

All'Istituto Casnati i grandi chef cucinano per solidarietà

(g. alb.) Una cena alla scuola alberghiera dell'Istituto Casnati costa 20 euro, ma ne vale cinquanta volte di più in solidarietà.

Oggi nuovo appuntamento con "Piccole cene, grandi chef", il ciclo di quattro incontri con nomi di fama nazionale, che danno vita a serate aperte al pubblico nel corso delle quali alle 19 presentano le loro pubblicazioni a tema e poi intorno alle 20 invitano alla degustazione di piatti da loro scelti per la cena, che preparano con gli allievi dell'Istituto alberghiero Gianni Brera.

Lo scorso 18 febbraio è stato registrato il tutto esaurito, con il ricavato - oltre mille euro - devoluto alla neonata sezione provinciale dell'Associazione italiana Sclerosi laterale amiotrofica.

L'Aisla sarà beneficiaria dell'incasso di tutte le serate, grazie alla sensi-

bilità dei responsabili del Centro studi Casnati che mette a disposizione gratuitamente la struttura il personale e la materia prima, degli chef e della casa editrice che pubblica le loro opere d'arte culinaria.

Dopo Davide Brovelli è il turno di Silvio Battistoni del ristorante "Schumann" (sul lago Maggiore), autore del libro "Terrine e loro variazioni". Relatori della serata saranno, come consuetudine, Franco Soldaini dell'Istituto alberghiero e Viviana Neri e Carlo Vischi della casa editrice Gribaud.

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa benefica e prenotazioni "www.alcasnati.it", per informazioni sull'Aisla 340.9744800 e "aislacom@hot-mail.it". L'appuntamento di aprile sarà al femminile, con lo chef Franca Franceschini di Viareggio.