**“Live Cooking Dinner”**

*Arriva una nuova edizione della cena solidale natalizia di Gulliver con Marco Dossi Chef di Love in the Kitchen. Quest’anno con la collaborazione di Orti di Bregazzana e di Legù di Albizzate. Il ricavato a sostegno di un progetto di prevenzione per gli adolescenti attraverso l’incontro con l’arte*

In arrivo una nuova edizione della **cena solidale di Gulliver**. Anche quest’anno in “live cooking”, nello spazio eventi di Love in the Kitchen di Varese, organizzata per **giovedì 1 dicembre alle ore 20:00** in via Severo Piatti 7.

**UNA CENA IN LIVE COOKING CON LOVE IN THE KITCHEN**

E anche quest’anno un evento a firma **Marco Dossi, Executive Chef di Love in the Kitchen**. Una collaborazione, quella con Marco, che risale al Natale 2020, quando insieme – Gulliver e Love in the Kitchen – avevano studiato dei regali solidali a prova di “lockdown”, con una vera e propria esperienza culinaria da gustare a casa propria. “Noi siamo una realtà locale – sottolinea **Marco Dossi** – e crediamo molto nella promozione del nostro territorio.  È un po’ la nostra filosofia e ci piace sostenere le realtà di prossimità che lavorano con passione”. Quest’anno una cena con quattro portate in show cooking con le ricette esclusive ideate dallo chef. “Ogni anno – continua – alziamo l’asticella e questa volta useremo i prodotti a km 0 degli “Orti di Bregazzana” *(il brand di Gulliver sinonimo di agricoltura naturale secondo il metodo biologico n.d.r.)* per realizzare una cena interamente varesina. Ingredienti semplici, resi magici dalla fantasia. E poi quest’anno non sarò solo ai fornelli, ma coinvolgerò tutto il mio staff. Aspettatevi quindi quattro ricette strepitose.”

**LEGU’, 100% LEGUMI ITALIANI, LA NEW ENTRY**

Ma “Orti di Bregazzna” non sarà il solo marchio di prodotti di agricoltura naturale che entreranno nelle ricette di Marco e del suo staff. “Quest’anno per la prima volta – raccontano dal Gulliver – abbiamo deciso di coinvolgere **Legù – 100% legumi Italiani**. Con Legù condividiamo la stessa cura per il benessere a 360°, che è sì psicologico, ma anche fisico.” Il brand nasce nel 2015, insieme all’azienda che l’ha creata, la ITineri srl di Monica Neri di Albizzate con una filosofia semplice e precisa: il cibo può – e deve – essere migliorato.

Per farlo, ha iniziato il suo percorso proprio da uno dei pilastri della cucina italiana: i legumi.

“Siamo molto contenti di partecipare a questa cena solidale – racconta **Monica Neri,** **imprenditrice e fondatrice di Legù** – ci piace molto far conoscere il nostro progetto che vuole portare benessere attraverso l’alimentazione. Occasioni come questa servono per fare rete e unire le forze. Dal canto nostro faremo porteremo i legumi in tavola e, al tempo stesso, contribuiremo a sostenere una causa sociale, che punta sul benessere degli adolescenti, fascia d’età che sta molto a cuore anche a noi”.

**IL PROGETTO SOLIDALE – INCONTRO CON L’ARTE**

Chi verrà a cena passerà una bella serata in un luogo speciale, degustando prodotti varesini, gustosi e salutari. Ma sosterrà anche la causa di Gulliver, il progetto di prevenzione [“Non ci sto dentro – Incontro con l’arte”](https://www.centrogulliver.it/campagna/non-ci-sto-dentro-incontro-con-larte/)dedicato agli adolescenti. I fondi raccolti serviranno infatti a finanziare **una serie di uscite culturali a Milano** per avvicinare i ragazzi al mondo dell’arte e della cultura.

L’obiettivo è quello di educarli alla bellezza e al desiderio, attraverso l’**incontro con gli artisti** del presente e del passato.

**PARTECIPA A UNA SERATA SPECIALE, GUSTOSA E SOLIDALE…**

…che potrai condividere con i tuoi amici. Per partecipare alla cena occorre prenotare il proprio posto, compilando il form su <https://centrogulliver.donareonline.it/iscrizionecenanatale/> e facendo la propria donazione (contributo per la cena € 50,00) oppure inviando una mail ad Alessandra Calafà, responsabile dell’Ufficio Fundraising di Gulliver a [alessandra.calafa@gulliver-va.it](mailto:alessandra.calafa@gulliver-va.it)

Varese, 18 novembre 2022

**Ufficio Stampa Centro Gulliver**Chiara Dal Canton  
phone +39 391 490 2662  
email [chiara.dalcanton@gulliver-va.it](mailto:chiara.dalcanton@gulliver-va.it)