

300

Zuppe, vellutate, sughi freschi, composte di frutta sono "figli" dell'ultima idea di Francesca Giacosa giovane architetto albese che coltiva la solidarietà e alla coop Alice ha inventato "La Cucina di Pina"

AI FORNELLI
Francesca Giacosa con le colleghe ai fornelli intenta a preparare le conserve della Cucina di Pina



LE DELIZIE
Una delle ottime composte che fanno parte della linea di prodotti della Cucina di Pina ideata da Francesca

La ragazza del barattolo sociale

CARLO PETRINI

Francesca Giacosa è una giovane donna di Alba che ha già percorso molte strade. Laurea in architettura, studi in Francia, master a Londra: Francesca una ne pensa e cento ne fa, e bene. Ora è alle prese con la sua ultima avventura, avviata qualche mese fa, ma studiata nei dettagli da oltre un anno. Per raccontarvi la storia di Francesca però, devo fare qualche passo indietro, a quando ad Alba trent'anni fa nasce la Cooperativa Sociale Alice con lo scopo di dare assistenza e accompagnare chi si trova in difficoltà in un percorso di inserimento o reinserimento sociale. Tra i soci fondatori della cooperativa Alice ci sono i genitori di Francesca.

Qualche anno fa, la cooperativa ha ricevuto in dono una casa a Musso, frazione di Alba, che la proprietaria, conosciuta da tutti come «la signora Pina» (al secolo Giuseppina Bevione, vedova Ferrero), aveva sempre aperto a chi aveva bisogno di un tetto, migranti e famiglie in difficoltà. La cooperativa Alice ha naturalmente proseguito questa attività di accoglienza ed è nato così l'housing sociale Casa Pina ristrutturata in una decina di alloggi e una grande cucina al piano terreno.

«Ho vissuto molto la vita della cooperativa — racconta Francesca — Ronzavo sempre attorno ai miei genitori e a Natale mi piaceva tanto aiutare con i pacchetti in bottega. Posso dire di essere cresciuta con Alice. Eppure ho sempre giurato che non avrei mai lavorato in una cooperativa sociale. E invece...». Francesca infatti aveva tutt'altre idee per la testa. Quando arriva il tempo dell'università si iscrive alla facoltà di architettura di Firenze per

Gli studi

L'università tra Italia e Francia, poi a Londra il master in design ambientale con una tesi sulla biodiversità

L'impegno

«Da piccola ho vissuto la vita della cooperativa fondata dai miei, poi ho scoperto Pausa Caffè e ci ho lavorato due anni»

studiare design: «Mi vergogno un po' a dirlo, ma sono scappata via. L'impatto con la città mi ha spaventato e così ho deciso di iscrivermi a Mondovì, vicino a casa e alle montagne che amo». Il terzo anno frequenta l'università di Grenoble dove alla fine decide di completare gli studi: «Dopo la laurea ho assecondato la mia grande passione per la montagna e per tre anni sono riuscita a stare sugli sci lavorando a Les Deux Alpes». Mala curiosità la spinge a Londra dove frequenta un master in design ambientale incentrato sulla sostenibilità: «Ho focalizzato il mio percorso di studi sul cibo, con una tesi sulla biodiversità. È nata una nuova passione».

Una volta tornata ad Alba è di nuovo tutto da inventare: «L'amore per la montagna mi faceva sognare di diventare istruttrice di sci. Ma ancora prima di prendere una decisione ho trovato il lavoro che mi avrebbe impegnato notte e giorno per due anni». Poco dopo esser tor-



nata da Londra a un dibattito organizzato nei locali di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, si imbatte in un pacchetto di Pausa Caffè, cooperativa sociale torinese che mette insieme il sostegno ai produttori di caffè delle comunità indigene di Guatemala (progetto attivato con Slow Food), Messico e Costa Rica con percorsi di reinserimento (sociale e lavorativo) dei detenuti di Torino e Saluzzo. «Incuriosita, mando il mio curriculum la sera stessa e il mattino seguente ricevo la chiamata di Marco Ferrero che vuole vedermi per un colloquio». Salta a bordo per occuparsi della comunicazione, in realtà Francesca non si risparmia e partecipa a tutte le attività della cooperativa: «Un'esperienza fondamentale, facevo di tutto: la gestione del catering, la ristorazione nel bistrot, la spesa... tutto quello di cui c'era bisogno. E naturalmente ho imparato tanto, soprattutto dalle relazioni personali: il carcere stravolge il mo-

do di approcciarsi agli altri e Pausa Caffè per me è stata una grande scuola. All'inizio non è stato semplice, ma è proprio vero che sbagliando si impara».

E torniamo dunque alla Casa di Pina. Al piano terra c'è una grande cucina che la cooperativa Alice utilizza per garantire il servizio mensa alle varie strutture (asili, case famiglia, comunità, centri accoglienza) che gestisce: «Ogni mattina si preparano oltre cento pasti, un'occasione di lavoro anche per alcuni abitanti della casa». A Casa Pina, infatti, per alcuni si chiude un percorso, ed è un passaggio intermedio dalla protezione totale della comunità all'indipendenza necessaria nel mondo esterno. Si accompagnano le persone nella ricerca di un lavoro e, al termine dell'accoglienza, di una casa propria. L'esperienza di Pausa Caffè e la conoscenza della realtà che ruota intorno a Casa Pina spingono Francesca ad avviare un nuovo progetto: «Da quan-

Il progetto

«Nella casa che ospita persone in difficoltà la cucina al pomeriggio era ferma: ho pensato di usarla a tempo pieno»

I prodotti

«Le ricette le abbiamo inventate con l'aiuto della chef Lidia Gambino e seguono territorio e stagione»

la), Francesca scopre che per questo tipo di prodotti serve un macchinario specifico che porta avanti un processo di sterilizzazione, ma che restituisce un prodotto poverissimo dal punto di vista organolettico: «Noi invece vogliamo che, quando si apre un barattolo delle nostre zuppe, si senta ancora il profumo delle carote fresche».

Oggi dalla Cucina di Pina escono vellutate, sughi freschi e composte di frutta. «Le ricette ce le siamo un po' inventate con l'aiuto di Lidia Gambino, giovane chef di Torino. Per scegliere le preparazioni ho coinvolto i soci della cooperativa con una serata di degustazione. E così abbiamo messo a punto la nostra linea di prodotti». Le proposte seguono territorio e stagione, condite con un pizzico della personalità di Francesca: vellutate di carote e coriandolo, porri e patate, broccoli, cavolfiori al cumino, ceci, zucca e carote e anche la passatina di cannellini. Le composte (buonissime) garantiscono una base di produzione continua: i ragazzi hanno sempre da fare, ma senza troppo stress. In realtà, finora la produzione non è mai rallentata e la Cucina di Pina riceve ordini con regolarità: «In questa fase iniziale abbiamo aperto ai privati, ma ci sono anche alcune botteghe tra Torino e Alba che vendono sia i prodotti freschi, sia le composte». Le materie prime arrivano dalla cooperativa sociale agricola di Torino, integrate con qualche prodotto di stagione dei contadini della zona. Se state pensando a qualcosa da mettere nella calza della befana, le proposte della Cucina di Pina non vi deluderanno. Trovate tutte le informazioni sul sito della cooperativa Alice www.coopalice.net.

storiadipiemonte@slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REPUBBLICA 5/1/2014