



## Una Cena a Mille Gala solidale di fine anno al Lingotto

«La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione e vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL events Italia; dai volontari alle aziende donatrici. Oltre ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha così potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate di cibo: un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno». Salvatore Collarino, presidente del Banco Alimentare del Piemonte (nella foto a destra con la sindaca Chiara Appendino e il direttore della Caritas torinese Pierluigi Dovi) commenta così l'iniziativa che ha permesso a mille poveri torinesi di assaporare l'atmosfera (e i piatti) delle feste. La mission di Banco Alimentare è restituire dignità al cibo e alla persona: un impegno quotidiano che quest'anno ha visto impegnata in prima fila la Città del gusto del Gambero Rosso di Torino. L'iniziativa – svoltasi il 28 dicembre scorso presso il Lingotto di via Nizza – ha permesso a mille “piemontesi” provenienti da

tutte le parti del mondo di condividere un cenone di gala servito da oltre 300 volontari su cento tavoli allestiti per le feste. «Accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona,

la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale» racconta Collarino.

«Un'iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza» spiega Daniele Villa amministratore delegato di GL events che ha messo a disposizione il padiglione 5 del Lingotto.



► 1 febbraio 2017







► 1 febbraio 2017

«La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione – spiega Paolo Cuccia, fondatore e Vice Presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso – Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà... Anche cucinare è un atto d'amore». E i quattro chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo lo hanno dimostrato preparando quattro portate per una cena indimenticabile che si è chiusa con i dolci di Alessandro Dalmasso e Giovanni d'Agnesè. Il pane (oltre 200 chili sfornati freschi) sono stati realizzati dai ragazzi di Piazza dei Mestieri, la Fondazione guidata da Dario Odifreddi che si occupa di formazione professionale e che in 10° anni ha preparato al lavoro (come cuochi, camerieri, cioccolatieri, birrai, grafici, tipografi...) oltre 3.000 giovani.

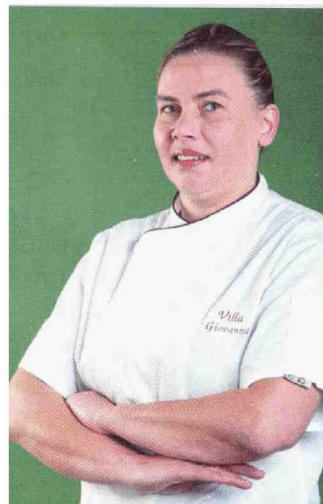
## Il menu, gli chef

Lo chef **Ivan Milani**, sceso dal suo Piano 35 nel grattacielo di Intesa San Paolo, propone per antipasto un classico italiano – come a voler “farsi perdonare” le sue estremizzazioni della tradizione come per esempio nella Finanziaria con l'ostrica: così al Lingotto serve un Guazzetto di calamari. **Alfredo Russo** – lo chef del Dolce Stil Novo nella reggia di Venaria, ha portato nel mondo (da Londra a Dubai) lo stile italiano e piemontese e propone un piatto in barattolo: la Burnia di patate con fonduta alla toma di Lanzo, una sontuosa ghiottoneria da leccarsi i baffi. **Massimo Camia**, chef del suo ristorante a La Morra, porta in tavola la pienezza della tradizione piemontese: Raviolini di cappone nel suo ristretto. **Michelangelo Mammoliti**, chef de La Madernassa di Guarene (con lo staff nella foto a p. 11), firma invece una portata che unisce la tradizione del Cuneese alla modernità creativa con il suo Pop coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus.



## errata corrige

*Renata Silko (foto) è la proprietaria (insieme al marito Francesco Formisano) della pizzeria Villa Giovanna di Ottaviano (NA) la cui foto è stata pubblicata in modo erroneo nella guida Pizzerie d'Italia 2017 e che ha ottenuto i Tre Spicchi.*



**I Mille grazie** La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all'attivo sostegno di: Ais, Avalon Food & Consulting, Cantina della Serra, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cucina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Fonti di Vinadio S.p.A, Gambero Rosso, GL events Italia, Lingotto Fiere, G.D. Vaira, Lavazza, Molecola, Monge, **Montalbera**, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Orsolani, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, Seinox srl, TR Consulting, Unox Forni, Olio Vinaino. La serata è stata allietata dai canti di Si Fa Soul Singers, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte.