

## Il gusto della solidarietà vince la sfida a Cuore di cuochi

**Publicato:** Martedì 13 Maggio 2025



**Politici, accademici e dirigenti della sanità si sono sfidati ai fornelli per solidarietà, lunedì 12 maggio a Ville Ponti, per la decima edizione di Cuore di cuochi, la cena benefica promossa da Fondazione Giacomo Ascoli.**

Armati di mestoli e padelle, in grembiule blu e cappello da cuoco, personaggi autorevoli divisi in tre brigate, si sono sfidati nel preparare **piatti gustosi e originali**. I **“vip – concorrenti”** hanno poi servito **le pietanze ai 150 commensali** presenti, senza lesinare attenzioni e con tanta ironia, per aggiudicarsi la vittoria.

A fine serata infatti ogni tavolo ha espresso un voto per ciascuna portata. **La vittoria è andata alla squadra Regione, composta dal governatore Attilio Fontana e dai consiglieri Emanuele Monti, Samuele Astuti e Raffaele Cattaneo**, guidati dalla cuoca **Elena Merella Paolucci**, ideatrice del piatto **“Il filo della memoria: i sapori del Campidano”**.

Ma l’applauso è andato a tutti i cuochi che hanno accettato sportivamente la sfida per solidarietà: gli onorevoli **Isabella Tovaglieri, Maria Chiara Gadda, Andrea Pellicini** che insieme al cuoco **Vincenzo Càrpano** hanno preparato una Busiata al profumo di mare e poi la rettrice e il dg dell’Università dell’Insubria, **Maria Cristina Pierro e Antonio Romeo** che, assieme al dg di Ats Insubria **Salvatore Gioia** e alla direttrice sanitaria di Asst Sette Laghi **Adelina Salzillo** hanno partecipato alla competizione proponendo Trofie al ragù di baccalà, secondo la ricetta della cuoca **Iara Dos Santos**.

«**Ringrazio davvero tutti gli ospiti in sala e tutte le personalità impegnate ai fornelli che hanno giocato con noi** questa sera sfidandosi su un terreno per loro inedito con grande ironia e disponibilità – ha detto **Marco Ascoli**, presidente della Fondazione che porta il nome del figlio Giacomo – Soprattutto li ringrazio per dimostrare di condividere **l’obiettivo della Fondazione che è sempre stato sostenere la migliore qualità di vita e le migliori cure vicino casa per bambini e ragazzi affetti da patologie oncoematologiche**. In questo senso stiamo per raggiungere due importanti traguardi, con le Camere protette che completano l’ospedale Del Ponte, per consentire la degenza anche ai bambini più fragili, e Il Faro di largo Flaiano, dove accoglieremo le famiglie dei piccoli pazienti, ma anche ricercatori, specializzandi e associazioni che come noi hanno a cuore l’umanizzazione delle cure».

Un ringraziamento speciale anche al presentatore della serata, **Roberto Bof**, che ha coinvolto i commensali in giochi e recensioni culinarie e a tutte le attività che hanno reso possibile la realizzazione della decima edizione di Cuore di cuochi: Antonella Gensini Art Decor, Badi bevande, Banca Busto Garolfo e Buguggiate, Centro Congressi Ville Ponti, Daniela Montesano, Derby snc, Guastella Tovaglie, Istituto De Filippi, Jaguar e Land Rover Autosalone internazionale, Lions International Club, Living is Life, Mas Amor Banqueting, Nicora Garden, Olio Carli Varese, Pasticceria Bacilieri, Rent4food, Sestero eTigros Spa.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it