



CUCINA NEWS

di Chiara Dall'Anese

PIÙ BUONI DI COSÌ



Fino al 21 dicembre, a Milano c'è Panettone Sospeso, l'iniziativa solidale ideata da Gloria Ceresa e Stefano Citterio (a sinistra) ispirata alla tradizione napoletana del «caffè sospeso». In una delle undici pasticcerie aderenti, tra cui Sant Ambroeus, Gelsomina, Vergani, per un totale di 22 punti vendita in tutta la città, si può acquistare un panettone e lasciarne uno pagato per chi è in difficoltà. I dolci regalati saranno destinati a Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci, Fondazione IBVA (che gestisce l'Hub di Aiuto Alimentare Centro del Comune di Milano) e al Centro Sarmartini. E per ogni panettone lasciato «in sospeso», le pasticcerie aderenti ne doneranno un secondo, raddoppiando il gesto solidale. Può partecipare anche chi non vive a Milano: basta effettuare una donazione online (panettesospeso.org).

Produzione etica

Miele e altri ingredienti da commercio equo per i Torroncini morbidi con pistacchi e anacardi tostati di Altromercato (6,40 euro).



Per la ricerca

Acquistando il Panettone di Fondazione IEO-MONZINO (20 euro), aiuti a sostenere la ricerca in ambito oncologico e cardiovascolare.



Ricettario

Il libro *Cento anni di ricette di casa* (Bolis Editore, 28 euro) sostiene Fondazione Mario Negri.



Classico

Il Panettone di Fondazione ANT (18 euro) aiuta a offrire ai malati di tumore assistenza gratuita a casa.



Artigianale

Il Cioccolato di Modica IGP alla mandorla (6 euro) sostiene i progetti umanitari di Emergency.