Diocesi: Lecce, oggi "Chef for Friends", le eccellenze della cucina del Salento nelle mense della Caritas

Gli chef di alcuni dei ristoranti tra più importanti del Salento per un giorno ai fornelli delle mense della Caritas di Lecce e della Casa della carità. "Chef for Friends - Le eccellenze della cucina nelle mense della Caritas", spiega "Portalecce", nasce da un'idea di Paolo Foresio, presidente della onlus "Impronte giovani", che a Lecce realizza il progetto "Equoevento", dedicato al recupero delle eccedenze alimentari dagli eventi, e Alessio Gubello, chef leccese con esperienze nazionali ed internazionali, subito condivisa da don Nicola Macculi, direttore della Caritas diocesana. Oggi 5 gennaio, ai fornelli delle mense leccesi della Casa della carità e di Santa Rosa, ci saranno lo stesso Gubello insieme ad Alfredo De Luca, chef della Taverna del porto, Alessandro Pascali, chef della Fiermontina, Simone De Siato, chef di Palazzo BN e Simone Cappilli, chef freelance. Saranno loro a cucinare i circa 220 pasti che ogni giorno queste due mense preparano per chi vive in condizioni di difficoltà e di disagio sociale. Per la prima volta, chef, agricoltori, aziende produttrici, aziende della ristorazione, e principalmente amici, tutti dello stesso territorio, si ritrovano insieme per un fine sociale: preparare pasti per chi è meno fortunato.

Gigliola Alfaro