

La cucina della Valle

di Sidney Rotalinti

Entrare poco prima di mezzogiorno in una grande cucina, ben attrezzata, dove lavora una squadra sorridente ed affiatata, è un'emozione forte. Ultimamente ci commuove vedere degli esseri umani che lavorano bene e di concerto, tutti concentrati sul fine supremo: nel caso dar da mangiare – bene – alla gente. Quale gente? Quella di Blenio, visto che siamo nella cucina de La Quercia, dove lo chef Markus Rigozzi con i suoi adorabili collaboratori sta preparando a ritmo di rock i settanta pasti previsti per gli ospiti della casa anziani, gli altri cinquanta che servono a rifocillare gli ospiti del vicinissimo Ospedale di Acquarossa, la quindicina destinata agli allievi della Scuola media che non possono rientrare a casa, gli ulteriori cinquanta che verranno serviti tra poco al ristoro 'servisol' dell'ultimo piano per il personale curante o per i visitatori e – infine – i sessanta coperti caldi che, grazie a una capillare rete di collaboratrici gestite da Pro Senectute Ticino e Moesano, verranno consegnati in pochi minuti al domicilio dei beneficiari sparsi in tutta la valle.

250 pasti

In tutto, solo per un normale mezzogiorno, la cucina sforna qualcosa come duecentocinquanta pasti. La stessa operazione si ripete tre volte al giorno. Commuove ancora di più pensare che tutta questa struttura sociale, questa organizzazione, potrebbe non esistere. Che ne sarebbe, allora, degli allievi delle Medie che abitano nel Soprasosto? Dove mangerebbero? Cosa e come mangerebbero? Che ne sarebbe dell'anziano utente di Ludiano che sta aspettando sulla porta di casa la faticosa scatola termica col pasto a domicilio portata da un'adorabile signora di Pro Senectute? Come potrebbe conservare, intatta, la sua vita nella bella casa piena di oggetti d'arte e artigianato che scava dai sassi del Brenno e dai ceppi di larice? Come potrebbero guarire e/o tornare contenti a casa i pazienti dell'Ospedale senza pasti dieteticamente equilibrati, buoni ed igienicamente perfetti, adatti alle loro esigenze particolari? Infine, passando dalla commozione alla rabbia: come possiamo sopportare che esistano luoghi, sul pianeta terra, dove strutture del genere sono veramente e totalmente assenti e – dunque – è impossibile fornire alla gente le risorse indispensabili alla mera sopravvivenza?

Le risorse

Questo ragionamento 'per assurdo' ci riporta dritti in Europa, dove oggi c'è la crisi. Crisi vuol dire scarsità di risorse. In un posto di montagna, come la Valle di Blenio, dove si parla da secoli di promuovere uno sviluppo economico sostenibile, la crisi, la conseguente scarsità di risorse finanziarie, il peso del debito pubblico e una moltitudine di altre ragioni ci impongono di utilizzare le poche risorse disponibili in modi sempre più razionali, intelligenti quanto 'risparmiosi'. In questo senso la capillare organizzazione che gravita attorno alla cucina de La Quercia potrebbe essere un argomento formidabile a favore di coloro che credono nella necessità di realizzare dei 'poli', come quello di Acquarossa, dove gli utenti possano trovare quel ventaglio di servizi e risorse di cui hanno bisogno in materia di prevenzione, cura e assistenza sociosanitaria.

L'équipe

Sul mezzogiorno l'atmosfera che si respira nella cucina e nei dintorni, dove lo staff capitanato da Markus Rigozzi sta confezionando i 250 coperti, è molto simile a quello di un peschereccio al momento di tirare le reti o alla regia di un telegiornale al momento della

messa in onda, in diretta. Ognuno è strategicamente piazzato al suo posto. Le deliziose carote, pelate con cura un paio di ore fa, stanno già nella scodella, di fianco alle altre pietanze. Ognuno aggiunge qualcosa al prodotto. Non c'è stress nel modo con cui la signora incaricata dispone la polenta nel coperto. C'è solo concentrazione e amorevole cura. Su un tappeto scorrevole i piatti avanzano velocemente verso un punto nevralgico della linea di produzione. Subito dopo ci sono le signore dei pasti a domicilio, con Lilia Ferrari coordinatrice del servizio per Pro Senectute, che aspettano di partire per andare a Torre, Olivone, Malvaglia, Ludiano... il pasto deve arrivare ancora caldo nelle case degli utenti, secondo le direttive cantonali: almeno a 65 gradi. Al centro di questa macchina organizzativa, concentrato e fiero della 'sua' squadra come un capitano al timone, c'è oggi Markus in persona che controlla i coperti uno per uno: ci sono i menù normali, quelli più leggeri, quelli per diabetici e ci sono le diete particolari. Non è concesso sbagliare. La scena si ripete in buona sostanza tre volte al giorno nello stesso identico modo: ognuno deve ricevere il piatto giusto, alla temperatura prescritta, in condizioni di igiene perfette.

