

La ricetta della crostata con la marmellata spiegata dal piccolo Matteo

Pubblicato: Mercoledì 6 Maggio 2020



Partire da farina, uova, burro e zucchero e arrivare a fare una gustosa crostata. C'è questo nella nuova puntata della rubrica: **“Io resto a casa e cucino”**.

Protagonista è lo **chef Alessandro Garzillo**, allievo di Gualtiero Marchesi, e suo figlio Matteo che da quando è iniziato il lockdown hanno iniziato ad aiutare le persone dando consigli per ricette pratiche e gustose con ciò che hanno in casa.

Una ricetta che questa volta è ancora più gustosa perché chef Garzillo ha utilizzato le marmellate solidali dell'associazione Nonsolopane di Varese. La Onlus che distribuisce pacchi alimentari alle persone bisognose della zona di Varese dal 1999 da 6 anni, in un piccolo laboratorio alimentare creato grazie a un progetto e alla collaborazione del Comune di Varese, trasforma frutta proveniente da donazioni di eccedenze in marmellate che vengono messe nei pacchi alimentari, evitando così lo spreco e allo stesso tempo aiutando chi è in difficoltà. **Una parte della produzione viene offerta al pubblico a fronte di una donazione per sostenere le spese del progetto. Per tutte le info sul progetto potete leggere [questo articolo](#).**

“Io resto a casa e cucino” nasce da una idea dello stesso Garzillo che ha pensato di invitare i lettori di Varesenews a dire quali ingredienti hanno nel frigorifero per realizzare, grazie ai suoi consigli, piatti semplici e gustosi, con una sorpresa finale che scoprirete guardando il video. L'indirizzo a cui inviare le

vostre richieste è **atelier.garzillo@gmail.com**.



Io resto a casa e cucino con chef Garzillo

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it