



"L'ALTrA Cucina... Per un Pranzo d'Amore" - Edizione 2018

Martedì 18 dicembre in 13 Istituti penitenziari d'Italia

Nota Informativa

Un gesto da condividere, in occasione del Natale, nel segno della solidarietà e della creatività "messe in tavola". Torna anche quest'anno, per la 5[^] Edizione, "L'ALTrA Cucina... per un Pranzo d'amore", l'Iniziativa avviata nel 2014 e promossa anche quest'anno, d a *Prison Fellowship Italia Onlus, Rinnovamento nello Spirito Santo e Fondazione Alleanza del RnS*.

L'evento, in programma per **martedì 18 dicembre**, è stato ideato per offrire a circa 2.000 persone - tra detenuti, detenute, familiari e volontari - piatti "stellati" creati da cuochi d'eccezione e serviti da diversi *testimonial* del mondo dello spettacolo, della musica, del teatro, della tv, del giornalismo e dello sport.

Grazie alla viva generosità di numerosi produttori che, dalla carne al pane, dalla pasta ai dolci, offriranno prelibatezze gastronomiche, in **13 Istituti penitenziari d'Italia** i fornelli "sprigioneranno" un bene del tutto speciale!

A <u>Roma</u>, Rebibbia femminile, sarà **Anna Maria Palma**, chef nota al pubblico per la partecipazione al format Rai "La Prova del Cuoco", a cucinare per ben 350 carcerate (di cui cinquanta in cella).

A <u>Milano</u> **Ivan Milani**, chef torinese del «Al Pont de Ferr», creerà piatti per 150 detenuti nella Casa di reclusione Opera, mentre gli **Avvocati** appassionati di cucina del **Gruppo** «**Toghe e Teglie**», a San Vittore, si cimenteranno tra i fornelli per 170 carcerati.

A <u>Torino</u>, a Le Vallette, per 150 detenuti, dopo il successo dello scorso anno, replica la stella Michelin **Matteo Baronetto** del Ristorante «Del Cambio».

A <u>Palermo</u>, per 350 carcerati, si presterà **Carmelo Criscione**, siciliano d'origine e chef del «Petit Cafè Nobel».

Sempre gli **Avvocati** appassionati di cucina del **Gruppo** «**Toghe e Teglie**», sezione emiliana, si esibiranno a <u>Bologna</u>, per 100 carcerati.

Sarà poi **Piero Pezzolla**, chef della «Tenuta Pinto», vincitore della medaglia d'oro alla Coppa del mondo di cucina svoltasi in Lusssemburgo, a creare il pranzo per 40 detenuti nel carcere minorile di <u>Bari</u>.

A <u>Salerno</u> sarà **Giuseppe Iannotti**, del Ristorante «Krèsios», a proporre il menù per 45 persone.

Giovanni Guarnieri del «Don Camillo», chef di cucina e sommelier siracusano, offrirà invece le sue prelibatezze a <u>Siracusa</u> per 60 carcerati.

A <u>Massa Carrara</u> tra le pentole ci sarà **Roberto Antonioli**, titolare del Ristorante «Riccà», a creare il pasto a 80 detenuti.

A <u>Eboli</u> spazio al gourmet con la maestria del giovane chef **Gian Marco Carli**, figlio d'arte, nonché patron del Ristorante «Il Principe di Pompei», che saprà deliziare 40 detenuti.

Per i 60 carcerati di Lanciano, inoltre, ci sarà lo chef d'alta cucina Nicola Fossaceca.

Sarà lo chef **Alberto Peveraro** a dare lezione di gusto solidale ai 260 detenuti dell'Istituto penitenziario di <u>Ivrea</u>.

Roma, 11 dicembre 2018

Il RnS è un Movimento ecclesiale che in Italia conta più di 200 mila aderenti, raggruppati in oltre 1.900 Gruppi e Comunità.