

# Chef stellati da Riva

## «Una cena benefica per i bambini malati»

**L'evento.** Appuntamento solidale domani sera alle 20 al Museo del legno di via Milano con 7 star della cucina. Il ricavato a sostegno dei progetti della onlus Agorà '97

CANTÙ

— Gli chef hanno deciso di metterci il cuore, oltre agli ingredienti giusti. Così come coloro che hanno già prenotato la cena di domani sera con i sette grandi cuochi. Tutto per beneficenza. E non è la prima volta che, dalle parti di Riva1920, si unisce solidarietà a cucina di alto livello. Stavolta, lo si fa per i bimbi affetti da malattie rare. Grazie alla cooperativa sociale onlus Agorà 97, i piccoli hanno un posto dove possono essere curati con la massima attenzione.

### La Casa di Gabri

Anche con sofisticate tecnologie, quali sono quelle previste alla Casa di Gabri di Rodero, che permettono ai medici, in qualsiasi istante, di conoscere tutti i parametri vitali dei loro piccoli pazienti.

Piacere per il palato e desiderio di aiutare chi ha bisogno. L'evento, fissato nello showroom di via Milano di Riva1920, prevede la partecipazione ai fornelli di **Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Andrea Ribaldone, Stefano Fagioli, Roberto Magnani, Paco**

**Magri e Andrea Besuschio.** Cena in collaborazione con Identità Golose, il magazine internazionale di cucina.

L'obiettivo è aiutare Casa di Gabri, una delle sei case gestite dalla cooperativa, dove con una ristrutturazione si sta passando da otto a dieci posti per bimbi in difficoltà. «Si tratta di bambini - spiega **Elena Monti**, per l'ufficio stampa di Agorà 97 - ad alta complessità assistenziale, affetti da sindromi molto rare, che a volte hanno necessità di continua assistenza sociosanitaria. Partecipa al progetto Angelo Selicorni, primario di pediatria dell'ospedale Sant'Anna di San Fermo. A Casa di Gabri è stata installata questa tecnologia utilissima, ad ogni modo. Un progetto di telemedicina: grazie a questa attrezzatura, il medico

■ **“Alta cucina e spettacolo” per festeggiare i vent'anni della cooperativa**

potrà avere i parametri di ogni singolo bambino in tempo reale sul suo smartphone, al di là degli educatori e degli infermieri fisici».

Il menù prevede terrina di melanzane, basilico e peperoni su composta di cipolle rosse; pane di zucca mantovana con gorgonzola bergamasco, pancetta cremonese e grana padano; tagliatella di calamaro leggermente affumicata al profumo d'erbe, uovo perfetto e salsa al fumetto di calamaro e olio extravergine d'oliva; salsa di taleggio, profumo di arancia, liquirizia e fregola mantecata; baccalà, olive e yogurt; amandefreise.

### Una Fiat 500 in premio

«Abbiamo presentato il progetto a Identità Golose che ha sposato immediatamente l'idea, conoscevano la realtà, la complessità e la serietà dei progetti - prosegue la Monti - fino a realizzare questo menù di alto livello. Dopo un aperitivo finger food, gli ospiti si accomoderanno, seduti, tra il Museo del Legno e il Pangea Lab, al primo e al secondo piano. Ci sarà anche la torta a forma di 20: il numero degli



Un'immagine di una cameretta alla “Casa di Gabri” a Rodero



In alto, da sin. Stefano Fagioli, Roberto Magnani, Paco Magri, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Andrea Ribaldone e Andrea Besuschio

anni di Agorà 97». Presenti anche la gelateria Nonna Papera e la pasticceria Marra. Oltre alla cena, anche intrattenimento, arte e spettacolo. La conduzione di **Paolo Cavallone** e il Conte Gale' da Rtl 102.5.

La performance live di Afran, l'artista che tratterà al momento, sulla tela, un susseguirsi di

linee. E la cantante **Monica Magnani**, brani pop e rock nazionali e internazionali, con una chitarra ad accompagnarla in acustica.

Ci sarà anche tempo per lanciare una sottoscrizione a premi. Il primo: una Fiat 500, estrazione dopo Natale. Come sempre: finalità benefica. **C. Gal.**

### La scheda

## Casa di Gabri

### I grandi chef si mobilitano

### La comunità di Rodero

Viene avviata a Rodero nel 2009 a seguito di una richiesta pervenuta da un ospedale lombardo di accogliere in una comunità per minori un bambino con gravissime problematiche sanitarie permanenti. Dopo, diversi altri bambini con problematiche sanitarie gravi o gravissime sono stati inseriti nella struttura e, di volta in volta, il servizio erogato è stato modulato in base alle necessità individuali. Oggi Casa di Gabri si configura come comunità socio sanitaria per minori con gravissime disabilità ad alta complessità assistenziale. La cooperativa sociale onlus Agorà 97 gestisce anche Casa di Luca e Casa di Miro (sempre a Rodero), Casa 4 Venti (Valmorea), Casa Enrico e Casa di Guido (Albionolo). E' possibile sostenere Agorà 97 scrivendo 02329530139 nello spazio del 5 per mille.

### I sette maestri di cucina

Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Andrea Ribaldone, Stefano Fagioli, Roberto Magnani, Paco Magri e Andrea Besuschio sono gli chef che domani sera hanno deciso di offrire la propria arte culinaria al progetto a favore di Casa di Gabri. Appuntamento alle 20 allo showroom di Riva 1920, in via Milano 110, a Cantù. L'iniziativa è dedicata al ventennale di Agorà 97. Da Riva1920 intanto si sta affermando la consuetudine di organizzare cene di solidarietà. Come è avvenuto negli scorsi mesi per raccogliere fondi a favore della mensa di via Cimarosa, in centro città. Anche in quel caso, grande cucina, musica e il pensiero a chi ha bisogno di aiuto. Per info e prenotazioni per la cena: ufficio stampa Agorà 97, 031.748814, ufficiostampa@agora97.it. C.GAL