



PN24 FOOD - Milano: all'Osteria Il Marchese il Charity Gala per Re.Me.Diet Evolution

Milano - 15 mar 2023 (Prima Notizia 24) L'esclusivo Charity Gala si è svolto negli spazi de Il Marchese Milano a sostegno del progetto Re.Me.Diet Evolution dell'Istituto di Ricerca

Urologica dell'Irccs Ospedale San Raffaele di Milano.

Si è svolto il 13 marzo, nella bellissima cornice del ristorante Il Marchese Milano di Davide Solari e Lorenzo Renzi, l'esclusivo Charity Gala a sostegno del progetto di ricerca scientifica RE.Me.DIET Evolution organizzato dal dottor Francesco Trevisani, nefrologo e ricercatore, e dalla dottoressa Arianna Bettiga, biologa nutrizionista e ricercatrice, fondatori del progetto e ricercatori dell'Istituto di Ricerca Urologica (URI) dell'IRCCS Ospedale San Raffaele. Nel corso della serata i piatti veracemente romani di Daniele Roppo, giovane e talentuoso cuoco de Il Marchese Roma e Milano, supportati dalle esaurienti spiegazioni della dottoressa Bettiga, sono stati la prova tangibile di quanto sia forte e importante il legame tra dieta mediterranea e salute. "Questi anni di ricerche in laboratorio sulle malattie renali correlate al metabolismo sono stati fondamentali per individuare le interazioni molecolari, promosse da principi nutritivi degli alimenti, capaci di modulare a livello epigenetico l'espressione dei nostri geni in maniera protettiva o svantaggiosa nei confronti di tali patologie. Non solo. Abbiamo anche evidenziato- e questo sarà l'obiettivo di RE.Me.DIET Evolution- il possibile legame tra dieta mediterranea e meccanismi biologici relativi al tumore renale. La dieta ha infatti un ruolo importante nello sviluppo epigenetico degli individui ed è oggi dimostrato che, nel tempo, determinate molecole presenti negli alimenti possono essere in grado di regolare l'espressione dei nostri geni, influenzando la nostra salute in modo positivo o negativo" ha spiegato il dottor Trevisani. "La collaborazione tra Il Marchese Milano e Re.Me.Diet è una conferma di come si possa preparare un piatto buono e al tempo stesso in grado di fare bene e del valore della dieta mediterranea per la nostra salute. Tutte le proposte della serata sono state studiate per apportare un perfetto equilibrio tra nutrienti, proteine e carboidrati" ha sottolineato la dottoressa Bettiga. Al Charity Gala, tra comode sedute in velluto stucchi e pavimenti antichi propri della nobiltà capitolina dell'800, hanno partecipato l'Ingegnere Federico Esposti, direttore operativo dell'IRCCS Ospedale San Raffaele, diversi medici e ricercatori dell'Ospedale e una rappresentanza dell'Associazione Nazionale Tumore al Rene (Anture) con cui il dott. Trevisani e la dott.ssa Bettiga stanno collaborando per poter offrire ai pazienti affetti da tumore renale un approccio personalizzato nefrologico e nutrizionale. "Ospitare questo importante evento all'interno de Il Marchese Milano è stato un grande onore – commentano Solari e Renzi -. Contribuire a diffondere la cultura del mangiare bene, sano e genuino, senza tralasciare il gusto, è per noi di grande importanza. La nostra salute passa anche attraverso la tavola che in

Italia, e in tutto il bacino del Mediterraneo, è un luogo di convivialità e benessere. Le materie prime utilizzate, dunque, sono fondamentali. Per questo noi puntiamo a utilizzare, nei nostri menu, solo prodotti d'eccellenza, rigorosamente stagionali, freschi e possibilmente a km0". "Un sentito ringraziamento ai molti donatori che hanno partecipato alla serata contribuendo concretamente alla ricerca di Re.me.diet perché hanno compreso che non c'è cura senza ricerca" concludono Bettiga e Trevisani. Il menù del Charity Gala Calice di Bollicine di Benvenuto Antipasti Crocchetta di baccalà mantecato su crema di ceci al rosmarino Tempura di verdure con maio vegana alle spezie Polentina croccante con ragù di verdure Primi Pasta ceci e baccalà Risotto con guanciaie, pecorino e carciofi Secondi Pollo ai peperoni Puntarelle alla romana Dolce Tartelletta ricotta e visciole

Il Marchese Milano Dopo l'enorme successo de Il Marchese Roma, ristorante cosmopolita che racchiude in sé il fascino della nobiltà e la veracità del popolo capitolino dell'Ottocento, apprezzato anche dalla first lady Jill Biden e dalla première dame Brigitte Macron, Davide Solari e Lorenzi Renzi hanno esportato il loro fortunato format nel distretto artistico di Brera, a un passo dal Teatro alla Scala. Qui, in un edificio di stile neoclassico, tra colonne e pavimenti antichi, velluti, tinte pastello e complementi di design in ottone, propri delle dimore nobiliari, che fanno da contraltare al legno grezzo e dalle pareti decadenti tipici delle osterie popolari, è possibile concedersi ogni giorno, dall'aperitivo al dopocena, momenti di relax e convivialità impreziositi dalla cucina verace e sincera di Daniele Roppo e i drink d'avanguardia a base di amaro del bar manager Fabrizio Valeriani. Il Marchese, fin dalla sua apertura capitolina, si è da subito affermato come Amaro Bar con le sue 600 etichette italiane presenti in carta.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 15 Marzo 2023