



COOP torna a Barcolana per la terza volta e lo fa con il “Gusto della solidarietà”. Assaggi della pasta 3 Grani Pregiati Italiani a marchio Coop, interpretata dai due chef Anna Ghisolfi e Bledar Kola per un appuntamento, sabato 7 ottobre, il cui ricavato sarà interamente devoluto alla Fondazione Luchetta Ota D’Angelo Hrovatin, che dal 1994 si occupa di bambini e bambine affetti da malattie non curabili nei paesi d’origine.

Coop torna a Barcolana per il terzo anno consecutivo e punta su due tra i suoi valori distintivi: il cibo e la solidarietà. Sabato 7 ottobre, una cena su invito chiama a raccolta istituzioni, equipaggi e società civile per “il Gusto della solidarietà” light dinner organizzato da Coop e Barcolana in collaborazione con Il Gusto, la redazione enogastronomica del gruppo Gedi (Repubblica e La Stampa). Sottotitolo dell’evento “Assaggi di pasta”, perché in linea con il tema di questa edizione della regata più grande d’Europa dedicato all’incontro fra le comunità, due chef sono stati chiamati a proporre due loro interpretazioni della pasta: il tipico piatto della tradizione italiana. Ad offrirlo in chiave nazionale Anna Ghisolfi, chef del ristorante che porta il suo nome in quel di Tortona (Alessandria); una cuoca di talento che ama contaminare i suoi piatti con i prodotti della natura e che cucina nel suo ristorante dopo spedizioni gourmet che l’hanno portata a frequentare chef di altissimo livello (da Marc Veyrat a Chamonix ad Adrià in Costa Brava per andare anche oltre in direzione Shanghai -Paul Pairet- e Chicago -Grant Achatz). La proposta che arriva dal Piemonte unisce alla pasta il sapore dei fagioli borlotti e cannellini, coniugandoli con pomodori e rucola. La “pasta e fagioli 2.0” come la chiama la chef per giocare con la tradizione italiana in un equilibrio perfetto tra accoglienza e inaspettata leggerezza. La pasta sarà invece rivisitata in versione balcanica dallo chef Bledar Kola, un autentico riscopritore della cucina albanese tornato ad aprire a Tirana il suo ristorante, dopo molteplici e importanti esperienze in Europa (tra gli stellati di Londra e la cucina nordica del Noma a Copenhagen). Da Tirana Kola propone una ricetta che unisce formaggio caprino, zucchine e zucca, nome del piatto “The goodbye is a hello”, per raccontare una riflessione sul contrasto tra la vita quotidiana nei Balcani e la sua storia. Un incontro culinario Italia-Albania in cui le diverse culture declinano in modo originale la stessa materia prima: la Pasta 3 Grani Pregiati Italiani. La nuova proposta del prodotto a marchio Coop è una composizione particolare che grazie al mix di 3 grani differenti, conferisce alla pasta un colore giallo intenso, un’ottima tenuta di cottura, un alto valore proteico e garanzia di proprietà organolettiche elevate. Innovazione della materia prima che assieme a creatività e nuove idee comporrà le due ricette proposte agli ospiti. Il tutto accompagnato da vini e birre sempre selezionati dall’offerta del nuovo prodotto a marchio Coop. Appuntamento alle 19 presso lo storico triestino Hotel Savoia Excelsior Palace, per un evento su inviti, il cui ricavato sarà interamente devoluto alla Fondazione Luchetta Ota D’Angelo Hrovatin, che dal 1994 si occupa di bambini e bambine affetti da malattie non curabili nei paesi d’origine. La Fondazione provvede a tutto ciò di cui i bambini e bambine e i loro familiari hanno bisogno, con l’obiettivo di assicurare la miglior qualità della vita possibile durante il loro periodo di cura e sinora ha accolto più di 2000 persone, di cui più di 800 bambini e bambine, garantendo loro tutto il sostegno necessario.

Roma, 3 ottobre 2023

Per informazioni:

Silvia Mastagni, coordinamento comunicazione Coop. Responsabile Ufficio Media e Pr

Tel. 06 441811 - 335 7884168 - silvia.mastagni@ancc.coop.it

Rosita Fattore, Ufficio Media e Pr Coop

Tel. 06 44181216 – 347 7133643- rosita.fattore@ancc.coop.it