



1 risultato per: **AGORA-97**



GIUGNO 12, 2017 - RIVA1920

RIVA 1920 E AGORÀ 97

20 anni di ATTIVITA'... una storia di progetti, di obiettivi raggiunti, di solidarietà, di continue e nuove sfide nel sociale sempre con la PERSONA UMANA al centro della propria missione, valorizzand...

#EVENT #RIVA1920 #FOOD #PEOPLE #CANTU #FNB #LIFESTYLE #PAOLOCAVALLONE #CONTEGALE #AGORA97

EVENTS **FOOD&LIFESTYLE**



ATTUALITÀ Cantù - 13 giugno 2017

Cena di gala a Cantù, con ospiti di eccezione

Giovedì 22 grande cucina e solidarietà per un evento speciale al Museo del legno di Riva1920.



Cena di gala giovedì 22 giugno a Cantù, con finalità solidale

15
f Condividi
T
G+1 0
in Share

Organizza Riva1920

A organizzare la serata "Alta cucina e spettacolo" è Maurizio Riva, nel suo showroom di via Milano. Si tratta di una serata di solidarietà, per raccontare una storia di accoglienza (quella della Cooperativa Agorà97, che compie 20 anni) e guardare al futuro, degustando le creazioni di grandi chef. Condurranno la serata due protagonisti di Rtl102.5, Paolo Cavallone e il Conte Galè.

Il compleanno della cooperativa

20 anni di attività... Una storia di progetti, di obiettivi raggiunti, di solidarietà, di continue e nuove sfide nel sociale sempre con la persona umana al centro della propria missione, valorizzando ogni giorno ogni individuo nel rispetto, stima e amore, oltre che nella cura, nell'aiuto e nell'assistenza... Una realtà oggi come ieri di operatori professionali, volontari, amici e sostenitori. Questa è Agorà 97.

L'appuntamento di giovedì

Giovedì 22 giugno alle ore 20 si terrà il primo appuntamento per vivere questo impegnativo ma importante "traguardo" che vuole essere un nuovo punto di partenza per nuove progettualità sempre a sostegno delle persone fragili, alla loro accoglienza e assistenza garantendo insieme ad un percorso socio-educativo, vicinanza, affetto e benessere psico-fisico. Una serata di solidarietà per raccontare una storia di accoglienza e guardare al futuro degustando le creazioni di grandi chef in una location di prestigio come il Riva center a Cantù che accoglie Showroom, Museo del Legno e Pangea Lab, così si presenta la cena benefica organizzata da Agorà 97 e Volagorà, aperta a tutti gli amici, sostenitori, consulenti, operatori, volontari, in collaborazione con Identità golose e i suoi rinomati chef stellati. Una serata di alta cucina e spettacolo accompagnati oltre che dalla "buona cucina", dalla conduzione degli amici Paolo Cavallone e il Conte Galè direttamente da Rtl 102,5, da quadri di arte e di musica. **Per Info e prenotazioni cena contattare Ufficio Stampa Agorà 97 – telefono 031 748814 – email ufficiostampa@agora97.it.**

T
G+1 0
in Share



TEMPO LIBERO - Manifestazioni

VAI AL COMUNE DI COMO

TORNA AGLI EVENTI

SCHEDA



Inserito da NSC il 16 Giugno 2017* - Como



AGORA' 97 - 20 ANNI DI NOI CON VOI



Agorà 97 - 20 ANNI DI NOI CON VOI



Giugno 1997 - Nasce Agorà 97 Cooperativa Sociale Onlus

20 anni di ATTIVITA'...una storia di progetti, di obiettivi raggiunti, di solidarietà, di continue e nuove sfide nel sociale sempre con la PERSONA UMANA al centro della propria missione, valorizzando ogni giorno ogni individuo nel rispetto, stima ed amore, oltre che nella cura, nell'aiuto e nell'assistenza...una realtà OGGI come IERI di operatori professionali, volontari, amici e sostenitori.

Giovedì 22 giugno è il primo appuntamento per vivere questo impegnativo ma importante "traguardo" che vuole essere un nuovo punto di partenza per nuove progettualità sempre a sostegno delle persone fragili, alla loro accoglienza e assistenza garantendo insieme ad un percorso socio-educativo, vicinanza, affetto e benessere psico-fisico.

Una serata di solidarietà per raccontare una storia di accoglienza e guardare al futuro degustando le creazioni di grandi chef in una location di prestigio – Riva 1920 - Showroom Museo del legno Pangea Lab – a Cantù, così si presenta la cena benefica organizzata da Agorà 97 e Volagorà, aperta a tutti gli amici, sostenitori, consulenti, operatori, volontari, in collaborazione con IDENTITA' GOLOSE e i suoi rinomati Chef Stellati. Una serata di ALTA CUCINA e SPETTACOLO accompagnati oltre che dalla "buona cucina", dalla conduzione degli amici Paolo Cavallone e il Conte Gale' direttamente da RTL 102,5, da quadri di ARTE e di MUSICA.

