



LA CENA DI NATALE
PIÙ GRANDE DEL MONDO

XMAS DINNER COOKING CLASS

UN NATALE SOLIDALE

A causa del cambiamento climatico e dei conflitti la crisi alimentare è diventata una vera e propria emergenza.

Questo Natale dai, insieme alla tua azienda, un valore più grande alla festa : la solidarietà.

Decidi tu se cenare o meno con i tuoi dipendenti, decidi anche come farlo, aiutando chi ha bisogno:

LA CENA DI NATALE
PIÙ GRANDE DEL MONDO

www.lacenapiugrande.it



LA CENA DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

RITROVARSI INSIEME

NATALE È, PER TRADIZIONE, IL MOMENTO IN CUI CI SI RITROVA TUTTI INSIEME per guardare all'anno che è passato e lanciare lo sguardo al futuro. Finalmente dopo tanto tempo possiamo tornare a trascorrere del tempo insieme, ma magari la tua azienda ha sedi sparse nel territorio o è difficile organizzare un momento in cui tutti siano presenti di persona: per questo abbiamo studiato le **XMAS DINNER COOKING CLASS RIGOROSAMENTE ONLINE: LONTANI, MA VICINI**



I DIPENDENTI O I CLIENTI PARTECIPANO

Tutti insieme si cucina un piatto natalizio e/o un antipasto alla «portata» di tutti



LA CUCINA UNISCE

Un cuoco amico di Azione contro la Fame guiderà tutti i partecipanti nella preparazione dei piatti



INSIEME PER LASCIARE UN SEGNO

Grazie a tutti voi saremo più forti nel contrastare l'emergenza alimentare nel mondo

LA NOSTRA ESPERIENZA

Abbiamo realizzato una COOKING CLASS internazionale in collaborazione con Francesco Mascheroni, Executive Chef di Armani Hotel Milano.

I FEEDBACK DEI PARTECIPANTI

*Great initiative and great fun,
I hope we will have the chance to have more and more opportunities like this in the future*

*Thanks acf for organizing this!
I had never thought that a good risotto could be made without oil, onion and "dado" :)*

Thanks everyone! Learned a lot about Italian cooking and Italian language :D It was an excellent! It was really fun - lovely initiative.. and for a great cause! :)



HAPPINESS IS HOMEMADE

COOKING CLASS AGAINST HUNGER

A COOKING CHALLENGE AT HOME
TO FACE COVID EMERGENCY
ALL OVER THE WORLD

*Armani Hotel Milano Executive Chef
Francesco Mascheroni
presents*

*starter
squid, carbonara,
guanciale, seaweed*

*first course
rice, pumpkin, mustard beans,
coffee, lemon*

7 PM, September 29
Google Meet

please confirm your participation



LA CENA DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

XMAS DINNER COOKING CLASS

CREA VALORE PER LA TUA IMPRESA

Associa la tua
azienda a valori
positivi e solidali.

COINVOLGIE MOTIVA I TUOI DIPENDENTI

Saranno felici di
partecipare e
interagire tra
colleghi in panni
diversi da quelli
dell'ufficio!

REGALA UNA SERATA AI TUOI CLIENTI

La pandemia ha reso più
difficili gli incontri e
raffreddato relazioni che
occasioni come queste
possono scaldare.

ARRICCHISCI LA TUA PROPOSTA CON UN CADEAU SOLIDALE

Scegli l'item che preferisci
tra panettone, spumante
e tovaglietta Moroni
Gomma.

SGRAVI FISCALI PER LA TUA AZIENDA

Beneficia del 10% di
deducibilità fiscale dal
reddito d'impresa.

