

FOTO G. BASILICO, AG. SGP

La data scelta per la cena di gala Tavola Rasa 2023 non lasciava dubbi: 20 novembre, «Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza».

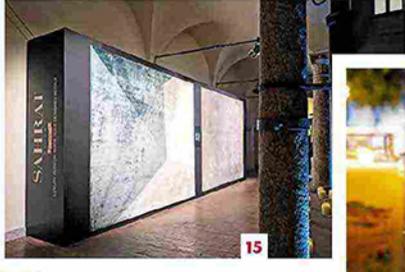
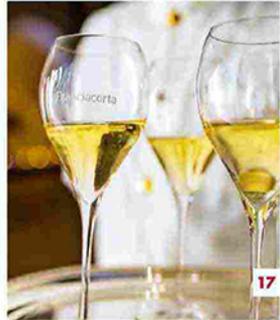
Tantissimi gli amici che hanno risposto al nostro invito: sul palco, allestito nel Salone degli Affreschi all'interno dei Chiostri di San Barnaba a Milano, i fedelissimi Chiara Maci e Francesco Panella insieme al nostro direttore Maddalena Fossati Dondero e a Elisabetta Della Croce, responsabile del programma Unicef NextGen Italia. In cucina, lo chef Davide Oldani (due stelle Michelin più una stella verde) e in sala coloro che hanno reso possibile la serata e che sono stati al nostro fianco durante l'anno per promuovere l'iniziativa *La Migliore Ricetta Italiana*: Ruben Bondi, Antonella Clerici, Tommaso Foglia, Ernst e Frau Knam, Fulvio Marino, Roberto Valbuzzi. E poi le aziende e i partner che, come noi, credono nel valore della tradizione artigiana italiana e nella sostenibilità: Cenacolo Artom, Eurospin, Franciacorta, Franke, Mielizia, Parma Food Valley, Ponti, Sahrai Milano, Scavolini. Una serata di sentimento sincero che ha raggiunto il culmine con l'esibizione toccante della cantante Clara. L'appuntamento è per l'anno prossimo.



Qui sopra, da sinistra, Francesca Airoldi, chief business officer di Condé Nast Italia, Maddalena Fossati Dondero, direttore di *La Cucina Italiana*, Elisabetta Della Croce, responsabile programma Unicef Nextgen Italia. Più in alto, il Salone degli Affreschi all'interno dei Chiostri di San Barnaba dove si è svolto l'evento *Tavola Rasa*. A fianco, dall'alto, la cantante Clara; i presentatori Francesco Panella e Chiara Maci e lo chef Davide Oldani; Antonella Clerici durante i saluti finali; Betty Soldi, la calligrafa che ha reso unici i piatti consegnati ai finalisti del progetto *La Migliore Ricetta Italiana*; il selfie finale con tutta la sala scattato dal pasticcere Tommaso Foglia. Con lui sul palco, Maddalena Fossati Dondero, Chiara Maci e Francesco Panella.



Il momento della consegna dei riconoscimenti ai dieci finalisti del progetto *La Migliore Ricetta Italiana*: Stefano Benvenuti, Direttore Commerciale Italia di Conad, con Corrado Campanaro, finalista per la categoria Rispetto della materia prima (1); Ernst Knam con Federica Carucci, categoria Estetica del piatto (2); il seguitissimo cuoco romano Ruben Bondi con Rita Monforte, categoria Sostenibilità (3); Luca Burgazzoli, Direttore Marketing Eurospin Italia, con Alfredo Cozzi, categoria Anti-spreco (4); Giacomo Ponti, Amministratore Delegato del Gruppo Ponti, e Aurora Cacciari, categoria Semplicità (5); lo chef Roberto Valbuzzi e Paola Ametrano, categoria Cucina per tutti (6); Elisabetta Tedeschi, responsabile della comunicazione istituzionale per i progetti educativi di Conapi, e Laura Cigana, categoria Consapevolezza (7); lo chef Massimo Spigaroli, Presidente Fondazione Unesco Parma City of Gastronomy, e Francesca Sette, categoria Identità (8); il mugnaio-panificatore Fulvio Marino e Francesca Ferretti, categoria Inclusività come contaminazione di culture (9); Francesca Zocchi, Head of Marketing & Communication Franciacorta, e Chiara Nencetti, categoria Creatività e Innovazione (10); foto di gruppo con tutti i finalisti (11); l'installazione dedicata a Scavolini, un video realizzato da *La Cucina Italiana* per raccontare i sessant'anni dell'azienda (12); il piatto premio di *Tavola Rasa 2023* (13); Arturo Artom, di Cenacolo Artom, e Alessandra Repini (14); due meravigliosi tappeti Sahrai Milano (15); il Chiostro dei Pesci, illuminato dalle candele Yankee Candle (16); brindisi con calici di Franciacorta (17).



Inquadrate il QR code per altri contenuti sul nostro sito e scoprire la mission di

