

Il tour italiano di Bruno Serato, eroe del sociale

Bruno Serato è uno Chef italo-americano noto a livello internazionale non solo per la cucina a cinque stelle del suo ristorante *Anaheim White House*, nella contea di Orange in California, che accoglie molti personaggi in vista, del mondo dello spettacolo e non; ma è noto soprattutto per il suo impegno sociale.

Era il 18 aprile 2005 quando Serato, vedendo un bambino cenare soltanto con una sacchetto di patatine, aveva deciso di aiutare i bambini in difficoltà, che non hanno la fortuna di avere ogni giorno un piatto caldo.

Lo Chef racconta di aver mangiato la pastasciutta di mamma Caterina quasi ogni giorno, per i primi vent'anni della sua vita. «*La pasta, tanto amata anche dai più piccoli, è versatile e facile da preparare. E con meno di un dollaro riesco a sfamare sette bambini*». Ed è proprio ispirandosi dal piatto di pasta di mamma Caterina che è nata la Fondazione no-profit *Caterina's Club*, che od oggi conta 77 centri, dislocati in 24 città americane, grazie ai quali offre ogni giorno un piatto di pasta a più di 4000 bambini.

Grazie al suo impegno sociale, Serato ha ricevuto numerosi premi ed è stato nominato "**Chef eroe del sociale**" dalla CNN.

Lo Chef, che si racconta nel suo libro autobiografico "*The Power of Pasta*", ha ricevuto altresì un premio come Best Selling Authors, che mette in luce un ulteriore aspetto dello Chef filantropo, ossia la passione per la scrittura e le sue doti letterarie.

Tra i mesi di settembre ed ottobre, Bruno Serato è stato protagonista di un ricco tour, che conta moltissime tappe ed eventi.

Il primo appuntamento italiano per Bruno Serato è stato l'evento di **Pastaria**, a Parma, in data 20 settembre. Qui lo Chef, Ambasciatore della pasta, ha incontrato Guido Barilla, in occasione dell'apertura della seconda edizione del *Pastaria Festival*, l'evento che raccoglie i principali attori della filiera del comparto produttivo di pasta alimentare, in una giornata di convegni, workshop e presentazioni. Presenti anche Riccardo Felicetti, Fabio Fontaneto e il direttore di *Pastaria* Lorenzo Pini.

Il 21 settembre lo Chef è stato accolto a **Villa Arvedi**, a Grezzana di Verona, dove lo attendeva una cena di gala nella quale ha presentato la sua campagna benefica "*The Power of Pasta*" e il suo omonimo libro, edito dal Gruppo Lumi. Presenti alla serata 280 ospiti, alcuni dei quali in rappresentanza di prestigiose aziende leader nel loro settore, come Barilla, Melinda e Redoro; grandi aziende con sede nel nostro territorio, quali Fava di Cento e Fantasilandia di Pieve di Cento, e infine L'Ambasciatore del *Caterina's Club* in Italia Fabio Lamborghini. A omaggiare lo Chef, il conduttore



L'incontro presso l'Accademia Barilla (Parma) in occasione della "Settimana europea della pasta"



Guido Barilla presidente della Barilla Spa in occasione di Pastaria a Parma

Sammy Barbot, lo showman Paolo Franceschini ed alcuni cantanti e cantautori emergenti. Presente anche il Vescovo della Contea di Orange, California, Kevin W. Vann, arrivato dopo un lungo viaggio intercontinentale appositamente per rendere omaggio allo Chef, nella sua serata di gala.

Il Vescovo ha condiviso con gli ospiti alcuni momenti trascorsi insieme a Serato ed ha raccontato di come gli sia stato vicino in un

momento di grande difficoltà per lo Chef, quando quest'ultimo temeva di non poter proseguire nel suo progetto solidale a causa di un grave incendio che il 4 febbraio 2017 devastò il suo ristorante.

Proseguendo nelle tappe italiane, il 22 settembre il tour ha portato lo Chef all'**Accademia Barilla** di Parma, dove ha presentato il suo libro,



Bruno a Villa Arvedi a Grezzana (Vr)



Kevin W. Vann, Vescovo della Contea di Orange, California all'interno di Villa Arvedi a Grezzana (Vr)



Fabio Lamborghini ambasciatore italiano del Power of Pasta



Luigi Fava AD di Fava Spa, partner del progetto



Investitura a "Cavaliere degli Ordini Dinastici della Real Casa Savoia"



Con il Principe Emanuele Filiberto di Savoia in occasione dell'investitura



Principe Sergio di Jugoslavia, pronipote di Vittorio Emanuele III, in occasione dell'investitura

parlando di sé e del suo percorso professionale e personale. E proprio ad Andrea Belli di Barilla ha spiegato perché ama tornare a Parma: «Qui mi sento a casa. Non solo per la straordinaria tradizione culinaria che si respira, ma anche per la presenza di Barilla. Nel 2008 quando a causa della crisi finanziaria stavo pensando a malincuore di chiudere il Caterina's Club, ricevetti una telefonata da questa grande azienda, che ancora oggi voglio ringraziare, pronta a offrirmi il suo supporto».

