

Evento Quattro chef per il Kenya

La Fondazione Child to Child for Africa propone a Sorengo una cena di beneficenza «Aiutiamo le giovani donne a imparare una professione e a reinserirsi nella società»

■ Immaginatevi un piatto, uno qualsiasi, preparato da un famoso chef di un ristorante ticinese. Il suo profumo, i colori, il gioco di consistenze, l'esplosione dei sapori. Ora cancellate tutto e pensate a un villaggio keniano dove per i pasti, quando ci sono, non si bada molto al gusto e dove imparare una professione e metterla in pratica è difficile, soprattutto per una giovane donna in difficoltà. È un accostamento che stride e che può dar fastidio, ma un collegamento fra questi due mondi esiste, e ha un fine nobile. Lo ha creato la Fondazione Child to Child for Africa di Cadro, promotrice di una cena di gala a favore dei suoi progetti. L'appuntamento è per il 24 maggio alle 19 nella sala Tre Vele dell'OTAF di Sorengo con quattro noti chef ticinesi: il «padrone di casa» Gianluca Bos, Mauro Grandi dell'hotel The View, Egidio Iadonisi dello Swiss Diamond e Dario Ranza della Villa Principe Leopoldo.

La bellezza negata

A raccontare la storia della fondazione, in una conferenza stampa all'hotel City di Molino Nuovo, ci ha pensato il presidente Giorgio Nosedà. Le sue prime parole le ha dedicate a una persona scomparsa, Lorenza Bernasconi, che nel 2002 aveva deciso di dare vita a questa realtà. «Ad ispirarla erano state le sue vacanze in Kenya - ha ricordato il dottor Nosedà - Era rimasta colpita dallo sguardo dei bambini poveri che aveva incontrato laggiù. Uno sguardo pieno di vitalità, ma con un fondo di tristezza». Da quegli occhi sono partiti diversi progetti. Fra questi c'è la ristrutturazione di una scuola che, fra le varie cose, accoglie ragazze vit-

loro percorso formativo. Il sostegno alle giovani donne è proseguito con l'apertura di una scuola professionale. «Là possono imparare a lavorare come sarte, estetiste, parrucchiere e anche ad usare il computer - ha proseguito Nosedà - Ogni anno ne diplomiamo una trentina ed ora vorremmo aprire una nuova sezione dedicata alla lavorazione delle pelli». Senza dimenticare altre iniziative come i padrinati (sostegno a distanza), la concessione di microcrediti (sempre alle giovani in difficoltà) e il progetto nutrizionale che prevede la consegna di olio, farina, riso, ceci e altri alimenti nelle zone più remote. Per intenderci, quelle distanti dalla bellezza delle spiagge che fanno del Kenya un'ambita meta turistica. Questo contrasto l'ha vissuto anche il giornalista Vito Robbiani, che ha visitato quei luoghi girando un documentario sulle donne aiutate dalla fondazione. «A loro - ha detto Robbiani - è stata tolta la possibilità di accedere alla bellezza», che in questo caso è intesa in senso ampio. Bellezza della natura, bellezza femminile - alla scuola alcune donne hanno anche scoperto o riscoperto il piacere di curare il loro aspetto - ma anche bellezza di crescere professionalmente e ritagliarsi un ruolo nella società. La tensione verso il bello, e il buono, ci riporta al piatto che citavamo in apertura e alla serata di Sorengo. Gli chef non useranno ingredienti pregiati - per rispettare lo spirito dell'iniziativa - ma di sicuro impiegheranno cuore, conoscenza e fantasia per onorare l'appuntamento. Così come Federico Soldati, che stupirà i presenti con un suo spettacolo di mentalismo. Per prenotare si può scrive-

