MENÙ

APERITIVO IN PIEDI
& SCAGLIE DI PARMIGIANO-REGGIANO

ANTIPASTI

Pane cunzato del marinaio
con acqua di mare e ragù d'estate

Giovanni Mandara, "Piccola Piedigrotta", Reggio Emilia

Tortino di zucca

Dario Nizzoli, "Ristorante Nizzoli", Villastrada (MN)

PRIMO

La spugnolata

Roberto Bottero, "Clinica Gastronomica da Arnaldo", Rubiera (RE)

SECONDO

Filetto salmistrato, lambrusco e ribes

Fabrizio Albini, "Bianca sul Lago", Oggiono (LC)

DOLCE

Tiramisù

Jacopo Malpeli, "Osteria del Viandante", Rubiera (RE)

Sorbetto alla Spergola, caffè & triangoli di Anguria Reggiana

In abbinamento una selezione di vini del Consorzio Tutela Lambrusco

OFFERTA MINIMA: 50 EURO
L'Incasso sarà destinato a progetti di solidarietà

LA XXIV EDIZIONE DE LA Grande CENA È ORGANIZZATA DA

BOOREA · auser · arci · Associazione Italiana Sommelier AIS Reggio Emilia

progetto grafico: delicatessen.design

CON IL SOSTEGNO DI

Alleanza 3.0 · Cantine Riunite&Civ · Organizzazione Produttori Allevatori Suini · Eat Pink · coopservice · Accento Cooperativa Sociale · Progeo · iren · CEFS Consorzio Cooperativo Finanziario · Transcoop · Proges Your Family Company · Assicoop Emilia Nord · Quarantacinque · La Collina Coop. Agricola Biodinamica · Koinos · OrtoRè · R.A.M. · Garden Le Serre Via Carlo Toggi, 1 - Reggio Emilia · Padania Alimenti · Arbizzi · emc2 · Consorzio Tutela Lambrusco DOC · Anguria Reggiana · Parmigiano Reggiano · Campiello Sociale Villa Fogliano · Macelleria Petucco · Fredde Tentazioni · Fantuzzi

ADERISCONO

Associazione Giorgio La Pira · CGIL Reggio Emilia · CISL Emilia Centrale · Legacoop Emilia Ovest · ANCeSCAO A.P.S. · Arci Solidarietà Reggio Emilia · binario 49 · Associazione Rurale Tramonti · Fondazione Nilde Iotti

IN COLLABORAZIONE CON

Laboratori Aperti Emilia-Romagna · Chiostri di San Pietro · Fondazione Pietro Manodori

MEDIAPARTNER

TeleReggio · TR Media

SI RINGRAZIANO

la Bussola · Delicatessen Design Studio · piccolapiedigrotta · Mr. Watson and Partners · etabeta

GLI CHEF

Fabrizio Albini
RISTORANTE BIANCA SUL LAGO
Oggiono

Ramona Astolfi e Roberto Bottero
CLINICA GASTRONOMICA DA ARNALDO
Rubiera

Jacopo Malpeli
OSTERIA DEL VIANDANTE
Rubiera

Leonardo Giribaldi
OSTERIA DEL VIANDANTE
Rubiera

Giovanni Mandara
PICCOLA PIEDIGROTTA
Reggio Emilia

Dario Nizzoli
RISTORANTE NIZZOLI
Villastrada

Alessandro Tagliavini
PAUSE ATELIER DEI SAPORI
Reggio Emilia

Klaudio Bashaj
PAUSE ATELIER DEI SAPORI
Reggio Emilia

I PROGETTI DI SOLIDARIETÀ DELLA GRANDE CENA 2024

Una mensa per l'Ospedale di Ampasimanjeva in Madagascar

Nel sud-est del Madagascar, nel Comune di Ampasimanjeva, l'ospedale Fondation Medicale d'Ampasimanjeva - FMA con i suoi 100 posti letto offre un servizio sanitario qualificato ad oltre 110.000 abitanti in un'area di 22 comuni in piena foresta.

L'ospedale è costituito dai reparti di pediatria, ginecologia, maternità, medicina generale, chirurgia e pronto soccorso, a cui si aggiungono una sala operatoria, un laboratorio di analisi, una farmacia oltre a diversi alloggi per i malati di tubercolosi. Effettua attività di prevenzione quali vaccinazioni prenatali e dei bambini, lotta alla malnutrizione infantile, prevenzione e trattamento della malaria, della tubercolosi, della filariosi, e delle malattie trasmissibili.

