

a tavola con...



Il Canvetto Luganese

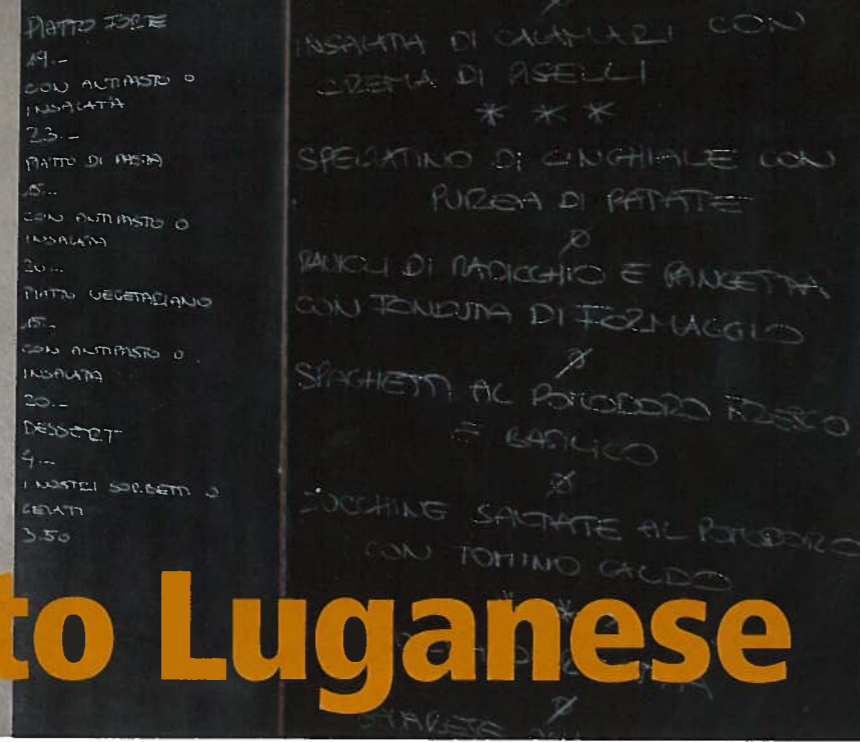


Foto © Peter Keller

di Elena Locatelli

► Come tanti luganesi ricorderanno, il Canvetto Luganese è stato riaperto al pubblico dalla Fondazione Diamante, allora diretta da Mario Ferrari, nel dicembre 2000, dopo essere rimasto chiuso per molti anni, ridiventando ristorante e centro di quartiere, ossia un punto di riferimento e di aggregazione per la popolazione.

Quindi, dopo un attento restauro conservativo, è tornato ad essere un rifugio di pace nel cuore di Molino Nuovo dove ci si incontra non solo per condividere le gioie del palato ma per stare bene insieme in un ambiente molto accogliente che, nella bella stagione, dispone anche di un ampio cortile esterno dove si può godere della tranquillità del luogo, degustando una cucina semplice ma ricercata, e in cui – e in questo sta la sua vera preziosità – si pratica l'inclusione offrendo opportunità lavorative a persone disabili che fanno capo alla Fondazione Diamante.

Si tratta quindi di un ristorante – con annesso pastificio – che, oltre al buon cibo, mette in tavola anche valori etici e di solidarietà.

Al Canvetto lavorano infatti, sotto l'occhio vigile del responsabile educativo Paul Schneider (passato a fine anno a beneficio della pensione dopo 37 anni di ininterrotta presenza in seno alla Fondazione Diamante, cui è subentrato ora Alessandro Fornera) circa 25 utenti ripartiti nei diversi ambiti: cucina, servizio, amministrazione, manutenzione e pastificio, affiancati da una decina di professionisti, tra cui l'edu-

catrice sociale Claudia Arnaboldi, tecnici e personale gastronomico. La brigata di cucina è affidata allo chef Paolo Serra, coadiuvato da Stefano Del Pietro, mentre la gerente dell'esercizio pubblico è Pascale Polinelli: tutti collaborano in stretta sinergia per portare avanti un progetto che, nel Cantone, ha rappresentato la prima esperienza di inclusione concreta inserendo persone con disabilità intellettiva o fisica nell'ambito della ristorazione.

FD FONDAZIONE DIAMANTE



Foto © Peter Keller

Ne è molto soddisfatta la Fondazione Diamante, come ci esprime Maria-Luisa Polli che dal 2010 ha assunto la direzione della Fondazione stessa (che quest'anno festeggia anche i 40 anni di attività): «l'attività al Canvetto è particolarmente gratificante per gli utenti e qui ognuno – con diverse percentuali di occupazione – ricopre un ruolo ben definito e ha compiti precisi, è valorizzato dal lavoro, percepisce anche un salario sociale e vive quest'esperienza, che in taluni casi diventa anche trampolino di lancio per altri inserimenti professionali (ad esempio presso mense, case anziani), con grande motivazione e senso di responsabilità, perché sente di fare parte di un progetto comune». Questo progetto sociale include anche la produzione di pasta fresca (lasagne, cannelloni, ravioli, ecc.) che viene venduta sia nel pastificio annesso (aperto dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle 13), sia presso due altri punti vendita a Mendrisio e Locarno, sempre gestiti dalla Fondazione Diamante con l'occupazione di altre persone con disabilità. «Anche questa impresa creata a fianco del ristorante dimostra che l'inserimento lavorativo di persone disabili è possibile laddove il contesto in cui si opera viene adeguatamente studiato e preparato, favorendo e sostenendo percorsi di conciliazione tra esigenze lavorative e personali sempre diverse per ognuno», evidenzia la direttrice Maria-Luisa Polli.

