**Focus 3**

**NUTRIRE IL PIANETA CON LA PASTA?**

**LA STORIA DI BRUNO SERATO DICE CHE SI PUO’**

*Inizia nel 2005 dando da mangiare un piatto di pasta, ogni sera, a una manciata di Motel Kids,*

*bambini poverissimi che vivono in fatiscenti Motel, simbolo della crisi economica americana..*

*Nel 2011 viene scelto tra i 10 “eroi” dell’anno dalla CNN.*

*Oggi i pasti serviti – a 10 anni dall’avvio del progetto - sono diventati più di 1 milione.*

*“Sono partito con 1 piatto di spaghetti al pomodoro – spiega con semplicità Serato - e sono andato avanti”…*

Questa è una storia d’amore e solidarietà verso i più deboli, che profuma di pomodoro e basilico e ha inizio il 18 aprile 2005. Il principale autore e interprete - non poteva essere diversamente - è un italiano, **Bruno Serato, un eroe moderno che con un piatto di pasta ha compiuto un vero e proprio miracolo**, in un’America stravolta dalla crisi economica. Un italiano originario di San Bonifacio, nel veronese, che in realtà, da quasi 30 anni, **ha scelto gli USA come prima casa**, gestendo il **celebre ristorante “Anaheim White House”** che trovandosi a pochi chilometri da Los Angeles è frequentato da molti divi del cinema e dello show business americano.

**“Se hanno fame, perche’ non gli fai tu un piatto di pasta?”**

Quel giorno di aprile di 10 anni fa, Serato porta **sua madre Caterina** a una **cena di beneficenza al Boys & Girls club**, un centro americano che si occupa di bambini in difficoltà. Qui Serato, all’epoca già molto famoso come chef, **entra per la prima volta in contatto con i “motel kids”**, ovvero le **migliaia di ragazzi poveri ed emarginati costretti a vivere nel degrado** e nell’abbandono dei mille Motel di cui la cittadina è costellata. Costruiti negli anni ‘50 per sostenere il mito del benessere borghese e ospitare le famiglie benestanti in visita alla vicina Disneyland, queste strutture vennero poi soppiantate dagli sfavillanti Hotel di lusso a 5 stelle, più consoni alle promesse dei tempi che cambiavano. Alla madre, che guardava con desolazione quel paesaggio di bambini e bambine dagli occhi tristi, Serato spiegò: *“****Mangiano 5 giorni su 7, a pranzo, a scuola****… Poi tornano a casa, se così può chiamarsi, dove non c’è una cucina, e* ***spesso la sera digiunano”****.* Ed è in quel momento che **sua mamma**, con estrema semplicità e senso di carità, disse la frase che cambiò per sempre la vita suo figlio: ***“E perché non gli fai tu un piatto di pasta?”.***

**Ogni sera 1200 ragazzi vanno a letto con la pancia piena grazie a serato**

Lo chef di origini italiane, che nel frattempo diventava il punto di riferimento della Los Angeles che conta, (hanno varcato la porta del **suo ristorante** personaggi come **George W. Bush, David Becham, Danny De Vito, Madonna e Mira Sorvino**), inizia così a preparare **prima 10-20 piatti di pasta a sera**. Che diventano presto 300. E poi 700. E ancora 1000. **Per arrivare agli attuali 1200 pasti quotidiani** per altrettanti ragazzi che, altrimenti, se ne andrebbero a letto con la pancia vuota. Tutto questo, però, ha un costo. In termini di tempo ma anche di denaro. Inizialmente è lo stesso imprenditore che si fa carico delle spese (circa 25.000 dollari l’anno) del **“Caterina’s Club”,** la Onlus da lui fondata che porta il nome di sua madre (nel frattempo scomparsa). Oggi la situazione, fortunatamente, è assai diversa: il budget per la sua associazione ha superato i 200 mila dollari, grazie alla generosità di vari donatori. Lo scorso anno, poi, le **3 tonnellate di pasta donate da un’azienda italiana attiva in America** hanno contribuito ad aiutare Serato che non si è dovuto preoccupare della principale materia prima utilizzata per **sfamare 1200 ragazzi ogni giorno dell’anno.**

**Nel 2011 la svolta: la cnn lo elegge “eroe dell’anno” e people gli dedica un articolo**

Ma il momento di svolta di questa storia, quello in cui si inizia a dare ampia visibilità mediatica all’iniziativa e le donazioni cominciano a crescere, è il2011. Quando Serato riceve una telefonata dalla **CNN**, che lo avverte di essere **stato scelto fra i “10 eroi” dell’anno**. Una di quelle persone che nessuno conosce, ma che, in un mondo di parole che non cambiano nulla, **fa qualcosa che incide sulla vita della gente, concretamente**. *“Io non mi sento un eroe-* spiega Serato alla CNN – *I vero eroi sono questi bambini che ogni giorno lottano contro la fame per sopravvivere. Aiutarli mi arricchisce dentro”.*

Quello stesso anno, **People gli dedica un articolo che legge mezza America.** E arriva anche un **premio in denaro di 50.000 dollari,** che serve a **sostenere l’impatto della crisi sul suo locale** (-30/40% d’incassi) e spinge Serato a chiedere un mutuo, per non abbandonare la sua straordinaria avventura.

