

Cena solidale natalizia al centro Gulliver con chef Marco Dossi

Pubblicato: Venerdì 18 Novembre 2022



Arriva una nuova edizione della cena solidale natalizia di Gulliver con Marco Dossi Chef di Love in the Kitchen. Quest'anno con la collaborazione di **Orti di Bregazzana e di Legù di Albizzate**. Il ricavato a sostegno di un **progetto di prevenzione per gli adolescenti attraverso l'incontro con l'arte**. Anche quest'anno in **"live cooking"**, nello spazio eventi di **Love in the Kitchen di Varese**, organizzata per **giovedì 1 dicembre alle ore 20:00** in via Severo Piatti 7.

UNA CENA IN LIVE COOKING CON LOVE IN THE KITCHEN

La collaborazione con Marco risale al Natale 2020, quando insieme – Gulliver e Love in the Kitchen – avevano studiato dei regali solidali a prova di "lockdown", con una vera e propria esperienza culinaria da gustare a casa propria. «Noi siamo una realtà locale – sottolinea **Marco Dossi** – e crediamo molto nella promozione del nostro territorio. È un po' la nostra filosofia e ci piace sostenere le realtà di prossimità che lavorano con passione».

Quest'anno **una cena con quattro portate in show cooking con le ricette esclusive ideate dallo chef**. «Ogni anno – continua – alziamo l'asticella e questa volta useremo i prodotti a km 0 degli "Orti di Bregazzana" (*il brand di Gulliver sinonimo di agricoltura naturale secondo il metodo biologico n.d.r.*) per realizzare una cena interamente varesina. Ingredienti semplici, resi magici dalla fantasia. E poi quest'anno non sarò solo ai fornelli, ma coinvolgerò tutto il mio staff. Aspettatevi quindi quattro ricette strepitose».

LEGU', 100% LEGUMI ITALIANI, LA NEW ENTRY

Ma "Orti di Bregazzana" non sarà il solo marchio di prodotti di agricoltura naturale che entreranno nelle ricette di Marco e del suo staff. «Quest'anno per la prima volta – raccontano dal Gulliver – abbiamo deciso di coinvolgere **Legù – 100% legumi Italiani**. Con Legù condividiamo la stessa cura per il benessere a 360°, che è sì psicologico, ma anche fisico». Il brand nasce nel 2015, insieme all'azienda che l'ha creata, la ITineri srl di Monica Neri di Albizzate con una filosofia semplice e precisa: il cibo può – e deve – essere migliorato.

Per farlo, ha iniziato il suo percorso proprio da uno dei pilastri della cucina italiana: i legumi.

«Siamo molto contenti di partecipare a questa cena solidale – racconta **Monica Neri, imprenditrice e fondatrice di Legù** – ci piace molto far conoscere il nostro progetto che vuole portare benessere attraverso l'alimentazione. Occasioni come questa servono per fare rete e unire le forze. Dal canto nostro faremo porteremo i legumi in tavola e, al tempo stesso, contribuiremo a sostenere una causa sociale, che punta sul benessere degli adolescenti, fascia d'età che sta molto a cuore anche a noi».

IL PROGETTO SOLIDALE – INCONTRO CON L'ARTE

Chi verrà a cena passerà una bella serata in un luogo speciale, degustando prodotti varesini, gustosi e salutari. Ma sosterrà anche la causa di Gulliver, il progetto di prevenzione **"Non ci sto dentro – Incontro con l'arte"** dedicato agli adolescenti. I fondi raccolti serviranno infatti a finanziare **una serie di uscite culturali a Milano** per avvicinare i ragazzi al mondo dell'arte e della cultura.

L'obiettivo è quello di educarli alla bellezza e al desiderio, attraverso l'**incontro con gli artisti** del presente e del passato.

PARTECIPA A UNA SERATA SPECIALE, GUSTOSA E SOLIDALE...

...che potrai condividere con i tuoi amici. Per partecipare alla cena occorre prenotare il proprio posto, compilando il form su <https://centrogulliver.donareonline.it/iscrizionecenanatale/> e facendo la propria donazione (contributo per la cena € 50,00) oppure inviando una mail ad Alessandra Calafà, responsabile dell'Ufficio Fundraising di Gulliver a alessandra.calafa@gulliver-va.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it