

Lunedì 21 novembre 2016

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Mi piace](#) [Condividi](#)

CUCINA E SOLIDARIETA'



Lo Chef 3 stelle Michelin torna nella bergamasca per la tradizionale cena benefica organizzata dalla Fondazione Mission Bambini in collaborazione con Pentole Agnelli.

Per il terzo anno consecutivo sarà ancora una volta lo Chef 3 stelle Michelin Niko Romito il protagonista della tradizionale cena benefica organizzata dalla Fondazione Mission Bambini in collaborazione con Pentole Agnelli, presso il Centro Ricerche e Formazione Saps di Lallio (Bergamo) in seno alla storica azienda "Baldassare Agnelli" che produce pentole dal 1907. Un appuntamento da non mancare per gli appassionati di quella che Romito stesso ama definire come "cucina italiana contemporanea", fatta di ricerca continua e caratterizzata da essenzialità, equilibrio e gusto, nel rispetto assoluto della materia prima.

L'iniziativa, realizzata grazie al contributo di Cassa Lombarda - Banca private di nicchia con sede a Milano e filiali in Lombardia (tra cui Bergamo) e Roma - in qualità di main sponsor, è in programma per lunedì 21 novembre. Si parte alle ore 19.30 con un aperitivo a cura dell'azienda Villa Matilde, all'interno del Museo della Pentola, dove l'azienda Baldassare Agnelli ha deciso di rendere patrimonio comune della collettività quasi cent'anni di attività produttiva. A seguire gli ospiti verranno accompagnati attraverso la cucina professionale - dove abitualmente chef professionisti, studenti delle scuole alberghiere o semplici appassionati si cimentano ai fornelli durante i corsi di formazione organizzati dal Centro Ricerche e Formazione Saps - fino al piano superiore, nella moderna sala da oltre 100 posti dove a partire dalle ore 20.30 è prevista la cena.

Grazie alla presenza di piccoli schermi installati alle pareti della sala, durante la cena gli ospiti potranno vedere in diretta quel che succede in cucina, dove Romito sarà impegnato con quattro persone del suo staff nella preparazione dei piatti. Per quanto riguarda i vini, wine partner dell'iniziativa sarà quest'anno [Villa Matilde](#): l'azienda nata negli anni Sessanta in provincia di Caserta su iniziativa della famiglia Avallone per riportare in vita il Falerno. Un vino che ha attraversato i secoli e che oggi racconta un territorio ricco di storia tra tradizione e innovazione, l'Ager Falernum come la chiamavano gli antichi romani.

Per finire, terminata la cena tra i partecipanti verrà estratto il fortunato vincitore di una originale Pentola d'oro Baldassare Agnelli del valore commerciale di circa 4.000 euro.

La partecipazione alla cena, comprensiva di biglietto per l'estrazione della straordinaria Pentola d'Oro, è di 130 euro a persona. L'intero ricavato della serata verrà devoluto al progetto Safe@School a favore degli alunni dell'Istituto scolastico di Cagnano Amiterno (AQ), comune danneggiato dai terremoti che hanno colpito il Centro Italia.

Dove e quando

Lallio Azienda Agnelli via Madonna, 20

Date: Lunedì 21 novembre 2016

Ora inizio: 19:30

Telefono: 02 21.00.24.209

Email: giorgia.bazzarello@missionbambini.org.