

Antropologia, cucina e culture La formula del Lac al Giambellino

Giulia Ubaldi Cossutta e i corsi tenuti da chef migranti di prima, seconda e terza generazione: si cucina, si mangia insieme attorno allo stesso tavolo e chi vuole può anche aiutare il cuoco

MILANO

di **Stefania Consenti**

L'accoglienza è calorosa, come varcare la soglia di casa di carissimi amici. Giulia Ubaldi Cossutta, antropologa, giornalista e fondatrice di Lac Laboratorio di antropologia del cibo, concede a tutti le stesse attenzioni. In cucina troneggia un tavolo enorme, tutto è curato, il design è firmato Riccardo Barthel, ci si dispone a piacimento, dopo aver salutato e conosciuto gli altri commensali. C'è chi arriva da Torino, due amiche di Varese, una coppia di Milano...tutti lì per Niraj, uno dei trenta cuochi (nasce ad Ahmedabad, nella regione Gujarat, nel 1990) di Lac, non una classica scuola di «fornelli», qui persone e cucine da tutto il mondo si incontrano, ogni volta, in modo diverso. Siamo nel quartiere Giambellino, in via privata Metauro 4, periferia ovest di Milano. I corsi durano due ore, si parla, si mangia insieme attorno a tavolo, chi vuole aiuta Niraj, si prendono appunti, si viaggia...nel mondo

L'ESPERIENZA

«Dopo la laurea in Antropologia a Siena ho vissuto 4 anni in Cilento, mio luogo di ricerca per la tesi»



Il gruppo di collaboratori di Lac dei 36 corsi di cucina dal mondo; a destra la fondatrice Giulia Ubaldi

grazie ai sapori. E si fa cultura. «Il cibo in quanto elemento culturale primario si presta allo studio delle culture e delle identità», scriveva Claude Lévi Strauss ne «Il crudo e il cotto». E le culture, come le abitudini, dice Giulia, «cambiano nel tempo, si evolvono, anche insieme alle persone. Un'antropologa del cibo come me cerca di recuperare le singolarità delle storie individuali».

Che diventano memoria collettiva. Lac nasce così, nel settembre 2021, con 36 corsi di cucina tenuti da cuochi con storie diverse, migranti di prima, seconda e terza generazione, home chef, tutti accomunati da una profonda passione per la cucina e dalla voglia di trasmetterla,

«di farsi portavoce dei loro luoghi d'origine e dei piatti di casa, quella veri, autentici, del cuore». «Tanti universi culturali ma non parlate di etnie, solo di personalità», avverte Giulia che tiene anche un Master su Cibo e società alla Bicocca. C'è il corso di pasticceria venezuelana vegana con Maria e le ricette libanesi di Yara che lavora in un'agenzia di pubblicità a Milano come art director ma le mancano i sapori di casa e coltiva la passione per la cucina trasmettendola nei corsi. E c'è la cucina armena di Shakè, o quella dei Caraibi di Natanael, per tutti Nael, che dopo aver girato fra Milano e Berlino ora lavora sui Navigli e fa lo chef al Lac. Giulia Ubaldi li ha conosciuti, uno ad uno, grazie anche

alle sue collaborazioni con La Cucina italiana e altre riviste specializzate. Come è nato il progetto di Lac? «Dopo la laurea in Antropologia Culturale e Visiva a Siena - racconta - ho vissuto quattro anni in Cilento, Caselle in Pittari, mio luogo di ricerca della tesi, dove ho lavorato in varie aziende agricole. Il mio interesse per il cibo nasce lì, da un caciocavallo fatto con le mie mani, dalla scoperta di come si aprono i fagioli, nasce dalla scoperta di come si raccolgono uva e patate. Sono felice di aver aperto questo spazio al Giambellino, temevo reazioni negative invece gli abitanti mi hanno accolto con molto calore, e mi sostengono ancora tantissimo. È il mio quartiere mondo». In una città-mondo, come Milano.

