

# A Portata di Stelle.

**11** Stelle brillano in un Pezzettino di cielo



**Chicco  
e Bobo  
Cerea**

Da Vittorio



**Philippe  
Léveillé**

Miramonti l'altro



**Gaetano  
Trovato**

Arnolfo



**Alfonso  
Caputo**

Taverna del  
Capitano



**Claudio  
Sadler e  
A. Besana**

Sadler



**Peter  
Brunel**

PB Ristorante  
Gourmet



**Andrea  
Impero**

Elementi  
Fine Dining



**Enrico  
Derflinger**

Euro-Toques  
President

**Besozzo (Va)**

**7 Novembre 2024**

**Ore 19:30**

**Standing Dinner  
Solidale  
con Degustazione**

Il ricavato della serata sarà interamente devoluto in favore  
della comunità che ospita bambini reduci da traumi complessi.



# A Portata di Stelle.

Porrini Moda & Casa e Comunità il Pezzettino propongono un progetto di solidarietà volto a intraprendere il cammino del coinvolgimento pubblico, della coesione e della cooperazione sociale con l'obiettivo di:

- Valorizzare la cultura della solidarietà che unisce e accomuna le persone annullando le differenze.
- Offrire un canale unico e raccogliere fondi per un aiuto concreto sul territorio.

Nasce così a "A Portata di Stelle" un evento collettivo in grado di richiamare l'attenzione di molte persone. Un'occasione unica per stimolare la sensibilità pubblica sulle problematiche sociali, un palcoscenico per le persone che si occupano quotidianamente di aiutare il prossimo. "A Portata di Stelle" è un appuntamento dedicato al gusto, ma che si rivela un momento di grande responsabilità sociale. Una cena esclusiva, garantita dalla presenza di importanti chef stellati che hanno sposato e sostengono l'iniziativa.

# A Portata di Stelle.

## Evento benefico



**Besozzo (Va)**  
**7 Novembre 2024**

## **Standing Dinner Solidale con Degustazione**

Siamo lieti di invitarvi a un'esclusiva standing dinner con degustazione, organizzata da Porrini Moda & Casa e Associazione Amici del Pezzettino, in collaborazione con alcuni dei più rinomati chef stellati. Avrete l'opportunità di assaporare creazioni culinarie d'eccellenza, preparate dal vivo dagli chef ospiti.

### **Modalità di pagamento:**

Tramite bonifico bancario  
Beneficiario: Fondazione Mediolanum  
Iban: IT68C0306234210000000417750  
Causale: Progetto la cura cura

Tramite PayPal cliccando sul seguente link  
[Clicca qui](#)

Oppure inquadrando il QR code  
con lo smartphone



### **Scopo Benefico**

L'evento ha l'importante obiettivo di raccogliere fondi a favore della Comunità il Pezzettino, un'organizzazione che lavora instancabilmente con bambini traumatizzati bisognosi di costruire una nuova esistenza. La vostra partecipazione contribuirà direttamente a sostenere progetti di cura e protezione.

### **Prenotazioni**

I posti sono limitati e vi invitiamo a prenotare il vostro ingresso il prima possibile per non perdere questa straordinaria occasione.

### **Unisciti a Noi**

Non perdetevi l'opportunità di essere parte di una serata di solidarietà, buona cucina, convivialità e generosità!

**Il tuo aiuto vale doppio.**

Fondazione Mediolanum raddoppierà i primi 5.000 euro raccolti con l'obiettivo di aiutare più bambini.

La serata si svolgerà nell'affascinante cornice dello storico negozio Porrini.

Via XXV Aprile 4b, Besozzo (Va)

Donazione minima di partecipazione

**Euro 200,00 a persona**

Il documento di donazione avrà validità come biglietto di ingresso.

La solidarietà è un valore importante,  
che si concretizza nel sostegno alle persone che  
vivono situazioni disagiate, di diversità e di bisogno.  
Non è un concetto astratto, ma è soprattutto azione.  
È un sostegno che non si limita alle parole,  
ma riguarda i fatti.

---

Una società civile non può prescindere da questo valore: dedicare le proprie energie e il proprio tempo a servizio degli altri rappresenta una grande risorsa, un passo avanti verso il riconoscimento di valori civili e umani, con cui si mettono in evidenza situazioni normalmente “invisibili”, ricche di contenuti sul piano umano.



# Una storia, una cura

Il nome “Il Pezzettino” richiama la bella storia per bambini illustrata da Leo Lionni (con l’autorizzazione e l’approvazione entusiasta dell’editore): una storia di ricerca di identità che condensa un’idea di fragilità, di ricerca e di ricomposizione con un lieto fine.

Pezzettino è in ricerca, come i nostri bambini: “Di chi sono io?” “Sono forse il tuo Pezzettino?”.

Pezzettino è una storia che narra della ricerca di sé, del bisogno di trovare il proprio posto nel mondo. Questa favola ha evocato al gruppo di lavoro proprio l’idea che un bambino che approda in comunità ha bisogno di trovare luoghi sicuri, continuità, resilienza e di riparare un Sé spesso frammentato.

Nel libro la ricerca ha un inizio e una fine.

Ai bambini piace e rassicura sapere che saranno dei “pezzettini”, ma solo per un tempo limitato.

Un pezzettino di strada, appunto!

Le comunità non saranno il luogo in cui cresceranno per molti anni, ma vogliono essere una casa sicura in cui saranno aiutati a costruire nuovi equilibri. Il Pezzettino vuole essere il luogo dove i bambini possono trovare adulti che si sintonizzano sui loro bisogni emergenti: il primo, la comprensione.

[ilpezzettino.com](http://ilpezzettino.com)



## La Cura, cura.

È la Cura che cura il dolore, quello della mente e quello del corpo. La Cura che cura ha l'ambizione di medicare quei buchi dell'anima generati dal non essere stati visti, voluti, dal non aver potuto dire la verità. Per un bambino vittima di violenza è piuttosto difficile sapere come ci si sente ad essere amati e desiderati. I bambini che approdano al Pezzettino provengono infatti da un mondo incomprensibile, fatto di segreti e paure. La Cura permette loro di sviluppare un senso di efficacia e autostima, sentirsi preziosi e protetti, fino ad arrivare a riscrivere la propria esperienza interna dicendosi "posso essere amato e capito", "riesco a stare con gli altri senza paura di essere rifiutato o di farmi male".

# A Portata di Stelle.



**FINO**  
events

Un ringraziamento speciale per l'organizzazione allo chef:

**Marco Mainardi**

## FINO EXPERIENCE

[finoexperience.it](http://finoexperience.it)

Eccellenza, relax e ritmo: benvenuti nel mondo Fino Experience Esperti del buon cibo e del well being, il mondo Fino Experience ha come principale obiettivo il comfort dei propri clienti: dal primo momento in cui arrivano presso la struttura in riva al mare, sino all'ora della cena a piedi nudi sulla sabbia. Da sempre la ricerca di materie prima d'eccellenza e il rispetto per la terra che ospita il Fino, sono i valori da cui si parte per creare un'esperienza unica, immersi in una delle cale più belle del nord della Sardegna.

Fino Experience nasce agli inizi degli anni 2000. Tutto parte da Claudio Finetti, che durante la sua carriera calcistica veniva soprannominato "Fino" e decise di aprire uno dei primi lidi di Cala Sassari. Il sogno di cambiare vita, grazie anche all'aiuto della famiglia, porta Claudio ad aprire il Fino Beach. Grazie all'entrata in scena di altri due soci, Luca Becchetti nel 2010 e lo chef Marco Mainardi nel 2016, il Fino Beach passa dall'essere una piccola realtà a conduzione familiare, a uno stabilimento elegante con ristorante e sushi bar.

## Le nostre Stelle

### CHICCO E BOBO CERIA



Una dedizione premiata dalle guide - Tre Stelle Michelin - e dalla fedeltà di una clientela in crescita costante. Uno stile culinario inconfondibile, vivo e vitale da oltre 50 anni, grazie all'intuizione del fondatore - papà Vittorio - e all'evoluzione compiuta dai figli, che negli ultimi anni hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di

materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione. Oggi, ad occuparsi di Da Vittorio, sono la signora Bruna Cerea e i cinque figli. Enrico e Roberto sono entrambi chef, Francesco ha la responsabilità della cantina e della ristorazione esterna, Rossella è responsabile dell'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora mentre Barbara dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta.



[davittorio.com](http://davittorio.com)



Il concetto "Tradizione lombarda e genio creativo" ben rappresenta il filo conduttore dei menù che i fratelli Cerea aggiornano e rivoluzionano insieme al divenire del mercato e delle stagioni. La cura, l'attenzione, l'approfondimento dei temi culinari è allargato per non far torto a nessun palato.

Qui, possono trovare godimento e novità i palati più diversi e le più diverse preferenze (o necessità) gastronomiche: carni e pesci, selvaggina e fruits de mer, tartufi e funghi ma anche piatti di verdure, tutti declinati con uno stile originale e sensibile anche alle nuove frontiere della cucina del benessere.

# Le nostre Stelle

## PHILIPPE LÉVEILLÉ



Due stelle Michelin dal 2001, con il suo ristorante italiano “Miramonti l’altro”, definito dalle più influenti riviste di settore, tra le quali “Grande Cucina”, come uno degli chef più rappresentativi del panorama italiano. Conosciuto come lo chef bretone che riesce a coniugare al meglio le tecniche

della cucina francese con i piatti della tradizione italiana. Nel 2012 sbarca ad Hong Kong con il ristorante “L’altro” al quale dà consulenza fino ad aprile 2017.

MIRAMONTI | L'ALTRO

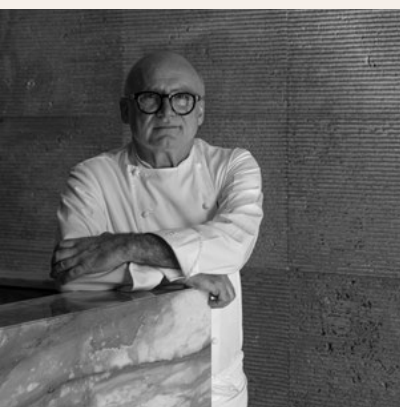
[miramontilaltro.it](http://miramontilaltro.it)



I nostri Percorsi gastronomici nascono dall’esigenza di garantire al palato una successione di colori, profumi e sapori sapientemente studiata. La nostra proposta cerca di trovare il giusto equilibrio fra tutte le componenti che sono parte della nostra tavola, spesso includendo anche una selezione di vini in abbinamento al

bicchiere. Fra le varie selezioni preparate durante l’anno se ne possono sempre trovare una dedicata alla tradizione, una all’innovazione e sperimentazione, e un’intermedia commistione fra le due.

## GAETANO TROVATO



L’elemento distintivo e, allo stesso tempo, l’obiettivo di lavoro dello Chef Trovato è quello di far riconoscere in ogni piatto il proprio territorio valorizzando la materia prima e facendone risaltare il gusto intrinseco.

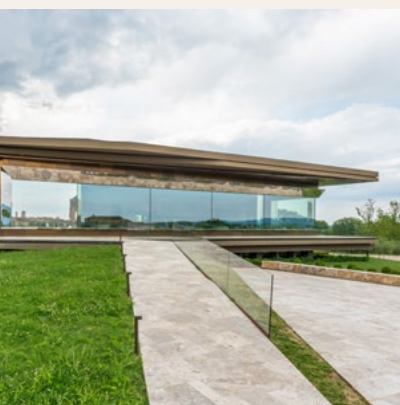
La ricerca gastronomica dello Chef, di origine siciliana, ma toscano di adozione, è un percorso incessante verso l’esaltazione

del territorio che lo ha accolto da bambino. “Credo che dobbiamo parlare attraverso il territorio e senza una ricerca costante delle sue eccellenze questo mestiere non ha molto senso”.

Per questa ragione, da oltre quarant’anni crede e si adopera affinché quelli che lui ama definire gli “Artigiani del Gusto” abbiano la giusta attenzione.

## ARNOLFO

[arnolfo.com](http://arnolfo.com)



La location esclusiva, moderna e contemporanea, offre la possibilità di parcheggiare all’interno del curato giardino d’ingresso dove l’architettura attrae la vista, i profumi coinvolgono l’olfatto, la musica soddisfa l’udito ed i dettagli a tavola sapranno conquistare il tatto; in modo da garantire un’esperienza unica dei sensi.

“Questo è un sogno che ho nel cassetto da sempre. Solitamente i ristoranti nascono adattandosi a strutture già esistenti, la nuova casa di Arnolfo è stata studiata per ottimizzare al meglio ogni processo di lavorazione”.

*Gaetano Trovato*



# Le nostre Stelle

## ALFONSO CAPUTO



Da sempre, ma ancor più negli ultimi anni, in cui la sensibilità per il benessere dell'ambiente e delle persone è finalmente all'attenzione dell'opinione pubblica e di moltissime persone, è questo il comandamento che mi guida nell'ideazione e nella realizzazione di ciascuno dei miei piatti: rispettare profondamente la mia terra e il mare che la bagna e, contemporaneamente, rispettare i loro frutti, la loro salubrità e il loro sapore straordinario, così si racconta Alfonso Caputo, Chef Patron della Taverna del Capitano di Marina del Cantone, Nerano.



TAVERNA DEL CAPITANO

[tavernadelcapitano.com](http://tavernadelcapitano.com)



Un'idea di cucina sostenibile, perché nasce da un'agricoltura e una pesca, locali, altrettanto sostenibili. Etica, perché si sforza di sostenere un'economia virtuosamente circolare, capace di valorizzare e preservare i migliori patrimoni agro alimentari del meraviglioso territorio in cui opera da oltre 50 anni la famiglia Caputo: quella penisola verde, ancora intatta, che parte da Massa Lubrense per giungere, appunto, fino a Nerano. Essenziale, perché antepone, nel piatto, il sapore alla pura, a volte sterile, ricerca estetica.

## CLAUDIO SADLER

## ANDREA BESANA



Il suo stile, creativo ed accurato, si basa sulle tradizioni della classica cucina regionale italiana di volta in volta reinventata secondo la propria personalità e con uno sguardo all'innovazione che si ritrova anche nelle strumentazioni utilizzate in cucina, sempre all'avanguardia.

E' stato uno dei fondatori dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", consulente gastronomico per diverse aziende e per riviste del settore culinario.

Classe 1997, Andrea Besana sviluppa la passione per la cucina fin da piccolo, crescendo nel ristorante di famiglia sul lago Maggiore e frequentando la scuola alberghiera. Alla fine degli studi, parte subito per Londra per esplorare questo mondo e cominciare a conoscere nuove cucine. Dopo due anni, si sposta in Francia e successivamente in Arabia Saudita, due realtà dove affina le tecniche della cucina giapponese.



**SADLER**  
RISTORANTE

[ristorantesadler.it](http://ristorantesadler.it)



Il nuovo Ristorante Sadler, con una Stella Michelin, si trova in una delle vie più belle di Brera – via dell'Annunciata, 14 – all'interno di un palazzo liberty del 1913 che ospita Casa Baglioni; conta 36 coperti e offre un percorso enogastronomico alla scoperta di sapori che uniscono modernità, innovazione e tradizione, attraverso proposte che vanno dalla colazione à la

carte, al light lunch fino alla cena con menù gourmet stellato, senza dimenticare le food amenities da consumare in vari momenti della giornata.

Presente anche una raffinata cantina, con una selezione prestigiosa di etichette italiane ed internazionali, che andranno a soddisfare anche i palati più esigenti.

# Le nostre Stelle

## PETER BRUNEL



A soli 28 anni, nel 2003 conquista l'ambita stella Michelin.

