

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La Fornace protagonista al “Convivio degli auguri” a favore di LILT

Marco Tajè · Monday, December 23rd, 2019

Domenica 15 dicembre, al Marriott Hotel di Milano si è tenuto il **“Convivio degli auguri” organizzato dalla Confraternita della Gastronomia Lombarda** per raccogliere **fondi a favore della LILT** (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori). **Fra i ristoranti coinvolti** nella realizzazione del menu **La Fornace di San Vittore Olona**. Lo chef Vincenzo Marconi e Luigino Poli del gruppo Poli spiegano il senso della loro partecipazione. Il ristorante La Fornace di San Vittore Olona è stata una delle strutture selezionate per partecipare assieme ad altri noti ristoranti dell'Alto Milanese alla realizzazione di un menu improntato su piatti legati alla classica cucina lombarda.

L'evento è stata anche l'occasione per **ricordare la figura di Cinzia Plebani, moglie di Maurizio Gnocchi, storico protagonista della gastronomia lombarda** fra gli anni Sessanta e Ottanta con il suo ristorante La Cinzianella di Vergiate che arrivò a fregiarsi della stella Michelin. Per il ristorante La Fornace questa manifestazione ha rappresentato un momento molto particolare perché non solo è stata l'occasione – come ha ribadito Luigino Poli – *«di stare insieme ad un vecchio amico, una figura importante nella storia della cucina lombarda come Maurizio Gnocchi, a cui siamo particolarmente e umanamente vicini in queste difficili circostanze, ma ha rappresentato anche l'occasione per me come portavoce del ristorante e per tutta la famiglia Poli, di ribadire la nostra scelta di voler fare ristorazione in un modo nuovo»*.

A spiegarci meglio questo concetto è lo chef Vincenzo Marconi. *«È stata una giornata molto piacevole – racconta Marconi – che noi de La Fornace abbiamo affrontato con il nostro solito spirito. Certo Maurizio Gnocchi è anche un nostro amico personale ma noi ci saremmo andati lo stesso perché LILT è garanzia di serietà dimostrata in anni di attività benefiche. Siamo venuti qui io, il mio collaboratore chef e sommelier Matteo Giudici – bravo e molto disponibile – e i miei ragazzi con lo stesso spirito con cui per esempio di recente noi de La Fornace abbiamo partecipato -sempre a titolo gratuito- ad una raccolta fondi a favore della Fondazione Umberto Veronesi e di altre realtà che si occupano di lotta ai tumori e al diabete infantile collaborando alla realizzazione del libro “Il cibo degli chef”, un'iniziativa voluta dal Lions Club di Lainate. Queste partecipazioni sono il frutto di una scelta consapevole che abbiamo compiuto riflettendo sul nostro ruolo e su quale deve essere il compito primario di chi fa impresa nel settore dell'accoglienza nei confronti del proprio territorio e del contesto sociale di riferimento verso il quale sentiamo di avere come imprenditori degli obblighi ben precisi»*.

«Per diversi anni – prosegue Poli- abbiamo partecipato a varie fiere e manifestazioni della zona

dove venivamo e veniamo tuttora chiamati per partecipare a show cooking e manifestazioni varie dove riusciamo sempre ad attirare un buon pubblico facendo leva anche sulla fama dello chef Marconi protagonista per tante stagioni del programma televisivo “La prova del cuoco”. Lo abbiamo fatto come sempre volentieri e in forma gratuita ma ora abbiamo deciso di fare una scelta piu? consapevole concentrando le nostre partecipazioni ad eventi dove potevamo almeno avere la soddisfazione di dare un contributo per cause importanti, facendo ovviamente molta attenzione anche alla scelta delle organizzazioni e delle iniziative da “sposare” ... insomma era ora di cambiare, di dare un senso piu? compiuto alla nostra presenza pubblica».

«D'altra parte Luigino Poli, il fratello Marco (del ristorante La Guardia a Nerviano) e tutto il gruppo –

chiosa Marconi- sono da sempre impegnati, come parte integrante della loro visione d'impresa a lavorare per la promozione del territorio. E questa attivita? ha gia? di per se? in molti aspetti un risvolto di carattere sociale perche? alla fine quando, si va nelle scuole a far conoscere com'e? davvero (e non come si vede in Tv) lavorare nella ristorazione e nell'accoglienza; quando si sostiene la microeconomia dei piccoli produttori locali acquistando, promuovendo e valorizzando i loro prodotti, vuol dire appassionare i giovani verso un mestiere che puo? essere ricco di soddisfazioni che non sono certo quelle della fama televisiva, ma anche dare lavoro e sostenere delle famiglie, contribuire a mantenere vivi prodotti che sono anche parte dell'identita? di una comunita?».».

Tutto questo fa parte dell'insieme di regole e di principi operativi che il gruppo Poli si e? dato e che viene riassunto nell'acronimo #DOP (Denominazione di Origine Poli). In sostanza il #DOP rappresenta un insieme di comportamenti che definiscono un modo diverso di fare impresa intesa non solo come attivita? economica ma anche come elemento che con le proprie scelte agisce per migliorare il contesto sociale di riferimento.

Estremamente soddisfatto dello svolgimento della serata si e? dichiarato l'organizzatore Maurizio Gnocchi. L'ex chef della Cinzianella di Vergiate a causa della lunga malattia della moglie ha dovuto lasciare la gestione del ristorante e oggi si dedica ad attivita? di consulenza e formazione nel settore della ristorazione e del vino ma anche – nel ricordo della compagna di una vita- a promuovere iniziative di raccolta fondi e di informazione per la lotta contro il tumore al seno.

«E stata davvero una bellissima serata – ha detto Gnocchi- il fatto di essere riuscito a riunire attorno a me e per un evento cosi? importante tanti cari amici che in questi momenti difficili mi sono stati di grande aiuto e? stato un bellissimo regalo. Voglio per questo ringraziare prima di tutto Elio Chiodi, Gran Maestro della Confraternita della Gastronomia Lombarda, che ha pensato a me per l'organizzazione di un evento che nel passato ha visto al mio posto personaggi del calibro di Gualtiero Marchesi e Ezio Santin. Voglio ringraziare ancora gli amici Vincenzo Marconi, Luigino Poli e Matteo Giudici del ristorante La Fornace; Maurizio Galligani del ristorante La Refezione di Garbagnate; la brigata di cucina e il personale dell'Hotel Marriott e l'associazione panificatori di Pavia che ha offerto i suoi prodotti».

Il pranzo si e? concluso con una grande foto di gruppo di tutto il personale di cucina che ha collaborato per la buona riuscita di quello che e? stato anche un importante appuntamento eno gastronomico. Tutti soddisfatti e felici di esporre sulla giacche da lavoro la spilla ricordo creata in occasione dell'Ottobre rosa di Alzate con l'intera cittadina coinvolta in attivita? di informazione e prevenzione e nel corso della quale Maurizio Gnocchi ha testimoniato la sua dolorosa esperienza.

Maurizio Gnocchi ha anche sviluppato in collaborazione con LILT una linea di prodotti gastronomici dedicati alla moglie Cinzia. Particolare importante il fatto che chi acquista una

confezione di questi prodotti contrassegnati con nastro rosa simbolo della lotta contro il tumore al seno senza aggravio di costi dona un euro alla LILT.

This entry was posted on Monday, December 23rd, 2019 at 11:53 am and is filed under [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.