

## Sfida ai fornelli tra avvocati Trionfa Leonilde Gagliardini

Una gara tra avvocati all'insegna del gusto e della beneficenza quella che si è svolta all'istituto alberghiero Isb di Torre Boldone (Bg). Leonilde Gagliardini ha vinto con Riso venere con seppioline al sapore d'Oriente

L'Associazione provinciale forense di Bergamo, presieduta da Franco Uggetti, ha organizzato una gara ai fornelli tra avvocati, una gara gastronomica a scopo benefico per raccogliere fondi a favore dell'associazione **Aiuto Donna Onlus**, che tanto si impegna nella difesa dei diritti delle donne vittime di soprusi.

La manifestazione è stata patrocinata dal **Club dei Buongustai** di Bergamo. Alcuni avvocati, appassionati di cucina, si sono messi in gioco come cuochi, sottoponendosi al giudizio non solo dei partecipanti alla serata ma anche di una competente e severa giuria di esperti del settore. Il ricavato della serata, al netto dei costi vivi, è stato devoluto all'associazione Aiuto Donna, presieduta da Oliana Maccarini.



La manifestazione si è tenuta all'istituto alberghiero Isb di Torre Boldone (Bg) ed è servita anche come esercitazione pratica per gli allievi dei corsi di cucina e di sala. La giuria è stata presieduta da Gabriella Savoldi, presidente dell'Istituto ed era composta dai giornalisti Roberto Vitali, Elio Ghisalberti e Giuseppe Ruggieri, dalla presidente di Aiuto Donna Oliana Maccarini, dal presidente dei cuochi bergamaschi Roberto Benussi, da Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier vicepresidenti del Club dei Buongustai di Bergamo.

Gli allievi dell'istituto alberghiero hanno preparato gli antipasti e i dolci, mentre i sei avvocati concorrenti si sono impegnati nella preparazione di sei risotti, che sono stati serviti in assaggio alla giuria e ai partecipanti alla manifestazione.

Dopo un duro lavoro per la giuria, chiamata a decidere tra millesimi di profumi e sapori, l'arringa finale (costituita dalle spezie che hanno impreziosito le seppioline) ha dato la vittoria all'avvocato **Leonilde Gagliardini** (nella foto) che ha cucinato e ben presentato "Riso venere con seppioline al sapore d'Oriente".



Leonilde Gagliardini

A pari merito gli altri cinque avvocati in gara, tutti meritevoli di elogio e citazione: Roberto Mazzariol ha presentato un risotto cremoso con asparagi e grana; Maria Cristina Ghilardi un risotto con gorgonzola e pere caramellate; Ernesto Nicola Tucci ha sfoderato a sorpresa un risotto con salsiccia e carciofi; Ernesto Tucci (che è anche presidente del Club Buongustai e principale artefice della simpatica serata) ha presentato un risotto alla milanese con arrosto e barba di frate; infine Michele Torri ha proposto un classico risotto alla milanese con cotoletta. A tutti è andato un diploma di benemerenzia rilasciato dal Club dei Buongustai.



Riso venere con seppioline al sapore d'Oriente

Sponsor della serata con i loro prodotti sono stati: Acetaia e Tenuta degli Angeli di Carobbio; Cantina Ricci Curbastro in Franciacorta; Fratelli Santini di Azzano San Paolo grossisti frutta e verdura; Lombardia Carni di Almè; Cantina Celinate di Scanzorosciate. Un grazie ovviamente è stato espresso a tutti dall'avvocato Tucci a nome del Club Buongustai. Grazie anche per l'ospitalità all'avvocato Vanessa Bonaiti presidente della Fondazione Isb e assessore al Comune di Torre Boldone.

**RICERCA AVANZATA**

Inserisci una o più parole chiave

Sezione  
PROFESSIONI

Categoria  
GESTIONE, NORME, ...

Regione

CERCA

**ARTICOLI RECENTI**

L'area di Expo come un parco giochi  
Altro che cibo di qualità...

Nell'area Expo si riaprono i ristoranti?  
Fipe: no a nuova concorrenza sleale

Promuovere il Made in Italy nel mondo  
Paolo Petroni: «La nostra mission!»

Etichetta nutrizionale e Nutrition fact  
Stesso scopo, ma tante differenze

Confcommercio, l'Italia ritorni al turism  
38 i miliardi persi negli ultimi anni

La ristorazione è donna  
Fipe premia le regine del fuoricasa