

A CANTU' Nello splendido scenario del Museo del legno di Riva1920 una serata di ottima cucina e solidarietà

Una cena con sette chef per raccogliere fondi a favore di Agorà onlus

CANTÙ (pia) Oltre 180 persone erano presenti giovedì 22 giugno all'evento benefico della «Cooperativa Agorà Sociale» Onlus organizzato in collaborazione con «Volagorà» e «Identità Golose». Una grande festa con emozioni per una grande famiglia nella prestigiosa sede di Riva 1920 a Cantù, ospiti di **Maurizio e Davide Riva**.

In occasione del ventennale dalla nascita di Agorà' 97 sette chef di grido si sono proposti con un menù tra tradizione e innovazione: **Stefano Fagioli** con **Roberto Magnani** e **Paco Magri** del

territorio cremasco con i loro proposte di «benvenuto» (terrina di melanzane, basilico e peperoni su composta di cipolle rosse, pane di zucca mantovana con gorgonzola bergamasco pancetta cremone e Crema di carote e zenzero con polpo e gambero al vermouth). Lo chef stellato **Giancarlo Morelli**, per il quale il cibo è poesia della terra, ha servito una tagliatella di calamaro leggermente affumicata al profumo d'erbe uovo perfetto e salsa al fumetto di calamaro. Il grande **Davide Oldani** - lo chef «pop» da popolare nel senso

più tradizionale del termine che riesce a caramellare i sogni - ci ha deliziato con una salsa di taglieggi profumo d'arancia liquirizia e fregola mantecata. A seguire lo chef **Andrea Ribaldone** con uno dei suoi piatti che cela rispetto per la materia prima, ricerca puntuale nelle preparazioni, tecnica e, insieme, creatività e sperimentazione, baccalà olive e yogurt. E per concludere **Andrea Besuschio**, il maitre chocolatier di indiscussa fama, con una torta di ricorrenza dall'incantevole dolcezza.

Con la conduzione di **Pao-**



lo Cavallone e il **Conte Galè** da Rtl 102,5 è stato possibile assistere alla performance di **Afran**, l'artista che con il pennello con una maestria straordinaria e una vitalità artistica esplosiva traccia sulla tela un susseguirsi di linee, definendo delle immagini che via via prendono forma e si materializzano in un viaggio nell'immaginario dell'artista e dello spettatore e all'esibizione di **Monica Magnani** la «voce musicale della serata», con emozionanti momenti in acustica.

Momenti coinvolgenti sono stati poi le presentazioni delle sei Case gestite da Agorà, delle loro attività con un ringraziamento nominativo di ognuno degli ospiti.

Il ricavato della serata contribuirà al completamento del progetto della nuova Casa di Gabri che porterà, grazie alla ristrutturazione della casa, il numero di posti letto da 8 a 10 per l'assistenza e la

cura di bambini ad altissima complessità assistenziale.

La serata è stata l'occasione per lanciare una sottoscrizione a premi con in palio una Fiat 500 la cui estrazione sarà l'8 dicembre prossimo.

«Un ringraziamento particolare è da rivolgere a tutti gli

«sponsor», «amici» ed «artisti» che hanno permesso la realizzazione di una grande serata con una cena con piatti di eccellenza, con allestimenti tra banani e piante officinali, con emozioni e apprezzamenti», chiosano da Agorà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SERATA STELLATA

Gli chef in compagnia di Paolo Cavallaro e il Conte Galè, di Rtl102.5

