

CON PELLEGRINI

## All'Istituto dei ciechi quelle «Cene al buio» che aprono gli occhi

■ La nuova sfida del presidente Masto è trasformare la struttura già dedicata alle «Cene al buio» in un vero ristorante. Dove poter ospitare anche chi decide all'ultimo momento di sorprendersi. O sorprendere qualcuno.

Giannino della Frattina a pagina 6

**L'ESPERIENZA** Istituto dei ciechi e Pellegrini

# Ecco le «Cene al buio» che ci aprono gli occhi

Masto: «Hanno un duplice scopo: inclusività e l'arricchimento multisensoriale dei clienti»

Giannino della Frattina

Il buio è assoluto, ma il presidente dell'Istituto per i ciechi fondato nel 1892 Rodolfo Masto vede ancora una volta benissimo dove andare. E quando quel miracolo del «Dialogo nel buio» allestito chiestro del palazzo di via Vivaio disegnato dall'architetto Giuseppe Pirovano ha superato i 3 milioni di visitatori e le 550 scuole ospitate all'anno, già pensa a una nuova sfida, immaginando di trasformare la struttura già dedicata alle «Cene al buio» in un vero e proprio ristorante. Dove, oltre ai clienti che oggi sono accolti dopo obbligatoria prenotazione, poter ospitare anche chi decide all'ultimo momento di sorprendersi o di sorprendere qualcuno. «Proprio come in un normale locale - assicura Masto con l'abituale tranquillità - Con pranzi di lavoro e di piacere e forse un giorno anche con due turni serali visto che a Milano oggi tutta la ristorazione sta andando a gonfie vele». E del resto, scherza, «per noi notte o giorno non cambia». Un progetto ambizioso per il quale Masto ha stretto un'alleanza con un colosso come il Gruppo Pellegrini del presidente Ernesto, indimenticato e indimenticabile patron dell'Inter e della brava figlia Valentina, come si sa spesso impegnati oltre che nel catering aziendale, nel welfare e nei progetti legati al sociale con ristoranti dedicati a chi non si potrebbe permettere un pasto e programmi di inserimento lavorativo per giovani nello spettro autistico.

Aperitivi e cene al buio, dunque, con ricette ideate dall'Accademia Pellegrini, scuola di formazione per chef. L'ingresso, dopo aver lasciato all'entrata telefoni (e già questa è un'esperienza), orologi e qualunque oggetto luminoso, è nel classico percorso del «Dialogo nel buio», ritrovandosi nel giardino dove ci si cimenta nell'attraversamento del ponticello tra i profumi delle piante, i cinguettii degli uccelli, l'anatra e lo scorrere del fiumicello. Grazie alle guide si raggiunge la tavola dove ci si orienta tra tovagliolo, cestino del pane, piatti tripartiti (per non mischiare tutto) e le posate. Molto più a loro agio i bravissimi camerieri che servono aperitivi e vino con una straordinaria abilità.

Ci vuole un attimo, ma poi si riconoscono i saporiit gamberetti in mousse di ceci, l'insalata pollo e finocchi e infine la fregola sarda. Un altro bicchiere di vino, magari due o tre, qualche risata con i commensali e la straordinaria capacità di Maria che insegna a come muoversi nella nuova dimensione e il disagio avvertito all'inizio è già passato. Consci, come spiegano Masto e la direttrice della comunicazione di Pellegrini Tea Della Pergola, che lo scopo è duplice, «l'inclusività e l'arricchimento multisensoriale dei clienti».



PRESIDENTE Rodolfo Masto presiede l'Istituto dei Ciechi di via Vivaio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

