

## Regali golosi Questo è il momento giusto per pensare (anche) agli altri

# Che sia davvero un buon Natale

Dal panettone «sospeso» ai tortellini dei ragazzi autistici: idee sotto l'albero

### In pillole

● Elenco pasticcerie su [www.panettonesospeso.org](http://www.panettonesospeso.org)

● Casa di Reclusione Milano-Bollate, tel. 02.38201617 (int. 3609), sito [abc.sapienzaintavola@tiscali.it](mailto:abc.sapienzaintavola@tiscali.it)

● Ristorante Giannino dal 1899, via Vittor Pisani 6, tel. 02.36519520

● Ristorante Ruben, via Gonin 52, tel. 02.4549 8240

● Frolla Lab, [frollalab.it](http://frollalab.it)

● Tortellante, [www.tortellante.it](http://www.tortellante.it)

Eccedere a tavola banchettando è visto come peccato. Ma a Natale no, siamo tutti autorizzati a strafare. Possiamo approfittarne, però, per fare buone azioni mangiando. I pranzi natalizi spesso prevedono il classico tortellino. Il Tortellante è un laboratorio per 25 ragazzi autistici che confezionano pasta fresca, in particolare ottimi tortellini. Le sfogline modenesi e i nonni ruotano per affiancare i ragazzi, che nell'impastare «modellano» anche la loro vita. Tra i primi a crederci lo chef Massimo Bottura: i tortellini hanno subito avuto il

### Progetti solidali

Se per il pranzo serve un catering, ABC mette ai fornelli i detenuti del carcere di Bollate

suo ok. Racconta la direttrice Erika Coppelli: «Il nostro slogan? Inclusion e integrazione, autonomia. Con noi lavora un team scientifico specializzato. Al mese produciamo più di 350 kg di tortellini. Si possono ordinare, costano 35 euro al kg. Al Tortellante i ragazzi imparano un mestiere e si abitano ad abitare in autonomia, negli appartamenti sopra il laboratorio».

Lo stesso spirito anima Frolla, piccolo biscottificio con ragazzi disabili. L'idea è di Jacopo Corona e Gianluca Di Lorenzo, uno aspirante pasticciere, l'altro operatore so-



ciale. Ottimi biscotti in vasi di vetro attraversano l'Italia, partendo da Osimo (Ancona), dove è nata la campagna di crowdfunding per comprare le attrezzature.

Se a Napoli c'è il «caffè sospeso», fino al 22 dicembre a Milano è il panettone che si lascia «in sospeso», per chi non può comprarsene uno. Hanno aderito all'iniziativa 11 tra le migliori pasticcerie: raddoppieranno i panettoni donati. La raccolta solidale sarà consegnata il 23 a Casa Jan-nacci, la Casa dell'Accoglienza del Comune di Milano, che ha dato il patrocinio. Anche il

### Gioco di squadra

Lo chef Massimo Bottura con i ragazzi e le esperte «sfogline» del Tortellante. A sinistra, il panettone «sospeso» della pasticceria Sant'Ambroeus

panettone del ristorante Da Giannino diventa solidale: il ricavato della vendita di tutti i panettoni, prodotti secondo tradizione dal pasticciere dello storico locale, viene devoluto a Unicef.

Se ci serve un catering, perché non sceglierne uno speciale? Quello dei detenuti nella Casa di Reclusione di Bollate, capaci di allestire banqueting di alto profilo. «In quindici anni», dice Silvia Polleri, che lo gestisce per dare una chance lavorativa ai detenuti, «il Catering ABC ha curato con successo oltre 800 eventi. E nel 2015 abbiamo aperto il ristorante InGalera all'interno del carcere, esperienza gastronomica e umana unica in Italia». Si chiama Ruben il ristorante fondato dall'ex patron dell'Inter Ernesto Pellegrini, in ricordo di un giovane senz'atletto che il patron vide morire. Il ristorante offre cene a 1 euro a persone in difficoltà temporanea, per uno sfratto, una separazione o altro. Dice Roberto Rasia dal Polo, direttore comunicazione del Gruppo Pellegrini: «Non è la mensa dei poveri, al tavolo siedono persone con una tessera consegnata su segnalazione di Caritas e parrocchie. Tutti potremmo trovarci nell'emergenza. Accettiamo volontari per servire ai tavoli, basta contattare la nostra Fondazione». Il Ruben è un bel locale di 400 coperti, pieno tutte le sere con il 63% di italiani tra gli ospiti.

**Roberta Schira**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

