

## Al Cfga successo per l'iniziativa tra buon cibo e solidarietà

### Presentato il progetto della Carovana del Sorriso in onore di Riccardo Galbiati

CASARGO - E' stata inaugurata giovedì l'iniziativa "Cenando con le stelle" con la prima di una serie di cene che ha visto protagonisti i ragazzi del quarto anno supervisionati e coordinati dallo Chef Stellato **Fabrizio Ferrari**, Chef del Porticciolo 84 di Lecco.



Il piatto preparato dagli studenti

La cena è iniziata con un calamaro marinato alla plancia, topinambur, radicchio tardivo e gremolata, ideato e cucinato dallo Chef Fabrizio Ferrari.

Il primo piatto, realizzato dagli **studenti di 4°B**, prevedeva un raviolo nero di seppia e porcini, seguito da una lombatina di vitello con julienne di verdure e polenta bianca morbida realizzato dalla 4°C. Il dolce è stato curato dalla 4°D: sablé alla nocciola con mousse di cioccolato, ganache al lime, panna e glassa di pomodoro.

### Lo chef 'stellato' Fabrizio Ferrari

Prima di mettersi ai fornelli, lo Chef Ferrari ha avuto modo di parlare ad una platea di 60 ragazzi, condividendo la sua esperienza e dando ai giovani aspiranti chef preziosi consigli:



Lo chef Fabrizio Ferrari

**“Il nostro lavoro è duro e frenetico ma non dobbiamo mai dimenticarci la parte bella,** anche se alcune volte nelle cucine si perde un po’ l’umanità, voi ragazzi ricordate sempre di divertirvi mentre lavorate. Imparate, combattete: dovete essere dei supereroi per affrontare tutto quello che c’è intorno.”

E’ seguito l’intervento di **Beppe Mambretti**, Presidente della Carovana del Sorriso, che ha spiegato ai ragazzi del quarto anno l’iniziativa Learn and Teach Project: da Giumello al Kilimangiaro.

I ragazzi che aderiranno al progetto avranno l’opportunità di trascorrere una decina di giorni presso il villaggio di Mabilloni nel periodo estivo. In questo villaggio, in cui sono già presenti un orfanotrofio ed un ospedale, è stata inaugurata la Cucina di Richi.



L'antipasto preparato da Chef Ferrari

## **Cibo e solidarietà in ricordo di Riccardo**

“La volontà è quella di insegnare ai ragazzi, che hanno dai 7 ai 22 anni, le basi della cucina per la preparazione di semplici pasti. E' una grande occasione per fare un'esperienza di vita e per abituarci a raggiungere obiettivi con mezzi non sempre all'avanguardia. I requisiti? Voglia di imparare, spirito di adattamento e cuore aperto” ha dichiarato **Beppe Mambretti**.

“La volontà del CDA è quella di mettere al centro l'interesse dei ragazzi, continuando a dare input che siano utili per trasmettere conoscenza: per i ragazzi, essere affiancati in cucina dallo Chef Ferrari ha sicuramente rappresentato un'occasione di grande crescita professionale e personale” commenta **Marco Galbiati**, Presidente del CFPA Casargo.