

In una breve traversa del Giambellino, nella periferia ovest di Milano, ha aperto da settembre LAC, Laboratorio di Antropologia del Cibo. Il Giambellino, un tempo cantato da Enzo Jannacci e regno della mala, è ora prossimo alla riqualificazione con un intervento che vale 50 milioni di euro curato da G124, il gruppo di giovani architetti retribuiti con lo stipendio di senatore di Renzo Piano. Non poteva essere altrove LAC, secondo Giulia Ubaldi, ideatrice e motore del laboratorio che è espressione della stratificazione e del multiculturalismo che ha respirato da sempre questo quartiere. La storia del Giambellino è scritta dagli emigranti italiani di ritorno dalla Francia e alloggiati qui da Mussolini, ma anche percorsa dai moti della Resistenza; dalle collaborazioniste del fascismo rasate per vendetta in piazza Tirana (le cui ciocche di capelli sono riemerse con i lavori per il tram); dalla ligera, la piccola malavita di una volta. Nel popolare Giambellino cresce anche l'esperienza del Centro culturale Crud (Centro rionale di unità democratica), inaugurato alla presenza di Paolo Grassi e Giorgio Strehler alla scuola sperimentale Rinascita. Qui, tra gli anni '60 e '70 è cresciuto Renato Vallanzasca e hanno abitato anche Richi Maiocchi dei Camaleonti, Lucio Battisti, Diego Abatantuono e ora tanti rapper e cantanti come i Coma Cose.

Queste storie Giulia Ubaldi le conosce bene perché qui è cresciuta e in zona abita tutta la sua famiglia. LAC pare quindi il buon distillato della fermentazione, talvolta agra, del Giambellino: s'impara a cucinare, ci si incontra, ci si

STORIE DI CIBO
Una sera al LAC, il Laboratorio di Antropologia del Cibo di Giulia Ubaldi

NON SOLO BAR AL GIAMBELLINO

Siamo in un distillato della fermentazione, talvolta agra, del quartiere: si impara a cucinare, ci si incontra, ci si racconta; ogni sera si alternano chef che provengono da ogni parte del mondo

testo di Chiara Ferraboschi
foto di Giulia Ubaldi e ?



racconta. Ogni sera si alternano chef che provengono da ogni parte del mondo (Yemen, Thailandia, Senegal, Balcani, Argentina, India, Georgia, Armenia, Cina, Filippine, Turchia, Mauritius...) che si sono trasferiti in Italia e che raccontano del loro cibo, delle loro tradizioni e anche della loro storia personale.

Una serata al LAC è un'esperienza per chi desidera viaggiare o ritrovare i sapori dei viaggi vissuti perché si gusta la scoperta autentica che coinvolge il palato e il cuore. Ci si sente a casa nel senso più compiuto e vero della parola. Giulia accoglie con un sorriso che risplende nonostante la mascherina, i suoi occhi parlano e tranquillizzano perché il suo desiderio di far sentire a proprio agio l'ospite, è lo stesso di chi vuole passare una serata piacevole e serena. È l'amica che vorresti avere e che racconta storie di viaggio, di cibo e di persone che, con naturalezza e senza forzature, nell'arco di una serata, entrano nella tua storia. Giulia Ubaldi ha selezionato personalmente i trenta chef che animano le serate per poter finalmente raccontare come desidera il mondo del food: «Per anni ho fatto la giornalista e parlavo di cibo, ma quello che più volevo era raccontare le materie prime, i prodotti: spesso questo spazio nelle riviste è limitato. Ho vissuto in Cilento dove ho lavorato in un'azienda agricola e sono molto legata alla terra, all'agricoltura. Sono anche un'antropologa e quindi racconto il cibo dal punto di vista culturale e sociale. Ho avuto la fortuna d'incontrare molte persone che hanno dedicato buona parte del loro tempo a cercare e recuperare le loro radici attraverso la preparazione dei cibi. Sono persone che provengono da tutto il mondo, immigrati non solo di prima ma anche di seconda e terza generazione che, oltre ad essere veramente ottimi cuochi, sanno raccontare e trasmettere le loro esperienze: sono gli chef di LAC». Così come al Laboratorio anche al



Giambellino si sviluppano particolari competenze comunicative: in questo quartiere la lingua, ad esempio, è una grande risorsa, non solo nel passato con il metalinguaggio malavitoso della ligera. Recentemente si è scoperto che egiziani e marocchini hanno creato una linea di linguaggio base che esiste solo al Giambellino perché qui, al contrario di altre zone di Milano, non ci sono compartimenti stagni, si vive tutti insieme. Al LAC non pensate di seguire corsi stereotipati di cucina etnica: qui si cucina e si racconta ciò che per l'esperienza, la vita e la cultura degli chef ha un significato, ciò che a loro piace e che li porta a casa. Al Laboratorio è rappresentata anche la cucina milanese ed è capitato che durante queste serate meneghine alcuni ospiti, assaggiando i piatti ed ascoltando i racconti, si siano emozionati fino alle lacrime. La stessa emozione l'ha vissuta un ospite che ha ricordato un viaggio nel nord dell'India assaggiando le masala dosa dello chef Niraj Shah, food blogger da sempre vegetariano di Cuisine of mine. Niraj Shah, nato ad Ahmedabad (India), MBA in finanza e diverse esperienze di lavoro a Parigi, afferma che la ragione per cui ora è in Italia è il LAC di cui condivide totalmente gli obiettivi e la filosofia. Grazie alla sua naturale plasticità, il quartiere ha accolto subito il LAC che in po-



chissimi mesi è diventato un punto di riferimento. I calendari dei corsi sono esposti nelle vetrine dei negozi della zona e quando finiscono i volantini, i commercianti chiedono altre copie. Sarà forse anche perché al Giambellino abitano alcuni degli chef e tra questi anche Astou l'insostituibile assistente di Giulia Ubaldi, che viene dal Senegal. Giulia ha anche aperto una biblioteca di quartiere, piuttosto frequentata e fornita, un'altra piccola sfida. Chi vuole sperimentare il LAC non arriva solo dal Giambellino, ma da tutta Italia. Una ragazza napoletana ha trascorso una settimana a Milano esclusivamente per provare più cucine al Laboratorio. «Ogni serata è diversa dall'altra perché gli ospiti sono diversi e il loro mix casuale

determina il clima», dice Giulia. Il suo sogno ha preso velocemente il volo e ora il Laboratorio si sta aprendo a inaspettati collegamenti, ad esempio con il prestigioso LAC (Lugano Arte e Cultura) di Lugano con il quale s'immaginano cooking classes sulle materie e sulle tradizioni del territorio nello stile di Giulia e dei suoi chef.

CHIARA FERRABOSCHI, nata a Reggio Emilia, a quasi 50 anni si trasferisce per amore a Milano. Ora mostra orgogliosamente su Google Maps quanto conosce la sua metropoli attraverso un numero spropositato di luoghi salvati con stelline. Fa la maestra.

LAC Via Privata Metauro 4, Milano
<https://laboratoriodiantropologiadelcibo.it/>

