

ALL'OPERA SAN FRANCESCO
Tredici grandi chef
ai fornelli
E portano buono
Cucina «altruista» in via Concordia



■ MILANO

NON CAPITA tutte le domeniche di sedersi a tavola e di godersi le pietanze preparate da 13 grandi chef, ai fornelli tutti insieme. Domani il sogno diventa realtà: l'Opera San Francesco ha aperto alle griffe del gusto la mensa dei poveri di via Concordia 3 per un pranzo di beneficenza unico. I cuochi lavoreranno gratis.

Si tratta di Cesare Battisti del ristorante Ratanà di Milano che parteciperà con Mauro Brun e Bruno Rebuffi, titolari della Macelleria Annunciata e della macelleria Pregiate Carni Piemontesi Ercole Villa, due dei migliori indirizzi per gli appassionati di carne in

città, al trio toccherà l'aperitivo; Marcello Leoni del Ristorante Leoni di Bologna prepara l'antipasto di pesce; Aimo e Nadia Moroni e la nuova generazione del milanesissimo Il Luogo di Aimo e Nadia, Stefania Moroni con i giovani chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani presentano la zuppa etrusca; Enrico e Roberto Cerea del tristellato ristorante Da Vittorio di Brusaporto propongono un secondo di carne. Infine, Viviana Varese del ristorante Alice di Milano chiuderà il menu con i mostaccioli, tipici dolci della terra di San Francesco. Il filo conduttore a cui si ispireranno i grandi è la semplicità. L'offerta minima è 100 euro, il ricavato andrà tutto ai bisognosi. *(Nella foto: Aimo e Nadia con Stefania Moroni Fabio Pisani Alessandro Negrini).*

Info: 02/49455885.

Barbara Calderola

barbara.calderola@ilgiorno.net

