



ABBONATI
A VITA BOOKAZINE

Ultime

Storie ▾

Interviste ▾

Blog ▾

Bookazine ▾

Sezioni

Home

Sezioni

Comitato Editoriale

Opera San Francesco

7 chef donne all'Opera per la mensa dei poveri

di Antonietta Nembri | 37 minuti fa



È domenica 23 ottobre il tradizionale pranzo benefico a favore di Osf e organizzato con Identità Golose. Quest'anno dietro i fornelli di via Concordia ci saranno "Grandi cuoche" per sottolineare l'aumento della presenza femminile tra le persone assistite dall'associazione. Marta Grassi chef novarese ci racconta la sua cucina

Per il quinto anno consecutivo l'alta cucina entra alla mensa di [Opera San Francesco](#). Torna, infatti **domenica 23 ottobre il pranzo benefico** organizzato con [Identità Golose](#) che quest'anno si caratterizza per una particolarità: sarà un pranzo al femminile. Dietro i fornelli, infatti, sono state chiamate sette chef donne. Una scelta fatta non a caso. Quest'anno, infatti, gli appuntamenti del mese "**Ottobre insieme a San Francesco**" sono stati **declinati**



VITA
NEWSLETTER

Scopri la newsletter di Vita.it

QUANTO FA
IL TERZO
SETTORE

PER IL
WELFARE
AZIENDALE?

AIUTACI A
SCOPRILO

al femminile per ricordare che nell'ultimo anno sono aumentate del 6% le donne che si sono rivolte a Osf, italiane e straniere, spesso sole e senza reti parentali. Un'utenza fragile, segnata da storie di miseria ed esclusione, doppiamente emarginata, perché povera e perché donna.

Quindi anche l'ormai tradizionale pranzo benefico "Grandi cuochi all'opera" è diventato "Grandi cuoche all'opera" e come filo conduttore ha scelto un tema particolare "Tutta la bontà della cucina al femminile". Negli anni scorsi a fare da linea guida del pranzo erano stati "Un pranzo di alta cucina povera" per l'esordio nel 2012, seguito da un omaggio a papa Francesco con "Il Piemonte incontra a tavola l'Argentina", nel 2014 protagonisti i sapori della Milano di oggi, mentre l'anno scorso in omaggio a Expo il tema era stato "Il mondo a tavola a Milano".

Paolo Marchi ideatore di Identità Golose sottolinea come l'Italia sia un Paese di cuoche «nonne, mamme, zie, amiche, sorelle, le nostre cucine sono cucinate da donne a casa come in osteria, trattoria, fino ai ristoranti stellati», ma soprattutto: «L'Italia è inoltre la nazione che vanta il maggior numero di donne chef ai vertici delle classifiche mondiali».

Le protagoniste nella cucina della mensa di Osf sono: **Cristina Bowerman** del ristorante Glass Hostaria a Roma, **Alice Delcourt** del ristorante *Erba Brusca* a Milano, **Loretta Fanella** pasticciere consulente del ristorante *Borgo San Jacopo* a Firenze, **Marta Grassi** del ristorante *Tantris* a Novara, **Serenella Medone** del ristorante *Al Solito Posto* a Bogliasco (Genova), **Roberta Pezzella** panificatrice presso *Sfornabontà* a San Giovanni Campano (Frosinone) e **Viviana Varese** del ristorante *Alice* di Milano.

Per padre Maurizio Annoni, presidente di Opera San Francesco l'evento di domenica 23 è l'occasione «di aprire la nostra mensa a tutti coloro che vogliono sostenere le nostre attività per i più poveri. Sarà un momento speciale per stare con chi condivide con il noi valore dell'accoglienza e della solidarietà. A partire dalle grandi chef che gratuitamente si prestano per questo evento». I fondi raccolti in questa occasione, infatti, saranno interamente destinate al sostegno della mensa che tutti i giorni dal lunedì al sabato accoglie migliaia di persone in difficoltà (nel 2015 sono stati 794.458 i pasti offerti gratuitamente).



