

A tavola per il Papa con i grandi chef

Domenica il pranzo benefico alla mensa dell'Opera San Francesco

di ANNA MANGIAROTTI

- MILANO -

IL MIRACOLO DEL PANE, fragrante in un sacco recapitato dagli angeli ai suoi frati del convento di Folloni sperduto nella neve di un bosco d'Irpinia, infestato di lupi e orsi, pare che San Francesco lo avesse compiuto nel 1224.

Ora, gli angeli hanno un nome: Cesare Battisti, Mauro Brun e Bruno Rebuffi, Davide Scabin, Ugo Alciati, Emiliano Lopez, Gianluca Fusto e Andrea Besuschio, i "Grandi Cuochi all'Opera", domenica 27 ottobre, per la seconda edizione del pranzo benefico alla mensa di viale Piave, storica sede dell'Osf, Opera San Francesco per i Poveri, ai quali la struttura dei Frati Minori Cappuccini, aiutata da oltre 700 volontari, l'anno scorso ha offerto 827.525 pasti caldi, 65.556 docce, 37.290 visite mediche, e 12.405 cambi d'abito.

Il pranzo di alta cucina povera è il "miracolo" cucinato per la seconda volta da Identità Golose, patron Paolo Marchi, esperto di cibi divini.

ISPIRATO questa volta da Papa Francesco, nato in Argentina, ma con radici in Piemonte, astigiano, e goloso sia di vitello tonnato alla maniera antica che di dulce de leche. Unisce perciò i due mondi il menu firmato dai maestri titolari di altolocali ristoranti e macellerie e pasticcerie: Mondeghili in cartoccio o albondigas; l'Uovo di quaglia e pane di Fobello in salsa chimichurri; il Locro: Buenos Aires-Milano; le Rosselline di carpaccio di fassona piemontese, Tartare di fassona piemontese battuta al coltello, e mitici agnolotti, e Tira de asado, servito con un fagottino croccante ripieno di humita, glassa di batata e chimichurri, e dulcis in fundo un abbraccio nella panna cotta, ovvero budino piemontese ma rivoltato nel segno del dulce de leche (quasi un caramello).

OFFERTA minima (chiesta anche per gli organizzatori) per prenotare un posto: 100 euro. Posti a sedere: 180, proprio là dove dal lunedì al sabato, dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18 alle 20.30 con tempi di servizio a



turni di 20 minuti si avvicinano immigrati e disagiati, anziani e pensionati in difficoltà, famiglie impoverite, che trovano al self-service primo, secondo, contorno, frutta e cordialità. Tutto compreso.

IN CUCINA, Francesco Bonacci e Fabrizio Bonfanti, meno noti dei loro colleghi stellati, eppur capaci di miracoli quotidiani: 1.600 in media i pasti distribuiti all'ora di pranzo,

1.200 all'ora di cena, con punte di 3.000 pasti al giorno sempre più frequenti rispetto al passato (picco durante il mese di agosto 2013), eppur offrendo un menu equilibrato e variato a seconda dei giorni e delle stagioni (www.operasanfrancesco.it/osf/cosafacciamo/mensa.cfm). Per l'evento del 27 ottobre "Il Piemonte incontra a tavola l'Argentina in omaggio a papa Francesco", informazioni e prenotazioni al numero di telefono 02.49455885.

