

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

Rassegna Stampa del 29/03/2017

INDICE

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

28/03/2017 Corriere della Sera - Milano

TAM TAM MILANO

4

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

1 articolo

TAM TAM MILANO

Nightlife 1 i::AMTAM Milano® Design e solidarietà Istituto Ganassini e Guri I Zi per il sociale con Floating On Istituto Ganassini attraverso numerose iniziative sociali, artistiche, culturali e sponsorizzazioni riesce a realizzare un processo di aiuto e di integrazione nel rispetto delle peculiarità locali. Nasce così "Design etico e innovazione": un charity project promosso in occasione della Milan Design Week 2017 con la collaborazione della designer Marta Sansoni (in foto) e Guri I Zi, un progetto sociale di micro-imprenditorialità tessile femminile promosso da Idee Migranti Onlus che aiuta le donne dell'omonimo villaggio nel nord dell'Albania. La sinergia ha dato vita a "Floating On" una design collection composta da pouf dalle forme organiche che si adattano al corpo e che assumono le sembianze di organismi galleggianti. Verranno esposti dal 4 al 7 aprile negli spazi della Fondazione Gianfranco Ferrè in via Tortona 37. Tommaso Arrigoni Innocenti Evasioni Michele Masaki Biassoni Okada IYO Elio Sironi Ceresio 7 Passami l'Olio 50 Milioni i bambini che ogni anno soffrono di malnutrizione 2014 Annodi fondazione di Azione Contro la Fame Italia 550 Mila euro raccolti nel 2016 CHEF IN AZIONE 12x12 CONTRO LA FAME ridia, 2012: ad appena 8 mesi, il padre di Prahlad abbandona lui e Rekha, sua madre, che si ritrova sola e con un figlio piccolo a cui badare. Dopo qualche mese Prahlad si ammala: è malnutrito. La giovane madre tenta con rimedi casalinghi, guaritori locali e trattamenti tradizionali, ma niente sembra funzionare. Prahlad ha solo 15 mesi ma già rischia di morire. È allora che Rekha incontra gli operatori di Azione contro la Fame e a Prahlad viene somministrata la terapia nutrizionale. Per 24 giorni l'associazione si prende cura di Rekha e del suo bambino. Prahlad adesso ha 5 anni ed è pienamente in salute, intelligente e anche un po' dispettoso; sua madre spera che un giorno possa diventare un maestro e un uomo responsabile. Del bambino gravemente malnutrito non è rimasto che un ricordo. Oggi sono ancora circa 50 milioni i bambini che ogni anno soffrono gravemente di malnutrizione, ed è per questo che Azione Contro la Fame combatte quotidianamente in 47 Paesi del mondo. «Bastano 50 centesimi al giorno e 4-8 settimane per rimettere in salute un bambino: dopo la cura sono meravigliosi - commenta Simone Garroni, Direttore Generale di Azione Contro la Fame - ed è bellissimo rendersi conto di come sempre più italiani pensino che queste condizioni di fame siano « Eassociazione è riuscita a riscuotere grande partecipazione Tano Simonato « Una serata in cui il livello umano si afferma e si concretizza Felix Lo Basso inaccettabili, motivo per cui decidono di sostenerci». È quello che è accaduto a Palazzo Bovara martedì 21 marzo, durante la charity dinner "12x12". Testimonial gli chef di 12 cucine d'eccellenza, che hanno voluto contribuire presentando una degustazione dei loro piatti più iconici agli oltre 200 ospiti. Per Tano Simonato, una stella Michelin con il ristorante Tano Passami l'Olio, al suo secondo anno di presenza all'evento «Azione Contro la Fame è capace di suscitare il sorriso, di essere carismatica nel richiamare molta attenzione e partecipazione e di offrire un momento di piacere e di beneficenza allo stesso tempo. Il concetto di responsabilità in cucina è un'ideologia che porto avanti da sempre, da quando mia madre mi insegnava a non buttare via nulla che fosse commestibile: da allora la riporto anche all'interno della mia cucina». Antonio Guida, due stelle Michelin al ristorante Seta dell'Hotel Mandarin Oriental, è della stessa idea. «Il rispetto per il prodotto è fondamentale in cucina e saperlo ottimizzare fa parte delle caratteristiche di un bravo chef In una realtà come quella del Seta, l'etica del lavoro parte dall'approvvigionamento, a garanzia di una cucina consapevole e sostenibile». La neo stella Michelin Felix Lo Basso, dell'omonimo ristorante di piazza Duomo, ha così commentato l'iniziativa: «ricevere la foto di Prahlad mi ha commosso e convinto a partecipare: ho due figli e mi sono trovato subito in forte empatia. È una serata in cui il livello umano di ognuno di noi si afferma e si concretizza attraverso le nostre diverse sensibilità. Il grande merito va ad

