

AMATRICIANA DAY A FIRENZE, RACCOLTI OLTRE 53.000€



Durante l' Amatriciana Day a Firenze sono stati raccolti 7.350 €, oltre al maxi-assegno di 46.000 € dei ristoranti fiorentini che hanno partecipato all'iniziativa nazionale di solidarietà: 2€ per ogni piatto di amatriciana servito.

Amatriciana Day a Firenze, un grande evento di solidarietà

Pioggia e forte vento non hanno intimorito i 350 fiorentini che martedì 7 settembre hanno partecipa-

to all' Amatriciana Day al Forte Belvedere, per raccogliere fondi in solidarietà con le vittime del terremoto del 24 agosto scorso.



La raccolta fondi

7.350 € (e 45 dollari) sono stati raccolti durante la serata Amatriciana Day mentre 46.000 € sono stati raccolti dai ristoranti fiorentini aderenti all'iniziativa nazionale di solidarietà che prevedeva di devolvere 2 € per ogni piatto di amatriciana servita nei singoli locali.

Il denaro è stato consegnato nelle mani di Lorenzo Andreoni, presidente fiorentino della Croce Rossa Italiana dall'assessore comunale allo sviluppo economico Giovanni Bettarini e il giornalista gastronomico Marco Gemelli, (direttore de Il Forchettiere e collaboratore di TuscanyPeople, cosa di cui siamo molto fieri), insieme a Aldo Cursano (Fipe Confocommercio) e Santino Cannamela (Fiepet Confesercenti).



Amatriciana Day a Firenze

14 tra i più rinomati cuochi fiorentini e toscani hanno cucinato pasta all'amatriciana per gli oltre 350 fiorentini presenti a Forte Belvedere. Una serata al 100% all'insegna della solidarietà che si è stretta intorno alle popolazioni colpite dal tremendo sisma che il 24 agosto scorso ha fatto tremare la terra distruggendo i paesi del Centro Italia. La pasta è stata infatti messa a disposizione dal catering "Guido Guidi", mentre Lorenzo Vulashi, il fornaio eroe di "Pane, amore e fantasia" ha preparato schiacciate e cantucci.



L'acqua Fonte dei Medici e le bollicine Tenuta del Buonamico servite durante l' Amatriciana Day fiorentino sono state fornite da Doracea, mentre il vino è stato offerto dalla Tenuta di Moriano e dalla Famiglia Cecchi. Le gelaterie Badiani, Caminia, La Sorbetteria e Vivoli hanno fornito il gelato, mentre il caffè è stato offerto dalla torrefazione Mocarico.

Non ci resta che ringraziare il Comune di Firenze per aver messo a disposizione la struttura museale del Forte, il Bar del Forte e la società Rear che ha fornito il servizio di guardiania e sorveglianza e ovviamente i 14 chef che hanno cucinato per l'Amatriciana Day di Firenze.



Gabriele Andreoni (Santo Graal), Fabio Bianconi ('321), Massimiliano Catizzone (Florian), Simone Cipriani (L'Essenziale), Deborah Corsi (La Perla del Mare), Stefano Frassinetti (Toscani da Sempre), Paolo Gori (Da Burde), Vito Mollica (Il Palagio), Entiana Osmenzeza (Gurdulù), Maria Probst (La Tenda Rossa), Filippo Saporito (La Leggenda dei frati), Beatrice Segoni (Konubio), Marco Stabile (L'Ora d'Aria) e Giorgio Trovato (Siena), più il friulano Federico Mariutti (Osteria Turlonia, Fiume Veneto - Pn).

Un grazie speciale a Marco Gemelli per l'idea e la grande organizzazione.