Il Progetto "Ero Malato", promosso dalla Diocesi di Reggio Emilia-Guastalla, in collaborazione con la sanità reggiana, è nato due anni fa con lo scopo di ammodernare le strutture e le dotazioni sanitarie e potenziare le competenze professionali di medici, infermieri e tecnici.

L'obiettivo è ora dotare l'Ospedale di una "mensa - cucina" per servire oltre 200 pasti al giorno ai ricoverati e ai loro accompagnatori. Nella maggior parte degli ospedali malgasci i pasti non sono inclusi e i famigliari dei pazienti devono prepararseli autonomamente. Ciò induce spesso le famiglie a non farsi curare in ospedale.

Il progetto Rigenera Competenze

Rigenera è una cooperativa sociale con sede a Reggio Emilia che si occupa di inserimento lavorativo, inclusione sociale, autonomia della persona disabile, progetti di sviluppo della comunità e riciclo creativo a favore di soggetti con fragilità.

Il progetto Rigenera Competenze mira a fornire opportunità formative spendibili in campo occupazionale. In particolare punta a contrastare il disagio sociale e la precarietà lavorativa dei soggetti fragili, fornendo una "seconda possibilità", visto che diversi stagisti hanno già avuto in passato rapporti di lavoro. È rivolto a 25 persone tra i 21 e i 65 anni, in gran parte under 40. Punta sulla formazione in lavorazioni che permettono a tutti di apprendere i diversi passaggi, che consistono in assemblaggio, confezionamento, contapezzi, montaggi di piccole dimensioni con etichettatura, imballaggio set e imbustamento.

Il progetto prevede lo svolgimento di diverse fasi, che includono anche la formazione alla scrittura del curriculum vitae e alla capacità di sostenere un colloquio di assunzione, e si svolge dal luglio 2024 al giugno 2025.

La risposta di WeWorld ai terremoti in Siria: garantire l'accesso a servizi educativi sicuri e inclusivi

I terremoti che hanno colpito il nord della Siria a febbraio 2023 hanno esacerbato una situazione già drammatica, soprattutto a causa degli ulteriori danni che hanno subito le infrastrutture essenziali, già colpite dai precedenti 12 anni di conflitto. La popolazione delle zone investite dai terremoti, in primis il Governatorato di Aleppo, ha quindi subito maggiori limitazioni di accesso ai servizi di base.

Oggi in Siria 2,45 milioni di bambini e bambine sono fuori dal sistema scolastico e oltre 1 milione è a rischio. Si stima che il terremoto abbia forzato altri 200.000 bambini e bambine a lasciare la scuola. Per arginare questo fenomeno e riportare il prima possibile gli studenti e le studentesse nelle scuole, WeWorld opera ad Aleppo per riabilitare le strutture scolastiche, fornire materiali, formare docenti e creare percorsi di educazione non formale per permettere a chi ha perso mesi di studio a causa del terremoto di recuperare.

Anche la Grande Cena del 2023 ha destinato una parte del suo incasso ai progetti di WeWorld ad Aleppo.

Un aiuto alla Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica

La Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica promuove, seleziona e finanzia progetti avanzati di ricerca per migliorare la durata e la qualità di vita dei malati e sconfiggere la fibrosi cistica. Fondata nel 1997 a Verona, la Fondazione si avvale di una rete di circa 900 ricercatori, con 5.000 volontari che raccolgono fondi e fanno informazione sulla malattia.

Si prefigge tre obiettivi, ovvero promuovere e finanziare la ricerca scientifica sulla fibrosi cistica, formare giovani ricercatori e personale sanitario, diffondere la conoscenza di questa malattia genetica tra la popolazione.

In particolare, la promozione della ricerca scientifica avviene principalmente attraverso il finanziamento di progetti di ricerca, selezionati fra quelli pervenuti, a seguito di un bando annuale. La selezione si basa sulla valutazione rigorosa, obiettiva e indipendente operata dal Comitato scientifico della Fondazione con il contributo di esperti internazionali.

Dal 2002 ad oggi la Fondazione ha investito oltre **36 milioni di euro** con i quali ha sostenuto più di 470 progetti di ricerca, che hanno coinvolto una rete di oltre **264 laboratori.** È riconosciuta dalla comunità scientifica internazionale e contribuisce al progresso delle conoscenze che rendono la fibrosi cistica sempre più curabile.