

CHEF ITALIANI E PRODOTTI ABRUZZESI PER AIUTARE ORFANI THAILANDIA

17 Gennaio 2011

L'AQUILA - Trenta tra i migliori cuochi che operano a Bangkok, coordinati dallo chef altoatesino Norbert Kostner, in collaborazione con il gruppo alimentare De Cecco, insieme per raccogliere fondi destinati ai befortrofi e orfanotrofi thailandesi.

Da 30 anni, e da tre assieme al gruppo abruzzese, Kostner organizza una rassegna di alta cucina, con il patrocinio della casa reale thailandese.

Tutti gli chef che partecipano all'iniziativa per alcuni giorni cucinano, gratuitamente, nelle strutture che ospitano i bambini senza famiglia.

E sono tante: basti pensare che nella capitale c'è una strada con diversi befortrofi, ognuno dei quali accoglie, secondo le condizioni, bambini da appena nati fino a 12 anni o disabili. Ogni chef prepara le proprie specialità che vengono messe all'asta per raccogliere i fondi.

Oltre a Kostner, ideatore di questa iniziativa, vi sono altri due chef italiani che partecipano: Aurelio Rottoli (Varese) e il toscano Maurizio Menconi (Forte dei Marmi), tutti da anni operanti, come lo chef della Val Gardena, a Bangkok.

Quest'anno, in occasione della convention annuale del gruppo, tenutasi a Bangkok, i partecipanti hanno visitato alcuni dei befortrofi partecipando a un'ulteriore raccolta di fondi per l'acquisto di mezzi.