



Un corso di fotografia con il gruppo «Effeotto»

CERNUSCO LOMBARDONE (orn) Con l'anno nuovo ricominciano i corsi di fotografia del gruppo «Effeotto». E' possibile scegliere il mese che si preferisce

dato che i corsi si terranno ogni trenta giorni fino a giugno. Cinque lezioni serali, alle 21, per imparare le basi della fotografia con l'esperto **Giulio Spera**.

Per non perdersi questa occasione è possibile iscriversi al corso direttamente sul sito www.effeotto.org compilando il modulo on-line.

24 Cernusco Lombardone

MARTEDÌ 21 GENNAIO 2017
Giornale di Merate

L'ASSOCIAZIONE «IL MONDO DELLE INTOLLERANZE» HA FESTEGGIATO L'IMPORTANTE RICONOSCIMENTO CONFERITO DA REGIONE LOMBARDIA

I grandi cuochi della cucina italiana al Castello

Chef e maestri pasticceri si sono dati appuntamento giovedì sera nella storica roccaforte cernuschese per sostenere il progetto di Tiziana Colombo che da quattro anni si occupa di dare un supporto a chi soffre di intolleranze alimentari e di promuovere i valori dell'alimentazione buona e sana

CERNUSCO LOMBARDONE (orn) Mangiare «senza» si può. L'alta cucina priva di lattosio, di glutine, a basso contenuto di nichel è possibile. Soprattutto se a ideare i piatti sono chef come **Theo Penati**, lo stellato **Tano Simonato** e il maestro pasticciere **Roberto Rinaldini**. La grande cucina si è data appuntamento giovedì sera nel suggestivo scenario offerto dallo splendido castello di Cernusco Lombardone, elegantemente illuminato per ospitare cuochi di fama internazionale, i migliori distributori di eccellenze alimentari, critici gastronomici e sostenitori dell'associazione «Il mondo delle intolleranze».

Un'elegante ed esclusiva cena di gala organizzata dall'associazione di **Tiziana Colombo** che dal 2012, insieme a **Luisella Pozzi** e **Alessandro Villa**, si occupa di dare un supporto a chi soffre di intolleranze alimentari e di divulgare i valori di un'alimentazione buona, ma soprattutto sana. Una realtà che con gli anni è diventata un punto di riferimento per le persone, sempre più numerose, che soffrono di intolleranze alimentari e che dall'associazione di Tiziana Colombo ottengono consigli e supporto. Un ruolo che lo scorso novembre è stato riconosciuto anche da Regione Lombardia che ha ritenuto «Il mondo delle intolleranze» idonea ad essere iscritta all'albo delle associazioni di Promozione Culturale. «Un grande traguardo che arriva dopo quattro anni di lavoro e soddisfazioni. Non potevamo fare altro che festeggiarlo con una cena "senza" insieme a tutte le persone che ci sostengono» ha annunciato la presidente. Nel salone eventi del «castellum romanico» sono quindi entrati in scena gli artisti della cucina moderna per un connubio di storia, tradizione e innovazione. Theo Penati, «chef di casa», cuoco



Theo Penati

Lo chef del ristorante stellato «Pierino Penati» di Viganò che ha lavorato nelle cucine si tutto il mondo, da Londra a Tokyo. Nella foto insieme a Tiziana Colombo, presidente dell'associazione «Il mondo delle intolleranze»



Roberto Rinaldini

Il maestro pasticciere definito l'«Enfant prodige della pasticceria italiana», per due volte campione del mondo di gelateria e pasticciere dell'anno nel 2014 e giudice del programma targato Rai «Il più grande pasticciere»



Le prelibatezze servite durante la cena di gala dell'associazione «Il mondo delle intolleranze»: dall'«Uovo perfetto» di Theo Penati alla «GnamBellina» di Rinaldini, passando per il tiramisù di seppia di Tano Simonato

del rinomato «Pierino Penati» di Viganò, ha debuttato con il suo «uovo perfetto» servito su una salsa carbonara e impreziosito dai pistilli di zafferano ellenico, un'eccellenza greca che il produttore **Krokos Kozanis** si occupa di portare sulle grandi tavole italiane. Tra un lodevole «Tiramisù di sep-

pia» proposto dai fidati chef di «Tano Passami l'olio» e un sorprendente, quanto audace, risotto con cavolo e cioccolato, ideato dallo chef brianzolo, si è arrivati a **Roberto Rinaldini**, «stilista del dolce», protagonista del programma Rai «Il più grande pasticciere» e capace di trasformare una sem-

plice macedonia in un'autentica esplosione di gusti. Il suo «Mini-strone» ha incantato per la capacità di abbinare la frutta al sedano, il limone aspro al dolcissimo «macaron». Un'esplosione di gusti e di provocazioni che ha caratterizzato tutta la cena: da Tano Simonato abile ad ab-

binare pregiata bottarga a un taglio prelibato di fassona fino all'ultimo capolavoro del maestro pasticciere Rinaldini capace di ideare una ciambella, rigorosamente «senza», e di servirla su una crema di piselli e pistacchi. Una serata esclusiva capace di deliziare e sorprendere in

tutto e per tutto. Un evento che ha scritto un'altra importante pagina nella storia del Castello cernuschese. Una cena in grado di deliziare i palati più sofisticati e degna di eleggere «Il mondo delle intolleranze» come promotrice della cultura e della buona cucina.

Andrea Arcurio