

BENVENUTO

Saudade do Brasil
aperitivo a cura di Luca Giampietri

Scaglie di Parmigiano-Reggiano

Gnocco fritto
a cura della Gnoccheria di San Martino in Rio

ANTIPASTI

Pizza Reggio-Bologna
con la mozzarella di vacche rosse e la mortadella
a cura di Giovanni Mandara

Cipolla "Prima che venga sera"
col ripieno di uova strapazzate e pancetta piacentina
a cura di Isa Mazzocchi

PRIMO

Gnocchi aperti Polesani
a cura di Massimo Spigaroli

SECONDO

Stinco di maiale con l'hummus di Joe Barza
rivisitato da Gianni D'Amato
e gocce di aceto balsamico tradizionale reggiano
a cura di Gianni e Federico D'Amato

DOLCE

Il dolce della Giovanna
a cura di Giovanna Guidetti

Spumante
Rosato
di Lambrusco
RIGHI

Ruffolo
Novello
di Lambrusco
RIUNITE

Notturmo
Lambrusco scuro
RIGHI

1950 Cuvée
Lambrusco
Reggiano
RIUNITE

Lambrusco
Sorbara 100%
RIGHI

Malvasia Dolce
Vino frizzante da
dessert
RIUNITE

LA XVII EDIZIONE DELLA **LA Grande CENA** È ORGANIZZATA DA



CON IL SOSTEGNO DI



ADERISCONO



SI RINGRAZIANO



La Grande Cena 2016 è dedicata alla
memoria dei volontari **Alberto Rossi**,
Velmoro Davoli ed **Enrico Giusti**

Gianni D'Amato è un cuoco leggendario. Con il "Rigoletto" ha dato vita a Reggiolo, insieme a Fulvia, a una delle esperienze gastronomiche più interessanti dell'alta ristorazione italiana negli ultimi 20 anni. Il terremoto del 2012 ha momentaneamente interrotto quella straordinaria esperienza, nobilitata da due stelle Michelin, ma la grande cucina di Gianni non è mai ferma e da tre anni si esprime ad altissimi livelli al Caffè Arti&Mestieri, locale del centro storico di Reggio Emilia. Alla Grande Cena 2016 Gianni sarà accompagnato da **Fulvia** e dal figlio **Federico**, recente protagonista della trasmissione televisiva "Top Chef" che ha visto sfidarsi i migliori giovani talent della cucina italiana. Con loro alla Grande Cena 2016 anche Luca Giampietri, l'impeccabile maitre.



Pochi sanno che Finale Emilia, grosso paesone della Bassa Modenese, è stata a lungo un punto di approdo importante sulle vie d'acqua che collegavano Ferrara a Modena e agli altri borghi del Ducato Estense. Qui, alla fine del '700, c'era un'osteria gestita da Genoveffa (la "Fefa"), e qui **Giovanna Guidetti** cucina e dirige l'omonima Osteria, ristorante Bib Gourmand (cioè con un eccellente rapporto tra qualità e prezzo) della guida Michelin, nel quale i piatti della tradizione modenese trionfano accanto a quelli della cucina kosher. "La Fefa" infatti si trova proprio alle porte dell'antico ghetto ebraico di Finale Emilia. Giovanna Guidetti rende omaggio a queste radici con prelibatezze come "la torta degli Ebrei" e con i quadri di Emanuele Luzzati che abbelliscono le pareti del ristorante.



Se Parma è una capitale indiscussa del mangiar bene, il personaggio che rappresenta meglio di ogni altro la cultura gastronomica dei territori d'Oltrenza è **Massimo Spigaroli**, lo chef stellato Michelin patron dell'Antica Corte Pallavicina e presidente di Chef to Chef, l'associazione che riunisce i migliori cuochi e produttori dell'Emilia-Romagna. Il ristorante di Massimo Spigaroli è un gioiello architettonico, ospitato in un castello del XIII secolo e adagiato sulla riva del Po nella Bassa Parmense a pochi km dal confine con le province di Piacenza e Cremona. La cantina racchiude come un scrigno una spettacolare collezione di culatelli, che lì restano a stagionare in attesa di finire sulle tavole dei gourmand di tutto il mondo.



GRANDI CHEF PER LA GRANDE CENA



Cucina piacentina vuol dire in primo luogo George Cogny, il grande chef francese che molti anni fa si insediò nel paese di Farini e diede vita a una scuola culinaria dalla quale sono usciti i migliori cuochi della ristorazione piacentina e non solo. Tra gli allievi più brillanti del cuoco d'Oltralpe spicca **Isa Mazzocchi**, che nella piccola frazione di Bilegno, nella campagna che circonda Borgonovo Valtidone, gestisce, insieme a Roberto e alla sorella Monica, il ristorante stellato Michelin "La Palta", divenuto ormai il punto di riferimento per eccellenza della cucina piacentina. La cucina di Isa Mazzocchi è un mix nel quale i sapori decisi della tradizione sono attutiti sia dall'eleganza della tecnica che dall'indole della cuoca, in bilico tra gli insegnamenti del Maestro Cogny e quelli di mamma Stefania.



