

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 09 Aprile 2021 | aggiornato alle 15:13 | 73875 articoli in archivio

di Piera Genta

Pranzo a Mille, a Torino arriva il primo delivery solidale d'Italia

Pubblicato il 07 Aprile 2021 | 11:43

Un totale di 250 nuclei familiari composti da 4 persone, assistite da varie associazioni, riceveranno a casa una box contenente un pasto completo cucinato da trenta cuochi, tra cui dieci chef stellati

Lo spirito della “Cena a Mille” che il Banco Alimentare del Piemonte dal 2011 organizza **invitando mille persone in difficoltà quest’anno si trasforma in versione delivery** e diventa “Pranzo a Mille”. Nella giornata che la Chiesa cattolica festeggia come Festa della Divina Misericordia, per il 2021 **l’11 aprile, per la prima volta in Italia si svolgerà a Torino una delivery solidale.**



PRANZO A MILLE
CUOCHI DI SPERANZA

2021



 **Banco
Alimentare**

Mille persone riceveranno a casa una box contenente un pasto completo cucinato da trenta cuochi

Trenta cuochi coinvolti, di cui 10 stellati

Duecentocinquanta nuclei familiari composti da 4 persone, ovvero mille persone, che vengono assistite da varie associazioni caritatevoli **riceveranno a casa una box contenente un pasto completo cucinato da trenta cuochi, tra cui dieci chef stellati. Gigi e Clara Padovani**, critici gastronomici e saggisti hanno risposto con entusiasmo alla chiamata del presidente del Banco alimentare del Piemonte «un progetto -come racconta Gigi - che ci ha tenuti occupati per oltre tre mesi, un'esperienza esaltante, perché abbiamo sempre trovato le porte aperte per un'iniziativa che sulle prime poteva sembrare irrealizzabile, resa ancora più difficile dal fatto che il Piemonte è ancora in zona rossa. Ma nessuno si è tirato indietro. Raccogliendo le interviste per i video girati in tutti i ristoranti, con gli artigiani, con i responsabili delle cantine vinicole, abbiamo trovato condivisione, entusiasmo, voglia di ripartire e consapevolezza di voler aiutare chi è maggiormente in difficoltà».

L'iniziativa vede coinvolti oltre agli chef, 250 volontari, molti dei quali in versione rider per le consegne, numerose aziende del territorio.

Nella box vino, prodotti tipici e gadget

Inoltre ogni famiglia, **oltre alla box del pasto, riceverà in dono una borsa speciale** contenente un bottiglia di vino – donata dall’Ais di Torino, dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese e da sei cantine (Marrone di La Morra, Dorigo di Premariacco, Fontanafredda di Serralunga d’Alba, Garesio di Serralunga d’Alba, Marchesi di Barolo di Barolo e Ricossa di Castel Boglione) – un sacchetto di ovetti di cioccolato o gianduiotti – donati dai Maestri del Gusto Davide Appendino, Boella & Sorrisi, Gabriele Maiolani di Odilla, Guido Castagna, Guido Gobino, Sergio Arzilli di La Perla, i fratelli Fioraso di Piemont, Michele Calderazzo e Francesco Roncarolo di Prodotti Gianduia, oltre alle aziende Baratti & Milano, Calcagno 1946, Domori, Peyrano, alla storica pasticceria Pfatisch e alla cioccolateria del progetto educativo solidale di Piazza dei Mestieri – un sacchetto di grissini (Maestro del Gusto Rudy Marangon di Agribiscotto di Pianezza), un pacchetto di caffè Lavazza Tierra Bio, un libro donato da alcune case editrici locali (Daniela Piazza, Add, Scritturapura e Spunto), una piantina di fiori e una tovaglietta decorata per un indimenticabile pranzo domenicale.

Gli chef e i ristoranti coinvolti

I ristoranti e gli chef coinvolti sono:

- 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**;
- 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.