**A marzo 2015 oltre 1 milione di pasti distribuiti**

Per servire **il primo mezzo milione di pasti** (gran parte dei quali consiste in piatti di pasta, in particolare quella al sugo di pomodoro, suo apprezzatissimo cavallo di battaglia) ci sono voluti 8 anni. Per superare il milione ne sono bastati appena 2. Traguardo celebrato a marzo di quest’anno, in una festa per 500 ragazzi, serviti dal capo della polizia e dei vigili urbani, e da una disponibilissima Mira Sorvino. E nel frattempo, **alcuni di questi ragazzi realizzano i propri sogni**: Armando, ad esempio, il giorno del suo diciottesimo compleanno si presenta alla porta del ristorante e ottiene un posto di responsabile di sala. Un altro sceglie la strada accademica e diventa ricercatore alla Oxford University.

**Ora serato vuol dare una casa ai motel kids, con una cucina vera… per fare la pasta**

E un uomo tanto generoso, prima ancora che uno chef di fama internazionale, come Bruno Serato, non poteva di certo fermarsi qui. **Il suo obiettivo**, oggi, è quello di **riuscire a portare queste famiglie indigenti fuori dai Motel,** **offrendo loro una casa vera, con cucina.** Anticipando la caparra (molto alta in America) per 3 mesi, Serato **ha già reso possibile il trasferimento di 80 famiglie, o meglio di 500 persone**. Con la speranza che in quelle cucine tutti preparino dei **fumanti spaghetti al pomodoro**, in memoria dei pasti sociali con i quali sono cresciuti. **La pasta**, in questa che sembra essere una fiaba a lieto fine, si è confermata un **piatto sostenibile, in grado**, anche da solo, **di nutrire il pianeta**. Certo, non tutto. Ma come ama dire Serato basta iniziare: se ognuno di noi facesse qualcosa di concreto, offrendo anche un solo piatto di pasta a chi ne ha bisogno, nel mondo nessun bambino andrebbe a letto con lo stomaco vuoto e si potrebbe porre fine a una delle ingiustizie più vergognose della nostra epoca.

**Dopo i bambini indigenti, un’altra sfida: un menu’ healthy per le donne in carriera**

Dopo aver sfamato ogni giorno 2.000 bambini poveri, Bruno Serato si è lanciato in **un’altra sfida:** nel suo ristorante si serve lo **“*Health Conscious Menu Lindora*”, un menu light e salutare che prevede un massimo di 580 calorie a pasto** divise in quattro pietanze, servite 5 volte alla settimana, per sei settimane.

 Alla fine, chi **perde più peso vince un anno di mantenimento.** Con queste ricette super leggere, Serato vuole sostenere le **donne in carriera, spesso sono costrette a cenare fuori**, a causa di ritmi di lavoro particolarmente intensi. *“Ordinare un’insalata alle cene importanti è maleducato, ma stare attenti è un obbligo”,* ha dichiarato lo chef. Un modello gastronomico che verrà senza dubbio apprezzato in America, soprattutto ora che **Michelle Obama ha risvegliato le coscienze della nazione** facendosi **testimonial di una nuova cultura alimentare contro l’obesità**, per la quale ha proposto la sua [**ricetta ecologica**](http://www.myrecipes.com/recipe/one-pot-pasta-spinach-tomatoes) **di pasta, gli “spaghetti al pomodoro e spinaci cotti in pentola”** con cui si è fatta immortalare sulla copertina del [TIME](http://www.timeinc.com/wp-content/uploads/2015/02/Cooking-Light-March-2015-cover.jpg). Un metodo di cottura risottato per risparmiare acqua, in cui la pasta viene aggiunta alla passata di pomodoro, coperta di (poca) acqua bollente, cotta per 7 minuti con il coperchio, e lasciata a riposare 5 minuti, con l’aggiunta delle foglie di spinaci sminuzzati e una spolverata di formaggio per insaporire il tutto.

