

Confrérie Mondiale de la  
Gastronomie  
Bailliage d'Italie



Association Caritative  
de la Chaîne des Rôtisseurs  
(ACCR)



## ACCR e Bailliage di Milano: quando un elettrodomestico crea una piccola-grande rivoluzione apportando... rudimenti di cucina sana ed equilibrata

Una piccola-grande rivoluzione sta avvenendo nelle strade di Cissin, popolato quartiere alla periferia di Ouagadougou, la capitale del Burkina Faso. Piccola nelle dimensioni, grande nei valori che veicola e nei cambiamenti che induce nella vita quotidiana degli abitanti del luogo. Si tratta, ed è questo l'aspetto che la rende così unica, di una rivoluzione incentrata sull'alimentazione e la ristorazione, nella quale la Chaîne des Rôtisseurs e il Bailliage di Milano occupano un posto importante.

Infatti, il Bailliage di Milano ha voluto, in occasione dei festeggiamenti per i suoi 50 anni, offrire un tangibile segno di solidarietà, supportato in questo dalla Mareno Ali Spa, la Società che ci ha fatto dono di una cucina industriale (comprensiva di parti di ricambio) destinata al Burkina Faso, dove una Ong italiana, la Tamat, sta realizzando un progetto di cooperazione allo sviluppo, sostenendo la sicurezza alimentare e lo sviluppo economico del quartiere di Cissin. Tra i diversi risultati del progetto, uno è la nascita del **Ristorante Comunitario** in cui lavorano donne svantaggiate e giovani disoccupati, che intende riscoprire e promuovere i molteplici valori del cibo, a partire dai prodotti e dalle ricette tradizionali, offrendo a un costo abbordabile pasti gustosi ed equilibrati.



*La consegna della cucina a Mareno*



*La cucina è arrivata in Burkina Faso*



*La cucina arriva presso l'associazione burkinabè*



*Due giovani mamme partecipano alla giornata di formazione*

I tempi di spedizione e sdoganamento della cucina sono stati di circa due mesi, ma appena l'elettrodomestico è stato collocato all'interno del ristorante ne è diventato il protagonista assoluto.

Le donne coinvolte nel progetto e la comunità intera sono rimaste incantate dalle caratteristiche e dall'altissima qualità del prodotto, d'altronde stiamo parlando di un manufatto completamente *Made in Italy* fabbricato da un'azienda presente da anni sui mercati globali, per la quale la qualità e la professionalità sono un marchio di fabbrica. Subito sono stati organizzati due workshop formativi per alcune donne del quartiere, per insegnare loro i rudimenti della cucina sana ed equilibrata.

Il progetto, grazie anche a questo importante apporto della Chaîne des Rôtisseurs e del Bailliage di Milano, vuole dimostrare che avere poche risorse non significa necessariamente mangiare piatti poveri e scadenti, ma che, attraverso il contatto diretto con i produttori locali e la ricerca sul gusto e sui fattori nutrizionali, si possono creare piatti vari, gustosi, ad alto contenuto nutrizionale e soprattutto accessibili a tutti.

Tutta la comunità di Cissin e la Tamat ringraziano sinceramente per la generosità dimostrata il dottor Giorgio Bruno Rossi (Bailli di Milano), il dottor Eugenio Briguglio (Vice-Chargé de Missions di Milano), il dottor Alberto Servienti (Vice-Chargé de Presse di Milano), il dottor Luigi Berti, Presidente del Gruppo ALI, il dottor Fabrizio Rocco, Direttore generale Mareno, e il presidente della Chaîne d'Italie dottor Roberto Zanghi.

Patrizia Spada, *Chargée de Missions ACCR d'Italie*