

Articolo di Alex Ziccarelli

NAPOLI - Evento Stelle & Padelle - ICC a favore della ricerca della Fondazione Santobono Pausillipon



***Riceviamo e pubblichiamo dallo Chef Antonio Arfè, Vice Presidente Vicario ICC e Presidente ICC Italia.**

“Ho voluto fortemente e sentitamente questo importante Evento nato da un'esperienza personale, vissuta nella mia stessa azienda che, oltre a lasciarmi basito, nello stesso tempo mi ha fatto sentire impotente dinanzi ad un bambino/a affetto dal male incurabile del secolo: il cancro. Parlando di questa esperienza con un collega del Piemonte decidemmo di mettere in moto la macchina organizzativa per mettere a punto una cena di gala a favore di questi piccoli angeli in modo da poter devolvere l'intero incasso, solo decurtato delle spese minime necessarie, a loro favore, certi di poter rafforzare in ogni genitore il dovuto sostegno e la possibile speranza, come nei piccoli la ragionevole certezza della guarigione di domani. Il nostro conseguente obiettivo è quello di poter apportare ogni beneficio possibile a supporto dei progetti di ricerca della Fondazione Santobono Pausillipon, Dipartimento di Oncoematologia dell'omonimo Ospedale. A bordo di questa “macchina” sono saliti altri colleghi piemontesi, più precisamente di Arona e Borgomanero, che, insieme allo Chef Andrea Cane e Giorgio Perin, hanno creato un gruppo di cuochi di “giovane età”, quasi tutti settantenni, già operativi nel settore da tempo e che si sono adoperati in numerosissimi eventi di beneficenza sotto il nome di “Stelle & Padelle”. Questo evento è organizzato con la fattiva collaborazione dell'ICC (Italian Culinary Consortium), un'associazione che mette insieme tutti gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. con l'obiettivo di portare e sostenere la tipica ed autentica cucina di ogni regione italiana in tutto il mondo. L'Italian Culinary Consortium ha la propria sede a Londra, UK ed è stata fondata dallo Chef Carmelo Carnevale che ne è il Presidente. L'evento avrà luogo il prossimo 4 marzo 2024 alle ore 20 presso Villa Domini salita Scudillo 19/A a Napoli con un menù in tema per l'occasione e la località scelta: buffet di benvenuto (street food napoletano), quattro portate servite ai vari tavoli, buffet conclusivo di pasticceria tipica e cioccolatini gourmet. Tutte le materie prime per la preparazione di questo fantastico menù sono state fornite gratuitamente, unitamente a tutta la messa in opera, da ogni componente dell'organizzazione per la preparazione dell'evento e che elenchiamo a caso: 9 Settembre Allegra Brigata, Stelle & Padelle, Confartigianato Imprese Piemonte Orientale, Amministrazione Comunale di Borgomanero, Pro Loco Borgomanero, Auto Storiche I Miserabili, l'ICC (Italian Culinary Consortium), Luigi Avallone Maestro Pasticciere e titolare dell'omonima pasticceria nonché Presidente Regione Campania settore pasticceria ICC, Ugo Mignone Maestro Pasticciere e

Cioccolatiere e titolare dell'omonima pasticceria nonché Tesoriere settore pasticceria Regione Campania ICC, Giuseppe Ratto Maestro Pasticciere e Cioccolatiere e titolare dell'omonima pasticceria nonché Segretario settore pasticceria Regione Campania ICC, Nicola Obliato Maestro Pasticciere esperto in grossi lievitati e titolare dell'omonima pasticceria nonché Presidente Provincia di Napoli ICC, Angelo Barbato Consigliere Regione Campania ICC, Chef Luigi Barone Presidente Sud Italia ICC, Chef Ferdinando Moia patron del Ristorante Paleosette gluten free di Arona insieme al suo staff, Chef Valentina Pighi Presidente ICC Piemonte, Chef Nino Cannavale Ambasciatore Cucina Borbonica, Chef Domenico Cannavale Pizzaiolo Verace, Maestro Pizzaiolo e Ciro Sasso proprietario della nota pizzeria Fiamma Fredda di Saviano. Durante la cena è previsto un sorteggio, al cui vincitore sarà consegnato una tela d'arte contemporanea del Maestro Massimiliano Mastronardi. Inoltre l'evento godrà dell'alto Patrocinio del Comune di Napoli, mentre il supporto giornalistico sarà affidato alla dott.ssa Teresa Lucianelli. Tutti i vari promotori della serata si augurano, oltre a donare una speranza ai genitori di questi piccoli eroi e a loro un domani certo e migliore, una presenza numerosa. Di seguito i vari Sponsors: Gastronomia Arfè Antica Tradizione Partenopea, Frutta e verdura I Cozzolino srl, Ristorante gluten free Paleosette, Stelle e Padelle, 9 Settembre Allegra Brigata, Insieme per il Territorio, F.Ili Avallone Caffè, Obliato Pastry Boutique, Cantine Mediterranee, Mignone Pasticceria Cioccolateria, ICC Italian Culinary Consortium, Bar Di Sarno, Pro Loco Associazione Turistica Borgomanero, Giuseppe Ratto Exclusive Collection, LC e Confartigianato Imprese Piemonte Orientale''.