CHEF CHARITY NIGHT: LA SOLIDARIETÀ È GUSTOSA!

Il 4 luglio al Forte Belvedere di Firenze si è svolta la Chef Charity Night 2019, dove sono state raccolti 5.300 euro per il Pronto Soccorso dell'Ospedale di Careggi. TuscanyPeople era presente all'evento.

Chef Charity Night 2019: la solidarietà è gustosa!

> *La tavola è un luogo di incontro, un terreno di raccolta, una fonte di sostentamento e nutrimento, è festività, sicurezza, e soddisfazione. Una persona che cucina è una persona che dà: Anche il cibo più semplice è un regalo.* Laurie Colwin

Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti si sta solo preparando da mangiare. Questa regola è incisa nella pietra, un sacro comandamento che ogni chef deve seguire. Giovedì 4 Luglio gli chef toscani hanno usato tutto il loro cuore nella “Chef Charity Night 2019”.

I numeri della Chef Charity Night 2019

Oltre 300 persone hanno partecipato alla cena a buffet preparata da 16 cuochi toscani al Forte Belvedere, in una serata dove l’eccellenza toscana ha sposato la bontà, accompagnandola come un vino corposo e delicato al tempo stesso. Una serata che ha fatto risplendere (come l’argenteria della nonna ben lucidata) le stelle fiorentine e toscane e che ha fatto raccogliere 5.300 euro. I soldi sono stati consegnati simbolicamente nelle mani esperte del professor Stefano Grifoni, primario del pronto soccorso dell’ospedale Careggi di Firenze. L’ospedale userà questi fondi per comprare una macchina salvavita.

Ma qual era il menù della Chef Charity Night 2019?

Sandwich Rossini; Branzino in carpione, asparagi di mare saltati e caviale di melanzane; Coda di Chianina ricostruita, datterini e salsa di erbe amare; Cannolo con pappa al pomodoro; Guancetta di maiale del Casentino marinata al mirto con salsa al peperoncino e vaniglia; Insalata di trippa e menta; Tacos di ceci con mousse di baccalà affumicato e lattuga di mare; Fegato, pesca delle suore di Rosano, lavanda e Madeira;

“TacOlivia di Pollo” con verdure, MayOlivia e tubetto di olio spalmabile; Pan di fegato; Terrina di fegatini; Risotto cacio e pepe di timut con gambero rosso crudo; Astice da bere con perle di yogurt e anice; Vitello Tonnato 2.0; Sweet Mandarino; Sgombro marinato con crema di ricotta, cipolla di Tropea e caramello all’aceto balsamico.

I protagonisti della Chef Charity Night 2019

Chi li ha cucinati? "*Si dice il peccato, non il peccatore*", così dicevano le nostre nonne. E così vi diremo noi. Ecco i 16 chef della Chef Charity Night 2019 che hanno prestato il loro sudore e ingegno a questa nobile causa: Marco Stabile (Ora d'Aria), Cristian Santandrea (La Tenda Rossa), Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Giovanni Luca Di Pirro (Castello del Nero) e Daniele Zazzeri (La Pineta), insieme a Gabriele Andreoni (Gurdulù), Sandro Baldini (Relais Le Jardin), Andrea Campani (Il Borro Tuscan Bistro), Filippo Baroni (Mater), Paolo Gori (Burde), Elisa Masoni (La Quercia di Castelletti), Andrea Perini (Al 588), Giacomo Piazzesi (Olivia), Beatrice Segoni (Konnubio), Giulia Talanti (Dek) ed Edoardo Tilli (Podere Belvedere).

5 stelle Michelin e giovani talenti, per una tavolozza di colori molto diversificata, con cui dipingere un quadro delle eccellenze toscane a tavola. Alcuni di questi nomi sono vecchi amici, altri li abbiamo conosciuti per la prima volta e sono….squisiti. Ma vi sfidiamo ad abbinare ogni piatto al suo creatore, a dimostrarci di conoscere la Toscana e le sue eccellenze.

Leggi anche: Edoardo Tilli, lo chef della cucina libera

C’erano anche delle “special guest” che hanno accompagnato questi piatti. Le bruschette di Johnny Bruschetta, le pizze fritte di Giovanni Santarpia e Mario Cipriano, i cantucci del forno pane, amore e fantasia, i vini dell’azienda vinicola I Balzini, lo champagne della maison Bergère, il caffè di Ditta Artigianale e il gelato di Paolo Pomposi (Badiani) e Antonio Ciabattoni (La Sorbettiera).

La serata è stata condotta dalla giornalista Annamaria Tossani; nel corso della serata è stato ricordato lo chef Luciano Zazzeri, lo chef stellato e proprietario del ristorante La Pineta di Marina, venuto purtroppo a

mancare il 19 Marzo.

