

# Riciclare gli avanzi: torta di... pane!

**ANNA MARIA MUSSO FRENI**  
redazione.rivista@ausiliatrice.net



Crocefisso presso l'Osp. Martini

Santa Maria della Speranza. È il nome della piccola cappella di un ospedale torinese, il Martini, da qualche anno diventata particolarmente attraente per le singolari opere d'arte che la abbelliscono e per la funzione sociale che svolge. Il Pronto soccorso dell'ospedale è stipato, oltre che di umanità sofferente, anche di numerosi senzatetto che cercano riparo dalle intemperie, mal tollerati dal personale ospedaliero e malvisti dai pazienti in attesa del triage. Occupano sale e corridoi con le borse piene di indumenti, cartoni e coperte logore, qualche avanzo di cibo. Nel loro vagare senza speranza incontrano il cappellano del Martini, don Gian Paolo Pauletto, che ne ascolta le storie, cerca di scoprire le loro abilità e i loro sogni, se ne hanno ancora. Diventano amici. Insieme intravedono la possibilità di una vita diversa, con uno scopo. Nasce così *scARTò*, progetto ambizioso, inteso a recuperare vite e materiali di scarto per farne opere d'arte. I senzatetto incominciano a vivere la città, cercando oggetti che, come direbbe Nino Costa, «tanta gent a campà n' l'amniserà e tanta gent a coeuj e a doevra ancora» (tanta gente butta nella pattumiera e tanta gente raccoglie e usa ancora). Si scoprono falegnami, decoratori, scultori...e molto altro. Ritrovano la dignità che avevano smarrito. Dopo il presepio realizzato per il Natale 2013, creano autentici capolavori, come il crocefisso che orna la cappella dell'ospedale e la base dell'altare della chiesa di Pozzo Strada. Nasce un piccolo laboratorio d'arte e di restauro, inizialmente ospitato nella sacrestia della cappella ospedaliera, poi trasferito all'oratorio della parrocchia *Gesù Buon Pastore*. Le opere di *scARTò*, prevalentemente sculture in legno, sono conosciute e apprezzate, diventano oggetto di esposizioni. Dimostrano che non esistono materiali di scarto. E soprattutto, non esistono vite di scarto.

Proprio come in cucina, dove si può confezionare un ricco piatto con avanzi di pane.

- 2 HG DI PANE RAFFERMO A FETTE
- 2 BICCHIERI DI LATTE
- 1 HG DI PROSCIUTTO COTTO  
O AVANZI DI SALUMI VARI
- 4 SOTTILETTE O AVANZI DI FORMAGGIO MORBIDO.
- 2 UOVA.

COPRIRE IL FONDO DI UNA PIROFILA CON LE FETTE DI PANE, BEN AMMOLLATE NEL LATTE. ADAGIARVI SOPRA IL PROSCIUTTO E LE SOTTILETTE. MONTARE A NEVE GLI ALBUMI DELLE UOVA, MESCOLARVI I TUORLI E VERSARLI SUL COMPOSTO. CUOCERE IN FORNO A 150° PER 30 MINUTI.

