

Volontariato... vien mangiando

La solidarietà entra in tutti i campi, talvolta i più sorprendenti.
L'esperienza dei cuochi di R2, a Cisterna di Latina

di **Federica Frioni**

Buona cucina, cuochi, camerieri, serate di gala, alta ristorazione... e che c'entra tutto questo con il volontariato? La risposta tangibile la troviamo in provincia di Latina, a Cisterna, sede di un'associazione di volontariato che opera dal 2001. Anche il nome, R2 Executive Team, all'apparenza può sviare e invece subito mi ricredo quando Roberto Rosati, il Presidente, ma soprattutto attivo volontario, mi svela il suo significato: «ristorazione elevata alla potenza, qualcosa che va oltre il semplice piatto e ti conduce a portare in piazza o nei luoghi comuni la ristorazione che, rispondendo a canoni ben precisi, osserva la tradizione culinaria italiana». Le manifestazioni organizzate dall'associazione, quindi, hanno alla base i piatti tipici regionali italiani, perché, dice Roberto, «nel nostro paese stiamo perdendo le tradizioni regionali a favore della nouvelle cuisine francese che assembla i prodotti più disparati che poco hanno a che fare con la genuinità mediterranea».

Si tratta quindi della passione di tutta una vita, diventata prima un lavoro per la maggior parte dei soci, e successivamente, l'organizzazione di un servizio che finora

ha supportato tante cause.

Si fa sul serio

Il gruppo è attivo dal 2001, nel 2005 c'è stata l'iscrizione all'Agenzia delle Entrate e solo nel 2007 ha avuto il riconoscimento dalla Regione Lazio come associazione di volontariato. Gli anni precedenti sono serviti a fare gruppo e a sperimentare cosa significa operare insieme per qualcosa di serio e importante. «Diciamo sempre che fino al 2005 abbiamo scherzato e ci siamo divertiti, poi ci siamo imposti delle regole e uno statuto ben preciso grazie al quale possiamo interloquire con gli enti, presentare progetti, richiedere finanziamenti, ma in realtà continuiamo a divertirci anche ora, e tanto».

L'associazione conta ad oggi 28 iscritti, ma sono molte di più le persone che danno una mano, di volta in volta, a seconda delle manifestazioni. Perché questo fa l'R2: mette in campo la professionalità del suo gruppo per raccogliere fondi da destinare a diversi scopi. «A volte supportiamo altre associazioni, altre volte siamo noi stessi ad organizzare gli eventi. A novembre, ad esempio, per il secondo

anno consecutivo faremo il “CastaNovello” un’evento eno-gastronomico dove ci sarà un menù composto da vino novello

anche chi si occupa degli inviti, della pubblicità, dell’accoglienza e dell’immagine degli eventi. E dato che in un ricevimento



e piatti realizzati con le castagne, utilizzando prodotti provenienti esclusivamente dalla nostra regione». Inoltre è già in programma il “Gran Gala della Solidarietà” in cui una parte del ricavato finanzia l’attività di un’associazione Onlus ancora da scegliere e una parte resterà all’R2: «in realtà» - ci tiene a precisare Roberto - «noi non abbiamo bisogno di tantissimi fondi, le nostre spese sono legate più che altro al reperimento del cibo necessario, anche perchè spesso i locali ce li forniscono gratuitamente le strutture ospitanti, molte delle quali sono da anni nostre partner, e la manodopera ovviamente è tutta gratuita».

Una passione diventata associazione

Tra i membri dell’associazione ci sono quattro cuochi (tra cui il presidente), un buon numero di maitre e camerieri, e

degno di questo nome bisogna curare tutto nei minimi dettagli, «l’ultima idea che ci è venuta ha a che fare con l’animazione dei bambini, così i genitori possono godersi la serata senza preoccupazioni».

Ma spesso l’associazione si muove anche in situazioni meno formali, come la “Sagra del Carciofo” di Sezze. «In effetti» - ricorda Roberto - «siamo nati con questa manifestazione e l’abbiamo promossa per 5 anni consecutivi, insieme ad un’associazione locale di Grandi Amici, occupandoci noi della gestione della cucina, proponendo una rielaborazione di piatti tradizionali dell’area pontina e del passaggio dei piatti. I nostri amici avevano la gestione della cassa e la logistica, non meno importante in certe situazioni». In questa occasione, Rai Uno - che riprendeva l’evento per una trasmissione pomeridiana - ha avuto come punto di riferimento ga-

stronomico proprio il loro stand.

Non si rinuncia alle tradizioni specie se buone

E non è detto che la solidarietà non si possa legare al rispetto di certe tradizioni. Così è nato anche “Sulla Strada dei Buoni Saperi”, l’ultimo progetto presentato alla Regione Lazio in base alla Legge del 29/93, che ha lo scopo di mettere in contatto il primo e l’ultimo anello della catena alimentare, il produttore e il consumatore. Non solo cuochi questa volta, ma diversi esperti che parleranno della coltivazione dei prodotti, della filiera, dei controlli. Si tratta di un percorso itinerante con l’organizzazione di meeting in varie città a partire da Cisterna, poi Latina, Velletri ed altre, con il fine di spiegare bene il valore degli alimenti nazionali e, soprattutto, differenziarli dagli ogm. «In Italia, ad esem-

chezza che non possiamo perdere. E se anche il progetto non verrà approvato dalla Regione, speriamo di riuscire a portarlo avanti lo stesso, risorse umane e finanziarie permettendo».

Anche perchè l’associazione può sempre contare su una squadra molto volenterosa. «Se siamo arrivati fin qui lo devo ai miei amici e soci che veramente si fanno in quattro e quando hanno dieci minuti a disposizione li dedicano all’R2». Non mancano neanche i momenti di confronto nelle riunioni dei soci. «Cerchiamo di riunirci spesso perché ci piace il confronto, evitiamo così che si creino situazioni irrisolte o poco chiare. Ultimamente da una relazione, presentata al rinnovo delle cariche, è venuto fuori che in 7 anni abbiamo fatto 75 assemblee dei soci e 30 riunioni del direttivo, un impegno non da poco». Infatti, come recita uno degli slo-



pio, ci sono circa 120 varietà di pomodori che rischiano con l’avvento degli ogm di veder unificati i propri sapori, una ric-

gan che contraddistingue il gruppo, quella dell’R2 è una vera e propria “Passione diventata Associazione”.

In collaborazione con la protezione civile

E intanto si pensa anche al futuro. «Spesso nelle situazioni di calamità naturali, sul sito della Federazione Italiana Cuochi leggiamo la scritta “servono urgentemente cuochi”. Questo accade perché in quelle occasioni ci sono tante

professionisti che cucinano per gli sfollati. E dato che la cucina, come la pittura, la musica e la scultura, è un’arte può, in alcuni momenti, donare serenità. Per questo scriverò a breve una lettera alla Regione per dare la disponibilità della nostra associazione in caso di calamità naturali, sia in Ita-



bocche da sfamare sia a pranzo che a cena e diversi amici della protezione civile, con più esperienza di me, mi hanno raccontato che nei momenti di difficoltà successivi ad un terremoto, ad esempio, scarseggiano i

lia che all'estero. In questo senso ci piacerebbe collaborare anche con la protezione civile... tanto noi ci mettiamo un attimo a prendere la nostra divisa e partire».

In fondo è solo una giacca da cuoco e da cameriere. ■



R2 Executive Team

Via Napoli 3,
04012 Cisterna di Latina
tel. e fax 06.9694195

presidenza@associazioner2.it
<http://www.associazioner2.it/>