COME FUNZIONA



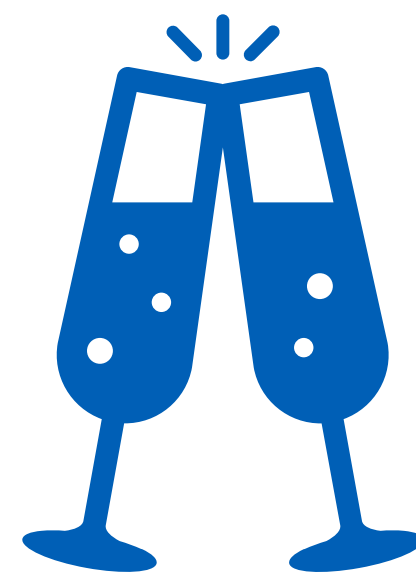
SCEGLI LO CHEF, IL
MENU E LA DATA



CUCINIAMO INSIEME
con la guida dello chef



UNA BOX CON GLI
INGREDIENTI per la Cooking
class e il tuo cadeau natalizio



BRINDISI INSIEME
ci sarà un tempo tutto
vostro per speech e saluti



SPEDIAMO A CASA
di dipendenti o clienti



DONAZIONI
DEDUCIBILI
fiscalmente

ALCUNI CHEF TRA CUI SCEGLIERE



Francesco
MASCHERONI

Chef de ARMANI
RISTORANTE



Marc
LANTERI

Chef de AL CASTELLO



Ferdinando
PALOMBA

Chef de EMPORIO
ARMANI RISTORANTE



Cesare
BATTISTI

Chef de RATANÀ

LA CENA DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

XMAS DINNER COOKING CLASS – CESARE BATTISTI

RISOTTO CON CIME DI RAPA, SALSICCIA DI BRA E CRUMBLE AL PEPERONCINO – MAIN COURSE

Il protagonista di questo piatto è la cima di rapa che incontra la dolcezza della salsiccia, il croccante delle briciole di pane e un tocco piccante. Ingredienti freschi - per 2 persone



RISOTTO ZUCCA, ROBIOLA, SEMI TOSTATI E POLVERE DI ROSMARINO – MAIN COURSE

In questo risotto il dolce della zucca incontra la sapidità della robiola di capra di Roccaverano. I semi di zucca e il rosmarino daranno un tocco di croccantezza e un inconfondibile aroma al piatto. Ingredienti freschi - per 2 persone



LA CENA DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

XMAS DINNER COOKING CLASS – MARC LANTERI



CAPUNET DI VERZA CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP - ANTIPASTO

Un tortino di verza che incontra il parmigiano reggiano per fondersi in un tripudio di sapori.

Ingredienti freschi - per 2 persone

PETTO DI POLLO IN CROSTA DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP CON BROCCOLI – MAIN COURSE

Il pollo diventa croccante grazie alle nocciole e il suo sapore è dolcemente arricchito dalla senape ed è accompagnato da tutta la freschezza del broccolo.

Ingredienti freschi - per 2 persone



LA CENA DI NATALE
PIÙ GRANDE DEL MONDO

XMAS DINNER COOKING CLASS – CENA ARMANI A 4 MANI



LINGUINE CON COLATURA DI ALICI E PISTACCHIO DI BRONTE – Main Course

Chef Ferdinando Palomba, Emporio Armani Ristorante.

Ingredienti freschi – per 2 persone



PANETTONE AL CUCCHIAIO – Dolce

Chef Francesco Mascheroni, Armani Ristorante.

Ingredienti freschi - per 2 persone

Il tuo contributo servirà a rendere la cena di Natale sempre più grande, perché sia imbandita anche per chi non può permetterselo!

IMPATTO

*il nostro progetto in Italia, a Milano, in favore di 50 famiglie vulnerabili

CONTRIBUTO ALLA SPESA MENSILE

per rispondere all'emergenza alimentare, con 100€ al mese a famiglia per quattro mesi.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

per sensibilizzare le famiglie sulle corrette pratiche nutrizionali, soprattutto in presenza di minori.

FORMAZIONE PER L'OCCUPABILITÀ

un percorso di quattro mesi per lavorare con capifamiglia in condizione di disoccupazione ed aumentare la loro capacità di trovare lavoro.

**QUALSIASI CONTRIBUTO, PICCOLO O GRANDE, SARÀ IMPORTANTE PER
AIUTARE CHI NE HA PIÙ BISOGNO!**

Il tuo contributo servirà a rendere la cena di Natale sempre più grande, perché sia imbandita anche per chi non può permetterselo!

IMPATTO

*gli altri progetti, nel mondo, sostenuti dalla campagna Non lasciamolo vuoto

INDIA

**DISEGUAGLIANZE ED
EMPOWERMENT
FEMMINILE**

I *kitchen gardens* (orti comunitari) come strumento di promozione dell'empowerment femminile e della sicurezza alimentare.

SAHEL

**CAMBIAMENTI
CLIMATICI**

L'intelligenza artificiale e le immagini satellitari a supporto dei pascoli, per contrastare gli effetti ciclici dei cambiamenti climatici.

LIBANO

GUERRE E CONFLITTI

Interventi di *cash for work* in Libano per fornire sollievo ai profughi siriani e alle comunità ospitanti e promuovere l'occupabilità e l'integrazione.

**QUALSIASI CONTRIBUTO, PICCOLO O GRANDE, SARÀ IMPORTANTE PER
AIUTARE CHI NE HA PIÙ BISOGNO!**



LA CENA DI NATALE
PIÙ GRANDE DEL MONDO

NATALE@AZIONECONTROLAFAFAME.IT