



Comunicato stampa

La Porta Restaurant e Azione contro la Fame insieme per una cena a 6 mani in nome della solidarietà

Bologna, 6 dicembre 2021 - La ristorazione di qualità incontra il mondo della solidarietà in una serata dove **gusto e attenzione per chi è meno fortunato vanno a braccetto**. Sarà una vera e propria cena contro la fame l'evento che, organizzato in collaborazione con **Azione contro la Fame - network internazionale con sede a Parigi** - vedrà riunirsi la sera di **lunedì 6 dicembre nella splendida cornice de La Porta Restaurant tre grandi protagonisti dell'alta cucina italiana**, pronti a dare vita ad una cena a sei mani per raccogliere fondi a sostegno di chi non riesce nemmeno a mettere in tavola un pasto intero al giorno. Per l'occasione, accanto a **Lorenzo Venturelli e Andrea Vaccari**, gli chef di casa, ai fornelli si metteranno direttamente da Milano altri due pezzi da novanta del calibro di **Claudio Sadler, chef stellato Michelin del Ristorante Sadler, e Cesare Battisti, chef-patron del Ristorante Ratanà**, dando vita ad una serata che si preannuncia davvero indimenticabile.

Il progetto Ristoranti contro la Fame

Un evento, questo, che va ad incastonarsi nel più ampio contesto di Ristoranti contro la Fame, la rassegna giunta alla settima edizione che vede oltre 100 locali in tutta Italia, oltre a decine di eventi territoriali con road trip promossi da chef e ristoratori, scendere in campo per sensibilizzare la propria clientela sul tema della lotta alla fame e della diffusa malnutrizione infantile in diverse parti del mondo. Nel corso di questa edizione, che rientra nell'ambito dell'iniziativa di sensibilizzazione **“Mai più Fame”**, i clienti, all'interno dei ristoranti, potranno donare, fino al 31 dicembre, due euro con l'acquisto di un **“piatto solidale”**, 50 centesimi scegliendo una **“pizza solidale”** e altrettanti consumando una bottiglia d'acqua.

I dati della fame nel mondo

Premesso che secondo il rapporto pubblicato dalla FAO sono 811 milioni le persone che soffrono la fame a causa di guerre, cambiamenti climatici e disuguaglianze, saranno **quattro le attività sul campo che saranno sostenute attraverso l'iniziativa**. In Sahel l'organizzazione sosterrà ancora l'intelligenza artificiale per contrastare i cambiamenti climatici con un progetto innovativo che combina le immagini satellitari e i dati raccolti dai pastori per monitorare la siccità e guidare gli allevatori verso pascoli migliori; in India, Azione contro la Fame darà seguito alla realizzazione degli **“orti giardino”**, pensati per liberare i più vulnerabili dall'insicurezza alimentare, proiettandoli verso l'autosufficienza; in Libano, il network si occuperà del sostentamento delle comunità di rifugiati con l'obiettivo di migliorare le loro condizioni socioeconomiche con l'accesso ai beni di prima necessità.

Un progetto per gli italiani in difficoltà

Ma la fame non si trova solamente in terre lontane. Il **progetto promosso in Italia, “Dall’emergenza all’autonomia”, consiste in una attività “pilota”** che, in un momento di emergenza economica e sociale, mira a contrastare l’insicurezza alimentare nel nostro Paese. L’intervento, nella sua prima fase, coinvolgerà 50 famiglie vulnerabili della periferia di Milano, per un totale di 250 persone, già nel 2022. **Anche in Italia, pur con forme diverse, molte persone vivono una condizione di insicurezza alimentare (5,6 milioni nel in povertà assoluta, Istat).** Tre i cardini del progetto: un contributo alla spesa settimanale, per fornire un supporto nutrizionale immediato; la promozione di un’educazione alimentare allo scopo di favorire tra i beneficiari l’adozione di una dieta sana ed equilibrata; la formazione per migliorare le capacità personali, sociali e professionali utili per favorire l’autonomia e, così, la sicurezza alimentare a lungo termine. Il programma riserverà una particolare attenzione alle famiglie con due o più figli (soprattutto con bambini con età inferiore ai 5 anni), con donne in gravidanza o neomamme, con genitori disoccupati o impegnati in lavori occasionali.

La serata del 6 dicembre

La serata del 6 dicembre sarà pertanto emblematica di una delle **parole chiave** su cui La Porta basa la propria filosofia di comunicazione, ovvero **“l’empatia”**, che assieme a **“i luoghi”, “la ricerca”, “l’esperienza”, “l’eleganza”, “la cura” e “la passione”** va a comporre il *mood* **“un senso di ristorazione”**, inteso come dare un senso a tutto ciò che viene fatto nel locale.

IL MENU DELLA SERATA

A dir poco sontuoso il menu dal costo di 110 euro a persona, inclusi i vini serviti dai sommelier della delegazione FISAR di Bologna e che includerà:

ENTRÉE

Mondeghili alla milanese con salsa tartara senapata (Chef Cesare Battisti)

Risotto alla milanese da passeggio con crema di Grana Padano (Chef Claudio Sadler)

Polenta bianco perla, anguilla delle valli con teriyaki al mosto d’uva e kale (Chef Lorenzo Venturelli)

ANTIPASTO

Luccioperca affumicato, rapa rossa in carpaccio, maionese al rafano, cracker ai semi di lino ed erba amara (Chef Cesare Battisti)

PRIMI

Cannelloni di baccalà mantecato con spinaci, zafferano e peperone crusco (Chef Claudio Sadler)

Cappellacci di zucca violina, speck d’anatra, cacio ricotta e aceto balsamico invecchiato 12 anni (Chef Lorenzo Venturelli)

SECONDO

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa di funghi trombetta e crema di patate affumicate (Chef Claudio Sadler)

DESSERT

Morbido di ricotta di pecora, mirtillo nero di Sestola e sablè Breton Chef Andrea Vaccari

VINI IN ABBINAMENTO

Veuve Ambal, Cremant de Bourgogne Grande Cuvée Blanc Brut

Lodi-Corazza, Zigant

Poppohof, Moscato giallo secco

Tenute del Cerro, Vino Nobile di Montepulciano DOCG “Antica Chiusina”

Zeni, Moscato rosa bio

Sicuri **protagonisti della cena** saranno i **vini delle Tenute del Cerro**, che in cinque diverse tenute sparse tra la Toscana e l'Umbria produce eccellenti etichette di Brunello di Montalcino, Sagrantino di Montefalco, Vino Nobile di Montepulciano, oltre ai vini della Val di Cornia e al tipico olio EVO.

Una parte del ricavato della serata, cui prenderà parte anche Daniele Maio, corporate fundraiser di Azione contro la Fame, **sarà devoluto all'organizzazione**. Inoltre **fino al 31 dicembre La Porta continuerà a devolvere al progetto 2 euro per ogni menu solidale** (menu della tradizione <https://www.laportadibologna.it/il-menu/>) e **50 centesimi ogni bottiglia d'acqua ordinata**.

LA PORTA RESTAURANT

Un nome che racconta una città in perpetuo divenire: La Porta Restaurant si configura come un **passaggio moderno che punta verso un ambiente internazionale**. Il locale, infatti, si trova nella zona fieristica del capoluogo emiliano, in prossimità di Porta Europa, la tredicesima porta all'ombra delle due torri. Il management del locale crede fortemente nella multiculturalità e nell'unione di usanze diverse come mezzo per raggiungere una maggiore completezza sia in cucina che in sala. Lo staff, infatti, è composto da giovani professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia e del mondo: ogni regione italiana trova rappresentanza presso **La Porta Restaurant, una storia di integrazione e inclusione che racconta gli ideali perseguiti dal locale**. La cucina tradizionale - con un immancabile tocco gourmet - è al centro dell'offerta così come la **ricerca sul territorio delle materie prime adatte ad ogni piatto** e il conseguente **studio delle peculiarità e degli accostamenti fra ingredienti**.

All'attenzione riposta in cucina, si affianca quella impiegata nella **selezione delle etichette presenti nella carta dei vini**: oltre 300 nomi custoditi nella preziosa cantina a vista. Una realtà composta prevalentemente da un **gruppo di giovani professionisti formati presso l'Alma di Colorno, la scuola internazionale di cucina italiana e alta formazione per l'ospitalità fondata dal maestro Gualtiero Marchesi**. In questo contesto, tutti i ragazzi hanno sposato la filosofia del maestro facendo esperienza concreta in cucina, studiando e lavorando sodo per raggiungere gli obiettivi prefissati.

A La Porta si punta infatti a fare proprio un approccio curioso al mondo della cucina e delle materie prime che le gravitano attorno, un concetto che diventa ricerca costante sul prodotto. Non ci si limita, quindi, alla preparazione del piatto, ma **si cerca di portare a termine un'analisi dell'elemento che c'è a monte della pietanza finita**. Un obiettivo sicuramente ambizioso ma perfettamente centrato grazie alla **maestria dello Chef Lorenzo Venturelli** (che, oltre al diploma all'Alma di Gualtiero Marchesi, vanta un'esperienza al Don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi alla corte di Ernesto Iaccarino; e una formazione prima come secondo di Raffaele Liuzzi alla sua Locanda di Cattolica e poi dei fratelli Barsotti nell'omonima Enoteca di Marzabotto), alla professionalità solida ed efficace del **pasticcere Andrea Vaccari, e all'accoglienza attenta e discreta di Federica**. Da oltre un anno inoltre La Porta Restaurant ha voluto catalogare la propria comunicazione in **sette parole chiave: i luoghi, la ricerca, l'esperienza, l'eleganza, l'empatia, la cura, la passione**. Parole che vengono racchiuse nel mood **"La Porta Restaurant, un senso di ristorazione"**, inteso come dare un senso a tutto ciò che riguarda il locale: **dalla gestione verde del personale, alla ricerca sui prodotti, al luogo come comunità di riferimento, ad iniziative a favore di altri come quelle organizzate assieme ad Azione contro la Fame, di cui sono ambasciatori da cinque anni, e quelle a favore di Miksy, una start up di Camerino composta di sole donne**.

In particolare, per ciò che riguarda le **materie prime lavorate in cucina**, La Porta Restaurant tende a preferire opzioni che prestano maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale: scegliendo, per esempio, un **salmone di qualità proveniente dal Trentino o dall'Appennino tosco-emiliano** - più precisamente dal Corno alle scale - in modo da mantenere un minore impatto ambientale ed evitare la dispersione di risorse che si avrebbe optando per un pesce proveniente dall'estero. Infine,

seguendo l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile presentata dall'ONU, **La Porta Restaurant tutela l'acqua, vera e propria fonte di vita che va protetta e valorizzata**, tanto che il team di La Porta Restaurant fra le proprie fila conta **due idrosommelier (Vincenzo e Nicole)**, in grado di abbinare alla perfezione le caratteristiche particolari dell'acqua ai singoli elementi dei quali si compone il piatto finale.

Dulcis in fundo, in un mondo che si muove sempre più velocemente verso un futuro all'insegna della sostenibilità energetica, lo staff di La Porta Restaurant ha posto in essere una **collaborazione con il colosso dell'automotive, Porsche Italia**, che ha disposto una **colonnina di ricarica** per veicoli alimentati ad energia elettrica proprio nello spazio adiacente al ristorante. I clienti, così, hanno la possibilità di ricaricare la propria auto elettrica direttamente in loco.

GLI CHEF OSPITI

Claudio Sadler è sinonimo di solidità: non che si tratti di un conservatore in senso stretto, etichetta che va stretta alla sua voglia di fare; ma di un purista e di un innovatore prudente, questo sì. Sadler è milanese per nascita e per passione, sebbene il suo cognome arrivi dal Trentino e sua mamma dal Friuli. Tanto che per lui è più che naturale praticare una cucina italiana in senso lato, che rimescola le regioni a colpi di brodetti alla livornese e ossobuchi alla milanese, bagnetti gialli alla piemontese e bottaggi di verza estrapolati dalla gloriosa cassoëula. La prima stella Michelin arriva nel 1992 quando è all'Osteria di Porta Cicca, una piccola trattoria sull'altro naviglio, la seconda nel 2002 nel nuovo ristorante aperto nel 1996 in via Conchetta. L'attuale ristorante in via Ascanio Sforza è in sintonia con le caratteristiche dei locali internazionali, che valorizzano gli ambienti. Una seconda giovinezza, che nel piatto porta freschezza, golosità e colori vivaci, a volte ridimensionando la tecnica.

Nel 2009 **Cesare Battisti**, dopo aver gestito per molti anni insegne storiche della tradizione milanese, dà vita al Ratanà. Ratanà si trova all'interno di un edificio storico dei primi del novecento, sede della Fondazione Riccardo Catella, in quello che è diventato l'avveniristico quartiere Garibaldi/Porta Nuova, all'interno del parco Biblioteca degli Alberi. Un'osteria moderna, forse una delle prime in Italia, concepita per fare la differenza, rompendo il gap tra trattorie tradizionali e ristoranti stellati e per dare un contributo allo sviluppo di una cultura gastronomica sostenibile, senza mettere in secondo piano il gusto, il valore umano e i propri ospiti. La sua cucina riflette la filosofia e l'idea precisa di Cesare e del suo staff del ruolo della ristorazione nella società, secondo quello che definisce "il Sistema Ratanà", l'identità stessa del locale, che oggi rappresenta un vero e proprio insieme di valori condivisi. La cucina del Ratanà è ispirata alla tradizione e vuole essere rappresentazione della gastronomia milanese di ieri e di oggi. E' contemporanea, nella combinazioni di sapori, gusti e tecniche che permettono di alleggerire, diversificare e sperimentare, realizzando piatti solo all'apparenza semplici.

CON PREGHIERA DI PUBBLICAZIONE

Dott.ssa Federica Pagliarone

Giornalista / Communication Manager

Food / Travel / Medical / Luxury

Mobile: [+ 39 348.8705939](tel:+393488705939)

Email: fpagliarone@gmail.com

LinkedIn: [Federica Pagliarone](#)

ufficio stampa
im **PRESS** ioni