Scatti d'autore

Dalla Milano mondana da «bere» a rivolte studentesche e stragi

Carla Cerati racconta in foto gli anni '70 e '80 in una mostra speciale allestita a Leica Galerie

MILANO

Approda negli spazi di Leica Store la mostra dedicata a Carla Cerati a cura di Elena Ceratti, Fabio Achilli e Denis Curti, dal 25 gennaio all'8 aprile. Trenta fotografie selezionate da progetti diversi, realizzati nel corso della vita, per raccontare il percorso artistico, più inedito, di Cerati. Dal corpo degli attori di Living Thea-

tre a quello dei nudi femminili, dalla fotografia di denuncia di Morire di classe alla Milano mondana di Mondo Cocktail: sono questi i soggetti e i percorsi esplorati dal progetto espositivo all'interno della ricerca di Carla Cerati che ha immortalato, a partire dagli anni Cinquanta, i cambiamenti politici, economici e sociali, per dedicarsi dagli anni Ottanta a una fotografia più intima, volta all'astrazione e alla composizione.

«Ho sempre guardato con grande curiosità al lavoro di Carla Cerati. Le sue fotografie mi hanno sempre trasmesso una sensazione forte sul piano dei sentimenti. Nella sua produzio-



ne c'è un evidente tentativo, peraltro ben riuscito, di andare oltre i generi fotografici. I nudi, i ritratti, il teatro e i paesaggi appaiono come «concreti pensieri» e non più come categorie. Io credo che Carla Cerati sia stata la fotografa che, più di altri, ha saputo restituire una precisa dimensione di quantità umana», dice Denis Curti. Cerati ha vissuto e raccontato Milano, docu-

mentando come fotoreporter per le più importanti riviste italiane e straniere, le rivolte operaie e studentesche, le stragi, i processi politici come quello al commissario Calabresi o i funerali di Gian Giacomo Feltrinelli. Il suo lavoro nel corso degli anni Settanta e Ottanta abbraccia una visione più ampia del profondo mutamento in atto nella società.

GIRETTI SPARSI



Milano capitale del ben vestire

Lorenzo Bises



Non si fa in tempo a togliere le briciole di panettone dalle nostre tavole imbandite che subito bisogna voltare pagina e iniziare a scrivere questo nuovo anno scandito al minuto tra fiere, eventi, attesi vernissage e inaugurazioni dal respiro internazionale. Mi ha fatto sempre sorridere la quantità di «settimane» che si vivono a Milano, se sul calendario sono 52, qui tra fashion week, design week, wine week e dintorni sono almeno il doppio, in un ciclone di creatività e voglia di celebrare ogni eccellenza italiana. La prima a far capolino è sempre la settimana della moda uomo che sembra passare sotto silenzio rispetto allo squillar di trombe della sorella maggiore, «La donna» come si dice nell'ambiente per distinguerle, tuttavia è una parentesi breve e interessantissima in cui riecheggia il savoir faire italiano nell'arte del vestire. A Firenze per il Pitti l'uomo ammicca al dandy d'estrazione aristo-chic, piacciono le camicie inamidate con il colletto Eton, i pantaloni in tweed e le scarpe bicolore, tempo di prendere il treno e giungere in Stazione Centrale che tutto si fa più morbido e over, ai piedi rigorosamente sneaker dalle forme più ibride possibili e un look a caccia di fotografi street-style, vero sport olimpico nelle vie dell'affollatissimo centro.

Secondo la ricorrente narrazione questo sarebbe il periodo migliore per avvistare splendidi abiti, impeccabili portamenti e lasciarsi così ispirare nella costruzione del proprio guardaroba ma ritengo sia solo una parte della verità e gli acuti osservatori saranno d'accordo con me all'unanimità. Milano è una fucina del ben vestire tutti i giorni, soprattutto se a destare le attenzioni sono gli ignari e i discreti che nel tempo hanno trovato il loro personale stile e lo perpetuano negli anni rifuggendo i trend e dozzinali manie del momento. Compito a casa: trovate un bel bar, un comodo angolo magari al sole e osservate le persone che passano, credo bastino cinque minuti in Corso Magenta, in via Solari, in Casoretto o dovunque si voglia per rifarsi gli occhi, il tempo di un caffè o un'acqua tonica. Si noteranno i classici loden, i velluti più soffici, pullover intrecciati, rigorosi nodi di cravatte regimental, nondimeno i foulard in jacquard ed eccentrici guanti, tese larghe di cappelli da film in bianco e nero portati con una naturalezza che profuma di grazia ed eleganza. Quest'ultima forse si impara, forse si tramanda, spero si possa acquisire per osmosi durante queste sessioni di style-watching ma sicuramente non si compra neanche nelle più ambite boutique del Quadrilatero.