

L'INIZIATIVA

Gli chef vanno in campo contro la fame con il «piatto solidale»

Fino a fine anno oltre 50 ristoranti milanesi daranno parte degli incassi al Terzo Mondo

Mimmo di Marzio

■ José Saramago scriveva che non vi è nulla di più osce-
no che una persona possa mo-
rire di fame. A neppure un me-
se dalla giornata sull'Alimenta-
zione che rinnovava l'obbietti-
vo «Fame zero» è tornata l'ini-
ziativa che fino a fine anno
coinvolge il popolo degli chef
(e dei ristoratori) in un'iniziati-
va meritoria. «**Ristoranti con-
tro la fame**» è un progetto
umanitario internazionale
che esiste da quarant'anni e
che dal 2014 ha messo base
anche in Italia. Milano, capita-
le del food all'indomani di
un'Expo dedicato proprio alla
nutrizione del pianeta Terra,
ha aderito con i suoi protago-
nisti più rappresentativi
nell'iniziativa di raccolta fon-
di che si declina in tre format.
Il primo è il cosiddetto «piatto
solidale», ovvero il ristorante
sceglie un piatto all'interno
del suo menu su cui associa
una donazione per la campa-
gna. In questo caso, il restoran-

te effettua una donazione di-
retta, privandosi di una parte
del ricavato per destinarlo ai
progetti di **Azione contro la Fa-
me**. La seconda modalità è la
donazione del cliente, che

può decidere di effettuare un
contributo a fine pasto, sollici-
tato dal personale di sala o at-
traverso il «cioccolatino della
felicità», proposto in cambio
di una donazione di 2 euro. La

terza modalità è una serata
speciale che il ristorante può

organizzare donando una per-
centuale dell'intero ricavato
della serata ad **Azione contro
la Fame**. All'iniziativa, che in

questi cinque anni ha permes-
so di raccogliere dai ristoranti
di tutt'Italia 350mila euro aiu-
tando 12mila bambini malnu-
triti, partecipano una cinquan-
tina di cuochi milanesi. Tra i

ristoranti, il giapponese Nobu
ha ricevuto lo scorso anno
una menzione come miglior
contributo all'iniziativa. Ma in
pole position figura anche il
Ceresio 7 che ha aderito all'ini-
ziativa fin dalla prima ora.
«Nel 2014 eravamo soltanto in
cinque o sei - racconta lo chef
Elio Sironi - ed è una grande
soddisfazione vedere che in
tutt'Italia siamo oggi a quota
oltre 600, un numero tutto
sommato ancora basso rispet-
to alle potenzialità che ha que-
sto progetto». Sironi non na-
sconde che il suo piatto solidale,
il risotto zafferano e 'nduja,
è oggi il più gettonato dai
clienti. «Era importante impe-
gnarsi con un piatto pop - dice
- e un ristorante come il no-
stro, che ha un grande turno-
ver, ne serve a decine ogni se-
ra. Dopo cinque anni, la no-
stra clientela conosce l'iniziati-
va e contribuisce con entusias-
mo». Due euro donati per
ogni piatto potrebbero sem-
brare pochi per ristoranti bla-
sonati. «Non è così se conside-
riamo che l'iniziativa parte a
metà ottobre e va avanti fino a
fine anno» dice Sironi. «È evi-
dente che con serate speciali -
a cui pure prendiamo parte -
si possono conseguire numeri
ben più consistenti, ma credo

molto in un'iniziativa conti-
nuativa che non passi nel di-
menticatoio ma aiuti a sensibi-
lizzare tutti su un problema,
quello della fame nel mondo,
oggi assolutamente inaccetta-
bile».

QUINTO ANNO

Il progetto internazionale
in Italia ha già raccolto
per i bimbi 350mila euro





PROTAGONISTI Gli chef che hanno aderito alla campagna «Ristoranti contro la fame»

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato