

A Villa Bardini una serata di solidarietà promossa dalla Fondazione Foemina per sensibilizzare le donne sul tema dell'endometriosi

TESTO DI ELENA MARIA PETRINI / FOTO DI ANDREA UNGAR E ELENA MARIA PETRINI

Giovedì 20 luglio 2017 nello splendido scenario del giardino di Villa Bardini a Firenze, la Fondazione *Foemina*, Onlus nata a Firenze nel 2007 per volere del professor Mauro Marchionni e dell'attuale presidente professor Gianfranco Scarselli con l'intento di tutelare la maternità e la salute della donna e del neonato, ha organizzato una serata di solidarietà dal titolo *Cena con le stelle* sul tema dell'endometriosi. «E' una patologia invalidante per molte donne - afferma il presidente Scarselli intervistato da Fabrizio Borghini - a causa del dolore che provoca, e che porta ad un progressivo isolamento delle pazienti dal mondo e dalla società, un'esperienza vissuta come un incubo anche per i familiari. lo scopo di questa cena è stato raccogliere fondi per fare innanzitutto informazione, per i medici e per la popolazione, e inoltre l'incasso di questa serata sarà devoluto per creare un opuscolo informativo sull'Endometriosi, in modo che la popolazione venga

adeguatamente e dettagliatamente informata sulla patologia e la sua cura». Le sale di Villa Bardini ospitano anche la mostra-evento del pittore toscano di origine gallese Llewelyn Lloyd dal titolo *Paesaggi italiani del '900*, che rimarrà aperta fino al 7 gennaio 2018. «E' la Toscana del Novecento, che affonda le proprie radici nelle immagini dei pittori macchiaioli», afferma Lucia Mannini curatrice della mostra che racconta, attraverso un'attenta selezione di opere, i vari periodi dell'artista livornese. Ma torniamo alla *Cena con le stelle*, stelle che hanno brillato non solo nel cielo di Firenze, ma anche in cucina grazie all'opera di cinque chef stellati che hanno preparato una cena indimenticabile: Filippo Saporito, che gestisce, insieme alla chef Ombretta Giovannini, il ristorante *La Leggenda dei Frati* al primo piano di Villa Bardini, ha presentato un antipasto molto fresco ed estivo a base di diversi tipi di pomodori accompagnati da salame di cinta e pane; Cristiano

Tomei, del ristorante lucchese *L'imbutto*, ha proposto un'insalata di calamari con qualche sorpresina (una salsa di coniglio ed un sale particolare ottenuto dalle interiora di calamaro); Marco Stabile, patron del ristorante *L'Ora d'Aria* a Firenze, ha preparato un risotto allo champagne con gelato al peperone arrostito e polvere di alloro; Paolo Trippini, titolare dell'omonimo ristorante di Civitella del Lago, vicino Terni, si è invece cimentato in una guanciola con senape e radici. Il menù della serata si è concluso con l'immane dessert del pastry chef Antonio Ciabattoni: un sorbetto leggero a base di limone e salvia (biologici) con crema di zenzero. Il tutto accompagnato dagli equilibrati vini delle aziende *Maremma Alta* e *Campastrello I Soggi*, dall'acqua *San Benedetto* e dall'olio Evo del Frantoio di Santa Tea. Una serata magica che ha unito scienza, arte e convivialità nel segno della beneficenza.



Da sinistra: Lucia Mannini, curatrice della mostra, Fabrizio Borghini, giornalista Toscana Tv, Mauro Marchionni, Marcella Antonini Nardoni e Gianfranco Scarselli, rispettivamente presidente onorario, vice presidente e presidente della Fondazione Foemina



Gli executive chef Paolo Trippini (a partire da sinistra), Marco Stabile, Antonio Ciabattoni, Cristiano Tomei, Ombretta Giovannini e Filippo Saporito