

# LA STORIA

**AI FORNELLI**THEO PENATI DI «PIERINO»  
TANO SIMONATO E IL MASTRO  
PASTICCERE RINALDINI

## Lezioni di cucina sana da tre chef «La salute passa anche dalla tavola»

*La serata di cultura del cibo firmata da «Il Mondo delle intolleranze»*

— CERNUSCO LOMBARDONE —

UN TRIS DI CHEF stellati per sostenere i soci dell'associazione Il Mondo delle intolleranze e per diffondere la cultura del buon cibo «senza», cioè senza quegli elementi che possono provocare disturbi, allergie e appunto intolleranze alimentari. L'altra sera al Castello di Cernusco Lombardone si è svolta una cena di gala. Ai fornelli si sono messi i maestri della cucina Theo Penati del ristorante «Pierino Penati» di Viganò, Tano Simonato del ristorante «Tano passami l'olio» di Milano e il mastro pasticcere Roberto Rinaldini, che con il loro menù e le loro creazioni hanno ancora una volta dimostrato quanto siano conciliabili la buona tavola e l'attenzione alla tematica dell'intolleranza. Il loro sostegno e il loro lavoro ha rappresentato una testimonianza concreta di attenzione ad tema



Theo Penati, Roberto Rinaldini e Tano Simonato

così cruciale per la salute di molte persone, spesso sottovalutato in molti ambienti, nonostante le cose stia lentamente cambiando il mondo della ristorazione comincia a confrontarsi con le esigenze

di coloro che devono affrontare i problemi connessi alle intolleranze. Tra piatti con l'uovo perfetto alla salsa carbonare e pistilli di zaffirano ellenico, tiramisù si seppia, risotto ai cavoli, millefoglie

di noce di manzo con cavolo cappuccio rosso, bottarga e aceto balsamico, frutta e verdura marinata, piatti alle mandorle e cioccolato al latte di soia, i commensali hanno potuto sperimentare personalmente che si può appagare il palato anche senza glutine, lattosio e nichel.

L'ELEGANTE CENA è stata anche l'occasione per festeggiare l'iscrizione dell'associazione, fondata quattro anni fa da Tiziana Colombo, Luisella Pozzi e Alessandro Villa, nel registro dei sodalizi che operano nell'ambito di intervento culturale. «Il nostro statuto prevede la promozione e la diffusione dell'informazione per una corretta e salutare alimentazione, legati alle intolleranze alimentari», spiegano i responsabili de Il Mondo delle intolleranze. Perché mangiare bene non è solo una necessità, ma una cultura, anzi un diritto da salvaguardare.