

ANNA LAMACCHIA

Dopo essersi diplomata nel '72, svolge la sua attività di educatrice nelle scuole elementari fino al '77. Contemporaneamente sviluppa un certo interesse per il teatro spontaneo. Nel 1975 frequenta il Collettivo S.Marta/Circolo La Comune. Nel '76/'77 lavora con un gruppo di animatori-attori nelle scuole di Bresso e Cusano M.no. Dopo la scuola ed il teatro impegnato lavora al C.U.S Milano fino al 1981 anno in cui Anna incontra Rudi.

Da principio l'interesse è solo quello tipico del fruitore ma poi anno dopo anno, esperienza dopo esperienza, l'interesse ed il fascino prendono il sopravvento. Non è lei che cucina ma si presta volentieri come aiuto nelle occasioni di pranzi o cene private. Guarda, incamera, impara. Non sono proprio le ricette che suscitano il suo interesse ma la materia e la sua trasformazione con riguardo alle corrette combinazioni.

Arriviamo così al 2002 e Anna pensa sia giunto il momento di fare qualcosa di personale: aprire un'attività in proprio un po' speciale! Anche perché ha già individuato il locale in cui ciò può essere realizzato, in Via Crema, 12 (MI) c'è un negozio di gastronomia tradizionale in evidente stato di agonia: buio, mai nessuno al lavoro, in vetrina uno squallido tavolino con una bianca macchia conica di farina bianca in cima alla quale sta un guscio d'uovo. Mesi e mesi senza mai vedere all'interno nessuno all'opera.

Ne parla con Rudi il quale non dà molto peso alla cosa. Anna insiste e finalmente nell'anno 2002 anche Rudi si convince della bontà dell'idea.

Monta l'entusiasmo, si festeggia e si brinda con amici al progetto. E' in una di queste cene che emerge urgente la necessità di trovare un nome. Un amico propone "mens sana in corpore sano". Anna ci pensa e ci ripensa e finalmente ecco il nome: mensa sana e cioè tavola apparecchiata con cibi sani e genuini. E' fatta! Per la comprensione immediata del "che cos'è?" , "di che si tratta?", viene aggiunta la scritta "la gastronomia naturale".

Nel marzo del 2003 l'attività prende l'avvio in Via Crema 12 in uno spazio di circa 60 mq.

E' un successo sin da subito!

Rudi si occupa della produzione, dei fornitori, dei dipendenti, della cura degli spazi.

Anna impara a tenere la contabilità e i contatti con il commercialista , a curare l'HACCP, a compiere quelle attività burocratiche di routine. Inoltre cura la rassegna stampa, scrive il curriculum di Rudi e comincia a pensare al sito .

Il suo apporto in azienda durerà fino al 2008 anno in cui per intervenuti problemi personali lascerà.