

Chef Davide Oldani chiude le charity dinner 2019 di San Patrignano a Rimini

Eventi - 04 novembre 2019 - 14:37



Sarà Davide Oldani lo chef protagonista dell'ultima charity dinner di San Patrignano a Rimini. Domenica 17 novembre si misurerà con le oltre mille persone presenti nella grande sala da pranzo della comunità guidando la brigata della cucina di San Patrignano nella sfida di soddisfare il palato dei tanti commensali.

Oldani è l'ideatore della cucina POP, che ha i suoi fondamenti nell'alta qualità e accessibilità, e guida dal 2003 il suo ristorante, il "D'O, a Cornaredo" in provincia di Milano. Le sue esperienze precedenti lo avevano visto a fianco di mostri sacri della cucina, quali Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé.

A breve il suo ritorno in comunità, realtà che ha avuto modo già in passato di apprezzare. «Conosco San Patrignano da un po' di anni e seguo con attenzione il bene, il buono e il bello che sta facendo e so bene quanto la famiglia Moratti si sta impegnando al fianco di questa realtà – spiega lo stesso chef – Ho aderito subito all'idea di questa cena per rendermi utile alla causa. Apprezzo il metodo di recupero della comunità, fatto di regole semplice e precise che sono alla base di ogni buona famiglia, come l'importanza del mangiare tutti assieme, e i valori che cerca di trasmettere ai suoi ragazzi. E trovo di grande valore l'impegno della comunità nell'insegnare ad ogni ragazzo una professione».

Per i ragazzi della cucina sarà davvero affascinante collaborare con uno degli chef italiani maggiormente riconosciuti. Per Oldani sarà una sfida interessante quella di guidare una brigata così numerosa: «Mi aspetto di trovare tanti sorrisi e grande armonia, cose che fanno la differenza fra una buona cucina ed una meno buona. Ma conoscendo l'ambiente, non ho dubbi che troverò questa situazione».

Al fianco di Oldani, a curare il dessert, la pastry chef Silvia Federica Boldetti, già eletta Pastry Queen 2016 e autrice del libro di cucina per bambini "Silvia e Beppe".

Questo il menù della serata:
Antipasto

Mille foglie di zucca, radicchio e mucchino di San Patrignano

Primo

Cannelloni dorati, ceci, patate e panna acida

Secondo

Lombo, guanciaie, erbe aromatiche, bietole e mele

Dessert

Cuore Ruby

Vini in abbinamento

Per partecipare alla cena donazione minima 85 euro per gli adulti, 30 euro per i ragazzi dai 13 ai 18 anni. Partecipazione libera per i bambini fino ai 12 anni. Iscrizioni [on line all'indirizzo](#) oppure events@sanpatrignano.org o 0541-362388

Le erogazioni liberali saranno destinate al sostegno del fabbisogno alimentare annuale dei 1300 ragazzi attualmente impegnati nel percorso di recupero all'interno della comunità San Patrignano che da sempre è gratuita per gli ospiti e le loro famiglie.