

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

8 marzo, sostieni la lotta contro il cancro con l'Antica Osteria Del Ponte

Redazione · Wednesday, March 6th, 2019

"Semplicemente donna!" é un modo diverso, meno banale, di trascorrere la serata dell'8 marzo. L'iniziativa è **organizzata dal comune di Cassinetta di Lugagnano in collaborazione con AIRC** (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) e ha ricevuto la calorosa **adesione da parte di Laura e Maurizio Gerola, rispettivamente responsabile di sala e chef dell'Antica Osteria del Ponte.**

[pubblicità]“Quest’anno – ci racconta Laura Gerola – volevamo davvero per l’8 marzo fare qualcosa che andasse al di là della solita serata a tema non solo come ristoratori ma anche come persone che desiderano informarsi su un tema importante come il ruolo della prevenzione nella lotta alle malattie. Quando poi abbiamo saputo che l’iniziativa era portata avanti dall’AIRC, ovvero dal più importante e autorevole centro di ricerca sul cancro abbiamo abbandonato ogni indugio e ci siamo messi a disposizione degli organizzatori.”

 **Come si sviluppa questa giornata che Cassinetta di Lugagnano ha dedicato alle donne?**

“L’evento è diviso in due parti distinte. Una prima parte è aperta a tutti. Si tratta di un incontro pubblico dove sarà possibile ascoltare la dottoressa Tiziana Triulzi, ricercatrice AIRC che parlerà sul tema ‘Introduzione ai tumori femminili, prevenire è meglio che curare’. La relazione è dedicata ad informare le persone sulla utilità della prevenzione e ad aggiornare sugli ultimi sviluppi della ricerca contro il cancro al seno. Tiziana Triulzi è una ricercatrice nota a livello internazionale che sta conducendo una ricerca sul possibile ruolo delle adiposità del seno nello sviluppo della malattia. Proprio per promuovere e far conoscere i risultati del suo lavoro e quello di tanti altri ricercatori smette in questa occasione il panno del ricercatore per indossare quelli del divulgatore. L’incontro si svolge a Cassinetta di Lugagnano nella sala polifunzionale di Piazza Negri a partire dalle 19. Qui – mi ripeto – l’ingresso è gratuito e aperto a tutti. Verrà anche distribuito del materiale informativo sul tema della prevenzione preparato da AIRC. Negli ambienti del centro polifunzionale sarà possibile anche visitare la prima parte della mostra di Paola Valli, una fotografa giovane e molto brava che ritrae in prevalenza soggetti femminili. La seconda parte della mostra è invece visibile nei locali del nostro ristorante”

Della seconda parte della serata che si svolge all'Antica Osteria che cosa ci raccontate? 

“La serata prevede poi un ‘prolungamento’ da noi presso l’Antica Osteria del Ponte, dove sarà

possibile cenare in un ambiente rilassato e confortevole, ma soprattutto contribuire a sostenere il lavoro di ricercatori e ricercatrici come Tiziana Triulzi dato che una parte dell'incasso della serata sarà devoluto all'AIRC. Naturalmente chi vuole partecipare alla cena e non ha il tempo di ascoltare la relazione può venire direttamente da noi (dopo avere prenotato naturalmente) non c'è nessun obbligo di partecipazione però sia io che mio marito siamo molto più interessati a promuovere questa parte pubblica dell'evento e per questo che stiamo contattando diversi giornali e siti di informazione locale perché pensiamo che il tema della prevenzione sia importante”.

A proposito della cena chiediamo allora a Maurizio Gerola di raccontarci il menu che ha pensato per questa serata?

“E' una proposta molto 'tranquilla' perché quello che conta davvero in questa serata è che le persone stiano bene in armonia e in amicizia. Come antipasto propongo un Tortino di asparagi con fonduta al parmigiano poi a seguire il primo ovvero un Risotto con pistilli di Zafferano, cozze e polvere di liquirizia. Come secondo piatto abbiamo poi il merluzzo in oliocottura, spinaci e limone candito. Per chiudere il dolce semifreddo all'Armagnac, composta di pere e biscotti al mais tostato. Il costo della serata è di 55 euro a persona tutto compreso con acqua, caffè, vino in abbinamento incluso. Come vede, nonostante il fatto che una parte dell'incasso sarà poi devoluta, abbiamo voluto mantenere lo stesso un costo contenuto perché davvero quello che conta è lo spirito con cui vogliamo trascorrere questa serata, dando un senso concreto ad una giornata che spesso viene vissuta come una semplice festa uguale a tante altre. Cosa che non è e non deve essere”.

This entry was posted on Wednesday, March 6th, 2019 at 10:40 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.