Il pubblico

Chi poteva partecipare alla Chef Charity Night 2019? Nuovi palati che si stanno avvicinando al gourmet e vecchie glorie degne dei gusti raffinati di Hannibal Lecter. Tutti, insomma. La beneficenza non è snob (e neanche la Toscana). Il costo della partecipazione era 25 euro, un prezzo popolare per cibi nobiliari.

"*Ancora una volta la risposta della città è stata generosa* – spiega Marco Gemelli, il Forchettiere, organizzatore insieme a Once Events – *e questo ci spinge a continuare su questa via, grazie ancora a un 'gioco di squadra' che conta su una rete di volontari e partner senza la quale il charity non avrebbe potuto esistere. A loro va il nostro più sincero ringraziamento*".

Una serata perfetta

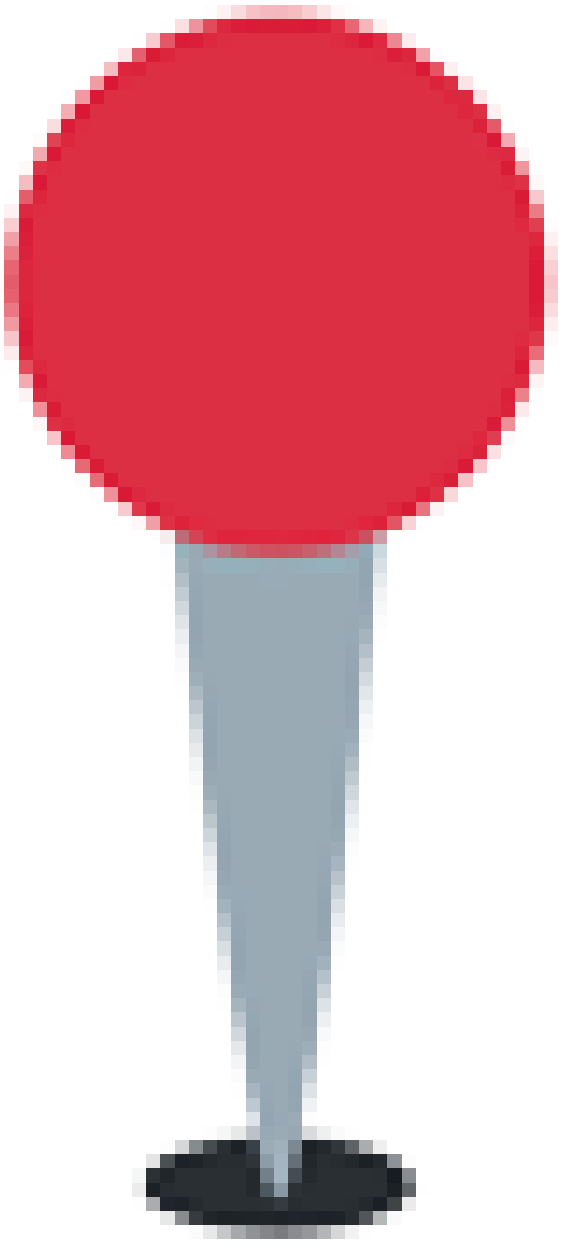
La tradizione ha incontrato l'innovazione, come la beneficenza ha incontrato l'eccellenza. Così la direbbe un matematico. Noi di TuscanyPeople, invece, la definiamo una serata perfetta: un buon calice nelle nostre mani, una delle migliori selezioni della cucina toscana, Firenze ai nostri piedi e il cielo stellato d'estate.

E una richiesta di generosità, un appello impossibile da evitare che, prendendo in prestito una canzone popolare della sorella laziale di Firenze, potremmo riassumere in "*Firenze nun fa la stupida stasera*".

Firenze e la Toscana, con quella grazia e quell'ironia un po' lady e un po' popolana sono subito accorse con le eccellenze e le donazioni. Confermando che l'eccellenza più grande risiede nelle gambe che la sorreggono: i suoi maledetti toscani.

Non mancava niente alla Chef Charity Night 2019:una serata da ricordare e incorniciare. Appuntamento al prossimo anno. Con nuovi piatti, nuovi amici, nuovi appelli alla solidarietà. Ovviamente tutto in chiave toscana.

Noi di TuscanyPeople c'eravamo... E voi amici lettori?



PER APPROFONDIRE:

Chef Charity Night 2019: non perdete l’occasione di fare qualcosa di buono

Amatriciana Day 2017 al Forte Belvedere

Quei 3.000 euro di solidarietà per sostenere la magia di Zia Caterina

Open Day di solidarietà del Giardino della Gherardesca

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople