

Cronaca

22 Febbraio 2021

La pizza al gusto di beneficenza di Massimiliano Gentile&Mattia Borroni

Giovedì 25 febbraio gli chef della pizzeria Babaleus e del ristorante Alexander propongono un delivery speciale, la pizza #PiattoSospeso. E' una iniziativa RavennaFood



22 Febbraio 2021 La Pizza #PiattoSospeso, impastata dallo storico pizzaiolo ravennate Massimiliano Gentile, detto Max, e impreziosita dal condimento gourmet dello chef Mattia Borroni, è la proposta di RavennaFood, estensione locale dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi.

“Con l’ennesimo peggioramento dei contagi e il ritorno in fascia arancione, abbiamo pensato fosse necessario unire nuovamente le forze e rinnovare il nostro impegno solidale. Non è facile affrontare questo momento; come ristoratori lo sappiamo bene ma siamo consapevoli che non si possa mollare ora. Dobbiamo rimanere uniti, come categoria e come comunità”, spiega Gentile, titolare della pizzeria Babaleus.

La proposta usa ingredienti prodotti nel nostro territorio: una pizza con farina “Stramba” tipo 2 con germe di grano del Molino Benini, pomodoro in conserva dell’Azienda Agricola Giral di, rosole ripassate in padella, Lo sboccato del Caseificio Buon Pastore, mozzarella fior di latte del Caseificio Pascoli e “Ndujolio”, l’olio alla ‘nduja firmato Casebianche.

La pizza sarà in vendita nella serata di giovedì 25 febbraio, con servizio take away o delivery, al prezzo di 15 euro, di cui 10 euro devoluti all’iniziativa solidale “il Piatto Sospeso”, di RavennaFood ed Ecologia di Comunità, sostenuta da Slow Food Ravenna e Godo e Bassa Romagna, a sostegno di persone individuate dal sistema di aiuto cittadino.

“Già in periodo di lockdown e durante l’estate, come associazione avevamo sperimentato con successo, in diverse modalità in base alle restrizioni imposte, la collaborazione tra cuochi grazie al progetto Chef in Tandem (#chefintandem).

Si tratta di serate in cui due soci di RavennaFood uniscono le proprie competenze in una sola cucina e propongono un menù a quattro mani nell’intento di offrire un momento speciale ai propri ospiti, in sala o nelle proprie case, e portare loro un messaggio di speranza sostenendo contemporaneamente, nel nostro piccolo, la ripresa economica locale”, aggiunge Mattia Borroni.

L’essenza delle due iniziative di Ravenna Food, Chef in Tandem e “il Piatto Sospeso”, verrà dunque sintetizzata in un’unica serata voluta e organizzata per rafforzare la coesione del gruppo, valorizzare la

filiera e la qualità delle materie prime e portare avanti i valori della sostenibilità e solidarietà. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*