

Laboratorio di cucina e non solo

Venerdì 19 giugno abbiamo incontrato una rappresentanza delle persone che partecipano al laboratorio di cucina presso la Fonte di via Fonte S. Geminiano, dove per l'ultimo appuntamento prima delle vacanze (da luglio le attività dell'associazione proseguono a Casa Mariano a Palagano), è in programma un menu speciale a base di pesce. Di seguito l'intervista che abbiamo realizzato sull'esperienza fatta quest'anno nel laboratorio.

Domanda: Qual è il menu di oggi?

Risposta: Oggi è previsto un menu a base di pesce preparato da Luigi, storico collaboratore del laboratorio: risotto alla marinara, crostate e macedonia.

D. Da quest'anno il laboratorio di cucina si è trasferito dalla sede di via Albinelli alla Fonte: perché avete fatto questa scelta e come vi siete trovati?

R. Ci siamo trovati molto bene: anche nel periodo invernale. Abbiamo fatto questa scelta perché qui c'è più spazio, le cose si possono fare con maggior comodità; ci sono possibilità che ci erano precluse in via Albinelli; abbiamo la griglia, il forno a legno che ci permette di fare la pizza....

D. Il fatto di avere tanto spazio a disposizione ha permesso una partecipazione più attiva e numerosa delle persone alla preparazione del pranzo?

R. Certamente uno spazio maggiore consente la partecipazione di un numero maggiore di persone: lì dovevamo dividerci nei vari ambienti con difficoltà di coordinamento. Ogni volta collaborano attivamente circa 7, 8 persone: sono un buon numero, sarebbe impossibile coinvolgere tutti senza creare confusione; oggi saremo circa trenta persone: è chiaro che non tutti possono essere impegnati. Il numero delle persone dipende anche dal menu: per alcuni piatti è possibile coinvolgere più persone, per altri meno; per esempio oggi moltissimi stanno collaborando perché stiamo preparando la macedonia, le torte.... Ci sono piatti che consentono un lavoro corale. Non nascondiamo, però, che ci sono persone resistenti a sporcarsi le mani in cucina..... L'obiettivo che perseguiamo da sempre è anche quello di trasferire conoscenze e capacità alle persone: la cucina è un luogo di socializzazione, di condivisione, di apprendimento.

D. In questa struttura, oltre all'attività di cucina e della corale Officina del suono, l'Associazione svolge altre attività inserite in un progetto ministeriale ("Verso l'impresa sociale"): fra queste c'è anche l'orticoltura. Voi, come gruppo cucina, vi siete inseriti in questo progetto realizzando qualcosa di originale. Di cosa si tratta?

R. Da tempo avevo in mente l'idea di realizzare un orto rialzato, la medito da quando coltivo un campo che mi è stato assegnato in un orto degli anziani della città. Quando ci è stata concessa in uso questa struttura, ho pensato che era il momento di realizzarlo: abbiamo provato approfittando del fatto che lo spazio non manca. Ci siamo messi all'opera coinvolgendo le persone che frequentano il laboratorio di cucina e abbiamo incominciato a costruirlo, un modulo dopo l'altro. Si è trattato di un lavoro faticoso perché ogni modulo è stato riempito di terra con pala e carriola (sono stati necessari ben 4 camion di terra per realizzarlo). Ci siamo chiesti, dopo, cosa piantare nei vari moduli: nel primo modulo abbiamo piantato le fragole (hanno prodotto bene e le abbiamo già raccolte), negli altri le piante grasse, le erbe aromatiche, verdure (fagiolini, insalata, bietole, zucchine, peperoni, melanzane). La realizzazione dell'orto rialzato consente anche ai pazienti dei centri diurni che vengono alla Fonte di sperimentare piccoli lavori di orticoltura, come la messa a dimora di piantine.....; perché la terra è bassa, ma per alcuni è ancora più bassa degli altri. Per il prossimo anno coltiviamo l'idea di realizzare dei moduli che rispondano anche a criteri estetici (mi sono piaciute alcune realizzazioni che ho visto all'EXPO).

(A cura di Giorgio)