

**Solidarietà** Per i 50 anni dell'Opera San Francesco, Cracco, Marchesi e Leemann invitano i milanesi per tre domeniche in corso Concordia

# Tre chef «stellati» alla mensa dei poveri

*Menù, stoviglie, personale: tutto sarà «doc»*

Vicentino di poche parole, qualche settimana fa lo chef stellato Carlo Cracco ha riunito in sala i suoi collaboratori e senza enfasi ha detto: «Fra due domeniche lavoriamo. (per il ristorante Cracco la domenica è giorno di riposo, ndr). Cuciniamo per altri. Per chi non potrebbe mai venire a mangiare da noi e per chi contribuirà a sostenere un'importantissima causa». La causa è quella dell'Opera San Francesco per i Poveri dei Frati Minori Cappuccini che compie cinquant'anni. L'Opera gestisce la mensa di corso Concordia, dove vengono serviti ogni giorno, gratuitamente, duemila pasti, circa 600 mila coperti l'anno.

Per festeggiare mezzo secolo di solidarietà ci sono tanti modi. L'Opera ha pensato a una serie di «pranzi grandi firme» che avvicinino la città al microcosmo dei suoi ospiti.

In cucina ci saranno, a turno, tre cuochi di fama internazionale: Carlo Cracco domenica 4, Gualtiero Marchesi, domenica 11; e Pietro Leemann, guru della cucina vegetariana, domenica 18. Nel grande refettorio, insieme con i commensali abituali — con le loro storie di emarginazione, malattia e grave povertà —, saranno seduti i milanesi che avranno accettato la sfida di scoprire il sapore della solidarietà. Un sapore forte ma speciale, tanto da spingere lo chef Leemann a portare con sé, assieme alla moglie, le due figlie di 9 e 13 anni in veste di aiuto-cameriere. «Sono molto giovani, è vero», dice, «ma credo che per loro sia un'occasione importante. Confrontarsi con realtà così diverse dalla nostra vita abituale è prezioso».

Ogni pranzo, al quale si partecipa prenotandosi e con una donazione a partire da

70 euro (vedi box), sarà da stella Michelin: i tre fuoriclasse dei fornelli si presenteranno alla mensa non solo con cibo e vino di altissima qualità, ma anche con i loro bicchieri di cristallo, i piatti in ceramica, la posateria e soprattutto il personale, gli stessi maître e camerieri che si muovono nei templi sacri della gastronomia.

«Il vero problema sono state le tovaglie», racconta Carlo Cracco. «Le nostre non avevano le giuste lunghezze, in mensa ci sono i tavoloni. Alla fine abbiamo risolto con dei set americani, molto raffinati, tagliati su misura». L'organizzazione è curatissima, i tre cuochi hanno già visitato

la supertecnologica cucina della mensa («è stata una vera sorpresa»), dicono all'unisono) e discutono gli ultimi dettagli mentre negli uffici dell'Opera arrivano gli ele-

ganti menù, in carattere rosso pompeiano su cartoncino bianco. Nessuno, però, dimentica il significato di tutto ciò.

Lo conferma Gualtiero Marchesi: «Sarà un'esperienza emotiva forte cucinare lì, in quegli spazi di lavoro così "lontani" dai nostri. Ci farà riflettere non poco, ma credo che un'emozione altrettanto forte sarà avvertita da chi si troverà in sala».

Cracco si spinge addirittura più in là, e aggiunge: «Mi piacerebbe che questi pranzi speciali si trasformassero in una sorta di appuntamento annuale per Milano, e coinvolgessero molti più cuochi, noti e meno noti, della città. È un dovere comune mettersi a disposizione di realtà meritorie come l'Opera San Francesco».

**Marta Ghezzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Duemila pasti

La mensa dell'Opera in corso Concordia (2mila pasti al giorno) si trasformerà in un raffinato ristorante.

A fianco, i menù «riassunti» per motivi di spazio



**Verde**

Pietro Leemann, guru della cucina vegetariana d'alto rango

**Decano**

Gualtiero Marchesi, il grande innovatore della cucina italiana

**Trendy**

Carlo Cracco, celebre per la sua cucina di ricerca



Porterò anche le mie figlie di 9 e 13 anni. Saranno aiuto-camerieri. Per loro un'esperienza utile



So che mi emozionerà cucinare in quelle cucine. Ma anche chi verrà vivrà qualcosa di speciale



Sarebbe bello che questa idea diventasse un appuntamento abituale e coinvolgesse tutti i cuochi



**Verismo** Il dipinto di Antonio Pusterla ritrae le Cucine economiche di Porta Nuova, dove si sfamavano i poveri

## Come e dove

«Grandi Cuochi all'Opera» prevede tre pranzi speciali, «firmati» dai tre celebri chef, all'Opera San Francesco per i Poveri, in corso Concordia (ingresso da viale Piave 2).

### Tre domeniche

Carlo Cracco propone il suo menu **domenica 4** ottobre, alle 12.30. Occorre prenotare entro domani, il 2. Gualtiero Marchesi è protagonista **domenica 11**. Si prenota entro il 9. Pietro Leemann è di scena **domenica 18** (prenotare entro il 16). I pranzi sono sempre alle ore 12.30.

### Per partecipare

Occorre prenotarsi allo 02.43.91.21.41 (ore 9-18.30, lun.-ven.); è richiesta una donazione a partire da **70 euro** a persona. L'intero ricavato è devoluto a favore delle attività dell'Opera che oltre alla mensa gestisce un poliambulatorio medico, un servizio docce e un guardaroba.

CARLO CRACCO

INSALATA FRESCA  
CARAMELLATA

TORO D'UOVO MARINATO  
CON RENDITA DI ARANNA  
FRANCO E SEMI DI BASILICO

RISOTTO ALLO SARTONANO  
CON FIORI DI VITELLO

BINTA DI VITELLO POCCHESSE  
CON PASTA DI SEPRINO RAGA  
E CASTRONE

PIETRO LEEMANN

FIAN DI RIGIATA  
E BROCCOLI

RISOTTO CON RADICCHIO  
TRIVIGIANO, VINO ROSSO  
MILLE, FORCINI E TALEGNO

CARPACCIO D'ANGURIA  
CON PANICCA CRIOCANTE

FRUTTI DI BOSCO CON  
SALSA VAPOROSA

QUALTIERO MARCHESI

MOZZARELLA E  
FONDORINI

LA MINEXTRA

CARRE' DI VITELLO AL TIRNO  
GNOCCHI CROCCANTI

PERA AL VINO ROSSO  
PISCIOTTI ALLA CANNELLA  
SPUMA AL MASCARPONE