

## 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 Vallepicciola; 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](#)