

UN EVENTO PROMOSSO DA



CON IL PATROCINIO DI

A SOSTEGNO DI



Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza con APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, Club Richemont e SLAFood organizzano una speciale charity dinner a sostegno della ricerca per la SLA, patrocinata da Aisla e in favore del Centro Clinico Nemo

SLAnci DI GUSTO, SOSTENERE LA RICERCA È LA NOSTRA MIGLIORE RICETTA
Chef, pasticceri e panificatori insieme per la ricerca

Cena di solidarietà il 12 maggio alle ore 20 a Palazzo Bovara, in corso Venezia 51

Il ricavato sarà devoluto al Centro Clinico Nemo.

Per prenotare <https://www.centrocliniconemo.it/sostienici/slanci-di-gusto/>

Milano, 2 maggio 2024 – Un parterre d’eccezione, un luogo storico di Milano e un grande sogno, sostenere la ricerca in favore della SLA.

Motore di questo progetto, che prenderà forma **domenica 12 maggio alle ore 20.00** a Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano in Corso Venezia 51, è Davide Rafanelli, Presidente dell’Associazione SLAFood e malato di SLA, che ha fatto della ricerca e dell’assistenza dei malati di questa malattia rara il proprio obiettivo.

Un motore che ha saputo dare vita a una Charity Dinner, SLAnci di Gusto, che vede coinvolti in prima linea Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza, APCI e Club Richemont e nomi di spicco della cucina, della pasticceria e della panificazione.

Nelle sale dello storico Palazzo Bovara, Confcommercio Milano ospita una serata che veda collaborare gli chef **Felix Lo Basso, Roberto Di Pinto, Andrea Provenzani, Massimo Moroni, Fabio Zanetello**, coordinati dal Presidente APCI, **Roberto Carcangiu**. Insieme a loro il Maestro Panificatore **Matteo Cunsolo** e il Pastry Chef **Davide Comaschi**. Grazie a loro prenderà forma un percorso gastronomico che accompagnerà il racconto di Davide Rafanelli sui progetti di SLAFood.

Presenti alla serata anche due musicisti d’eccezione Marco Paolini e Margherita Senes.

Una serata in linea con la volontà di Rafanelli e di SLAfood, associazione che unisce il talento degli chef affiancandoli ai professionisti della scienza, per sostenere la raccolta fondi per la ricerca e specifici progetti di presa in carico nutrizionale delle persone malate di SLA (Sclerosi Laterale Amiotrofica), malattia neurodegenerativa caratterizzata dalla perdita delle cellule motoneuronali, che progressivamente determina una

paralisi dei muscoli volontari e per la quale non esiste ancora una cura. Davide Rafanelli, malato di SLA e imprenditore, ha trascorso gli ultimi quindici anni in ambito food e progetti di inclusione sociale.

Il menù della speciale serata prevede:

Ciliegia e foie gras a cura di *Felix Lo Basso*

Manzo battuto al coltello con crema all'uovo, tartare di cetriolo fresco all'aceto di mele e polvere di capperi e cipolla a cura di *Roberto Carcangiu*

Parmigiana espressionista a cura di *Roberto Di Pinto*

Risottino Milano con anguilla laccata e polvere di pomodoro a cura di *Massimo Moroni*

Salmone dell'Alaska, pesto di mandorla, menta, finocchietto e cedro candito, carciofo abbrustolito e spuma di pecorino e pepe a cura di *Andrea Provenzani*

Dolce al bianco mangiare a cura di *Davide Comaschi*

Il pane in abbinamento a ogni portata sarà preparato da *Matteo Cunsolo* e prevede Pane rustico con lievito madre, Pane con malto tostato e semi fermentati, cracker di lievito madre e grissini.

La donazione minima è di 100,00 euro.

E' possibile prenotare il proprio posto scrivendo a

<https://www.centrocliconemo.it/sostienici/slanci-di-gusto/>

Grazie al contributo di

