

Mondovì, una cena stellata per sostenere la missione malgascia

SOTTO I PORTICI DI PIAZZA MAGGIORE UN'INIZIATIVA DI SOLIDARIETÀ PER I **MEDICI VOLONTARI ITALIANI**

Una cena da chef stellati per sostenere il Madagascar e i progetti dei **«Medici volontari italiani»**. La serata, in programma venerdì a Mondovì, nel Cuneese, unisce l'arte dei grandi cuochi a quella dei maestri della ceramica monregalese. Cucina, arte e beneficenza si sono dati appuntamento sotto i portici della medievale Piazza Maggiore. Alle 19.30, negli spazi del museo della Ceramica, con la proiezione del video "Massimo Martinelli. A modo mio" di Antonio Capaccio e Daniele Alef Grillo, a cura di Brece per l'arte contemporanea. Poi l'aperitivo e la cena. Pensata da Angioletta De Giorgis, ideatrice del sentiero Landadé e Michela Curetti, nota designer di interni, è già ribattezzata «La cena del gallo», in omaggio al simbolo della ceramica monregalese. «La cena ha come scopo quello di poter godere e conoscere i tesori della città di Mondovì, apprezzare la qualità dei cibi e dei vini e di raccogliere fondi per scopi umanitari», commenta Curetti.

Il filo che unisce Mondovì al Madagascar è l'opera dei **Medici Volontari Italiani** che ad Ambatondranzaka, in collaborazione con le Piccole Serve del Sacro Cuore di Gesù, hanno consolidato un'attività oculistica e un laboratorio per la costruzione di occhiali. Solo nell'ultima missione, alla fine dell'anno scorso, sono stati eseguiti 82 interventi di cataratta e 538 visite.

La cataratta è una malattia endemica molto diffusa anche nella popolazione più giovane in Madagascar. Soffrirne, soprattutto nelle regioni rurali, significa non avere gli strumenti per sopravvivere. L'associazione oltre a organizzare due o tre missioni l'anno con i suoi specialisti ha formato un oculista malgascio che lavorerà gratuitamente nel centro dei volontari. Alcuni dei soci piemontesi saranno presenti alla serata per raccontare la missione.



Ai fornelli saranno schierati alcuni dei nomi più apprezzati della cucina monregalese: Antonio Costamagna delle cantine Bonaparte e Claudio Manoni dell'osteria Bertaina. Con loro lo chef stellato Massimo Camia e i grandi vini di Langa e Roero. Sabato si replica con un altro evento che, ancora una volta, porta l'arte fuori dai luoghi più convenzionali. La scelta è caduta sui sentieri dei crinali della passeggiata dei Landandé, tra Vicoforte, Braglia e Niella Tanaro, che diventeranno lo sfondo per l'esposizione di installazioni di arte contemporanea, curata da Brece. Il ritrovo è alle 10 a San Teobaldo di Niella Tanaro.