

MEETING **Lions Club** Borgomanero Host

# Tortello o Margherita?

Serata gourmet al ristorante "Da Paniga" in occasione dell'ultimo meeting del **Lions Club** Borgomanero Host sul tema "Tortello agli asparagi o Margherita alla parmigiana?". L'ospite, Gianluca Giromini, affermato cuoco 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. 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 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 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 Dامتو, realizzato con burro di Crodo, ingredienti scelti e soprattutto "bio". **Nella foto**, da sinistra lo chef Gianluca Giromini, la Presidente Lions Anna Tinivella e Marco Calzone del Raviolificio Fontaneto.

• c.p.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9612

