

SOLIDARIETÀ: ITALIAN CHEF CHARITY NIGHT AL FORTE BELVEDERE



Terza edizione dell'Italian Chef Charity Night che mette insieme i piatti "griffati" da 16 chef toscani, stellati e non. I fondi raccolti verranno utilizzati per proteggere le donne minacciate di morte da ex mariti e stalker.

Italian Chef Charity Night: una pioggia di stelle per la lotta al femminicidio

La rete di solidarietà degli **chef fiorentini** non si ferma. Per il terzo anno consecutivo, dopo **due appuntamenti dedicati ad Amatrice** e alla ricostruzione post-sisma, la tradizionale serata benefica verrà organizzata sulla terrazza del **Forte Belvedere**. Quest'anno i fondi raccolti dall'Italian Chef Charity Night saranno destinati alla **lotta al femminicidio** e alla **violenza di genere**.



L'appuntamento andrà in scena **giovedì 6 settembre** e coinvolgerà alcuni dei più rinomati **chef fiorentini e toscani**, che hanno risposto con grande generosità all'appello lanciato dal comitato Italian Chef Charity Night per dare un segnale di continuità con le iniziative degli ultimi due anni. Il **programma della serata** prevede una **cena a buffet** aperta al pubblico, con un'**offerta minima di 25 euro** interamente devoluta al **centro antiviolenza Artemisia** per mantenere le due case a indirizzo segreto dove vivono protette le donne e i bambini minacciate di morte da ex mariti o stalker.

Piatti stellati

I partecipanti all'Italian Chef Charity Night potranno così assaggiare i piatti firmati da **16 importanti chef** del panorama fiorentino e toscano, inclusi i titolari di diversi **ristoranti stellati**: saranno presenti, tra gli altri, gli stellati **Annie Feolde** (Enoteca Pinchiorri), **Marco Stabile** (Ora d'Aria), **Peter Brunel** (Borgo San Jacopo), **Antonello Sardi** (La Bottega del Buon Caffè) e **Ombretta Giovannini** (La Leggenda dei Frati), insieme a **Stefano Cavallini** (Tosca), il primo italiano ad aver conquistato la stella Michelin fuori dall'Italia.



E ancora: non mancheranno **Karime Lopez**, braccio destro di **Massimo Bottura** alla Gucci Garden Osteria, e habitu  come **Simone Cipriani** (Essenziale) o **Beatrice Segoni** (Konubio) accanto a *new entries* come **Sandro Baldini** (Relais Le Jardin), **Riccardo Serni** (Trattoria Moderna) o **Monika Filipinska** (Dievole).

8 chef donne e 8 chef uomini

In omaggio al principio di parit  di genere, quest'anno sono stati chiamati **8 chef donne** e **8 chef uomini**. I fondi raccolti durante la serata saranno consegnati nelle mani della presidente del **Centro Artemisia**, Teresa Bruno. Alla fine,   previsto un **momento musicale** con il cantautore fiorentino **Fabrizio Venturi**, che si esibir  sulla terrazza del Forte per un **mini-concerto live**.



“A due anni dalla prima edizione dell’Italian Chef Charity Night – spiega **Marco Gemelli**, il ‘**Forchettiere**’, organizzatore insieme a **Once Events** – chiediamo a Firenze di ripetere la **straordinaria prova di generosità** delle volte precedenti. La **lotta al femminicidio** rappresenta un tema cruciale che tocca la nostra quotidianità, tanto più odioso perché questo fenomeno può colpire all’improvviso e spazzare via intere famiglie.

Possiamo contribuire a **evitare altre morti**, e per questo vogliamo chiamare a raccolta la popolazione di Firenze perché dia una volta di più il suo contributo. Anche quest’anno, la prima risposta è incoraggiante, con **decine di messaggi di adesione** non solo da parte degli chef ma anche di **fotografi, sponsor e cittadini** interessati a partecipare, anche solo come volontari. Ognuno sta contribuendo alla realizzazione dell’iniziativa con generosità, in base alle proprie disponibilità e ai talenti personali”.

Gli chef

Ecco i 16 chef coinvolti nell’Italian Chef Charity Night 2018 e i piatti che porteranno al **Forte Belvedere**, in rigoroso ordine alfabetico:

Sandro Baldini (Relais Le Jardin) – Red shoes on a black drama

Luigi Bonadonna (Chalet Fontana) – Quaglia ripiena alla toscana, ganache di pinoli e parmigiano, polvere

di lamponi e spugna al nero di seppia

Michela Bottasso (Biagio Pignatta) - Risotto mantecato alle barbabietole, gambero rosso e burrata

Peter Brunel (Borgo San Jacopo) - Patata soffiata, porcini e maialino al Brunello



Stefano Cavallini (Tosca) - Riso al tartufo nero estivo, carpaccio di sogliola e porri fritti

Simone Cipriani (Essenziale) - Taco di lattuga con ragù al nero

Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri) - Mousse di foie gras affumicato e gelatina di lamponi

Monika Filipinska (Dievole) - Controfiletto di Chianina, humus di legumi e acetosella, maionese all'Evo di Dievole ed erbe spontanee

Ombretta Giovannini (La Leggenda dei Frati) - Cozze e patate

Karime Lopez (Gucci Garden Osteria) - Emilia Burger

Elisa Masoni (La Quercia di Villa Castelletti) - Bigné di fegatini con una gelé al vinsanto, salvia, ananas e cipolla in agro

Nadia Moller (Momio) - Polpo, peperone grigliato, burrata, cioccolato



Antonello Sardi (La Bottega del Buon Caffè) – Finto pomodorino di paté d’anatra

Riccardo Serni (Trattoria Moderna) – Panino all’astice blu e salsa rosa

Beatrice Segoni (Konubio) – Finta caprese con pomodorini confit e crostini di pane alle olive

Marco Stabile (Ora d’Aria) – Uovo al pomodoro e tarese

I prodotti

Ecco invece i prodotti che sarà possibile assaggiare nel corso dell’Italian Chef Charity Night: un finger food a base di uova del **ristorante NuOvo**; pani e le schiacciate del forno **Pane, amore e fantasia**; i vini dell’azienda vinicola **Vallepiciola**; lo champagne della maison **Bergere**; i cioccolatini del maestro **Andrea Bianchini**; il gelato di **Paolo Pomposi** (Badiani), in rappresentanza del **Gelato Festival**.

Fonte: **Marco Gemelli** e **Once Events**