

Banco Alimentare, l'11 aprile il Pranzo a Mille sarà delivery

Di [Redazione QP](#) - 6 Aprile 2021 - [CITTADINI](#)



Una grande brigata di cucina con decine di cuochi torinesi si metterà ai fornelli l'11 aprile per offrire un pranzo domenicale di gioia e speranza a 1000 persone indigenti. Saranno coinvolti 28 ristoranti, oltre 30 chef, di cui ben 10 stellati, 250 volontari, molti dei quali in versione rider per le consegne, 250 box (contenenti ognuno 4 pasti completi, costituiti da 3 portate), da donare ad altrettante famiglie in difficoltà. Per un totale di 1000 pasti. E ancora: 14 aziende di produzione del cioccolato, tra cui 8 Maestri del Gusto, 1 panificatore Maestro del gusto, i sommelier dell'Ais, il Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese e 5 cantine vinicole dal Piemonte e dal Friuli Venezia Giulia offriranno i loro prodotti per rendere più lieta la giornata di festa.

Questi i numeri del Pranzo a Mille. È una versione in delivery della tradizionale cena stellata (Cena a Mille), che il Banco Alimentare del Piemonte, con l'aiuto di chef, donazioni di aziende generose e tanti volontari ha organizzato a Torino in cinque precedenti edizioni. Quest'anno, adattandosi a tempi così difficili, la solidarietà si deve reinventare, per non fermarsi. Mai.

Merito anche della speciale partecipazione di chi il mondo del food lo conosce bene, come Clara e Gigi Padovani e altri amici del Banco Alimentare del Piemonte, che hanno messo a disposizione tutta la loro esperienza, coinvolgendo non solo alcuni degli chef che avevano partecipato alle precedenti edizioni, ma anche molti volti nuovi, che hanno accettato con grandissimo entusiasmo. Il settore della ristorazione, che ha subito più di altri le conseguenze della pandemia da Covid-19, dimostra una grande voglia di ricominciare, anche con questa iniziativa a favore delle fasce più deboli della città.

Ognuno dei 28 ristoranti coinvolti preparerà circa 40 pasti composti da primo, secondo e un dessert, cucinati in modo da offrire l'eleganza e il gusto di un pranzo al ristorante e con ingredienti rispettosi delle diverse culture. Le succulente preparazioni saranno poi distribuite alle famiglie, individuate in modo rigoroso con la collaborazione di oltre 500 associazioni caritatevoli di Torino e provincia, che cooperano sul territorio con il Banco Alimentare.

Insieme con il box del pranzo, i volontari di Banco Alimentare del Piemonte distribuiranno alle famiglie una borsa con alcune golosità. A partire dal caffè, come ogni fine pasto che si rispetti, donato grazie alla generosità di Lavazza, partner storico dell'iniziativa, che anche questa volta non ha voluto mancare. E poi ancora grissini, ovetti di cioccolato o gianduiotti, una bottiglia di vino, una piantina di fiori, una tovaglietta per il centro tavola e... un libro, perché non si vive di solo pane.

Una domenica diversa, per dare un segno concreto di vicinanza a chi fatica a mantenere la speranza in un domani migliore. Per far sentire alle persone che aiutiamo il nostro sostegno, proprio con la condivisione del cibo. Non solo quello che raccogliamo e distribuiamo ogni giorno, ma quello di un pasto studiato, creato e cucinato proprio per loro. Una grande festa a distanza, per ricordare ancora una volta che la solidarietà non si ferma.

Qui di seguito alcuni dettagli dell'iniziativa.

RISTORANTI IN TORINO CITTA'

Antonio Chiodi Latini – chef Antonio Chiodi Latini

Bricks – chef Liviu Ceoflec

Cannavacciuolo Bistrot – chef Tonino Cannavacciuolo, resident Nicola Somma – 1* Michelin

Carlina – chef Alexander Robles

Carignano (Grand Hotel Sitea) – chef Fabrizio Tesse – 1* Michelin

Casa Vicina (Green Pea) – chef Claudio Vicina – 1* Michelin

Antica Trattoria "Con Calma" – chef Luca Di Miceli

Condividere (Nuvola Lavazza) – chef Federico Zanasi – 1* Michelin

Cornoler – chef Simone Bianco

Del Cambio – chef Matteo Baronetto – 1* Michelin

Eataly Lingotto – chef Patrik Lisa

Eragoffi – chef Lorenzo Careggio

Gufo Bianco – chef Andrea Pio

La Limonaia – chef Cesare Grandi

Monferrato – chef Fabrizio Canavero

Piano 35 – chef Marco Sacco, resident Christian Balzo – 1* Michelin

Piazza dei Mestieri – chef Maurizio Camilli

San Giors – chef Paolo Ribotto

Spazio7 (Fondazione Sandretto Re Rebaudengo) – chef Alessandro Mecca – 1* Michelin

Spazio Mouv' – chef Mauro Virdis

Tre Galline – chef Luigi Rosato

Vitel Etonné – chef Massimiliano Brunetto

Zheng Yang – chef Silvia Ling

RISTORANTI IN PROVINCIA DI TORINO

Casa Format – Chef Giovanni Grasso e Igor Macchia – 1* Verde Michelin – Orbassano

Dolce Stil Novo alla Reggia – chef Alfredo Russo – 1* Michelin – Venaria Reale

Gardenia – chef Mariangela Susigan – 1* Michelin – Caluso

La Cadrega – chef Giorgio Picco – Moncalieri

La Piola di via Piol – chef Mimmo Girioli – Rivoli

PER IL CAFFÈ

Lavazza Group

PER OVETTI DI CIOCCOLATO E GIANDUIOTTI

Davide Appendino – Maestro del Gusto

Baratti & Milano – Bra (Cn)

Boella & Sorrisi – Maestro del Gusto

Bottega Storica Odilla Bastoni – Maestro del Gusto

Calcagno 1946 – Collegno (To)

Guido Castagna – Maestro del Gusto

Domori – None (To)

Guido Gobino – Maestro del Gusto

La Perla - Maestro del Gusto

Peyrano – Torino

Pfatisch – Torino

Piazza dei Mestieri – Torino

Piemont Cioccolato – Maestro del Gusto

Prodotti Gianduja – Maestro del Gusto

PER I GRISSINI

AgriBiscotto – Maestro del Gusto panificatore Rudy Marangon – Pianezza

PER IL VINO

Associazione Italiana Sommelier – Delegazione di Torino

Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Azienda Agricola Marrone – Serralunga d'Alba (Cn)

Alessio Dorigo – Premariacco (Ud)

Fontanafredda – Serralunga d'Alba (Cn)

Garesio Vini – Serralunga d'Alba (Cn)

Marchesi di Barolo – Barolo (Cn)

Ricossa – Castel Boglione (At)