

Padova, 16 dicembre 2020

COMUNICATO STAMPA 168/2000

CHEF IN RELAZIONE – CUCINE ECONOMICHE POPOLARI

Le ricette degli chef amici delle Cucine economiche in un libro: occasione per sostenere un pasto e l'attività delle CEP

Undici rinomati chef padovani; ventisette ricette dal primo al dessert; un'occasione per imparare a mettere insieme piatti d'eccellenza con ingredienti semplici e anche di recupero; amicizie nate tra i fornelli della Cucine economiche popolari di Padova; solidarietà; condivisione e la pregiata edizione Acelum dell'Asolana Group di Treviso.

Sono questi gli "ingredienti" di un volume molto particolare "***Chef in relazione – Cucine economiche popolari***", che viene proposto come occasione per sostenere l'attività delle Cucine, ma anche un pasto solidale a una persona meno fortunata, e nello stesso tempo rinsaldare la relazione nata con questi chef del Padovano che nell'ultimo anno, e anche in pieno lockdown, hanno messo a disposizione tempo, competenza, professionalità e creatività per quanti alle Cucine economiche popolari si rivolgono ogni giorno per un momento di ristoro.

Un volume di ricette che vede le firme di **Matteo Toniolo** (Gingergi); **Genovica Damoc** (Cucine economiche popolari); **Stefano Agostini** (1994); **Giacomo Allegra** (Il Console); **Alessio Magrini** (Enotavola Da Pino); **Andrea Valentinetti** (Radici); **Giuliano Lionello** (Al Pirio); **Patrizia Rubin** (Nero di seppia); **Luca Tomasicchio** (Tola Rasa); **Claudia Margagliotti** (pastry chef); **Guido Zandonà** (Ciokkolatte).

Ricette che toccano la tradizione padovana o propongono curiose interpretazioni o, ancora, recuperano assonanze con tradizione oltreconfine. Si va dalla zuppa di cavoletti di Bruxelles e patate con melagrana agli gnocchetti di patate allo zafferano e filetti di alici, passando anche per la *ciorba de vacuta* e la *sopa de tripe e riso*... ma non manca lo sformato d'uovo e pane raffermo gratinato al forno o ancora l'humus di baccelli di piselli fino al più tradizionale *polastro in*

tecia... e per i dolci c'è da sbizzarrirsi tre le varianti di torte con pane raffermo, i budini, le macedonie o le svariate creme che possono concludere un pasto con allegria. E tante altre gustose proposte.

Chef in relazione è un volume di "relazione e di relazioni" come dice lo stesso titolo, che vede la partecipazione dell'**Appe** (Associazione provinciale pubblici esercizi), felice di affermare che: *«una "buona ristorazione" diventa "ristorazione buona", una ristorazione che fa del bene, non soltanto al corpo, ma anche allo spirito. Una di quelle occasioni in cui si unisce il piacere della buona tavola alla possibilità di compiere un'azione a sostegno di una realtà, quella delle cucine popolari, che tanto contribuisce a rendere Padova una città simbolo del volontariato e della solidarietà».*

Un volume che vede il sostegno di un editore come **Acelum di Asolana Group** che ha permesso di pubblicare un'opera di qualità e prestigiosa, abbattendo i costi.

Un volume con cui, spiega la direttrice delle Cucine economiche popolari **suor Albina Zandonà**, «vogliamo portare avanti un discorso contro lo spreco» e sottolineare che *«il cibo è un canale di messaggio, di rigenerazione, diventa un canale per fare discorsi di grande valore umano: come non spreco nulla del cibo, non butto nulla di me ma mi rigenero».*

Un volume per conoscere il mondo di generosità, ma anche la squadra variegata di professionisti che operano o sostengono le Cucine economiche popolari e per ricordare, come fa con brillante efficacia **don Lucio Guizzo** nella prefazione, che anche tutta la storia di Gesù e della Salvezza trova riferimenti quotidiani nel cibo.

Infine, ma non ultimo: un volume dedicato *«a Stefania Omboni che nel 1882 ha dato inizio alla prima Cucina di Padova e a tutti quelli che portano avanti al sua opera»* e che potrà essere un regalo di Natale solidale che può essere richiesto – con un'offerta responsabile che andrà a garantire un pasto a una persona in difficoltà e a sostenere l'attività delle **Cucine economiche popolari** – direttamente alla Cucine economiche negli orari 8.00 - 10.30 e 15 - 17.30, oppure alla **Libreria San Paolo Gregoriana** di via Vandelli 8 a Padova, a partire da sabato 19 dicembre 2020. Altri punti di distribuzione saranno aggiornati man mano sul profilo face book delle Cucine economiche popolari di Padova.