



Paper Project

IL MAGAZINE DEI BLOGGER

Food&Life Onlus e Andrea Berton
per Frequenza200

Il buono del food

5 dicembre 2013 di Francesca Sponchia @MilanoLovesFood



Se il mio sogno nel cassetto era di trovare un'ottima scusa per mangiare fuori, devo ammettere che Francesca Senette e Andrea Berton me ne hanno offerta una impossibile da rifiutare: mangiar bene per far del bene.

Sabato 30 Novembre, si è svolta la charity dinner organizzata dalla Onlus Food&Life insieme ad Intervita, a sostegno di progetti finalizzati al supporto dell'infanzia. Scopo della raccolta fondi la riqualificazione del reparto pediatrico dell'ospedale Fatebenefratelli di Milano ed un supporto concreto al progetto Frequenza200 per contrastare l'abbandono scolastico che, nel nostro Paese, ha raggiunto livelli allarmanti. In Lombardia, realtà che ci tocca da vicino, nel 2010 il 18,4% dei ragazzi tra i 10 e i 16 anni ha abbandonato prematuramente la scuola. Il progetto prevede un monitoraggio sul territorio in diverse città d'Italia, tra cui Milano, partendo da azioni quotidiane e concrete, e coinvolgendo i quartieri, oltre alle famiglie e alle scuole. Trasformare la scuola in una risorsa e in una fonte di cambiamento.



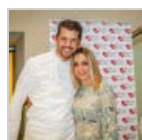
Starhotel Rosa Grand la location nel cuore di Milano, red carpet con sfondo per le foto di rito (che vi risparmio perché sono magnanima), tavole bianche, composizioni di fiori, lume di candela, e un pulpito con microfono per lotteria e asta di beneficenza. Se è vero che non sono mai stata ad un evento benefico della Milano bene, è altrettanto vero che è molto meglio di come potevo immaginarmi.

Lo chef Berton, che proprio in questi giorni torna sulla scena milanese con il suo nuovo ristorante in zona Porta Nuova, ci ha regalato un menù di quattro portate dal gusto elegante e sorprendente. Partendo dal merluzzo sfogliato, servito insieme ad una curiosa "mystery box" di cartone che conteneva gli ingredienti a completamento del piatto: crema di broccoli, maionese di pesce e patate soffiate al nero. Ad ogni commensale il compito di completare il piatto e di mettersi nei panni di uno chef stellato per una portata. Gli gnocchi neri con seppia, orzo croccante e limone erano serviti in modo più tradizionale, ma si sono conquistati il trofeo di miglior piatto della serata (ma anche di tante altre). Sarà difficile scaltarli dalla mia top ten. Il controfiletto di vitello arrosto e crema di radicchio di Treviso con panizza fritta era forse il piatto meno memorabile della serata, con sapori più ordinari, ma sempre

saporito e ben eseguito. Il gran finale, prima di partecipare alla prima asta di beneficenza della mia vita, un tiramisù al panettone, che ostinarsi a chiamarlo soltanto tiramisù, senza aggiunta di superlativi assoluti, resta decisamente un concetto riduttivo. Un'esplosione di gusto, una conclusione memorabile.

Il mio personale ringraziamento va a Francesca e allo chef Berton, ma anche a tutti quelli che hanno lavorato e dato il proprio tempo e il proprio contributo gratuitamente per questa causa.

Una cosa è certa: mangiare facendo del bene ha tutto un altro gusto.



Vuoi contattare la redazione? Scrivi a redazione@paperproject.it
