

In cucina per la ricerca contro il Neuroblastoma: la ricetta dello chef genovese Paolo Ferralasco

di **Redazione**

23 Maggio 2020 - 7:45

IN CUCINA PER LA RICERCA
 Chef, bartender, pasticceri, food blogger e cuochi stellati
 da tutta Italia per sconfiggere il Neuroblastoma
 TANTE RICETTE CON LE UOVA DI CIOCCOLATO
 DEL BAMBINO CON L'IMBUTO

ORDINA LE UOVA E PROVA LE RICETTE

UOVA
 direttamente
 a casa tua
 UOVA
 SENZA
 GLUTINE

Genova. La ricetta della felicità è semplice. Bastano pochi ingredienti: condivisione, creatività, un buon palato, un pizzico di manualità, un uovo al cioccolato e tanto divertimento, senza dimenticare l'ingrediente più importante, la solidarietà. Protagonisti sono oltre 20 chef da tutta Italia, testimonial dell'iniziativa "In Cucina per la Ricerca", promossa dall'Associazione del Bambino con l'Imbuto, che dal 1993 sostiene la ricerca scientifica che dona vita ai bambini malati di Neuroblastoma.

Hanno ideato ricette semplici e golose, da rifare a casa: mousse, crostate, cookies, brownie, tortino al cioccolato, torta caprese e perfino un cocktail. Non ci sono controindicazioni, né limiti di età: meglio se si coinvolge tutta la famiglia, anche i più piccoli, nella preparazione. Con un solo obiettivo: sostenere la campagna "Cerco un uovo amico", che continua fino al 15 giugno, per dare speranza ai bambini malati, prenotando online su noicimettiamo.org le uova solidali, ingredienti essenziali delle video ricette realizzate da chef, pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, bar tender e food blogger da tutta Italia.

Testimonial dalla Liguria è Paolo Ferralasco chef e imprenditore dei ristoranti Zupp, Maniman, Banano Tsunami e Kitchen di Genova, con la ricetta "Torta Cioccolatina". Nato a Genova, laureato in scienze politiche, ha abbandonato una carriera nel settore siderurgico per dedicarsi alla propria passione: la cucina. Da bambino preferiva il minestrone alla pizza e su questo ha voluto costruire il suo progetto. Tenace, curioso e sognatore, oggi marito di Giulia e padre di Agata e Lucia, da studente ha lavorato in innumerevoli cucine,

vivendone le dinamiche e la frenesia. L'amore per le zuppe si trasforma il 18 novembre 2013 in Zupp un ristorante in cui si mangia solo con il cucchiaino. Zupp è espressione di una tradizione, che non deve essere persa, con molti slanci alla contemporaneità e alla sperimentazione. Per Paolo la zuppa è una sinfonia dove la pentola è il teatro e gli ingredienti sono gli strumenti, che devono suonare tutti in piena armonia fra loro. Oltre al ristorante Zupp, gestisce a Genova anche l'Osteria Maniman, il bistro Banano Tsunami sul Porto Antico e il pub hamburgeria e birreria Kitchen.

I fondi raccolti saranno devoluti al Progetto GENEDREN, un importante progetto di genomica, unico nel suo genere in Europa: "Mai come oggi abbiamo la consapevolezza che la Ricerca è vita" sostiene Sara Costa, presidente dell'Associazione Italiana per la Lotta al Neuroblastoma e mamma di Luca, un bimbo che ha lottato per la vita e non ce l'ha fatta. "Fino a pochi anni fa, dalla forma più grave di Neuroblastoma guariva meno di un bambino su dieci. Adesso, grazie anche al sostegno dalla nostra Associazione, a salvarsi è più di un bambino su tre. Ma questo non ci basta: per questo la Ricerca non si può fermare!" È importante un grande impegno collettivo, perché la solidarietà è l'unica forma di contagio che fa bene!

Hanno partecipato al progetto anche lo chef stellato Paolo Griffa del Ristorante Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayer (AO) dalla Valle d'Aosta; la bartender Cinzia Ferro dell'Estremadura Cocktail Bar e lo chef Danilo Bortolin del Grand Hotel Majestic-Ristorante La Beola di Verbania, lo chef Matteo Sormani della Locanda Walser Schtuba a Riale Formazza (VB), lo chef e imprenditore Roberto Buffa di Pizza Sì-EventX di Biella e Simone Salerno, il pastry chef e maître chocolatier toscano di Chocolat a Gassino Torinese (TO) dal Piemonte; il pastry chef Fabio Longhin della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona (VA) e le blogger Federica Visconti (tasteofstyle.it) e Valeria Airoidi (fitfood.it) di Lissone (MB) dalla Lombardia; Cecilia Mansani, blogger di origine toscana che vive a Treviso (deliciousbreakfast.it) dal Veneto; il gelatiere e cioccolatiere Paolo Brunelli di Senigallia (AN) dalle Marche; la naturopata Valentina Ganz dall'Umbria; le food blogger Claudia Di Francesco (clofoodblogger) e Carla De Iuliis (carlalacontessina) di Teramo per l'Abruzzo; la chef Iside De Cesare del ristorante La Parolina (1 stella Michelin) di Trevinano (VT) dal Lazio; lo chef e volto televisivo Antonio Paolino (Attenti al cuoco-Sky, Detto fatto-Rai2, Casa Alice-Alice Tv) di Angri (SA) e la blogger Francesca Landi (Sorelle in Chic fooblog & Style) di Baronissi (SA) per la Campania; la chef Alessandra Civilla dell'Alex Ristorante di Lecce per la Puglia; la cake designer Claudia Losardo di Cetraro (CS) e Barbara Esposito della pasticceria Le Bontà Artigianali di Amaroni (CZ) dalla Calabria; la pastry chef Enza Scuderi di GiòSì Cake and Sweet di Catania per la Sicilia e Michele Peano di Dolci Peano di Ozieri (SS) dalla Sardegna. www.neuroblastoma.org .