

EVENTI

Guarda tutte le fotogallery degli event su www.ilgiorno.it

Le più viste di ieri



Basket serie A finale scudetto



Inaugurata la Torre Allianz



BENEFICENZA MERCOLEDÌ SERA LA CENA EVENTO ORGANIZZATA DA BANCA GENERALI PRIVATE
Oldani cucina «un risotto» per la ricerca del Mario Negri

«UN RISOTTO», e non solo, per la ricerca» è il titolo della serata, in programma mercoledì prossimo, organizzata dai professionisti di Banca Generali Private, nel Salone degli Affreschi della Fondazione Umanitaria di Milano. Obiettivo dell'evento è richiamare l'attenzione sull'importanza della ricerca e raccogliere fondi in favore dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri. Testimonial d'eccezione, lo chef stellato Davide Oldani. Sarà proprio il titolare del D'O di Cornaredo (una stella Michelin) e fondatore della Cucina Pop a servire i partecipanti della cena d'autore e a firmarne i piatti, ideati per l'occasione. L'intero ricavato sarà devoluto all'Istituto Mario Negri, organizzazione attiva dal 1963 e che opera nel campo della ricerca biomedica.

Scopo fondamentale delle attività dell'Istituto è contribuire alla difesa della salute e della vita umana. Per realizzare l'obiettivo, l'Istituto promuove percorsi finalizzati ad approfondire la comprensione dei meccanismi di funzionamento degli organismi viventi, individuare le ragioni per cui insorgono le malattie e conoscere i processi che si sviluppano negli organismi stessi in seguito all'introduzione di sostanze estranee. I risultati che ne emergono servono sia per la messa a punto di nuovi farmaci che per accrescere l'efficacia di quelli già in uso. Il programma della serata prevede, oltre alla cena, un momento di analisi delle dinamiche dei mercati finanziari, con una tavola rotonda su temi di attualità, con la partecipazione dei professionisti dalle case di investimento internazionali Anima, Vontobel e Muzinich.



Fabrizio Galla e Paolo Petroni



La consegna del premio a Michela Berto



Paolo Marchi e Paolo Petroni

RICONOSCIMENTI A CHI SI È DISTINTO NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELLA DIVULGAZIONE
Da Cracco, consegnati i Prix Nationaux de la Gastronomie

SONO I PRIX NATIONAUX dell'Accadémie Internationale de la Gastronomie e sono stati consegnati ieri, al ristorante Cracco con vista Galleria Vittorio Emanuele II. Non è per usare francesismi snob, ma sono i premi riservati da ogni accademia nazionale di cucina che partecipa all'Accadémie Internationale de la Gastronomie e che consegna a chi si è distinto nel mondo della gastronomia. Ed ecco, quindi, i premi dell'Accademia Italiana della Cucina, consegnati dal presidente Paolo Petroni a chi si è fatto notare in sala, in cucina, nei laboratori di pasticceria e nel divulgare cucina e ristorazione seguendo le segnalazioni dei delegati dislocati

su tutto il territorio nazionale. Tra l'altro, l'Accademia Italiana della Cucina, quest'anno, non ha candidato nessun italiano per l'ambitissimo premio come miglior chef dell'Accadémie Internationale de la Gastronomie. Il motivo? Il riconoscimento, l'anno scorso, è stato ottenuto da Enrico Crippa, chef brianzolo del ristorante 3 stelle Michelin «Piazza Duomo» di Alba. Quest'anno, invece, il premio di «Chef de l'avenir», come si capirà, quello dedicato al miglior chef emergente, è stato vinto da Cristoforo Trapani, chef classe 1988 del ristorante stellato Magnolia, nell'Hotel Byron di Forte dei Marmi. Il premio per il miglior chef patissier, invece,

è andato a Fabrizio Galla, pasticcere dei ristoranti Del Cambio e la Farmacia a Torino e proprietario di una pasticceria a San Sebastiano Po, alle porte del capoluogo piemontese. Il premio dedicato ai sommelier, invece, è stato vinto da Michela Berto, sommelier e proprietaria del ristorante San Martino di Scorzè, in provincia di Venezia. Il premio per il «giornalista multimedia» è andato a Paolo Marchi, giornalista e ideatore di «Identità Golose», congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, e quello per la letteratura gastronomica al giornalista Davide Paolini.

Cosimo Firenzani



Per non sprecare cibo Foorban sceglie il Banco Alimentare

Foorban sceglie Banco Alimentare come partner per il recupero delle eccedenze alimentari del suo servizio di «ristorazione digitale». Il progetto prevede il ritiro dei pasti Foorban invenduti immediatamente dopo la fine del servizio: i piatti, cucinati e confezionati freschi, saranno trasportati in una struttura caritativa partner di Banco Alimentare, che si incaricherà dell'effettiva distribuzione del cibo a persone bisognose



«Miscelare», il libro che racconta i cocktail

Oggi, allo Spazio Versatile di via Orobia, Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli raccontano la loro avventura da barman in occasione dell'uscita del loro volume «Miscelare». Gli autori sveleranno le tecniche delle loro preparazioni, proponendo cocktail classici e rivisitati da assaggiare al momento. L'ingresso è libero