

Link: <http://www.freenovara.it/cronaca/medio-novarese/serata-lions-club-host>

Chi Siamo Pubblicità



Est-Ticino | Piemonte | Piemonte | Piemonte | Piemonte | Piemonte | Piemonte | Piemonte | Cronaca | Politica | Economia e Lavoro | Cultura e Spettacolo | Sport e Tempo Libero | Aziende | Scuola

Freenovara > Cronaca > Medio-Novarese

Serata Lions Club Host

Share |

ARTICOLO | MARZO 28, 2022 - 8:18AM



Borgomanero - Giovedì 24 marzo, serata gourmet del Lions Club Borgomanero Host presso il ristorante "da Paniga". Titolo: "Tortello agli asparagi o Margherita alla parmigiana?". Sulla tavola, al centro della sala, il cuoco Gianluca Giromini, ha impiattato tre proposte "stellate" realizzate con i prodotti del raviolificio Fontaneto. Marco Calzone, direttore dello stabilimento, ha illustrato la mission dell'azienda, sempre impegnata

nell'adottare soluzioni innovative a vantaggio di una produzione artigianale, ma sempre più di alta qualità. Nello spirito lionistico del "we serve", la serata è stata caratterizzata anche da un'iniziativa benefica. Gianluca Giromini, "maestro di cucina della Banda Biscotti" presso la Casa Circondariale di Verbania, per dodici anni ha insegnato l'arte della pasticceria ai detenuti desiderosi di costruirsi un futuro diverso e di apprendere una nuova professionalità. Giromini ha parlato a lungo della sua esperienza, dagli esordi in un piccolo spazio con 12 allievi, sino ad arrivare alla realizzazioni di biscotti che vengono commercializzati in Italia e anche all'estero. Baci di dama, lingue di gatto, frollini... dolci speciali realizzati con grande passione. Giromini, quale esempio di resilienza, ha raccontato la storia personale di un detenuto extracomunitario che, tornato al suo paese, vi ha aperto una pasticceria. "L'obiettivo didattico della scuola di cucina del carcere, consisteva - ha detto - nell'insegnare ai detenuti un lavoro in cui credere e a cui dedicarsi con lo scopo di dare loro una nuova identità professionale e una chance di riscatto".

La specialità della Banda Biscotti è il biscotto Damotto, realizzato con burro di Crodo, ingredienti scelti e soprattutto "bio".

Igor, 3 giorni di Champions League I match in diretta su Sky Sport!

Igor, ripresi ieri gli allenamenti in vista della sfida a Casalmaggiore

"Confartigianato Fidi Piemonte" si è trasformato in "Confartigianato Fidi Piemonte e Nord Ovest s.c.p.a."

100 giorni in Regione Piemonte

1° CAMPO SCUOLA REGIONALE SOCCORSI SPECIALI

Persone

Aldo Spagnoli

Fabio di Domizio

CONTATTI | REDAZIONE | PUBBLICITÀ | PARTNERS |

Privacy Policy

©2011 FreeNovara - Autorizzazione del Tribunale di Novara, nr 504 del 17 febbraio 2011. Redazione: via Guerrazzi 18 Treocate (No)

Google+