



► 27 novembre 2018



Solidarietà

«Casa di Deborah»,
un successo la cena
con gli chef stellati

a pagina 7

Un successo la cena gourmet per la «Casa di Deborah»

Evento con gli chef stellati, raccolti 35mila euro

VERONA «Un luogo dove si promuove il bello, una casa dove si può arrivare sapendo che c'è sempre qualcuno che apre le porte». È la Casa di Deborah, voluta da «Famiglia per le Famiglie» a sostegno dello spazio creato in piazzetta Carbonai che accoglie e sostiene gli adolescenti in difficoltà. Progetto per il quale domenica sera si sono mobilitate 150 persone e un parterre di chef per un totale di 7 stelle Michelin. Ha permesso di raccogliere 35mila euro, «A tavola con le stelle», l'evento che si è tenuto all'Hotel Due Torri.

Serata a costo zero, dal momento che tutto – dalla location al cibo – è stato donato per sostenere l'iniziativa benefica, un progetto promosso dall'associazione veronese

Famiglie per la Famiglia, che si occupa di prevenire le sofferenze familiari facendo leva

sulle relazioni e sul coinvolgimento del territorio. Una mobilitazione collettiva che ha riportato al centro la dimensione sociale e umana in una città come Verona, storicamente attenta a questi temi.

Ai fornelli si sono alternati chef d'eccellenza, che hanno tratto ispirazione da profumi e sapori delle regioni italiane per elaborare un menù capace di raccontare il territorio. Un firmamento di stelle (Michelin) e di grandi interpreti della cucina, creativi e innovatori, al servizio di una causa importante.

Innanzitutto il veronese Mauro Buffo dei 12 Apostoli, freschissimo di stella, che ha proposto il suo scampo,

mentre lo chef e concittadino Giancarlo Perbellini, 2 stelle con il ristorante Casa Perbellini, ha preparato risotto mantecato al limone, polvere di funghi, rafano cren e spu-

ma di tonnato.

A seguire, in ordine di apparizione dei piatti, altri due chef bistellati, Max Mascia del San Domenico, a Imola, autore dell'uovo in raviolo, burro di malga, parmigiano e tartufo e Pino Cuttaia de La Madia, che ha realizzato per gli ospiti il suo «falso magro». Ha chiuso la serata il dessert di Roberto Ottone, lo chef del Due Torri Hotel, «Viola del pensiero», con cioccolato bianco, mentuccia, cassis e biscotto friabile al pistacchio, e la piccola pasticceria della raffinata pastry chef Debora Vena. Tante ricette originali, proposte in abbinamento ai vini offerti per l'occasione da Gruppo Italiano Vini, Allegrini e Masi Agricola, sostenitori dell'iniziativa.

A cena conclusa gli ospiti hanno potuto assistere a un concerto de I Virtuosi Italiani.



► 27 novembre 2018

La serata

● Domenica al Due Torri si è tenuta una cena per raccogliere fondi a favore de «La casa di Deborah», spazio che accoglie e sostiene gli adolescenti in difficoltà voluto dall'associazione «Famiglia per le Famiglie»



A tavola Gli ospiti che hanno partecipato alla serata



Chef Da sinistra Ottone, Perbellini, Vena, Mascia, Cuttaia, Buffo