Buono!

Una volta valutate tutte queste necessità, compresa la foresta di prescrizioni legali e amministrative che complicano il lavoro, i prezzi delle materie prime che lievitano, il grande lavoro amministrativo e organizzativo... possiamo veramente apprezzare il lavoro creativo di un capocuoco e della sua squadra. Con un budget calcolato al millimetro, pochi franchi a pasto, riescono a fornire un prodotto di assoluta eccellenza, piatti veramente buoni che ti tirano su il morale. Una bella consolazione, ad esempio, per i ragazzi del Soprasosto, che non possono passare il mezzogiorno in famiglia. Vale anche per i malati, gli anziani stessi, naturalmente, ed anche per i medici e gli infermieri dell'Ospedale. Gli ospiti da La Quercia invitano i parenti-visitatori all'ultimo piano dell'istituto per un piccolo pranzo delizioso, sia in senso gastronomico, sia dal punto di vista umano. Di fianco ci sono gli allievi delle Medie che discutono cose di scuola con il docente accompagnatore. Anche lui è ben felice di essere lì e non solo perché si mangia dannatamente bene!

A casa

Quando non è Maometto che va alla montagna, magari perché anziano o invalido, allora è la montagna che va da lui. Questo è il senso del servizio di consegna dei pasti a domicilio gestito da Pro Senectute. "L'obiettivo - ci dice Lilia Ferrari, di Pro Senectute, la coordinatrice - è quello di tenere gli anziani a casa il più possibile, perché possano stare dentro al tessuto sociale cui sono abituati, nel loro ambiente consueto". Vengono in mente le belle sculture rurali che abbiamo visto nella casa dell'utente di Ludiano. Ora è ancora presto, si sta bene in casa anziani, ma non abbiamo alcuna fretta di andarci, neppure? Quando andremo alla Quercia, magari con il passaggio intermedio del centro diurno, sappiamo che mangeremo parimenti bene (la cucina è la stessa). Forse non avremo più il nostro laboratorio artigianale, ma ci consoleremo con altre risorse, per esempio con gli ortaggi coltivati nell'orto dell'istituto. Il servizio dei pasti a domicilio, inaugurato il 1° settembre 1997 con 4 clienti, è arrivato a coprire il fabbisogno di 112 utenti nei momenti di massima richiesta. Nel concreto è coperto da 9 signore che in pochi minuti - in automobile, con qualsiasi tempo, bello o brutto - raggiungono gli utenti disposti su cinque percorsi: Malvaglia; la sponda destra della bassa valle; la media valle; Torre, Dangio e Aquila e - infine - Corzoneso, Leontica, Olivone e il Soprasosto. Va detto che in molti luoghi discosti o nei villaggi più piccoli è ancora ben presente e ben viva la solidarietà umana fra singoli, magari fra parenti. Tuttavia Lilia Ferrari ci fa notare che le visite quotidiane delle signore che distribuiscono i pasti costituiscono anche un importante elemento di sicurezza poiché - ci dice - "in qualche caso sono le uniche persone che incontrano durante il giorno".

Il capocuoco

Questo gigantesco lavoro di squadra fondato sulla collaborazione fra uomini e istituzioni funziona grazie al miracolo quotidiano di un piccolo gruppo di persone che hanno tutte qualcosa in comune con il loro timoniere: adorano lavorare e non accettano compromessi sulla qualità. Markus Rigozzi ci fa vedere una cucina che è un vero e proprio modello di

uso razionale delle risorse. Queste risorse, a partire dalle patate perfettamente immagazzinate nelle loro celle, seguono una linea di produzione che sforna ogni volta 250 pasti nelle diverse varianti adatte ai singoli destinatari. Ad ogni stadio, passando attraverso la confezione e la consegna ai distributori o al consumo nel 'servisol', le nostre patate prendono sempre più valore, valore aggiunto con dedizione se non con amore, fino alla consegna, alla stretta di mano, alla soddisfazione dell'utente. La qualità è importante. Lo scopo di tutto questo lavoro è quello di farci vivere una vita degna di essere vissuta. Markus Rigozzi, cuoco specializzato in dietetica, si aggiorna costantemente con corsi di pedagogia, igiene, conduzione del personale... Con finto imbarazzo si autodefinisce 'un precisino', in realtà ha una vocazione innata per il gioco di squadra e per l'organizzazione. Applica una filosofia di lavoro fondata sulla disciplina, ma anche sull'idea di lasciare la massima libertà al singolo perché possa esprimere la sua creatività. I Bleniesi lo hanno conosciuto bene con l'esposizione Profumi e sapori, alla Cima Norma. La sua mentalità di cuoco è esattamente la stessa di Martino de Rubeis o del mitico Bianchini di Campo Blenio (due grandi cuochi del passato). Si fonda sulla valorizzazione dei prodotti disponibili nel luogo e nella stagione corrente, ma di questo parleremo in una prossima occasione.