

Lions Host a cena con lo chef della «Banda Biscotti»

BORGOMANERO (zas) Giovedì 24 marzo, serata gourmet del **Lions Club** Borgomanero Host nel ristorante sede del sodalizio. Il titolo della serata è stato: "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. Giromini, «mae-

stro di cucina della Banda Biscotti» della 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 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".