Comunità Pastorale "Maria Madre della Chiesa" – Cassina de' Pecchi

Notizie dal Gruppo Missionario

n. 113– 5 maggio 2012

Da Il Giornale, 30/04/2012

Ecco il ristorante che non incassa e costruisce pozzi e asili in Niger

di *Mimmo Di Marzio*

Una famiglia intera gestisce «Il Buongustaio» senza fare profitti. Tutti i proventi di cene e ricevimenti sono devoluti alle missioni.

Ci sono tanti modi per rispondere alla crisi dell'economia occidentale. Uno può essere quello di "*relativizzarla*" dirottando risorse verso zone del pianeta dove la recessione non si manifesta con una vacanza in meno, ma con l'endemica **mancanza di acqua, cibo e istruzione.**

E' la sfida di una **famiglia lombarda** che per aiutare chi soffre davvero ha escogitato il sistema più semplice: mettere a frutto le proprie **passioni**. Lui quella delle **auto d'epoca** collezionate fin da ragazzo e che affitta per i matrimoni attraverso la onlus "*Cars for Africa*"; lei, quella per la **cucina**, che ha trasformato in un'associazione che organizza cene e ricevimenti.

Sede de "*Il Buongustaio*", progetto fondato nel 2009 da Paola Bertini con il sostegno del marito Gigi Brandazza, è la loro **villetta con giardino** a Rivolta d'Adda, un piccolo borgo della cintura milanese.

A tutt'oggi, l'attività delle due associazioni ha permesso di raccogliere **fondi** per la costruzione di **sette pozzi d'acqua** nel Benin, uno Stato ai confini della Nigeria (*per l'esattezza tra Togo, Niger e Nigeria – ndr).*

In progetto, ora, c'è la creazione di un asilo in Etiopia, mentre per un altro istituto scolastico l'associazione provvede al sostentamento di alunni e insegnanti.

"*Un'idea resa possibile grazie alla missione in Niger di **padre Luigi Maccalli** che si occupa della gestione dei singoli progetti. **Una goccia nel mare che però non vogliamo venga dispersa e dunque, seguendo il pragmatismo lombardo, versiamo i fondi raccolti soltanto a lavori ultimati***".

Una piccola grande storia di solidarietà (...) che non nasce da grandi capitali ma dall'amore per un'arte culinaria che Paola ha ereditato dalla madre, anch'essa coinvolta nella panetteria e pasticceria casalinga.

"*Nella nostra club-house con piscina, che in primavera usufruisce del giardino esterno, organizziamo **cene su prenotazione** che possono ospitare **fino a 45 commensali*** – racconta la Bertini -. *I menu, a scelta tra **carne o pesce**, (studiati anche in relazione alle **intolleranze***

alimentari*), variano per fasce di* ***prezzo****: dal menu gourmet a 32 euro al menu gran gala a 100 euro a persona (vino escluso – ndr). L'associazione trattiene soltanto i costi vivi della spesa, tutto il resto viene messo a bilancio per i progetti nel Niger*".
Tutto è cominciato grazie al passaparola e attraverso il **sito internet** ilbuongustaioaics.com (tel. 0363370310) e in breve, grazie anche alle doti culinarie della chef e di un'elegante location, è divenuto un impegno che conta almeno due cene (o pranzi) alla settimana. Anche aziendali. "*I Lions di zona prenotano abitualmente per il loro consiglio direttivo e riceviamo prenotazioni per serate incentive anche da parte di alcuni istituti di credito come la Banca Rurale*".
Un impegno a cui partecipa l'intera famiglia, comprese le figlie che servono in sala, e che ormai conta oltre un centinaio di soci.
"*Inizialmente avevamo allargato gli spazi conviviali della casa con la costruzione di una veranda. Ora però, visto il successo dell'operazione, abbiamo in mente di recuperare nella zona una corte lombarda di fine '800 che potrebbe ospitare veri ricevimenti e serate a tema, anche con musica e spettacolo*".
Anche perchè un progetto tira l'altro e la costruzione di **un pozzo** per l'acqua potabile, in fondo, può costare anche solo **1.500 euro**. Quanto una vacanza mancata nell'Europa in crisi.