

LIONS CLUB

Gianluca Giromini: Tortello agli asparagi o Margherita alla parmigiana?

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 missione dell’azienda, sempre impegnata nell’adottare soluzioni innovative a vantaggio di una produzione artigianale, sempre più di alta qualità. 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 professiona-



DA SINISTRA GIANLUCA GIROMINI, CHEF, ANNA TINIVELLA, PRESIDENTE LIONS, E MARCO CALZONE DEL RAVIOLIFICIO FONTANETO

lità. 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 e altri dolci speciali realizzati con grande passione. Giromini 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 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”.