



Bruno Serato, lo chef dei bambini

di **Generoso D'Agnese**

Era il 18 aprile 2005. Quel giorno Bruno Serato, chef di punta della gastronomia italiana negli Stati Uniti, aveva portato la madre Caterina in visita a un «Boys & girls club of America»: una delle oltre 4 mila associazioni finanziate, in parte, dal governo federale che assistono 4 milioni di ragazze e ragazzi in situazioni familiari disagiate. «Mia madre – ricorda lo chef – notò un bambino di 6 anni che stava cenando con le patatine fritte perché la famiglia non poteva permettersi un pasto adeguato. Una situazione molto più diffusa di quanto pensavamo. Li chiamano “motel kids” perché vivono nelle camere dei motel. Di giorno mangiano a scuola, ma la sera restano senza cena. Ho visto nonna, mamma e otto figli, da 1 a 12 anni, ammassati in una camera. Nella sola Anaheim, non lontano da Los Angeles, nella ricca California, ci sono almeno 2 mila famiglie che campano così. I piccoli, oltre alla fame, patiscono ogni tipo d'insidia perché intorno ai motel si aggirano spacciatori e pedofili».

Dal giorno dopo, Bruno Serato iniziò a cucinare la pasta per 72 bambini, 5 sere alla settimana. E così nacque il progetto «Feeding the Kids in America» ormai al traguardo dei 3 milioni di pasti serviti. Inoltre con il progetto «Welcome Home», la Fondazione «Caterina's Club» – nata per volere della madre di Bruno, scomparsa nel 2016 – si impegna a portare fuori dai motel alcune di queste famiglie, in modo che possano iniziare una nuova vita nella sicurezza e nella stabilità offerte da un appartamento. «Ad oggi – aggiunge Serato – sono 200 le famiglie che abbiamo aiutato a trovare una sistemazione migliore». Lo chef ha pubblicato anche il libro *The Power of pasta*, presentato anche a papa Francesco che lo ha incontrato a Roma.

Nato nel 1956 a Laon, a nord di Parigi, Bruno è figlio di emigranti veneti arrivati in Francia nel 1951 per raccogliere patate e barbabietole. Quarto di sette figli, nel 1967 ritornò con la famiglia in Italia e studiò fino alla terza media. «Parlavo il francese – ricorda –. Ma per essere un buon ca-



meriere mi mancava l'inglese, così raggiunsi mia sorella Stella in California. Dovevo restare da lei solo per il tempo necessario a imparare la lingua. Invece vivo qui da 33 anni». Era il 1980 e Bruno aveva in tasca appena 200 dollari. Iniziando come lavapiatti, e lavorando per 18 ore al giorno, rilevò il «White House Restaurant», un locale di Anaheim, nella Orange County. Nel corso di 30 anni di duro lavoro, ha scalato le vette della critica gastronomica e il suo ristorante californiano ha ospitato nomi illustri: da Pelé ad Andrea Bocelli, dall'attore Danny De Vito all'astronauta Alan Shepard. Un successo meritato per Serato che, però, è andato letteralmente in fumo all'inizio del 2017 quando un incendio ha divorato in poche ore il «White House». L'apprezzato chef, però, non si è perso d'animo, e in otto mesi ha ricostruito il suo ristorante. A chi gli domanda perché si adoperi per i meno fortunati, Serato risponde con assoluta semplicità: «Mio nonno, Giovanni Lunardi, era un pastore, morto a 95 anni. Viene ricordato ancora a San Bonifacio (VR) per la sua generosità. Durante la Seconda Guerra mondiale non ha mai rifiutato ai poveri e agli sfollati il latte e un pezzo di formaggio per i loro bambini. E io faccio come le famiglie che abitavano dall'altra parte della strada quando ero bambino a Laon, in Francia. Cerco di donare agli altri quello che ho ricevuto io».