Il 23 settembre il tour si è fermato a **San Bonifacio (VR)**, tappa a cui Serato tiene molto. Legatissimo alle sue radici, al paese in cui sono nati i suoi avi e dove tutt'ora vive gran parte della sua famiglia, lo Chef è stato ben felice di trascorrere la giornata di domenica nella piazza di San Bonifacio, tra tante persone felici di incontrarlo, la musica ed uno stand di degustazione dedicato -ovviamente- alla pasta.

Martedì 25 settembre, in occasione della **Settimana del Buon Vivere di Forlì**, Bruno Serato ha partecipato all'incontro organizzato da Deco Industrie, in collaborazione con Conad e Radio Montecarlo. Insieme hanno tenuto un interessante dibattito sulla possibilità di attivarsi e fare solidarietà anche all'interno del proprio contesto d'impresa, non come un extra bensì come parte integrante della propria mission aziendale. In tale contesto, che unisce realtà imprenditoriale e solidarietà, Serato ha parlato del suo percorso, del suo progetto benefico ed ha presentato il suo libro «The Power of Pasta».

Ha proseguito poi il suo Tour facendo tappa a **Bibione (VE)**, visitando alcune importanti realtà imprenditoriali della provincia di Venezia, come l'azienda Cattel di Noventa di Piave, ove è rimasto particolarmente colpito dal livello di organizzazione ed innovazione vantati da questa impresa; la Cantina La Pracurte di Annone Veneto, dove ha potuto degustare alcuni ottimi vini, e la società Erredi Ascensori, con sede a Bevazzana di San Michele al Tagliamento. Si è poi recato alla Parrocchia Don Andrea di Bibione, dove ha potuto chiacchierare con bambini e famiglie, e per

concludere la giornata, cena presso l'Hotel San Michele di Bibione, con il patrocinio dell'Avis Nazionale.

L'agenda prosegue poi con **Roma e Città del Vaticano**, dove Bruno Serato ha incontrato i Principi Vittorio Emanuele di Savoia ed il figlio Emanuele Filiberto, rispettivamente Gran Maestro e Presidente degli Ordini Dinastici della Real Casa di Savoia; un Ordine che si pone come obiettivo l'aiuto verso il prossimo e si impegna attivamente

Montevideo e di tutto il paese; un incontro tra uomini che hanno saputo fare della cucina uno strumento di aiuto verso i bisognosi, rivolto soprattutto ai più piccoli.

Il tour prosegue poi con la visita a **Fico**, a Bologna; il **Festival del Cinema** a Roma ed il **Festival dell'Agricoltura e Diritto al Cibo** a Bergamo; un **Premio Cultura e Solidarietà** a Milano, ed infine, per concludere il tour, il 25 ottobre lo attende un appuntamento interconti-



L'incontro durante la "Settimana del Buon Vivere" a Forlì

nella raccolta di fondi per sostenere importanti progetti benefici. Casa Savoia ha riconosciuto il prospero impegno sociale di Bruno Serato ed ha voluto omaggiare quest'ultimo conferendogli la nomina di **Cavaliere di Savoia** ed accogliendolo all'interno dell'Ordine.

Importante incontro a Roma anche quello con **Diego Ruete**, che grazie alla sua organizzazione Petit Gourmet promuove la connessione tra cibo, nutrizione ed educazione nelle scuole di

mentale, a Dubai, in occasione della **Giornata Mondiale della Pasta**.

Un tour che tocca tante città, tanti eventi e che vede la collaborazione di moltissime persone che si sono distinte per le loro capacità di management e per la forte ispirazione solidale che li muove. Un tour che inizia con il Festival della Pasta e che vede la chiusura del cerchio con la Giornata Mondiale della Pasta, avente come *fil rouge* il progetto benefico di Bruno Serato.



La tappa di Bibione da sx Gianfranco Cattel, presidente della Cattel Spa ed Ervino Drigo imprenditore nel campo della ristorazione



Diego Ruete divulgatore ed insegnante attraverso la cucina