

La cucina che fa bene Cinque grandi chef per la cura alla cecità

Le cene *charity* sono un modo conviviale di portare aiuto agli altri. Ma una cena come quella del 17 maggio all'Adi Design Museum, sarà presa a esempio per i nomi coinvolti. Il ricavato sosterrà la campagna «Fuori dall'ombra, per il diritto universale di vedere e di essere visti», organizzata da Cbm Italia Onlus, che fa parte di Cbm Christian Blind Mission, la più grande organizzazione umanitaria impegnata nella prevenzione e cura della cecità e disabilità evitabile nei Paesi in via di sviluppo. Dice il direttore di Cbm Italia, Massimo Maggio: «Queste persone, oltre un miliardo nel mondo, diventano invisibili. Escluse dai sistemi sanitari perché non possono pagarsi le cure e quasi sempre neppure sanno che esistono. Invece, nel 90% dei casi la cecità potrebbe essere prevenuta o curata. Noi lavoriamo per fornire assistenza oculistica a chi ne ha bisogno. La campagna è rivolta a oltre un milione di persone in un anno in 9 Paesi del sud del mondo». L'idea è di Severino Salvemini, economista, professore emerito alla Bocconi e artista. Così è nata «Chefs united for sight» («chef uniti per la vista»), con l'adesione di Cristina Bowerman, Cesare Battisti, Alessandro Gilmozzi, Gennaro Esposito e Viviana Varese. Cuochi stellati insieme per la prima volta. Battisti: «Cucinare racchiude in sé un profondo altruismo». Bowerman: «Bisogna fare ciò che è in nostro potere per restituire dignità agli invisibili». Gilmozzi: «Il progetto Cbm spezza il circolo vizioso che unisce povertà e disabilità». Varese: «L'inclusione e la luce sono tra le parole del mio manifesto. Sostengo la campagna perché tutti possano godere con i propri occhi della bellezza, dell'arte, dell'armonia». Per le prenotazioni (costo della cena 300 euro a persona) chiamare Cbm Italia (tel. 02.72093670) o eventi@cbmitalia.org.

Roberta Schira