



Emporio Caritas
la solidarietà spesa bene

Quattro Chef per un Emporio



IN COLLABORAZIONE CON



Comune di Roma



IL BORRO



SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860



MONTRESOR
nella storia del vino



Associazione Italiana Sommelier Roma



Istituto Alberghiero Vespucci - Roma



Amenamenti Impianti Grand Cucine A.C.G.C. S.r.l.



LO SPECIALISTA DI IMPIANTI
PER LA RISTORAZIONE



containe climatizzate
climatizzatori wine cooling



Centro Arredamenti Forniture srl



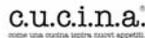
CAMPANIA PER LA LEGALITÀ



interpreti traduttori
consorzio



Tuttoghiaccio.com



moda tutta italiana sigillata igienica appoggiate.



MODICA (RG)

Gli Chef

APERITIVO

ALESSANDRO CIRCIELLO - F.I.C.

La Federazione Italiana Cuochi apre la serata con Alessandro Circiello, responsabile della Sezione Giovani, consulente e chef di Rai Due.
www.alessandrocirciello.com

ANTIPASTO

FILIPPO LA MANTIA

Non solo cuoco, ma personaggio a tutto tondo. Da fotoreporter di cronaca nera, nella Palermo degli anni di piombo, a “cuoco-seduttore” come raccontato nel film *“Tutte le donne della mia vita”*. Per noi cucinerà il più siciliano degli antipasti, la caponata.
www.filippolamantia.com

PRIMO

ANTONELLO COLONNA

Trasformare i prodotti semplici della campagna romana in valori e simboli dell'eccellenza gastronomica: nessuno forse è stato bravo come Lui. Il suo “cacio e pepe” ha girato il mondo, qui si replica con un altro fantastico primo piatto. www.antonellocolonna.it

SECONDO

ANGELO TROIANI

Da quasi venti anni il “Convivio” è sinonimo di cucina di classe, moderna e attenta alle migliori materie prime. È grande ricercatore di quei sapori che dal mare ai monti rappresentano il meglio delle varie cucine regionali dell'Italia centrale.
www.ilconviviotroiani.com

DOLCE

HEINZ BECK

Tra gli chef più famosi del mondo, tre stelle Michelin (unico ristorante della capitale!). Gran finale, semplice ma goloso, un'elegante composizione all'aroma di caffè. www.heinzbeck.com



APERITIVO

Piccola pasticceria salata

Maximum Brut, FERRARI

ANTIPASTO

Caponata di melanzane con cioccolato di Modica

Pietracalda 2007,

FEUDI DI SAN GREGORIO

PRIMO

Cappello di maialino e finocchiella con lacca di mostarda in zuppa di topinambur e croccante di arachidi

Lugana Gran Guardia, MONTRESOR

SECONDO

Coscia di pollo speziata nel barattolo con funghi, patate e verdure.

Il Borro 2005, TENUTA IL BORRO

DOLCE

Mousse al caffè e gelato al latte ridotto

Ben Ryè Passito di Pantelleria,

DONNAFUGATA

PER CONCLUDERE

Piccola pasticceria

Grappa Solera di Solera, SEGNANA

Caffè PINCI

Acqua minerale FILETTE

SI RINGRAZIA:

On. Gianni Alemanno
Comune di Roma

Lorenza Vitali
Luigi Cremona
Witaly

Chef Filippo La Mantia
Chef Antonello Colonna
Chef Angelo Troiani
Chef Heinz Beck

Alessandro Circiello
Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.)

Franco Ricci
Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.)

Prof.ssa Roberta Morgantini
Prof. Natale Liguori
Gli alunni dell'Istituto Professionale
Servizi Alberghieri - Vespucci
Via C. Facchinetti, 42 - Roma

*Un particolare ringraziamento
alla madrina della serata*
Maria Giovanna Elmi

*L'Associazione Amici della Caritas
di Roma e la Caritas Diocesana di Roma
ringraziano tutti coloro che hanno
permesso la realizzazione dell'evento.*

