

L'INIZIATIVA Dalla cucina del Clerici 100 porzioni per i bisognosi e i volontari Cri

La tradizione sposa la solidarietà con la trippa degli chef di domani

di **Rossella Mungello**

Le cucine sono deserte. I ragazzi della Fondazione Clerici, con l'entusiasmo di chi partecipa ad un'impresa grande e simbolica, hanno già preparato tutto, lavorando per tempo. Le porzioni della tradizionale buscà di San Bassiano sono sotto vuoto, pronte per arrivare a destinazione. Ci sono i contenitori singoli monouso sigillati - 70 destinati al centro di raccolta solidale del cibo e i 20 concordati con la mensa della Caritas - e le 30 confezioni doppia- porzione per il comitato lodigiano della Croce Rossa. Alle 10 in punto, all'orizzonte semi-deserto di via Gorini, compaiono Ettore Cattani, presidente della Pro loco, e il volontario Renato Rizzo. Saranno loro a portare in viaggio la trippa per le vie della città. L'emergenza Covid non ferma il rito della trippa nella ricorrenza di San Bassiano. Se per l'edizione 2021 si è dovuto rinunciare ai quintali da distribuire al grande pubblico, la tradizione è sopravvissuta puntando sulla solidarietà.

Grazie all'iniziativa che ha coinvolto Pro loco, Fondazione Clerici e l'Accademia Italiana della Cucina. «Non potevamo accettare un San Bassiano senza trippa - commenta Ettore Cattani - e abbiamo comunque pensato di far rivivere la tradizione puntando sulla solidarietà, portandola a chi è in condizione di difficoltà e a chi è sempre impegnato nell'emergenza». Prima tappa del viaggio



Le tre consegne di trippa, a destra Ettore Cattani, sotto Lucia Rudelli



di sapori e tradizione, il centro di raccolta solidale del cibo in via Pace di Lodi. «Fare del bene è la cosa più bella - ha detto qui Cattani - : è ciò che ci fa stare bene».

Le vaschette mono-porzione, ha spiegato Lucia Rudelli, coordinatrice del centro per la Fondazione di Partecipazione Casa della Comunità, arriveranno ad alcune famiglie in condizioni di fragilità, anche tem-

poranea. «Oggi le famiglie che seguiamo con la consegna del cibo fresco sono circa 400, la metà delle quali a Lodi - racconta tra un sorriso e un grazie - : ogni mese poi i volontari delle varie Caritas parrocchiali vengono a prelevare le scorte di cibo a lunga conservazione».

Al Comitato lodigiano della Croce Rossa, seconda tappa, a ricevere simbolicamente la scorta per il

pranzo di San Bassiano di tutti gli operatori impegnati nell'emergenza e nell'assistenza alla popolazione, è la presidente Lucia Fiorini. Ultima tappa, in via XX Settembre, alla mensa Caritas. Sulla porta è Giselle a posare con la trippa e un gran sorriso che, come per tutti oggi, con il viso coperto dalla mascherina, si riesce a intuire dagli occhi. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA