

L'iniziativa Il Salone e i poveri

"Barachin" a base di pesce per le rifugiate

Durante la kermesse 4mila "burnie" destinate a anziani e a chi è in difficoltà

JACOPO RICCA

Il barachin del terzo millennio è una burnia. In un trionfo di piemontesità il progetto più innovativo e sociale di questa edizione di Terra Madre Salone del Gusto si scopre tutto basato su parole e oggetti del Piemonte del passato. La pietanziera contemporanea, quella che ha superato gli stringenti criteri su trasporto e conservazione concordati da Slow Food con l'Asl, altro non è infatti che un grande e capiente contenitore di vetro dove ancora oggi nelle campagne si mettono passate di pomodoro e conserve di verdure. Dal "barachin" metallico della tradizione operaia arriviamo appunto alla burnia in vetro pensata per realizzare il progetto di Carlo Petrini. Alette di baccalà dissalate, «cotte a bassa temperatura e sott'olio, insieme a fagioli e cipolle rosse» questo è quanto contengono gli oltre quaranta "barachin" che ieri

pomeriggio Beppe Gallina, nella sua pescheria ristorante di Porta Palazzo, ha consegnato all'associazione Almaterra. «Ho pensato un piatto unico che si potesse mangiare anche senza scaldarlo - racconta - Questa è una iniziativa stupenda e il packaging che si sono inventati quelli di Slow Food è stupendo e geniale, quando Leo Riser mi ha proposto di partecipare ho detto subito sì perché è una delle cose più fighe che si potesse fare per portare il Salone del Gusto anche a chi è in difficoltà». Gallina e i suoi cuochi hanno lavorato tutto il giorno alla preparazione, poi verso sera le volontarie di Almaterra hanno preso in consegna i "barachin" che le donne rifugiate che assistono hanno mangiato in una cena collettiva. «Abbiamo cercato di far qualcosa che fosse bello non solo per chi non può muoversi, ma anche per chi non può permettersi una cena da 15 euro come quella che offriamo qui - aggiunge Gallina - Il mio ricordo

del barachin è legato a mio nonno paterno e mio padre che lavoravano alla Fiat: quando sono nato non lo usavano già più ma li ho ancora visti girare in casa». A sostenere il progetto dei barachin c'è anche la Compagnia di San Paolo: «Slow Food ci ha proposto di collaborare e noi abbiamo arricchito questo evento insieme all'Ufficio Pio non limitandoci solo alla consegna - spiega Marzia Sica, responsabile delle politiche sociali della Compagnia - Le realtà dove andremo noi avranno anche momenti conviviali, con studenti e migranti del progetto Moi che si fermeranno con loro a pranzo o cena». Solo ieri ne sono stati consegnati 500 in tutto il Piemonte di questi pasti, con chef come Enrico Crippa di Alba ai fornelli: «Entro lunedì dovremmo consegnare oltre 4mila barachin - annunciano da Slow Food - I destinatari saranno diversi, dai rifugiati agli anziani soli, passando per i meno abbienti e i disabili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Beppe Gallina mostra i suoi "barachin" destinati alle rifugiate

