

Gestita dal movimento Chabad Lubavitch, e l'unica a Milano a fornire piatti cucinati secondo la tradizione ebraica. Un presidio aperto a tutti, ovviamente musulmani compresi

Luigi Mastrodonato



Beteavon, “buon appetito”. E questo il nome che nel 2014 la scuola del Merkos di via delle Forze Annate, a Milano, ha dato a quella che è la prima e al momento unica cucina sociale kosher in città. Un nome che è anche un auspicio per tutte quelle persone bisognose che qui possono trovare dei pasti pronti e gratuiti. L’associazione del Merkos e il ramo educativo del movimento ebraico Chabad Lubavitch, dottrina ultra ortodossa nata in Bielorussia e diffusissima nel mondo. Chabad è l’acronimo di Chochmah, Binah, Da’at, cioè saggezza, comprensione e conoscenza, mentre Lubavitch significa “città dell’amore” ed è il nome del villaggio russo dove tutto iniziò a metà del 1700.

La scuola milanese esiste dal 1959 e quest’anno festeggia i suoi cinquant’anni. Da piccolo asilo nido si è trasformata in un grande istituto che arriva fino al liceo e che conta oltre 200 alunni. Ebrei soprattutto, ma non solo, che studiano le materie scolastiche classiche e dedicano anche qualche ora alla preghiera. All’inizio l’alimentazione dell’istituto era curata da servizi di catering, ma i costi si sono rivelati insostenibili. Da qui la scelta di dotarsi di una mensa interna. Poi, però, si è deciso di andare oltre. «Ci siamo resi conto che con un piccolo sforzo ulteriore potevamo incidere sul territorio: così è nata l’idea di creare una cucina sociale», spiega il rabbino Rav Igal Hazan, direttore dell’iniziativa. «Peraltro mancava un’offerta kosher a Milano e abbiamo voluto colmare questo vuoto». Così i volontari del Merkos hanno preso postazione dietro ai fornelli e si sono messi a cucinare, fedeli alle regole della Kashrut: carne e latticini non possono essere mescolati, carni come il maiale e il coniglio non sono consentite e la macellazione va eseguita da un rabbino.

Dalla cucina escono pietanze della tradizione

ebraica, come la Challah, tipico pane intrecciato, o lo Shakshuka, una mistura di uova e verdure.

CI VORREBBE UN AMICO

Una parte finisce sui tavoli degli alunni, un'altra entra nel circuito dell'assistenza sociale. Quello della povertà è infatti un problema molto sentito a Milano: nel solo 2018, rivela la Caritas, sono state 18 mila le famiglie che hanno chiesto un qualche tipo di aiuto alimentare. Ogni mese alla Beteavon vengono cucinati 1.500 pasti, 50 mila nei primi quattro anni di attività. Cinquanta volontari cucinano, impacchettano e distribuiscono casa per casa insieme alla Caritas. La mensa, infatti, sorge nel Municipio 7 di Milano, ma grazie alla donazione di una macchina i volontari hanno ampliato il loro raggio d'azione e portano cibo anche in altre zone della città.

Spesso il disagio economico non è l'unico criterio di aiuto. «In una metropoli come Milano esiste anche un problema di solitudine» sottolinea il rabbino. «Il pasto è il momento conviviale per eccellenza, a tutti piace arrivare a casa e avere qualcosa di caldo che ci aspetta, ma per molti non è possibile.

I volontari parlano e aiutano le persone a sentirsi meno sole». Come i ricoverati in ospedale, i disoccupati, gli anziani. Con una coppia sopravvissuta alla Shoah i volontari hanno creato un legame molto stretto. «La distribuzione del cibo è diventato un modo per conoscerli, gli ha permesso di raccontare la loro storia, di aprirsi e liberare emozioni forti», sottolinea il rabbino. «Il pasto può diventare un pretesto per aiutare le persone». Il lavoro dei volontari, poi, non si esaurisce nel servizio a domicilio. Due volte a settimana si spostano in piazza, in collaborazione con la Comunità di Sant'Egidio.

È una fredda serata autunnale e diverse decine di persone stanno ordinatamente in fila davanti alla stazione ferroviaria di Porta Garibaldi. Attendono di ricevere il piatto kosher cucinato dai volontari della Beteavon. Ci sono cinesi, ecuadoregni, magrebini, egiziani, italiani. Nessuna discriminazione religiosa. Molti di coloro che sono in fila sono di fede musulmana. La natura kosher delle pietanze li tutela, perché l'alimentazione ebraica ha tratti comuni con i cibi halal islamici, ad esempio il divieto di mangiare maiale.

IN STRADA CON I CITY ANGELS

In piazza l'aria è rilassata, le persone si conoscono, scambiano battute. «Vengono più o meno sempre gli stessi, in maggioranza senza dimora», spiega Marco, uno dei volontari della mensa. «Si passano la voce e si ritrovano qui. Non ci sono liste: vieni, ti metti in coda e ritiri il piatto». Terminata la

distribuzione del cibo, i volontari tirano fuori i vestiti. Una signora chiede se c'è una taglia più grande di un impermeabile, un ragazzo tunisino prova un paio di scarpe. «È gente che ha bisogno di aiuto e noi cerchiamo di dargli una mano sotto tutti i punti di vista», racconta Marco.

Presto la cucina sociale Beteavon si arricchirà di un ulteriore progetto. Si chiama “Una mano per...” e riguarderà la distribuzione di cento pasti al giorno ai migranti che si trovano a Milano. Verranno coinvolti i City Angels e le istituzioni, ma il centro di tutto sarà ancora una volta la scuola del Merkos, dove i volontari prepareranno i pasti. «Vogliamo essere un modello per altre realtà pubbliche e private affinché mettano le loro strutture al servizio della società, come e per la nostra cucina», conclude il rabbino. «Siamo una briciola nel contesto sociale milanese, nel nostro piccolo sentiamo però di stare facendo qualcosa di importante».

Il Venerdì 6.12.2019