un'organizzazione vera, efficace ed appassionata come Azione Contro la Fame». Nata nel 1979 e in Italia dal 2014, grazie ai molti eventi organizzati nel suo primo anno di vita ha raccolto oltre 130 mila euro arrivando nel 2016 a 550 mila. Un cibo buono, per davvero. www.azionecontrolafame.it Cena benefica "Gastro per Me" oggi alla Terrazza Dama del Boscolo Milano Hotel Info TERRAZZA DAMA BOSCOLO MILANO HOTEL Corso Matteotti 4/6. Tel.392.1357281. MILAN O Questa sera Terrazza Dama, il ristorante con vista sul Duomo all'ultimo piano del Boscolo Milano Hotel, ospiterà l'evento benefico dedicato a "Gastro per Me", il cui ricavato sarà interamente devoluto in beneficenza per sostenere l'Unità Operativa di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva dell'IRCCS. Si tratta di un programma di medicina preventiva volto alla diagnosi precoce dei tumori familiari e giovanili di intestino, stomaco e pancreas, con il fine di identificare nuovi geni associati a questa malattia, e aprire la strada a nuove strategie diagnostiche e terapeutiche. La serata è stata fortemente voluta dalla titolare di Terrazza Dama Paola Natucci Castaldo. L'iniziativa è promossa in collaborazione con il Gruppo San Donato e l'Ospedale San Raffaele. Per la cena l'Executive Chef Giovanni Caracciolo darà il proprio contributo attraverso uno speciale menù degustazione rappresentativo della sua concezione di cucina. Si potranno assaggiare la tartare di salmone marinato al lime e ricotta all'aneto, l'uovo in camicia con fonduta di barbabietola, crudo di San Marzano e alici marinate, lo sformato di semolino e asparagi con guancialino di maiale e sua riduzione, il filetto di vitello con salsa al Recioto e patate gratinate al miele e, per finire, la mousse di marroni e coulis soffice di nocciole, liquirizia e arancio caramellato. Sono attesi importanti ospiti della scena milanese, che concorreranno nella realizzazione della serata. Per informazioni e donazioni: donazioni@hsrit. In foto La vista panoramica di Terrazza Dama IN AGENDA Domani al Ristorante Acanto la rassegna "Serata Gourmet" Domani, all'interno del Ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia, andrà in scena il terzo appuntamento della rassegna "Serata Gourmet", dedicata alle eccellenze del Belpaese. Sotto i riflettori saranno due realtà artigianali a conduzione familiare: l'azienda agricola Giansanti, che si divide tra l'allevamento di manzi di prima qualità e la produzione di Parmigiano Reggiano DOP e la tenuta Condè, che produce vini sulle colline romagnole, valorizzando un vitigno storico come il Sangiovese. Utilizzando questi ingredienti, lo Chef Alessandro Buffolino ha realizzato un menù dal respiro internazionale, frutto del lungo bagaglio di esperienze accumulato nonostante la giovane età. Il talento campano, 32 anni da compiere, ha infatti lavorato con due "mostri sacri" del calibro di Alfonso Iaccarino e Michel Guerard, uno dei padri della cucina francese e della nouvelle cuisine, detentore di tre stelle Michelin dal 1977. Nei piatti che si potranno gustare lo stile italiano incontrerà quello transalpino, rappresentato dalla celebre massima di Guerard "La semplicità è l'abito della perfezione" e dall'utilizzo delle gelatine e delle salse "au jus", preparate a partire dai succhi di cottura delle carni. Il gel di consommé al pepe accompagnerà così la tartare di fassona con salsa al Parmigiano 12 mesi, mentre il jus di manzo, denso e saporito, andrà a valorizzare un particolare taglio di manzo, il diaframma, cotto in crosta di Parmigiano invecchiato 36 mes