La cucina calabrese incontra la beneficenza: l'iniziativa e il libro

la-solidarieta-e-servita-de13ffe5

Un calcio al coronavirus. E’ proprio il caso di dirlo. Nelle parole e nei fatti a Vibo Valentia, quartier generale della **U.S. Vibonese Calcio**. Durante il picco dell’emergenza Covid-19, il club del presidente Pippo Caffo è sceso in campo con due iniziative a supporto del territorio e delle famiglie calabresi più colpite insieme al **Banco Alimentare Calabria**.

La solidarietà è servita. Dopo essersi resa portavoce dell'iniziativa “Facciamo squadra per la più importante delle partite”, la Vibonese è scesa in campo per un’altra partita della solidarietà e questa volta i compagni di squadra che hanno accompagnato il club rossoblu sono stati i più importanti chef calabresi e le migliori aziende del “food and beverage” del territorio. Per tre settimane gli chef e le loro brigate si sono infatti resi protagonisti, attraverso la loro cucina, di un ulteriore momento di grande **solidarietà**. Grazie al contributo di enti e aziende coinvolte dalla società rossoblu, che ha prodotto una straordinaria raccolta di generi alimentari per un importo superiore a 90mila euro, i maestri della cucina hanno preparato, anche grazie al supporto di altri chef e collaboratori del territorio, **15mila pasti** distribuiti, attraverso il Banco Alimentare Calabria e le associazioni di volontariato delle 5 province interessate (Cosenza, Catanzaro, Crotone, Vibo Valentia e Reggio Calabria), alle **famiglie calabresi in difficoltà**.

"La Solidarietà è Servita: la cucina incontra la beneficenza". Il libro

Un’iniziativa editoriale promossa dalla US Vibonese Calcio in collaborazione con **Rubbettino Editore** volta a sostenere il Banco Alimentare per aiutare migliaia di famiglie calabresi nelle loro necessità primarie prevalentemente alimentari. L'obiettivo è raccontare gli chef calabresi, veri protagonisti dell’iniziativa La solidarietà è servita, che in occasione lockdown hanno aperto le loro cucine, regalato alcune ricette e con grande modestia spiegato il loro impegno sociale, la loro attenzione alla materia prima ma soprattutto al fatto di non sprecare nulla in cucina.

La condivisione è oggi considerata fattore strategico, valoriale e al tempo stesso funzionale al volontariato, parola identitaria per eccellenza a sostegno della solidarietà. Oggi più che mai la parola "condivisione" fa riferimento all'inevitabile dimensione della relazione con l'altro, sia nella dinamiche associative che nel rapporto di reciprocità con chi riceve aiuto, ed è per questo motivo che è nata l'idea di condividere attraverso la US Vibonese Calcio una progettualità sociale concreta e incisiva a sostegno delle migliaia di famiglie calabresi in un momento di grave crisi economica e sanitaria dovuta all'espandersi della pandemia di coronavirus. Il libro unisce dunque tre finalità: insegna ricette buone e semplici per non buttare via niente; sostiene l'impegno di solidarietà; alimenta una cultura contro lo spreco e contro l'esclusione sociale. Per decisione dell'U.S. Vibonese Calcio e della casa editrice, **i diritti dell'opera saranno interamente devoluti a favore del Banco Alimentare Calabria**.

Per l'introduzione la prefazione del libro sono ststi coinvolti i protagonisti dello sport e della cucina italiana: **Giovanni Malagò**, presidente del Comitato olimpico nazionale italiano (Coni); **Fracensco Ghirelli**, presidente Lega-Pro; **Enrico Varriale**, Vice direttore Rai con delega al calcio; **Giorgio Calabrese**, docente di alimentazione e nutrizione umana presso l'Università del Piemonte orientale di Alessandria e presso l'Università di Torino e di Messina, giornalista pubblicista, consulente della Rai e del Ministero della Salute, dietologo ufficiale della Juventus f.c., collabora inoltre con i principali quotidiano e periodici nazionali; **Marco Bellinazzo**, giornalista di economia sportiva de *Il Sole 24 Ore*, autore dei libri Il Napoli di Maradona, Goal Economy, I veri padroni del calcio e La Fine Del Calcio Italiano; **Marcel Vulpis**, giornalista professionista esperto di Economia dello Sport; **Marcello Zendrini** , consulente di comunicazione e marketing aziendale, insegna Marketing e comunicazione del cibo all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), all'Università di Genova e a quella di Udine; **Gerardo Sacco**, Il Maestro orafo crotonese che da 50 anni rappresenta l'arte orafa nel mondo in una contaminazione tra tecniche artigianali e innovazione, materiali antichi e design moderni e raffinati; **Carlo Passera**, autorevole giornalista enogastronomico di *Identità Golose* punto di riferimento in Italia e nel mondo per la ristorazione di qualità; **Bruno Gambacorta**, conduttore di Eat parade, rubrica settimanale del Tg2 dedicata al "bere bene, mangiare sano; **Luciano Pignataro**, noto giornalista enogastronomico dal 1998 collabora con la Guida ristoranti Espresso, è impegnato nella guida Slowine di Slow Food dalla prima edizione.; **Tony May**, il guru della ristorazione italiana in America, presidente e fondatore dell'Italian Culinary Foundation, un'organizzazione senza scopo di lucro, si dedica a elevare gli standard e la comprensione dell'autentica cucina italiana attraverso l'istruzione. Gli chef: **Alfonso Iaccarino**, due stelle Michelin il suo ristorante "Don Alfonzo" è considerato tra i migliori ristoranti al mondo; **Cristina Bowerman**, una stella Michelin e Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto da sempre impegnata sul sociale numerosi sono i suoi riconoscimenti nazionali ed internazionali; **Iginio Massari**, noto personaggio televisivo, nel 2019

la giuria di esperti del World Pastry Stars ha decretato la vittoria del maestro bresciano, premiandone "la personalità, la creatività e l'impegno nella formazione" come miglior pasticciere del mondo; **Francesco Mazzei**, considerato tra i migliori cuochi italiani nel mondo inoltre è grande testimonial della sua terra d’origine, la Calabria; **Fabio Campoli** è oggi, uno tra i più acclamati chef del panorama gastronomico italiano e conduttore di trasmissioni televisive e radiofoniche; **Enrico Derflingher**, presidente Euro-Toques Italia.

La struttura del volume

Una prima parte (32 pagine) nella quale si presenta il progetto, i protagonisti, l’ispirazione e si racconta come si è sviluppato. Una seconda parte (sempre di 32 pagine) più iconografica nella quale valorizzare le fotografie realizzate nel corso dell’esperienza, che mettano in risalto il valore della condivisione e dello spirito di squadra. Una terza parte (ancora di 32 pagine) con le vere e proprie ricette realizzate dagli chef Michele Alessio, Luigi Lepore, Antonio Torchia, Maurizio Sciarrone, Ercole Villirillo, Giuseppe Romano, Gaetano Alia, Pierluigi Vacca, Enzo Barbieri, Salvatore Murano, Natale Pallone, Luigi Qintieri, Enzo Grasso, Agostino Bilotta, Agostino Rocco, Gianfranco Condò, Antonio Franzè, Michele Pagano dal Bakery Chef Matteo Bruni e dai Pastry Chef Paolo Caridi e Francesco Mastroianni.