

# I masterchef per lor e alluvionati

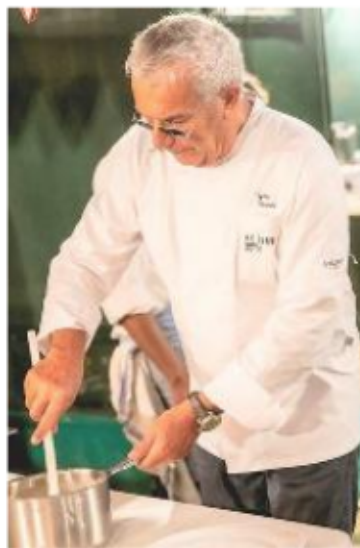
## Una parata di 51 stelle ai fornelli nella cucina del Grand Hotel

Domani sera al Da Vinci di Cesenatico cena benefica per potenziare i servizi ai malati oncologici Bruno Barbieri e Igles Corelli hanno radunato la storica brigata del ristorante Trigabolo di Argenta

**Un mito** della ristorazione rivive per una serata a scopo benefico. A trent'anni di distanza torna a risplendere, solo per una notte, uno dei nomi più mitologici della ristorazione italiana, il «Trigabolo», locale di Argenta con tre stelle Michelin che vantava, nella brigata di cucina, nomi che hanno poi fatto la storia della cucina come Igles Corelli e Bruno Barbieri. È una brigata che era considerata una rock band per l'incredibile capacità di sovvertire le regole che, fino a quel momento, erano state osservate a tavola. L'appuntamento è domani sera al Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico, dove gli chef Corelli e Barbieri hanno deciso di «rimettere insieme la banda», un team da 51 stelle Michelin complessive. Lo faranno per solidarietà, con una «Reunion Trigabolo» finalizzata a sostenere lo Ior, l'Istituto oncologico romagnolo. Tutto il ricavato sarà utilizzato per potenziare i servizi gratuiti al malato oncologico in un periodo in cui la richiesta di assistenza, a causa dei danni provocati dall'alluvione, è decisamente aumentata. In particolare l'accompagnamento del paziente dal domici-



Bruno Barbieri e Igles Corelli domani sera protagonisti al Grand Hotel Da Vinci



lio ai luoghi di cura, con tante auto messe fuori uso dal fango, risulta fondamentale affinché le persone che devono sottoporsi a trattamenti ed esami possano continuare a curarsi. Fabrizio Miserocchi, direttore generale Ior, spiega l'importanza di avere un sostegno: «All'indomani dell'alluvione che ha colpito il nostro territorio, ci siamo resi conto che, tra le persone colpite dal disastro, c'erano anche dei malati

oncologici e le loro famiglie. Il centralino del nostro servizio d'accompagnamento, per esempio, ha ricevuto molte chiamate da persone che non riuscivano a mettere in moto l'auto o che avevano difficoltà a spostarsi. Per questo abbiamo messo in piedi nel più breve tempo possibile una «task force» di volontari, che devo dire hanno risposto in maniera come sempre incredibile, rendendosi disponibi-

li per turni extra, e aumentato la nostra «flotta» di navette, affinché nessun paziente fosse lasciato indietro. Saltare esami e terapie potrebbe infatti essere davvero deleterio in un percorso di cura tanto lungo e delicato».

**La cena** esclusiva è proposta al costo di 200 euro a persona e su internet digitando <https://shop.ior-romagna.it/cena-reunion-trigabolo.html> è possibile avere tutte le informazioni e prenotare. Dopo un aperitivo a base di grandi eccellenze italiane, la serata comincerà con un budino di cipolla con salsa di fegato grasso d'oca, zenzero e coriandolo; a seguire il primo, con medaglie di faraona con salsa di Parmigiano e listarelle croccanti di culatello. La terza «opera d'arte» sarà un grande classico del celeberrimo ristorante di Argenta, il germano reale, farcito di anguilla cotta alla brace con salsa peperata e papavero rosso al forno. Il viaggio gastronomico si concluderà con bigné fritti caramellati in salsa di agrumi. Ciascuna portata sarà abbinata a vini eccellenti, mentre al termine della cena sarà servito Caffè Orlandi Passione e Baldo Gin Tonic e Gin Fizz.

**Giacomo Mascellani**