

MalpensaNews

Il dono nel piatto. Nove ricette di chef Garzillo per il banco di solidarietà alimentare

Michele Mancino · Saturday, December 19th, 2020

L'incontro è sempre un dono, generativo e mai scontato. Quello avvenuto durante il primo lockdown tra lo **chef Alessandro Garzillo** – anche se lui preferisce il termine cuoco – e l'**Associazione del banco di solidarietà alimentare “Nonsolopane”** ha generato una serie di iniziative a sostegno dei più bisognosi.

Ricordiamo che Garzillo, già allievo di **Gualtiero Marchesi**, ha lavorato con i più grandi chef al mondo. Lui stesso è una stella Michelin con **una storia da romanzo, ma questo è un altro capitolo della sua vita che affidiamo a un link**. Ci sono due cose però che lo hanno sempre distinto: la **curiosità per le altre culture**, che lo ha portato a girare per i quattro angoli della terra, e l'attaccamento alla tradizione culinaria italiana. All'apparenza sembrerebbero due cose in contraddizione, ma così non è perché la cucina di Garzillo è **“Fusion is confusion”**, da una definizione del gastronomo Marco Paolini, cioè fonde e confonde stili e tradizioni diverse.

Lo chef ha stabilito fin da subito un rapporto di confronto e collaborazione con i **volontari della associazione**, con i quali **ha ideato una serie di ricette partendo dagli alimenti contenuti nel pacco alimentare** che viene consegnato alle persone bisognose. Questa prima collaborazione si sarebbe dovuta concludere con una cena aperta al pubblico realizzata dai volontari del banco e del laboratorio “Dono” insieme allo stesso Garzillo. Il secondo lockdown ha però costretto a un cambio di programma in corsa e così è nata l'idea di una **cena web**, un desco virtuale in cui lo **chef** e il professor **Franco Nembrini**, grande conoscitore e amante di Dante, hanno discusso di cucina e letteratura con particolare riferimento alla Divina Commedia. Un confronto molto interessante a cui hanno partecipato oltre **250 persone**.

Da quell'incontro iniziale con l'**associazione Nonsolopane** è nata anche una seconda iniziativa: la pubblicazione del **ricettario “Il dono nel piatto”**, ovvero **nove ricette dello chef Alessandro Garzillo per Nonsolopane**. Il **ricettario**, che è strutturato come un quaderno dove, oltre a quelle dello chef, si possono appuntare nuove ricette, propone alcuni piatti della tradizione italiana, tra cui il **pesto, gli gnocchi di patate, il vitello tonnato e la torta di riso**. «Sono piatti classici della nostra cucina – dice Garzillo – che amo riproporre in chiave moderna nei miei menù per non dimenticare da dove sono partito».

Il ricavato del ricettario andrà in beneficenza a sostegno della **associazione Nonsolopane**. Lo potrete trovare in libreria e presso **il laboratorio “Dono”, in via Tonale 32 a varese**, dove potrete gustare, acquistare e regalare le squisite conserve realizzate dai volontari dell'associazione. Il

laboratorio è aperto al pubblico **dalle 15 alle 18 dal lunedì al venerdì via Tonale 32 a Varese.**

VAI AL SITO E GUSTA LE CONSERVE DEL LABORATORIO “DONO”

La seconda volta di chef Garzillo. E Bodio diventa capitale dell’alta cucina

This entry was posted on Saturday, December 19th, 2020 at 5:15 am and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.