IDENTITA' GOLOSE, con una splendida "squadra" di "grandi chef" che amano la tecnica e guardano alla creatività oltre che alla tradizione e ai sapori, presenterà un superbo menu: saranno con noi gli Chef stellati Giancarlo Morelli per il quale il cibo è poesia della terra, Davide Oldani – lo chef "pop" da popolare nel senso più tradizionale del termine che riesce a caramellare i sogni - Andrea Ribaldone con uno dei suoi piatti che cela rispetto per la materia prima, ricerca puntuale nelle preparazioni, tecnica e, insieme, creatività e sperimentazione, Stefano Fagioli con Roberto Magnani e Paco Magri del territorio cremasco con i loro proposte di "benvenuto" e Andrea Besuschio il maitre chocolatier di indiscussa fama.

La serata vedrà la conduzione dei due abilissimi e simpaticissimi speaker radiofonici direttamente da RTL 102,5 Paolo Cavallone e il Conte Gale' e ci introdurranno alla grande 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. "Vorrei fare della mia arte ciò che i bluesmen hanno fatto della musica" dichiara l'artista ed ecco che il tutto si materializza in uno spettacolo dove la pittura è come un rituale di danza che lascia il pubblico estasiato ed pure incredulo. La cantante italiana Monica Magnani sarà invece la "voce musicale" della serata e con emozionanti momenti in acustica risentiremo la migliore musica pop e rock italiana e internazionale.

Il risvolto benefico della serata è a favore del completamento dell'impegnativo progetto di Agorà 97 della "nuova" "Casa di Gabri", una struttura che vuole rispondere maggiormente alle esigenze di cura dei piccoli ospiti, che prevede la ristrutturazione dell'attuale "Casa di Luca" di Rodero e l'inserimento di nuove tecnologie per migliorare le prestazioni mediche e di assistenza ai bambini ospiti. La nuova Casa inoltre offre spazi più adeguati per l'accoglienza dei genitori e per le attività di stimolazione previste per i bambini.

Un ringraziamento particolare è da rivolgere a tutti gli "sponsor", "amici" ed "artisti" che hanno permesso la realizzazione di una grande serata.

Sette grandi cuochi per Agorà 97

Giovedì 22 giugno, cena da Riva 1920 a Cantù. Una serata benefica a favore di persone con fragilità. Protagonisti e menu

18-06-2017



I protagonisti della cena benefica di giovedì 22 giugno, ore 20, allo show room Riva 1920 di Cantù (Como). Da sinistra a destra in senso orario: **Stefano Fagioli, Roberto Magnani, Paco Magri, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Andrea Ribaldone, Andrea Besuschio**. Offerta minima 150 euro. Adesioni ufficiostampa@agera1997.it, +39.031.748814

Appuntamento con il gusto e la solidarietà giovedì 22 giugno, alle ore 20, allo show room **Riva 1920** in via Milano 110, a Cantù. Sarà una serata dedicata al racconto di una storia di accoglienza singolare per guardare a futuro gustando i piatti di grandi chef. L'iniziativa è dedicata al ventennale di **Agorà 97**, associazione nata con lo scopo di gestire servizi sociali, sanitari ed educativi, orientati ai bisogni di persone in condizioni di marginalità e svantaggio sociale attraverso programmi educativi, assistenziali e riabilitativi che partono dall'unicità della persona, con fragilità più o meno gravi.

Appuntamento con il gusto e la solidarietà giovedì 22 giugno, alle ore 20, allo show room [Riva 1920](#) in via Milano 110, a Cantù. Sarà una serata dedicata al racconto di una storia di accoglienza singolare per guardare a futuro gustando i piatti di grandi chef. L'iniziativa è dedicata al ventennale di [Agorà 97](#), associazione nata con lo scopo di gestire servizi sociali, sanitari ed educativi, orientati ai bisogni di persone in condizioni di marginalità e svantaggio sociale attraverso programmi educativi, assistenziali e riabilitativi che partono dall'unicità della persona, con fragilità più o meno gravi.

Giovedì 22 giugno si festeggia dunque un importante traguardo, che vuole essere un nuovo punto di partenza. La serata, aperta a tutti gli amici, sostenitori, consulenti, operatori, volontari, è organizzata in collaborazione con *Identità Golose* e la conduzione di **Paolo Cavallone** e del **Conte Galè**, da RTL 102,5.

Sono 6 fino a oggi le "case" create e gestite da [Agorà](#) dove opera, in equipe, personale qualificato (circa 55 dipendenti) composto da educatori professionali, infermieri professionali, animatori sociali, operatori sociosanitari, ausiliari socio-assistenziali che assicura la presenza, effettuando turni lavorativi, in ogni ora del giorno e della notte, seguiti e supportati dalla presenza di una psicologa e dalla consulenza professionale di medici e psichiatri.

