribuito oltre 70.600 farmaci. Rimanendo ai numeri, su circa 180 coperti, sono 30 i posti ancora disponibili. «Il mio auspicio è che questo appuntamento – è la riflessione di padre Annoni – serva a mettere i riflettori sulla questione povertà in città. Viviamo tra queste mura un'emergenza non straordinaria ma ordinaria e che ci interpella tutti».

L'evento, patrocinato dal Comune di Milano e da Expo 2015, si colloca all'interno di un programma di manifestazioni dal titolo "Insieme a San Francesco oggi" previste per questo mese e proposte dall'Osf per celebrare il Poverello di Assisi. (Info: www.operasanfrancesco.it).

Domenica sei chef di fama internazionale offriranno un menu particolare a chi vorrà sostenere il centro diurno dei frati cappuccini

