

COMUNICATO STAMPA

**Davide Oldani e Andrea Berton  
si sfidano allo show cooking di San Patrignano**

*Quinto appuntamento con il fuori EXPO di San Patrignano il 10 settembre  
all'Iper di Piazza Portello a Milano*

**MILANO.** Due squadre, due chef stellati, due cucine, otto allievi cuochi, un unico maestro. Sono questi gli ingredienti dello show cooking in programma per il **10 settembre** alle 18.30 a **Milano in Piazza Portello** (zona V.le Certosa – P.le Accursio). Presenta lo show il “gastronauta” e conduttore radiofonico **Davide Paolini**: protagonisti, **Andrea Berton** da una parte e **Davide Oldani** dall'altra. A capo di due differenti squadre composte da ragazzi di San Patrignano i due chef si sfideranno sotto gli occhi di **Gualtiero Marchesi**, monumento vivente della cucina italiana. Entrambi gli chef furono allievi di Marchesi e gli renderanno omaggio attraverso lo show culinario che li vedrà riproporre proprio due delle ricette originali più rappresentative della cucina marchesiana, il “riso e oro”, un risotto allo zafferano con foglia oro commestibile e il “raviolo aperto”, lo storico piatto a base di pasta fresca, capesante e sogliola.

La preparazione dei due piatti avverrà in diretta e sarà giudicata dal “Maestro” che decreterà la squadra vincitrice. Per l'occasione la brigata di cucina sarà composta da ragazzi che a San Patrignano hanno ritrovato se stessi e l'amore per la vita anche attraverso il sogno di diventare chef.

L'iniziativa resa possibile grazie al supporto e alla collaborazione di “**Iper - La grande i**”, rientra nell'ambito del ciclo ideato da San Patrignano, “Storie di vita e di cibo”. **San Patrignano** da sempre guarda al mondo dell'enogastronomia come importante strumento di recupero, formazione ed emancipazione.

“Il percorso di recupero è finalizzato anche alla scoperta delle passioni personali – sottolinea Laura Rossi del comitato sociale di San Patrignano - la comunità è un luogo in cui i ragazzi possono mettersi davvero alla prova dopo aver ricevuto una preparazione completa. Lo dimostrano le strutture di ristorazione aperte al pubblico e gestite dai ragazzi stessi dove lo staff del ristorante è composto da molti giovani della comunità che hanno l'opportunità di perfezionarsi aiuto cuochi e camerieri di sala”.

“Storie di cibo e di vita” nasce come progetto a più voci per indagare il tema dell'EXPO “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”. Sei appuntamenti, sostenuti dalla **Fondazione banca del Monte di Lombardia**, concepiti sotto l'egida di **Squisito!**: ieri manifestazione ideata dalla Comunità e anticipatrice rispetto alla dilagante passione per il cibo, oggi di ritorno nella nuova declinazione di **marchio di qualità** e sinonimo di passioni condivise per la buona cucina con una spiccata valenza sociale. Con questo ciclo d'incontri San Patrignano intende dare la propria impronta alla riflessione sui temi EXPO proponendo occasioni di confronto e dibattito, opportunità di condivisione di idee e stili di vita, esperienze sensoriali ed educative.

Tutti gli eventi, a ingresso gratuito, sono organizzati dai ragazzi di San Patrignano che si occupano di ideare e pianificare nel dettaglio i singoli eventi. L'iniziativa è abbinata alla promozione dei prodotti provenienti dai laboratori di formazione della comunità che saranno disponibili in degustazione tra cui salumi, formaggi e vini.

In abbinamento al ciclo “Storie di cibo e di vita” anche un kit “limited edition” la cui vendita contribuirà al sostegno di San Patrignano, che da sempre opera a titolo completamente gratuito.

### **San Patrignano**

San Patrignano è una casa, una grande famiglia che offre aiuto a giovani con problemi di tossicodipendenza. Fondata da Vincenzo Muccioli nel 1978, ha accolto oltre 25.000 persone donando loro una casa, assistenza sanitaria, e legale, possibilità di studiare e imparare un lavoro, cambiando vita e rientrando a pieno titolo nella società. Il tutto gratuitamente, senza oneri né per lo Stato né per le famiglie. A San Patrignano sono attualmente presenti 1322 ragazzi, è un modello di impresa sociale, conquistato con dura dedizione, con sacrificio personale e con tanta volontà da migliaia di ragazzi che lì hanno ritrovato dignità e rispetto per se stessi. San Patrignano crea per ogni ragazzo l'opportunità di scegliere, tra diverse possibilità di formazione, la più vicina alle proprie attitudini. Il percorso di recupero della propria dignità, infatti, passa anche attraverso il riconoscimento del valore della bellezza e della qualità come espressioni dell'impegno profuso.

***Davide Oldani***, ideatore della cucina pop - alta qualità e accessibilità - ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano fra i grandi chef della cucina italiana. Le esperienze precedenti l'apertura del D'O, lo avevano visto a fianco di **Gualtiero Marchesi**, **Albert Roux**, **Alain Ducasse**, **Pierre Hermé**. Nel dicembre 2008 ha ricevuto l'Ambrogino d'oro dal Comune di Milano. Nel maggio 2014 ha visto nascere il **Davide Oldani Café** – nella nuova Piazza del lusso in un'area dell'Aeroporto di Malpensa a Milano.

**Andrea Berton** inizia la sua avventura in cucina a Milano nel 1989 nella brigata di Gualtiero Marchesi in Via Bonvesin della Riva. La sua formazione prosegue nei migliori ristoranti del mondo: prima da Mossiman's a Londra, poi all'Enoteca Pinchiorri a Firenze, e infine al Louis XV di Montecarlo sotto la guida di Alain Ducasse. Nel 2005 inizia la collaborazione con il Ristorante di Piazza della Scala dove ottiene numerosi riconoscimenti quali la prima stella Michelin nel 2008 e la seconda nel 2009, le tre Forchette dal Gambero Rosso nel 2010 e tre Cappelli nella guida dell'Espresso nel 2011. Con un gruppo di soci a settembre 2012 apre Pisacco Ristorante e Bar, e, nel luglio 2013, DRY Cocktail&Pizza. Il ritorno alla “sua” cucina avviene con l'apertura del Ristorante Berton dove lo Chef presenta “piatti moderni” con una valorizzazione degli ingredienti di base, e la rivelazione di alcuni ingredienti poco conosciuti.

### **L'ufficio stampa**

0541-362111