

Un gruppo di esperti ha studiato le ricette al computer

Creato il «pentapiatto» per la dieta del manager

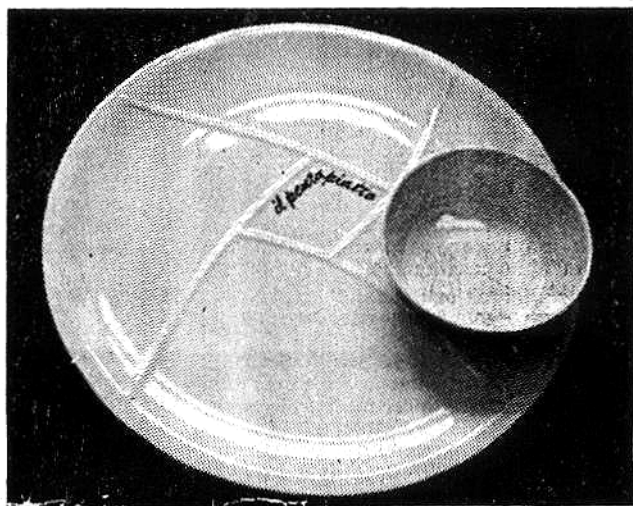
L'idea è di un famoso chef che oggi si occupa della foresteria di una grande banca - Il problema del pasto leggero

Fernando Beneduce è nato nel 1945 a Giulio, a tre chilometri da Villa Santa Maria, la cittadina abruzzese da cui provengono, oggi, molti fra gli chef italiani più qualificati. Carriera esemplare: prima nei grandi alberghi di Roma e Parigi — compresa la prestigiosa Tour d'Argent («Monsieur Terrail mi dimostrava molta simpatia») — poi un notevole periodo di permanenza presso ambasciate italiane, o quale cuoco privato di grandi famiglie: Andrea Rizzoli, Panza di Biumo, Crespi Morbio e Agusta, anche in Messico. Con un simile curriculum, è stato facile, per lui, giungere al lavoro attuale: chef della foresteria del Credito Italiano, al Cordusio.

Da quanto egli racconta, appare un settore quasi ignoto della ristorazione di élite milanese: quella dei centri di buona accoglienza predisposti dalle banche, e riservati soprattutto ai pranzi d'affari (o colazioni di lavoro: i due nomi si equivalgono) cui partecipano i manager di altissimo livello.

«Ne preparo quasi ogni giorno — assicura Beneduce — con un massimo di venti, trenta coperti. Non ho, per fortuna, tempi molto stretti, in quanto le riunioni continuano, con tranquillità, anche a tavola. Né mi limitano eccessivamente i menù: naturalmente chiedono soprattutto carni alla griglia, ma se preavvisano — ogni lista viene da me sottoposta in anticipo all'amministratore delegato — posso preparare anche timballi e soufflé. Sono puntuali».

La foresteria del Credito Italiano è la primogenita: fu inaugurata 15 anni fa. Le fanno riscontro, in attività da 5 anni, sempre al Cordusio, quelle del Banco di Roma, e di Mediobanca, dove in cucina c'è un allievo di Beneduce, Mario Colaizzi, già all'ambasciata di Bonn. In via Borgonuovo sta invece per entrare, in funzione la fore-



Il «pentapiatto» realizzato da Eugenio Medagliani

steria della Banca Commerciale Italiana. «Solo uomini, a tavola — dice lo chef — e preferenza assoluta per i vini italiani. Non ho una grande cantina, prevalgono il Torre di Giano, bianco, i rossi di Gaja e lo spumante Ferrari».

Questa frequentazione con gli uomini d'affari ha indotto Beneduce e un gruppetto di suoi colleghi e persone «del ramo» a studiare un pro-

blema interessante, quello del pasto delle 13, di buon livello, «convincente», ben diverso dal fast food, ma che permetta, a chi deve lavorare nel pomeriggio, di sentirsi bene.

Ne è sorto un gruppo spontaneo, il Cesnor, che ha affidato a una équipe di sette programmatori il compito di scindere al computer 500 ricette, per stabilire quali sono i piatti «antisnoo». Beneduce ha soprattutto rivisto le salse, alleggerendole, senza «punire»: béchamel di maizena, latte magro, ricotta e yogurt, salsa di pomodoro crudo con limone, olio, basilico e peperoncino, maionese allo yogurt.

Quanto ai cibi, si consigliano pesce, riso, pasta, poca carne, insalate come antipasto. Il tutto servito, nei ristoranti che «acquistano» dagli organizzatori queste proposte esecutive, su un apposito piatto a scomparti che l'esperto Eugenio Medagliani ha desunto da una pitura novecentesca di Vantongerloo: «E' di porcellana, e si rompe facilmente: l'ho chiamato pentapiatto».

Massimo Alberini

Oggi a convegno i giovani dell'Azione Cattolica

Al Teatro Nazionale i giovani dell'Azione Cattolica tengono oggi il loro convegno annuale dal titolo: «Ci vorrebbe un amico; una bella notizia contro la solitudine». Relatore sarà don Bruno Forte, della Facoltà Teologica dell'Italia meridionale, uno dei protagonisti al convegno di Loreto dello scorso anno.

La scelta di fondo è quella di dare voce a tutte le situazioni di solitudine ed emarginazione.