

**UN PASTO È SOLO L'INIZIO:
A TAVOLA CON GLI CHEF PER RIPARTIRE INSIEME**

*Nove pranzi, oltre 1.000 pasti serviti a chi è più fragile, una comunità più coesa:
si chiude un'iniziativa che ha fatto del volontariato un'occasione concreta
di incontro e condivisione.*

Como, 8 aprile 2026: si è concluso, lo scorso 31 marzo con l'ultimo degli appuntamenti in programma, *Un pasto è solo l'inizio: a tavola con gli chef per ripartire insieme*, il progetto speciale promosso da Casa Nazareth in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi di Como, che per nove martedì consecutivi a pranzo – da febbraio a marzo 2026 – ha portato nella cucina della mensa solidale di via Don Luigi Guanella 12 alcuni tra i più talentuosi chef del territorio.

Un percorso nato dal desiderio di promuovere il valore del volontariato, intrecciando alta cucina, accoglienza, solidarietà e condividere un messaggio importante: che il bene comune si costruisce proprio così, un gesto alla volta, ognuno con ciò che sa fare meglio.

I NUMERI DELL'INIZIATIVA

Al termine del progetto, i numeri raccontano una partecipazione straordinaria:

- **9 pranzi solidali** che, ogni martedì da febbraio a marzo 2026, hanno visto come protagonista un menù d'eccezione;
- **oltre 1.000 pasti** serviti alle persone bisognose che si sono rivolte a Casa Nazareth;
- **28 chef e professionisti** della ristorazione coinvolti come volontari;
- **4 associazioni e istituzioni** che hanno partecipato come protagoniste e sostenuto l'iniziativa dando un contributo determinante alla buona riuscita del progetto: **Associazione Provinciale Cuochi di Como, Alleanza Cuochi Slow Food Como, Confindustria Como e Fondazione Provinciale della Comunità Comasca Onlus**. L'intero progetto è stato sviluppato e coordinato dalla società di consulenza **iRaise di Como**.

IL VALORE GENERATO

Oltre agli importanti risultati raggiunti, ciò che rende questa iniziativa speciale è anche il modo in cui si è evoluta la partecipazione dei diversi attori coinvolti. **La maggior parte degli chef ha fatto più di quanto inizialmente previsto: oltre al tempo e al talento, ha donato infatti anche gli alimenti necessari alla realizzazione dei propri menù.**

Per **Barbara Girardi** (chef del ristorante Cascina di Mattia e presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como) - a cui si deve un fondamentale contributo all'organizzazione dell'iniziativa - e **Matteo Seveso**

(Seveso Food Service), inoltre, l'esperienza non è terminata il 31 marzo: hanno infatti scelto di restare, dando continuità al proprio impegno e **diventando volontari stabili di Casa Nazareth.**

Accanto agli chef, **anche grazie al supporto di Confindustria Como, è sceso in campo il mondo imprenditoriale per sostenere l'iniziativa.** È il caso di **Living Divani** di Anzano del Parco e **Hotel Hilton Lake Como** che hanno scelto di essere parte attiva del progetto, rispettivamente adottando una delle giornate con una donazione e con il coinvolgimento dei propri lavoratori attraverso una giornata di volontariato aziendale, oltre che con il proprio executive chef Stefano Ghielmetti. Ricordiamo che a un evento hanno anche partecipato l'imprenditrice Bianca Passera con due suoi collaboratori del **LarioHotels di Como.**

LE TESTIMONIANZE DI ALCUNI DEGLI CHEF

Per testimoniare il valore dell'iniziativa, si citano le parole di alcuni dei partecipanti.

«Questa esperienza ti permette di entrare in contatto con il mondo in cui oggi viviamo - ha commentato Vittorio Tarantola (chef del ristorante Tarantola) - Una realtà fatta di persone con percorsi di vita differenti, dove qualcuno è più fortunato e qualcuno meno. Conoscere Casa Nazareth e vedere così tante persone dedite al bene comune, mi ha dato una grande forza e visione per andare avanti e fare bene anche nella vita quotidiana. È stata proprio una bella esperienza. Grazie di cuore a tutti».

«Siamo estremamente felici come Associazione Provinciale Cuochi di Como di portare avanti questo importante progetto con la mensa di Casa Nazareth - ha affermato lo chef Sergio Mauri - L'intento è di offrire agli ospiti in questa giornata un menu curato e dimostrare attenzione e condivisione nei loro confronti. Abbiamo anche notato che in queste settimane altri cuochi hanno voluto aggiungersi al programma iniziale e ciò ci fa molto piacere. Ciò significa che il volano virtuoso di attenzione e solidarietà si è attivato in modo proficuo. E non è detto che si possano replicare altri eventi anche nella seconda parte dell'anno. Noi ci siamo!».

