

CHEF IN CUCINA, CENE AL BUIO, CAMERIERI CIECHI. MONTANARO, "A TAVOLA IL GUSTO DELL'INCLUSIONE"

15 Dicembre 2022



L'AQUILA - Il profumo inebriante e il sapore avvolgente dei piatti a base di tartufo nero e uncinato, zafferano, guanciale croccante, esaltato da chef del livello di William Zonfa e Gianni Orlandi. Ma con un ingrediente in più: quello dell'inclusione e della solidarietà, in una cena celebrata in una sala completamente al buio, con ragazzi e ragazze non vedenti come provetti camerieri. Ed è l'assenza di luce ad aver offerto infatti un'esperienza sensoriale che i cosiddetti normodotati non avevano forse mai provato, per una volta tutta incentrata sul gusto, l'olfatto e il tatto e anche l'udito, riuscendo nella magia di abbattere le barriere e i pregiudizi.

La cena si è svolta al ristorante Orlandi ad Avezzano, giovedì scorso, ed ad organizzarla è stata l'Unione italiana ciechi ed ipovedenti, (Uic), sezione della provincia dell'Aquila, solo una delle iniziative organizzate in tutta la regione, utili a finanziare l'assistenza domiciliare dei circa 100 bambini ciechi in Abruzzo, sui circa 4mila non vedenti complessivi.

Tra i camerieri non vedenti c'era anche Americo Montanaro, presidente regionale dello Uic.

"Per un non vedente muoversi in una stanza per servire i tavoli al buio oppure alla luce non fa nessuna differenza - spiega Montanaro -. Studiamo il percorso, lo memorizziamo, prendiamo le misure, ci orientiamo, evitiamo e superiamo gli ostacoli affidandoci agli altri sensi rispetto alla vista. È il fatto che anche le altre persone vedenti siano rimaste per una sera completamente al buio ha creato una dimensione di vera parità di condizioni, di vicinanza ed empatia che ha un valore

culturale sociale educativo di straordinaria portata”.

Un evento analogo è stato poi organizzato da Uic anche nella terza giornata della prima Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, domenica 11 dicembre, dove gli ospiti hanno mangiato bendati e “al buio” il piatto preparato da Anthony Andaloro, chef non vedente siciliano.

“Sono 20 anni che organizziamo iniziative di questo genere principalmente per raccogliere fondi che poi utilizziamo per l'assistenza ai bambini non vedenti, in convenzione con i comuni e gli ambiti sociali – spiega Montanaro -. Calcolate che un'ora di assistenza costa in media 20 euro, e sono ore aggiuntive, rispetto a quelle garantite dal sistema socio sanitario. In Abruzzo posso dire che siamo più fortunati rispetto ad altre regioni grazie alle leggi in vigore dagli anni Novante, che vengono rifinanziate ogni anno”.

Ma la copertura non basta, perché, spiega Montanaro, “su un totale di 4000 ciechi in Abruzzo, molti vivono da soli, e questo è importante per la conquista dell'autonomia. Ma hanno bisogno di aiuto principalmente per andare a fare la spesa per sbrigare le varie faccende burocratiche e altre esigenze quotidiane”.

Il presidente spiega poi che “molto va fatto certamente per limitare le barriere architettoniche a beneficio dei non vedenti ma anche di tutti i disabili in generale. Ma ci sono poi anche barriere di carattere culturale e sociale. Per un portatore di handicap è fondamentale sentirsi parte di una comunità, essere considerato, venire apprezzato a prescindere della sua disabilità. Ecco perché, torno a ribadire, un'esperienza sociale come una cena al buio fa capire che un diversamente abile può svolgere tutti i tipi di lavoro, anche quelli manuali più faticosi, come il cameriere”.

Per completezza di cronaca ecco il menù servito al ristorante Orlandi: a cura dello chef e padrone di casa Gianni Orlandi antipasto con patata di Avezzano, crema di zafferano della Vallelonga, guancialetto croccante, cubetti di pane aromatizzati alle erbe e tartufo estivo. A seguire primo a firma di William Zonfa: risotto “acquerello” con ricotta di pecora, nocciole tostate e tartufo nero pregiato. Come secondo a firma di Orlandi guancialetto di manzo e “il suo fondo”, broccoletti nostrani ripassati e tartufo uncinato. A cura di Zonfa dolce cremoso al torrone bianco, con lampone, pera, pistacchio e tartufo bianco. Il tutto annaffiato da barbera, nebbiolo e barolo 13 della cantina Franco Contento.