L'umanità e la vivacità di questa realtà la si respira a pieni polmoni al Canvetto Luganese, tanto che sono numerosi gli affezionati clienti che qui tornano innanzit-



Foto © Peter Keller

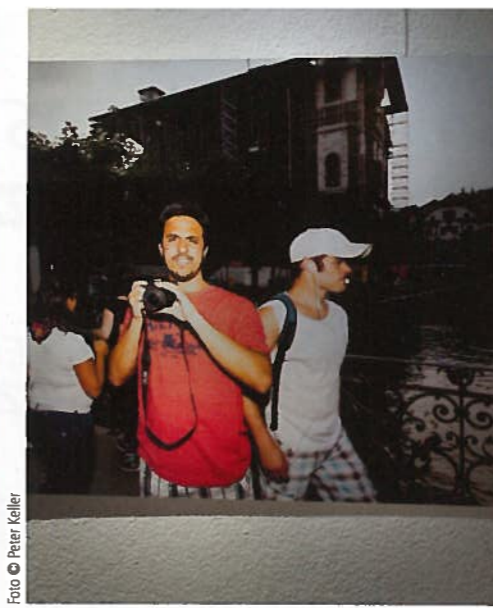


Foto © Peter Keller



to per essere accolti e mangiare bene. Il merito è quindi anche di tutta la brigata di cucina e dei suoi due cuochi attenti a valorizzare le potenzialità del singolo attraverso la realizzazione di un menu giornaliero che segue la stagionalità e che contempla per mezzogiorno diverse varianti di insalate, antipasti, primi e secondi, e una carta più ricercata la sera, con diversi piatti gourmet, come per esempio il carpaccio di fassona piemontese con gelato al parmigiano o il pâté di gallina con crema di zucca, terra di cacao e fave Tonka, e diverse tartare (di tonno, gamberi argentini, bisonte o vitello), molto richieste dagli avventori. Tra i primi, le paste fatte tutte in casa, così come il pane, gli stuzzichini e i dolci, per passare poi ai secondi che in questa stagione vantano proposte come, tra le svariate, la lingua di manzo in tre cotture oppure il petto di faraona ripieno di gamberi con salsa al curry verde, il carré di agnello in crosta di

rosmarino con cipolle caramellate e patate alla crema, il salmone scozzese con salsa al miele, zenzero e Sichuan. Portate tutte curate e ricercate, con proposte vegetariane mai scontate, quali – per citarne un paio – un piatto a base di zucca in diverse preparazioni, con fonduta di formaggio e crumble all'amaretto o il risotto alle castagne mantecato con toma ai tre lattini. Altra prelibatezza del Canvetto sono i gelati e i sorbetti, tutti prodotti in casa in modo artigianale. Forse non tutti sanno poi che, sotto lo stesso tetto, vi sono anche diverse sale che si possono affittare a prezzi concorrenziali, per riunioni, convegni, feste famigliari, mentre il ristorante può anche organizzare banchetti in grado di ospitare fino a un centinaio di persone. Il Canvetto Luganese è quindi un luogo che, oltre a consentire l'integrazione lavorativa e sociale di persone con disabilità, coniuga efficacemente buona tavola, so-

lidarietà e anche promozione di prodotti realizzati in altri laboratori della Fondazione Diamante, come per esempio la carta dei vini e i menù del ristorante (concepiti presso il Laboratorio Laser), una parte di frutta e verdura utilizzata per le ricette, il servizio lavanderia industriale, il sito stesso del ristorante, la legna da ardere e gli oggetti di artigianato (piatti e ceramiche) che abbelliscono le tavole del ristorante. Prodotti che sono il frutto del lavoro di altri utenti – la Fondazione si occupa di oltre 600 persone e impiega più di 200 operatori sociali – in attività che aiutano a riconquistare autonomia in ambiti in cui la diversità è un valore e una risorsa straordinaria. E al Canvetto questo aspetto è visibile perché il tocco di magia è dato dai camerieri che prendono ordinazioni e servono i clienti, sempre con il sorriso sulle labbra e che esibiscono, con giusta fierezza, la loro professionalità.

Bavarese all'arancia con sorbetto al Campari

Ingredienti per la Bavarese:

- 125 grammi di succo di arancio
- 2 tuorli d'uovo
- 25 grammi di zucchero
- 13 grammi di gelatina
- 150 grammi di panna semi montata

Procedimento: ammolare la colla di pesce in acqua fredda. Montare, a bagnomaria, il succo d'arancio con i tuorli d'uovo e lo zucchero. Aggiungere la gelatina e farla sciogliere nel composto. Far raffreddare il tutto e poi unire la panna semi montata. Versare nei contenitori e lasciare rassodare in frigorifero.

Ingredienti per il sorbetto al Campari:

- 250 grammi di succo d'arancia
- 125 grammi di Campari
- 10 grammi di succo di limone
- 1 albume d'uovo

Procedimento: unire tutti gli ingredienti, versare nella gelatiera e ottenere un sorbetto cremoso. Abbinare alla Bavarese all'arancia.

