

(a t t n q . i s . i . b u t t a)

**L
BO
GLI
EFF**

(si mangia fa bene e

A scuola non tutte le penne sono uguali e nessun bambino è diverso.

Inchiostro



Inchiostro



Inchiostro



Inchiostro



Insulina

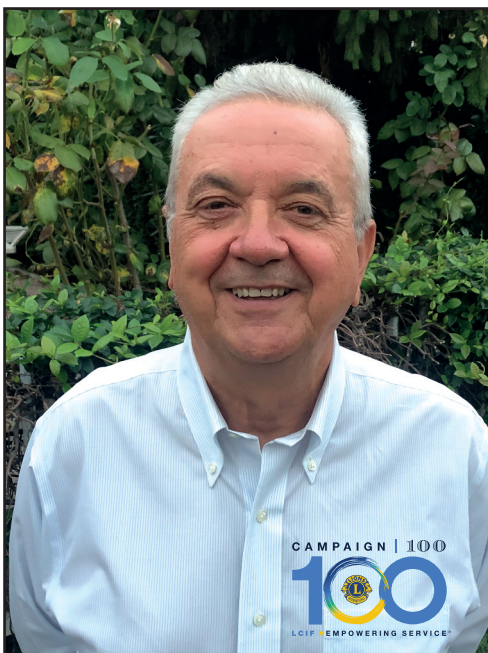


ASSOCIAZIONE PER L'AIUTO AI GIOVANI DIABETICI

(si mangia fa bene e nulla si butta)

**CI
DE
CH**

(si mangia fa bene e nulla si butta)



Paolo Calmano, presidente del Lions Club di Lainate.

I Lions si prefiggono di aiutare
200 milioni di persone
che hanno bisogno di assistenza.
Il nostro budget è di arrivare
a raccogliere da qui al 2021
100 milioni di dollari/anno.



IL PROGETTO

Il progetto del libro “Il cibo degli chef” nasce da un’idea che tiene conto di tre dei cinque Service Mondiali Lions: Ambiente, Diabete e Fame nel Mondo. Cosa può unire questi tre temi che affliggono le popolazioni più povere del mondo? La risposta è “il cibo” talmente banale che ho dovuto pensarci più volte per crederci io stesso.

Un altro elemento importante è la visione degli Chef e dei Medici su queste problematiche, la loro visione del cibo è fondamentale per aiutare chi ha bisogno.

Parlando di cibo, non si può non pensare agli “scarti dello stesso”; tonnellate di cibo si buttano ogni giorno quando centinaia di milioni di persone non arrivano al numero di calorie sufficienti per vivere in modo umano. Noi Lions di Lainate abbiamo da anni un Service che permette di recuperare il cibo nelle scuole e distribuirlo alla Caritas, “Il resto non si butta”. Chi meglio degli chef può suggerire un utilizzo corretto degli alimenti.

I Diabetologi e Nutrizionisti nella fattispecie possono scrivere tabelle sul valore energetico dei cibi, sulla quantità di carboidrati, sugli zuccheri e via così. Quindi ho pensato ad un libro di ricette scritto da Chef stellati veramente esperti ed attenti agli alimenti e al loro spreco supervisionato da medici che potessero valutare la qualità nutrizionali delle ricette. Se questo progetto andasse a buon fine come io credo, riusciremmo a raccogliere parecchie decine di migliaia di dollari.

GLI CHEF

I protagonisti di questo libro sono 15 importanti chef, tra cui alcuni stellati, che in forma del tutto volontaria e gratuita, mettono a disposizione la loro esperienza e la loro professionalità scrivendo ricette adatte ad un pubblico attento alla giusta alimentazione, attenti al costo del cibo ma sempre legato alla qualità.

RETE DISTRIBUTIVA E BACINO D’UTENZA

Il libro sarà bilingue italiano-inglese. Al momento al bacino di utenza dei Lions conta circa 1.450.000 soci nel mondo, dei quali circa 46mila in Italia, distribuiti in 17 Distretti. Data prevista per la pubblicazione del libro: aprile 2019.

Chef

MASSIMO BOTTURA
DAVIDE OLDANI
CLAUDIO SADLER
ANDREA BERTON
EUGENIO BOER
WICKY PRIAN
ALBERTO GIPPONI
MARCO PARIZZI
SERGIO BARZETTI
PAOLO ZOPPOLATI
LUCA PEDATA
MAURIZIO GEROLA
VINCENZO MARCONI
MARCO FORMISANO
ALBERTO BURATTI

Medici

Dr.ssa ELISA GIANI
Dr.ssa ALESSANDRA BOSETTI
Prof. GIAN VINCENZO ZUCCOTTI

© Foto AAGD Catilina Sherman

DESTINAZIONE RACCOLTA FONDI

Abbiamo deciso di destinare i fondi in questo modo:
50% dei ricavi alla Fondazione International Lions Club che dal 2017 al 2021 è impegnata in cinque Service: la vista, l’ambiente, il diabete, il tumore infantile e la fame nel mondo. Il restante 50% sarà suddiviso:
AAGD Onlus - Clinica Pediatrica Buzzi Milano per il Diabete infantile / Istituti di ricerca sul cancro infantile e sulla Vista, quarto Service Mondiale.