

# A «Chef in the city» vincono i prodotti del territorio e la solidarietà

**VIMERCATE** (ola) Sono state ben 180 le persone che, lunedì della scorsa settimana, hanno partecipato a «Chef in the City». Concorso gastronomico benefico, alla quarta edizione, volto a promuovere le eccellenze gastronomiche del territorio con un occhio di riguardo alla solidarietà. Quest'anno, infatti, parte dell'incasso è stato devoluto all'associazione «Maria Letizia Verga».

La sfida tra i fornelli, nella splendida cornice del Casino di Caccia Borromeo, è stata vinta da **Beatrice Abbondanza**, del ristorante «Otto» di via Ponti. La sua faraona, appoggiata su un letto di zabaione salato con asparago, ha conquistato tutti i commensali. Ma tutti i piatti presentati, dal primo al dolce, sono stati molto apprezzati. Dal Gel di asparago dello chef stellato **Stefano Binda**, del Dac a trà di Castello Brianza, ai ravioli di **Loredana Vescovi** dell'Antica osteria del Cameli accompagnata da **Camillo Rota**. Fino ad arrivare all'antipasto, gli spaghetti d'asparago rosa di Mezzago di **Mario Cornali** del ristorante Collina di Almenna San Salvatore. «Il bilancio di questo evento è assolutamente positivo - ha affermato **Andrea Assi**, presidente della Pro Loco, associazione promotrice dell'iniziativa - Un evento conviviale che ha come obiettivo principale quello di valorizzare le specialità del territorio. La patata biancona di Oreno a cui si è aggiunto,



La premiazione e gli ospiti della serata nel Casino di caccia Borromeo, a Oreno  
Foto: Verso Agency

quest'anno, l'asparago rosa di Mezzago».

Alla serata, allietata dalla comicità di **Alessandra Faiel-**

**la**, hanno partecipato i sindaci di Vimercate, **Francesco Sartini** e quello di Mezzago, **Giorgio Monti**.