Quattro Chef per la Caritas

10 dicembre 2013
Casa Famiglia «Villa Glori»

caritas roma

PUBLISHER AND EVENTS FOR FOOD WINE LIFESTYLE AND CULTURE
WITALY

associazione Amici della Caritas di Roma

Luigi Cremona, Witaly, gli Amici della Caritas e Caritas Roma hanno dato vita a una serata e una cena di beneficenza che ha coinvolto famosi chef del panorama internazionale e i grandi vini trentini.

Villa Glori

La casa famiglia Villa Glori ospita la sesta edizione dello speciale appuntamento quest'anno destinato alla raccolta fondi a favore della campagna "*La porta è sempre aperta*".

Il mons. Guerino di Tora, Vescovo ausiliario di Roma e Don Enrico Feroci

Renato De Silva - Presidente della *Onlus Associazione Amici della Caritas*

Rita Visini – Assessore Politiche Sociali

Massimo Raimondi – Il direttore di Villa Glori

Alessandro Circiello e i giovani cuochi della FIC – Finger Food

Al solito i Giovani della FIC Federazione Italiana Cuochi, la più importante Associazione di Categoria del settore, coordinati dal responsabile Alessandro Circiello alla sua sesta volta tra i fornelli per la Caritas di Roma. Opinion leader ed esperto di benessere, docente di cucina, consulente culinario e chef per trasmissioni Rai, Mediaset e Sky, Alessandro è da tempo impegnato in iniziative e campagne volte ad affermare la salute legata alla cucina salutista.

Sandro e Maurizio Serva - Antipasto

"La Trota": così i genitori chiamarono la piccola trattoria aperta nel 1963 sulle sponde di un fiume dalle acque cristalline, a Rivodutri di Rieti. I figli, Sandro e Maurizio Serva, occupandosi personalmente della sala e della cucina da oltre vent'anni, hanno trasformato la piccola trattoria in un ristorante divenuto punto di riferimento gastronomico per molti gourmet. Ricerca dei migliori prodotti, tradizione in chiave moderna, territorio, sono le basi di una cucina che rielabora e concentra sapori sedimentati dalla memoria dei protagonisti. Proprio quest'anno il ristorante "La Trota" ha ricevuto l'ambito premio delle 2 Stelle sulla Guida Michelin 2013.

Enrico Derflingher - Primo

Dal giugno 2012 presiede Euro Toques Italia, l'associazione fondata vent'anni fa da Gualtiero Marchesi, sezione della più ampia rete europea nata per contrastare gli abusi alimentari e fare del cuoco un garante della qualità. Dal 1987 al 1990 è stato personal chef della Casa Reale d'Inghilterra, primo cuoco a rivestire quel ruolo. Dal 1991, per tre anni, è stato chef alla Casa Bianca con George Bush senior. Per quattro volte a partire dal 2000 è stato nominato tra i primi dieci chef del mondo. Per Enrico Derflingher "fare il cuoco significa stare ai fornelli, significa rigore, passione costante e sacrificio, grande manualità e umiltà nell'apprendere".

Marco Martini - Secondo

Nato a Colleferro nel 1985, Marco Martini è stato fino a poco tempo fa il braccio destro di Antonello Colonna. Per lui la cucina è un'esperienza che coinvolge tutti e quattro i sensi. Gli ingredienti si toccano, per percepirne al tatto la consistenza, si annusano, per respirarne l'odore, si osservano, per cogliere le sfumature di colore, e solo in ultimo si gustano. Da fine 2012 ha intrapreso una nuova avventura in cucina presso la "Stazione di Posta", all'ex mattatoio di Roma, un luogo inusuale per una cucina gourmet e, a ottobre 2013, è stato eletto Miglior Chef Emergente dell'anno.

Heinz Beck - Dolce

Oggi riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Si distingue nell'interpretazione della cucina "Moderna", qualificandosi "oltre" il suo indiscusso talento culinario: massima attenzione nella selezione degli ingredienti ed originalità della loro trasformazione in sapori assolutamente innovativi. Al di là di una carriera eccellente, come chef pluristellato e pluripremiato, Heinz Beck segue con i suoi consigli molte aziende, curando le produzioni industriali con la medesima attenzione al dettaglio con la quale segue i suoi ospiti a "La Pergola" di Roma, così come negli altri suoi ristoranti sparsi per il mondo.

I vini del Trentino

Valentina Voltolini , consorzio vini trentini

Davide Semenzato, Rotari

Luca Palombelli di Villa Corniole

Nerina di Nunzio per La Vis

I vini presenti durante la serata: Trentodoc AlpeRegis Rotari Extra Brut Millesimato 2008, Trentodoc Ferrari Perlè 2007, Trentino DOC Muller Thurgau Petramontis 2012, Teroldego Rotaliano DOC Maso Scari 2010 e IGT Vigneti delle Dolomiti Vendemmia Tardiva Mandolaia 2010 La Vis.

Tutti sul palco

Arrivederci al 2014