Giovanni Mandara è il celebre "pizzaiuolo on the road". Originario di Tramonti, il paese della Costiera Amalfitana considerato una sorta di patria dei pizzaiuoli, Giovanni vive e lavora da molti anni a Reggio Emilia, città che ama come poche altre perché, dice, "voi reggiani siete un popolo di meravigliosi contadini, e vi auguro di non cambiare mai!" La fama della sua "Piccola Piedigrotta" ha da tempo varcato i confini reggiani: poche settimane fa "Il Gambero Rosso" l'ha premiata come miglior pizzeria dell'Emilia-Romagna. Un riconoscimento pienamente meritato per un locale che attrae buongustai da mezza Italia, sia per la cura di Giovanni nell'abbinare continuamente ai suoi piatti materie prime, birre e vini di nicchia e di grande qualità che per gli originali impasti con i quali crea le sue famose pizze.



Partecipano alla Grande Cena 2016 anche **Stefania Lombardi**, giovane chef de "La locanda Piera" di Busana, la brigata de **"La Gnokkeria"** di San Martino in Rio, e le **Rezdore** del Salone delle Feste di Correggio.



"ABIR VOLEVA DIVENTARE INSEGNANTE. MA UNA BOMBA HA DISTRUTTO LA SUA SCUOLA. ORA VIVE IN TENDA CON ALTRE NOVE PERSONE."



Grazie al contributo della Grande Cena di Boorea del 2015, GVC è riuscita a fornire kit di emergenza per l'inverno, con materiali di impermeabilizzazione e rafforzamento per le tende, a oltre 30 famiglie siriane (circa 200 persone) che vivono nei campi informali della Valle della Bekaa.

Con il contributo della Grande Cena 2016 GVC potrà garantire acqua pulita a 75 famiglie siriane che si trovano ancora nella Valle della Bekaa. Con l'installazione di 25 cisterne, infatti, saranno garantiti servizi igienico-sanitari e 35 litri di acqua a testa al giorno a 450 rifugiati siriani.

SIRIA

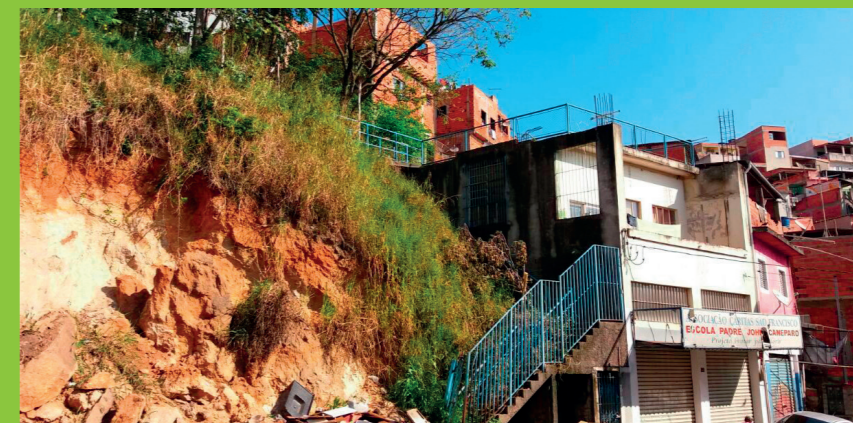
GVC è tra le poche organizzazioni al mondo ad essere autorizzata dalla Mezza Luna Rossa a operare in Siria.

GVC è impegnata con interventi di emergenza a sostegno dei rifugiati siriani e della popolazione libanese nella Valle della Bekaa in Libano, migliorando le condizioni di vita negli insediamenti informali di tende e garantendo l'accessibilità sia all'acqua pulita che ai servizi igienico-sanitari.

BRASILE

Il progetto "Brotar - Germogliare" prevede la creazione di una scuola professionale per adolescenti a rischio a Jandira, vicino a San Paolo

La "scuola dei mestieri" sorgerà in un'area di circa 500 mq nei pressi di uno degli asilli della ong Caritas San Francisco. Il progetto durerà tre anni. Prima saranno costruite le fondamenta. Nel 2° anno saranno realizzate le finiture dell'edificio e saranno acquistati arredamenti e attrezzature necessarie per i corsi di formazione di meccanica, sartoria, panetteria, cucina, informatica e idraulica. I corsi prenderanno il via nel 3° anno e saranno frequentati da 60 ragazzi all'anno.



Una parte dell'incasso sarà destinata alla ricostruzione dell'asilo parrocchiale di Finale Emilia, distrutto dal terremoto del 2012.



Il budget è di 280.000 Reais in tre anni, pari a 77.000 euro (circa 26.000 euro all'anno).

I cofinanziatori saranno almeno quattro, e cioè il Gruppo Missionario di Bolzano, il Gruppo Onlus Jandira di Roma, il Centro Missionario Diocesano di Reggio Emilia e Boorea.

Il responsabile è don Giancarlo Pacchin.