

il Giornale

Domenica 1 febbraio 2004

IL GIORNALE ■ Domenica 1 febbraio 2004

Una sfida all'ultimo sugo. In Fiera è in corso il «Cucina live show»: vip, politici e grandi cuochi si misurano ai fornelli per aggiudicarsi il titolo di Chef Macef.

Il singolare torneo, presentato da Marisa Laurito, è stato organizzato da Fiera International apposta per il Macef. Le gare di cucina sono iniziate venerdì e termineranno domani. Fra i concorrenti di ieri Ignazio La Russa che si è conquistato il secondo premio (insieme allo chef Andrea Galli). Il coordinatore nazionale di Alleanza Nazionale ha sottoposto ai palati della giuria la «pasta alla norma», un saporito piatto siciliano fatto con le melanzane e la ricotta stagionata. L'oro è andato a Lella Golfo, presidente della Fondazione Marisa Bellisario. Anche l'imprenditrice, di origini calabresi, si è cimentata con una pietanza mediterranea, gli «involtini di melanzana e pecorino». Gli altri cuochi vip in gara erano Alessandro Cecchi Paone (nella foto insieme allo chef Rico Guarnieri) e Remo Girone.

La giuria era presieduta da Dario Mariotti, direttore Mayfair di New York. Tra i giurati e gli ospiti erano presenti: Daniela Santanchè, Dario Vermì, Silvia Annichiarico, Mario Resca e altri esponenti del mondo dell'informazione, della moda e dell'imprenditoria.

Il «Cucina Live show» ha come finalità primaria quella benefica: il contributo delle aziende partecipanti sarà devoluto alla Lega del Filo d'Oro. Ma il torneo è anche l'occasione per mostrare in modo divertente come si usano i vari utensili da cucina. Fino a domani nello spazio dedicato al «Cucina Live Show», allestito con le cucine bulthaup e Cucineria, si alterneranno corsi di cucina oltre a convegni e incontri tra visitatori e espositori. Oggi si disputerà l'ultima sfida fra vip e chef. Indosseranno il cappello da cuoco Michele Placido e Gegè Telesforo e fra gli esperti Marco Olivieri, chef insegnante e consulente di Rai 1 e Riccardo Zanni, chef del ristorante «L'officina dei sapori» di Roma.

Beneficenza al Macef I vip si sfidano ai fornelli

*La Russa
vince il secondo
premio. Oggi
tocca a
Michele Placido.
Il ricavato alla
Lega del Filo
d'Oro*



OGGI CONVENTION DEI PANIFICATORI

Negli ex caselli di porta Venezia la nuova «Casa del pane»

Convention dei panificatori oggi all'hotel Quark in via Lampedusa 11 a Milano. All'incontro parteciperanno anche, come tradizione vuole, il sindaco Gabriele Albertini e il presidente della Regione Roberto Formigoni. Un appuntamento ormai che si rinnova da 58 anni e che vedrà riunirsi circa 800 invitati tra panificatori, fornarine, autorità cittadine e rappresentanti del mondo economico e produttivo milanese. Quest'anno l'incontro si arricchisce di una novità.

L'associazione panificatori di Milano e provincia inaugura la sua nuova, prestigiosa sede che sarà spostata negli ex caselli daziari di corso Venezia. Una sede che già ospita a livello operativo nel casello est gli uffici della segreteria, delle relazioni col pubblico e la stampa e della presidenza. Ora sono aperti e attivi anche gli sportelli di servizio. E questa sarà la nuova «Casa del

grazie all'impegno finanziario proprio dei panificatori milanesi. Al casello ovest accanto all'Accademia della Crusca sarà aperta anche la biblioteca dei panificatori con un patrimonio di libri di grande rilevanza storica fino a oggi consultabili alla Sormani. Un patrimonio che

ammonta a oltre cinquemila volumi donati al Comune di Milano da Arnaldo Luraschi. Ma qui prenderà posto anche la scuola panificatori realizzata in collaborazione con la Regione Lombardia. Ma non sarà solo un luogo per i fornai milanesi. Diventeranno la sede per un ricco calendario di appuntamenti di richiamo per l'intera città con una serie di eventi e manifestazioni. La realtà dei panificatori a Milano conta

200 aziende e diecimila addetti del settore per un giro di affari di 310 milioni di euro. Che diventano seimila aziende a livello Lombardo per trentamila occupati del



Gli ex caselli daziari