«Con la speranza, la prossima volta, di dover cucinare per pochi ospiti!» - ha condiviso sul libro presenze di Casa Nazareth lo chef stellato Davide Caranchini (ristorante Materia), che ha cucinato per gli ospiti di Casa Nazareth il 24 marzo al fianco della sua responsabile di sala, Ambra Sberna, e insieme agli chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como e alle operatrici della Fondazione Caritas.

Un augurio che è anche una chiamata a continuare ad essere presenti e partecipi, tutti insieme, come comunità.

Se desideri conoscere ogni singolo evento o sostenere Casa Nazareth:

- visita il sito: www.casa-nazareth.it
- o contattaci:
Tel: 335 800 5827 – 333 790 8774
Email: mensa@casa-nazareth.it

Casa Nazareth

È una mensa solidale che ha sede in una porzione dell'edificio al numero 12 di via Don Luigi Guanella a Como. Con 75.000 pasti serviti nel 2025, Casa Nazareth costituisce un progetto di grande rilevanza per lo sviluppo sostenibile della comunità comasca, reso possibile grazie alla collaborazione di Fondazione Caritas Solidarietà e Servizio onlus, l'Associazione Incroci ODV, la Casa della Missione di Como (Missionari Vincenziani), la Casa Vincenziana ODV e le Suore Guanelliane Figlie di Santa Maria della Provvidenza.

GLI CHEF PARTECIPANTI

Casa Nazareth desidera rinnovare il proprio sentito ringraziamento a tutti i sostenitori e agli chef che hanno reso possibile l'iniziativa.

3 febbraio 2026

Chef: Barbara Girardi (Presidente Associazione Provinciale Cuochi di Como – Cascina di Mattia), Giovanna Bulgheroni (insegnante di pasticceria), Matteo Seveso (Seveso Food Service), Yuri Alù (Latteria San Fedele) e Sergio Mauri (Associazione Provinciale Cuochi di Como).

Menù: pasta e fagioli, polpette di manzo, bollito e pollo al sugo, torta di mele.

10 febbraio 2026

Chef: Vittorio Tarantola (Ristorante Tarantola) con Daniele Mognoni, Paolo Borella, Nicolò Parietti, Amalia Tarantola.

Menù: orzo con zucca e parmigiano, bocconcini di galletto in gremolata con verza e cavolfiore, torta di cioccolato con uva sultanina.

17 febbraio 2026

Chef: Stefano Ghielmetti (Executive Chef Hilton Lake Como) con Manuel Russomanno e staff Hilton.

Menù: Risotto giallo, ossobuco con purè di patate, miascia.

24 febbraio 2026

Chef: Barbara Girardi (Presidente Associazione Provinciale Cuochi di Como – Cascina di Mattia), Matteo Seveso (Seveso Food Service), Yuri Alù (Latteria San Fedele) e Sergio Mauri.

Menù: pasta con ragù di verdure, straccetti di pollo con patate e funghi, sfoglie fatte in casa.

3 marzo 2026

Chef: Carmelo Sciarabba executive chef di Acquadolce di Carate Urio; Leonardo Demartis chef; Sergio Mauri, Yuri Alù e Matteo Seveso e Barbara Girardi Chef dell'Associazione Provinciale dei Cuochi.

Menù: risotto giallo con bocconcini di pollo alla cacciatora, sfilacci di faraona con patate al forno.

10 marzo 2026

Chef: Mauro Elli chef stellato del Cantuccio di Albavilla, Sergio Mauri, Giovanna Bulgheroni, Matteo Seveso e Barbara Girardi Chef dell'Associazione Provinciale dei Cuochi.

Menù: Fregola con pomodoro basilico e pecorino, cosce di pollo porchettate con broccoli, grigna (dolce con caffè e noci) servita con panna e cacao.

17 marzo 2026

Chef: Mirko Gatti (executive chef dell'Hotel Palazzo San Gottardo), insieme ai collaboratori Mattia Molteni, Jonathan Aymacañà, Gianluca Franchi, Eleonora Mauri, Sara Pau, Isabel Reekers e Arianna

Griggio. A fianco a loro gli chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como Sergio Mauri, Barbara Girardi e Matteo Seveso.

Menù: terrina sfogliata e cipolle caramellate, gnocchetti, erbe e formaggio di malga, burgers di manzo, latteria e salsa, torta di mele.

24 marzo 2026

Chef: Davide Caranchini (chef stellato del ristorante Materia) con la responsabile di sala Ambra Sberna, affiancati da Barbara Girardi, Sergio Mauri e Matteo Seveso dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

Menù: risotto con funghi (e pasta al pomodoro in alternativa), polpette con crema di cavolfiori e patate al forno, cheesecake.

31 marzo 2026

Chef: Luca Vaghi (Crott dal Murnee), Massimo Croci e Lami (Crotto del Sergente) dell' Alleanza Cuochi Slow Food Como, assieme a Barbara Girardi e Sergio Mauri dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

Menù: pasta al forno vegetariana con scamorza affumicata, sovracosce di pollo alla contadina con millefoglie di patate, bonet.