

# A cena con tre grandi chef per battere le intolleranze

## Cernusco

L'iniziativa al Castello con Theo Penati, Tano Simonato e Roberto Rinaldini

I grandi chef a sostegno dell'associazione "Il mondo delle intolleranze" per un menu "senza"...lattosio, glutine e nichel

Questa sera alle 20, al Castello di Cernusco Lombardone, a proporre una cena speciale sarà l'associazione "Il mondo delle Intolleranze" guidata da **Tiziana Colombo** che proporrà una cena di gala a menù "senza" glutine, lattosio e nichel, per inaugurare il riconoscimento ottenuto da Regione Lombardia come associazione di promozione cul-

turale. Dietro e fornelli, ci saranno tre chef stellati: **Theo Penati** e **Tano Simonato** e il pastry chef **Roberto Rinaldini**.

Fondata quattro anni fa, l'associazione ha raggiunto un grande traguardo a novembre, con il riconoscimento di Regione Lombardia, che l'ha giudicata idonea ad essere inserita all'interno del registro delle



Lo chef Theo Penati

associazioni che operano nell'ambito di intervento culturale.

Nello statuto dell'associazione, infatti, c'è la promozione e la diffusione dell'informazione per una corretta e salutare alimentazione con particolare riferimento alle intolleranze alimentari.

La materia prima richiesta dagli chef per i propri piatti sarà fornita da aziende che si sono prestate come sponsor tecnici in quanto sensibili a queste problematiche.

Per maggiori informazioni sui costi, il menù e le modalità di iscrizione si può chiamare lo 02-87159417. **F. Alf.**