



All'Istituto dei ciechi

**Aperitivo al buio
per capire il mondo
di chi non vede**

Simone Mosca • a pagina 10

LA CITTÀ SOLIDALE

Un aperitivo al buio per scoprire il mondo di chi non può vedere

All'Istituto dei Ciechi
debutta l'iniziativa
studiata assieme
al gruppo Pellegrini
che si affianca alle cene
Per ora sarà il giovedì
di Simone Mosca

Al buio, come è noto, si consumano da una vita certi appuntamenti tra sconosciuti dove spesso e nonostante le buone intenzioni (o forse proprio a causa delle intenzioni) non si accende la luce della passione. Mentre a quello che forse è il primo aperitivo al buio totale mai tentato (senz'altro a Milano) la luce non si accende proprio mai ma per scelta. Nemmeno un baluginio nell'oscurità per un'ora, e ai tavoli da quattro del locale ci si aggrappa al tappeto musicale, alle voci di commensali e vicini senza volto che via via si fanno più alte come per vincere così, chiacchierando sonoramente una battuta alla volta, l'ancestrale paura di un modo senza vista. Ma soprattutto come è giusto che sia ci aggrappa al bicchiere, e non solo per darsi coraggio. «Glielo metto davanti, ecco, l'ha trovato? Non lo molli che cade e poi si versa il prosecco addosso» avverte ridendo Maria, guida non vedente che abita l'ombra senten-

dosi a casa e arruolata come colleghe colleghi per la nuova proposta dell'Istituto dei Ciechi di via Vivaio.

L'aperitivo al buio appunto, che dalla prossima settimana, per ora solo il giovedì dalle 18,30 alle 21, costo 25 euro con prima consumazione e ricco piatto di stuzzichini freddi, entrerà nella scatola ermeticamente chiusa alla luce di Dialogo nel buio. Ovvero il percorso sensoriale inaugurato nel 2005 all'interno del quale ormai centinaia di migliaia di visitatori hanno provato per almeno un'ora l'esperienza di esplorare e vivere il mondo senza poter contare sugli occhi. «Quattro, cinque milioni di persone sono passate» la spara in allegria Rodolfo Masto, presidente dell'Istituto il cui sogno sarebbe adesso entrare seriamente nel dorato circuito di bar e ristoranti meneghini nell'epoca d'oro di banconi e cucine. «Abbiamo già due cene a settimana che vorrei diventassero presto cinque, ora l'aperitivo che credo

avrà successo. Però è vero, il desiderio sarebbe quello di arrivare ad avere anche i pranzi al buio. Del resto per noi notte o giorno non cambia».

La deriva enogastronomica dell'Istituto fondato nel 1892 non è un improvviso colpo di testa, ma nasce dall'accordo di collaborazione con Pellegrini, che oltre al catering oggi si dedica anche al welfare aziendale. Il noto marchio, è nato nel '65, quando l'azienda venne fondata da Ernesto Pellegrini, poi presidente dell'Inter dal 1984 al '95, quello dello scudetto dei record a trazione tedesca della stagione '88-'89 (il numero 13). Il patron resta tutt'oggi presidente della Pellegrini affiancato dalla figlia Valentina, vicepresidente. Ottantatré anni, non è potuto intervenire all'aperitivo pilota di ieri sera, sono comunque firmati Pellegrini anche 100 piatti al giorno per gli ospiti dell'Istituto oltre che altri 50 per gli studenti della Canadian School insediatisi in via Vivaio.



Le ricette per i clienti di Dialogo nel buio, così come quelle dell'aperitivo, vengono infine ideate dall'Accademia Pellegrini, scuola di formazione per chef. Ma, tornando ai piatti, i più disorientati dalle tenebre impenetrabili ammettono di sondare anche con le mani non riuscendo altrimenti a indirizzare il colpo delle forchette. In un mondo infestato di stellati e presunti palati gourmet, il gioco nel gioco è ritrovare l'umiltà di ammettere che senza vedere non è detto si capisca cosa si sta mangiando. Quasi tutti decifrano i gamberetti in mousse di ceci. «Un altro bicchiere di prosecco e avrei detto roast beef» si ride ancora. Ok, si indovina anche l'insalata pollo e finocchi. Ma quelle palline fredde cosa sono? Quinoa? «No». «Orzo?». No. «Farro?». No. Viene fuori che era fregola, e pare che un boccone alla volta curi la paura del buio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

📷 L'inaugurazione

L'aperitivo al buio è continuazione naturale delle cene che già organizza l'Istituto dei Ciechi DUILIO PIAGGESI/FOTOGRAMMA

Il presidente Rodolfo Masto: "Penso che sarà un successo, da qui già passate milioni di persone"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



126387