Il progetto più coinvolgente dal punto di vista organizzativo ed emotivo è *Casa di Gabri*, inaugurata nel marzo 2009 a Rodero, una Comunità per bambini e neonati affetti da patologie gravi/gravissime, ad alta complessità assistenziale e tecnologicamente dipendenti. L'obiettivo è accogliere i piccoli in una casa, una volta dimessi dall'"ospedale, qualora la famiglia non sia presente o in grado di gestire i bisogni sanitari del bambino al domicilio. Il progetto molto impegnativo per la cooperativa è il completamento della nuova *Casa di Gabri*, una struttura che vuole rispondere maggiormente alle esigenze di cura dei piccoli ospiti, migliorando le prestazioni mediche e di assistenza ai bambini.

Questa il menu e i protagonisti messi in campo da *Identità Golose*:

Benvenuto

Stefano Fagioli

[Trattoria Via Vai](#) (Bolzone di Ripalta Cremasca, Cremona)

Terrina di melanzane, basilico e peperoni su composta di cipolle rosse

Roberto Magnani

[La Kuccagna](#) (Dovera, Cremona)

Crema di carote e zenzero con polpo e gambero al vermouth

Paco Magri

[Dordoni](#) (Cremona)

Pane di zucca mantovana con Gorgonzola DOP bergamasco e pancetta cremonese

Grana Padano DOP Riserva 24 mesi

Roberto Magnani

La Kuccagna (Dovera, Cremona)

Crema di carote e zenzero con polpo e gambero al vermouth

Paco Magri

Dordoni (Cremona)

Pane di zucca mantovana con Gorgonzola DOP bergamasco e pancetta cremonese

Grana Padano DOP Riserva 24 mesi

Giancarlo Morelli

Pomiroeu (Seregno, Monza Brianza)

Tagliatella di calamaro leggermente affumicata al profumo d'erbe, uovo perfetto e salsa al fumetto di calamaro e olio extravergine d'oliva

Davide Oldani

D'O (Cornaredo, Milano)

Salsa di taleggio, profumo di arancia, liquirizia e fregola mantecata

Andrea Ribaldone

Osteria Arborina (La Morra, Cuneo)

Baccalà, olive e yogurt

Andrea Besuschio

Pasticceria Besuschio (Abbiategrosso, Milano)

AmandeFreise

Gelato della gelateria Nonna Papera di Cantù

Pane Marra

Berlucchi '61 Brut

Berlucchi '61 Rosé

Daphne Malvasia DOC Secco - Medici Ermete

Sasseo Primitivo Salento IGT 2013 - Masseria Altemura

Prime Uve Nere

Acqua Panna e S.Pellegrino

Caffè Lavazza

Offerta minima per *Agorà 97* a partire da 150 euro. Per confermare l'adesione alla serata scrivere a ufficiostampa@agora1997.it o telefonare al numero +39.031.748814.



Identità Golose



Share on Facebook



Share on Twitter



Identità Golose

@identitagolose · 1 giorno



Sette grandi cuochi per Agorà 97. Giovedì 22/6 da @Riva1920 a Cantù, cena benefica a favore di persone con fragilità
<https://t.co/9ERvf7sqrf>

RIVA 1920 E AGORÀ 97

13 giugno 2017 News



Offerta minima euro 150,00

20 anni di ATTIVITA'...una storia di progetti, di obiettivi raggiunti, di solidarietà, di continue e nuove sfide nel sociale sempre con la PERSONA UMANA al centro della propria missione, valorizzando ogni giorno ogni individuo nel rispetto, stima ed amore, oltre che nella cura, nell'aiuto e nell'assistenza...una realtà OGGI come IERI di operatori professionali, volontari, amici e sostenitori...questa è Agorà 97.

Giovedì 22 giugno alle ore 20.00 si terrà il primo appuntamento per vivere questo impegnativo ma importante "traguardo" che vuole essere un nuovo punto di partenza per nuove progettualità sempre a sostegno delle persone fragili, alla loro accoglienza e assistenza garantendo insieme ad un percorso socio-educativo, vicinanza, affetto e benessere psico-fisico.

Una **serata di solidarietà** per raccontare una storia di accoglienza e guardare al futuro degustando le creazioni di grandi chef in una location di prestigio come il **Riva center** a Cantù che accoglie Showroom, Museo del Legno e Pangea Lab, così si presenta la **cena benefica organizzata da Agora' 97 e Volagorà**, aperta a tutti gli amici, sostenitori, consulenti, operatori, volontari, in collaborazione con IDENTITA' GOLOSE e i suoi rinomati **Chef Stellati**. Una serata di ALTA CUCINA e SPETTACOLO accompagnati oltre che dalla "buona cucina", dalla conduzione degli amici **Paolo Cavallone e il Conte Gale** direttamente da RTL 102,5, da quadri di ARTE e di MUSICA.

Per INFO e PRENOTAZIONI CENA contattare Ufficio Stampa Agora' 97 - telefono 031 748814 - email ufficiostampa@agora97.it