**LA PASTA DEL FUTURO SECONDO MASSIMO BOTTURA**

**MA IL SUO SOGNO NEL CASSETTO E’ LO SPAGHETTO AL POMODORO PERFETTO**

*Dalle tagliatelle al ragù per il Wall Street Journal, al raviolo italo-francese per il presidente Hollande, con Bottura il gusto filologico della tradizione si fa arte e rivive in sapori nuovi e contemporanei.*

*Ma il suo sogno nel cassetto è la semplicità dello spaghetto al pomodoro perfetto…*

Innovare i sapori della tradizione, alla ricerca di **un’esperienza sensoriale unica**,in grado di toccare l’anima. Identikit della cucina di **Massimo Bottura, chef tristellato** **dell'Osteria Francescana di Modena, ambasciatore di Expo Milano 2015** e fresco di un **secondo posto a *The World's 50 Best Restaurants 2015*,** la classifica che premia i migliori ristoranti del mondo. E se solo negli ultimi anni la pasta secca è entrata dei ristoranti gourmet, Bottura non ha dubbi sul ruolo della tradizionale **pasta** nei menù del futuro. Tanto da renderla protagonista di diverse ricette.

**Le tagliatelle al ragù pop, per una domenica all’insegna della tradizione ma non troppo**

Che Bottura sia un fan della pasta si capisce anche dalla scelta di **preparare le tagliatelle al ragù per il *Wall Street Journal****,* all’indomani del tour che lo ha portato negli Stati Uniti a celebrare l’Anno della Cultura Italiana ele eccellenze alimentari del nostro Paese. Un omaggio alle rezdore della sua terra e a uno dei piatti simbolo dei pranzi della domenica lungo la via Emilia. Che però, nella ricetta di Bottura, **oltrepassa la tradizione** per arrivare sulla tavola in una **versione pop.** **La parte più importante in questo ragù,** infatti, **non è giocata dalla carne macinata.** Questa viene conservata in grossi pezzi e tagliata solo a cottura ultimata. così da cambiare la consistenza al ragù e rendere il suo sapore più intenso. Inoltre, **il pomodoro è messo al bando** in quanto distrarrebbe dal sapore ricco della carne. E **la pasta**? Rigorosamente cotta al dente e in acqua salata, con la **cottura da terminare nel ragù a fuoco medio.**

Una ricetta preparata in diretta assieme alla moglie americana (e musa ispiratrice della sua cucina) Lara, newyorchese trapiantata a Modena, con cui condivide la passione per l’arte contemporanea… e per la pasta.

**Quel “raviolo onirico” al foie gras per il presidente francese hollande…**

Ed è sempre la pasta a essere protagonista di una tappa importante del lungo curriculum “istituzionale” di Bottura, ovvero il recente **incontro bilaterale tra il premier francese François Hollande e** **Matteo Renzi**, che si è tenuto proprio all’Osteria Francescana. Per l’occasione, Bottura ha creato il “**Sogno di un cuoco francese che fa pasta come un cuoco italiano”**: un raviolo unico di pasta all’uovo spessa, ripieno di fois gras e altri ingredienti di grandi piatti francesi, sopra il tartufo bianco. *“Un contenitore-scrigno di citazioni della grande cucina francese”*, come ha spiegato lo chef. Seguito dal suo ormai tradizionale **“Angolo di lasagna”** accompagnato dalla sfoglia della bandiera italiana.

**Lo spaghetto al pomodoro “quasi” perfetto, con piennolo e olio essenziale al limone**

Stupisce, ma fine a un certo punto, che Bottura abbia confessato in una recente intervista alla CNN che **l’obiettivo “forse” irraggiungibile della sua carriera è** **lo spaghetto al pomodoro perfetto.** *“Uno dei piatti più incredibili e deliziosi che si possano mangiare sono gli spaghetti al pomodoro* – hadetto alle telecamere dell’emittente televisiva statunitense*. “Ma* ***prepararli è la cosa più difficile****: bisogna sapere da dove provengono i pomodori, di che tipo sono gli spaghetti, come sono stati lavorati. Ci sono tantissime variabili”.*

Per la **ricetta più amata** e consumata **al mondo ̶** secondo una **ricerca Doxa/AIDEPI, il 67% dei nostri connazionali preferisce gli spaghetti** a qualsiasi altra tipologia di pasta e **tra i condimenti preferiti vince proprio il sugo con il pomodoro (28%) ̶** **Bottura usa il pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP**, dalla polpa dolce e un retrogusto vagamente affumicato. Una volta che la salsa è pronta, lo chef versa **dell’olio essenziale al peperoncino** per amplificarne il gusto. Gli spaghetti, poi, vanno scolati a tre quarti della cottura e amalgamati alla salsa, ma senza essere saltati in padella. Infine, dopo aver fatto riposare spaghetti e salsa per qualche minuto, **il tutto viene condito con** un ingrediente speciale: l’**olio** **essenziale al limone c**he esalta la dolcezza della salsa e, come suggerisce Bottura, **avvicina il piatto “a un dessert”.** Un altro “segreto” di Bottura: niente basilico né parmigiano, per evitare che nessun altro sapore interferisca con quello del pomodoro.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Gramegna Tel. 373 5515109 – f.gramegna@inc-comunicazione.it

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it