



BANCO ALIMENTARE All'appuntamento dell'11 aprile, in versione delivery, partecipano 28 ristoranti

Pranzo domenicale per mille indigenti Ai fornelli anche dieci cuochi stellati

■ Del Cambio, Condividere, Cannavacciuolo Bistrot, Casa Vicina, Piano 35, Spazio 7, Dolce Stil Novo alla Reggia: sono solo alcuni dei 28 ristoranti, di cui ben 10 stellati, che domenica 11 aprile prepareranno i pasti da asporto del "Pranzo a Mille", la versione delivery della tradizionale cena stellata che il Banco Alimentare del Piemonte ha organizzato a Torino in cinque precedenti edizioni, per regalare gioia e speranza a mille persone indigenti, quelle che normalmente ritirano la busta della spesa per avere qualcosa da mettere in tavola.

«Quest'anno ci siamo dovuti adattare a tempi così difficili - spiega Salvatore Collarino, presidente del Banco Alimentare del Piemonte - la solidità

si deve reinventare, ma non fermarsi, mai. Con questa iniziativa vogliamo dare un segno concreto di vicinanza a chi fatica a mantenere la speranza in un domani migliore. Noi aiutiamo le persone con il cibo: vogliamo condividere non solo quello che raccogliamo e distribuiamo ogni giorno, ma per una volta quello di un pasto studiato, creato e cucinato proprio per loro».

Ognuno dei 28 ristoranti coinvolti preparerà circa 40 pasti composti da primo, secondo e dessert, cucinati in modo da offrire l'eleganza e il gusto di un pranzo al ristorante e con ingredienti rispettosi delle diverse culture. 250 volontari in versione rider consegneranno i box lunch alle famiglie (indicate con la collaborazione

di oltre 500 associazioni caritatevoli) insieme a una borsa con alcune golosità. Il caffè donato da Lavazza, i grissini dell'AgriBiscotto di Pianezza, ovetti di cioccolato o gianduiotti, una bottiglia di vino, una piantina di fiori, una tovaglietta per il centrotavola e un libro. Hanno contribuito 14 aziende del cioccolato, tra cui 8 maestri del gusto, i sommelier Ais, il Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese e cinque cantine vinicole dal Piemonte e dal Friuli. «Devo ringraziare - conclude Collarino - Clara e Gigi Padovani, che hanno coinvolto chef vecchi e nuovi. Il settore della ristorazione dimostra una grande voglia di ricominciare, con questa iniziativa per le fasce più deboli».

