

L'altro Lido

Una barca carica di cibo etico

Ieri frequentata da Pasolini, oggi cuore del festival dedicato alle aziende alimentari che fanno lavorare ex detenuti, malati psichiatrici e persone con disagio. L'Edipo Re sbarca a Venezia

di Licia Granello, fotografia di Matteo De Mayda

Una carta del mondo che non contiene il Paese dell'Utopia non è degna nemmeno di uno sguardo, perché non contempla il solo Paese al quale l'umanità approda di continuo. E quando vi getta l'ancora, la vedetta scorge un Paese migliore e l'umanità di nuovo fa vela. Il progresso altro non è che il farsi storia delle utopie".

Non è un caso se i ragazzi di Isola Edipo hanno scelto Oscar Wilde per il loro manifesto programmatico. Capitani del cibo coraggiosi, che da oggi saranno ancorati con la loro barca - e che barca! - davanti ai luoghi della settantacinquiesima Mostra del Cinema di Venezia, con un intenso programma di incontri e la cambusa colma di delizie prodotte nei luoghi a più alto tasso di fragilità sociale d'Italia. Questa è la storia. C'era una volta un grande regista, innamorato del mare e timoroso della sua imprevedibile irruenza. La laguna di Grado e Venezia era la crasi perfetta di umori salmastri e calma di vento: fu per questo che il pittore Giuseppe Zigaina battezzò il suo giaciglio di legno Edipo Re, dedicandolo all'amico Pier Paolo Pasolini. Edipo Re e Istanbul, l'altra barca di Zigaina, divennero tana e privé del regista dove discutere con Alberto Moravia e amoreggiare con Maria Callas, back stage galleggiante durante le riprese di Medea. Molti anni dopo, nel 2011, lo psichiatra Angelo Righetti, storico braccio destro di Franco Basaglia, ha scovato l'Edipo Re - o ciò che ne rimaneva - nella rimessa di un porticciolo croato, pronto alla demolizione. La fine annunciata si è trasformata in un nuovo inizio, grazie alle mani e all'ingegno della famiglia Righetti e dei ragazzi del Centro di Don Orione e Marina Fiorita. Il tutto, sotto la tutela di Impresa a Rete, una delle più vecchie cooperative sociali italiane, a cui è stata intestata la barca. Rimesso a nuovo il legno, a Sybille, figlia del professor Righetti, e Silvia Jop Basaglia, figlia di Alberta (a sua volta figlia di Franco e Franca Basaglia) è toccato il compito di reinventare l'anima dell'Edipo Re. Lo hanno fatto partendo dalla cucina, perché nulla quanto il cibo riesce a connettere inclusione e condivisione, arte e piacere. Più dei ritmi sincopati della produzione industriale, i tempi lenti delle pratiche agricole, più della parcellizzazione asettica dei ge-

sti, l'umanità del lavoro condiviso, del rapporto con gli animali, della vita in campagna. Ma inclusione non significa compassione. Al contrario, l'obiettivo è accedere al mercato con pieno merito e non per carità pelosa. Silvia e Sybille, pur cresciute nella cultura della sensibilità sociale, hanno cominciato a selezionare le aziende secondo i criteri di qualità. È nata così l'Isola Edipo - in programma da oggi al 9 settembre - all'interno della quale si svolge il Social Food Festival. E in scia, anche l'accordo con il Belmond Cipriani, il super hotel della Giudecca, i cui clienti possono godersi il tramonto zigzagando pigramente tra le rive della laguna. A bordo, insieme al capitano Enrico Vianello, una guida (quasi sempre Silvia o Sybille) e un sommelier, per degustare e sbocconciare il meglio delle imprese gastro-sociali italiane.

Il progetto di applicare il budget di salute (contributo economico fiscale all'impiego di persone socialmente svantaggiate) al contratto di rete, che sostiene il rischio d'impresa, assomiglia molto a un'utopia. Eppure la meravigliosa macchina da guerra ideata dalle famiglie Righetti e Basaglia funziona, tra aziende dichiaratamente sociali e altre che hanno sposato la causa per acquisita consapevolezza etica (spesso figlia di storie personali). Così, l'Edipo Re è diventato vetrina golosa per la NCO, acronymo tristemente famoso negli anni '80 di Nuova Camorra Organizzata, oggi mutato in Nuova Cucina Organizzata, che promuove i prodotti tipici dei territori campani confiscati alla criminalità organizzata. O l'agriturismo friulano Londero, dove si recuperano ricette antiche e si producono deliziosi sciropi di ribes e sambuco. E poi i giovani della Piccola Cooperativa Primavera di Castellammare di Stabia, che firmano con il marchio Fattoria Zero un fantastico provolone del monaco e il fiordilatte di mucche agrolessi al pascolo, e quelli della Casa di Anna, che coltivano verdure bio nella campagna veneziana.

Sull'Edipo Re, il cibo è cultura. Durante il festival, la barca cara a Pasolini ospiterà il Premio per l'inclusione Edipo Re (premio col-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.