Per scoprire cosa bolle in pentola abbiamo provato a sentire una delle chef protagoniste, Marta Grassi, del ristorante Tantris di Novara (nella foto a sinistra) che per la prima volta partecipa all'evento milanese, ma non è nuova alle iniziative benefiche «Lunedì 24, infatti, con altri colleghi del gruppo Stelle del Lago d'Orta cucineremo all'XI cena di solidarietà che raccoglierà fondi per la Comunità di Sant'Egidio», rivela chef Grassi.

«Ed è un vero piacere quando si lavora per un progetto. Se penso poi

Entra a far parte di Jointly Fragibilità, la rete d'eccellenza degli operatori sociali

Partecipa al bando nazionale, hai tempo fino al 15 Ottobre 2016



BLOG



SCLEROTICA
 di **Noria Nalli**

Aiuto...sono diventata un fumetto!



DISARMATO
 di **Pasquale Pugliese**

Il Servizio civile come formazione alla difesa civile...



BATTITIPERMINUTO
 di **Lorenzo Maria Alvaro**

La poetica di Dylan non sta solo nei testi ma soprattutto...



IL WELFARE CONDIVISO
 di **Francesca Rizzi**

Una questione di parole?



FACCIAMOLO VERDE
 di **Sara Bragonzi**

Data center sempre più green



all'emergenza che si vive a Milano con i migranti e per i quali è diventata un punto nevralgico». **A piacerle dell'azione di Osf è soprattutto il fatto che «in tutti questi anni ha saputo soddisfare le necessità tantissime persone, ha saputo rispondere a bisogni primari come il mangiare, il vestirsi e il lavarsi».**

Per Marta Grassi non si può dire sia una sorpresa il fatto che sia aumentata la povertà femminile «Oggi siamo tutti super informati, ci sono tante notizie drammatiche che coinvolgono le donne, una vera escalation di violenza. Poi non mi sorprende il fatto che con la crisi quando una ditta deve lasciare a casa qualcuno lasci a casa una donna perché si pensa che tanto è l'uomo che "deve" lavorare. Ma **oggi ci sono tante ragazze sole che senza un lavoro non riescono ad andare avanti».** Per la chef c'è un problema di mentalità che «i nostri cortei femministi del '75 non hanno cambiato. Io però spero sempre in un primo ministro donna». La mentalità maschilista è anche nel mondo della cucina? «**Le cose stanno cambiando, anche se quando si tratta di uomini in cucina si parla ancora di chef, mentre le donne sono cuoche. Io ci tengo al fatto di essere chiamata chef.** Devo dire però che i ragazzi che vengono a fare lezioni chiamano anche noi donne "chef"».

Per il pranzo di domenica la chef Marta Grassi ha in serbo un piatto d'origine piemontese: i raviolini del plin, cioè pizzicotto, saranno piccoli e ripieni di grana padano e culatello «amo presentare rivisitandoli i piatti della tradizione, facendo conoscere la ricchezza del nostro territorio» conclude.



VITA BOOKAZINE

Una rivista da leggere e un libro da conservare.

ABBONATI

- [Donne](#)
- [Milano](#)
- [Solidarietà](#)
- [Firenze](#)
- [Crisi](#)
- [Roma](#)
- [Violenza](#)
- [Povertà](#)
- [Lavoro](#)
- [Migranti](#)

CONTENUTI CORRELATI



Opera San Francesco
03 ottobre 2016

SCELTE PER VOI

Migranti

L'inammissibile mancanza dei bimbi perduti

Calcio e azzardo

Quella differenza tra azzardo e scommesse che non c'è

Economia

Un Nobel all'economia che accumula ceneri

Calcio & Azzardo

Azzurro vergogna



AGENDA

- 20
Ott 2016

Assago
Congresso nazionale Irc
- 20
Ott 2016

Roma
Meno spreco, più solidarietà