In questi anni Peter Brunel investe molto nella formazione acquisendo esperienze internazionali, soprattutto in Francia, presso ristoranti stellati. Un ruolo chiave nella sua crescita professionale l'hanno giocata la sua predisposizione alla continua ricerca ed una sensibilità

che, spingendosi ben oltre la soglia della cucina, si rivolge spesso ai mondi dell'arte e dell'architettura, come fonti di ispirazione da cui trarre nuove idee. Il suo concept culinario miscela sapientemente tradizione e innovazione; la sua cucina è raffinata, creativa.

## PETER BRUNEL Ristorante Gourmet



[peterbrunel.com](http://peterbrunel.com)



Lo stile degli spazi nasce per esaltare l'idea di ospitalità by Peter Brunel, tant'è che è lo Chef stesso a firmarne il concept, in collaborazione con il team di architetti. Come racconta Brunel: "L'ambiente rispecchia la mia casa, intima ed ospitale, priva di porte, giocata tra muri e arredo, con un susseguirsi di spazi dedicati ai diversi

momenti dell'esperienza gastronomica proposta". Ambienti esclusivi che mirano a restituire un senso di familiarità e in cui regnano l'informalità, l'attenzione per l'ospite e il calore del "benvenuto a casa". Stili e atmosfere in mutazione, il cui fil rouge è il concetto dannunziano di "Piacere" sia alla vista che nel gusto.

## ANDREA IMPERO



Andrea Impero, classe 1990, originario di Ferentino (FR), è un virtuoso della cucina che ha tracciato il suo percorso attraverso le radici culinarie del basso Lazio fin dalla giovane età. La sua passione per la gastronomia è sbocciata mentre frequentava l'Istituto Alberghiero di Fuggi, dove ha iniziato a imparare le tradizioni culinarie locali che avrebbero plasmato la sua carriera.

Dal 2021, Andrea Impero è Chef del progetto di Borgobrufa, il ristorante ELEMENTI FINE DINING, 1 stella Michelin ottenuta nel 2023, dove continua a incantare i palati con la sua creatività culinaria. Un maestro che ha trasformato il suo amore per la cucina in un'esperienza gastronomica straordinaria presso il cuore dell'Umbria.

## ELEMENTI FINE DINING

[elementifinedining.it](http://elementifinedining.it)



Il Ristorante Elementi di Borgobrufa SPA Resort è molto più di un luogo in cui si gustano prelibatezze culinarie; è il fulcro attorno a cui si intrecciano i fondamenti di una filosofia chiara e cristallina, una ricerca incessante dell'essenza, della verità, del benessere e dell'armonia.

In questa cucina, ogni dettaglio è collocato con una cura maniacale, incarnando una

vera cucina di pensiero. Il Ristorante Elementi è il risultato di una riflessione profonda sul concetto di "cucinare", andando oltre la semplice trasformazione della materia prima. Qui, la tradizione è rispettata con assoluta devozione, mentre il gusto è modellato dalla tecnica culinaria in messaggi di rara limpidezza.

# Le nostre Stelle

## ENRICO DERFLINGER

[enricoderflinger.com](http://enricoderflinger.com)



Nato a Lecco nel 1962, è uno dei più grandi chef italiani al mondo. Diplomatosi nel 1977 presso l'Istituto alberghiero di Bellagio, ha compiuto un percorso di formazione nei grandi alberghi e nei ristoranti di tutto il mondo e a soli 26 anni è divenuto chef della Casa Reale inglese. Nel 1991 è stato chef alla Casa Bianca. Ha fatto poi ritorno in Italia, con l'apertura della Terrazza dell'Eden a Roma, dove è rimasto per nove anni conquistando la stella Michelin; poi si è spostato al Palace Hotel di St. Moritz. In otto anni in

Giappone con il suo gruppo apre e gestisce oltre 30 ristoranti italiani. Nel 2008 è stato premiato quale Migliore chef del mondo. Dal 2012 è presidente Euro-Toques Italia. Nel 2014 viene nominato dal presidente Napolitano Commendatore della Repubblica italiana e Ambasciatore della Cucina italiana. Nel 2015 viene eletto presidente di Euro-Toques International; dal 2017 al 2021 è co-presidente insieme a Jean Castadot, presidente di Euro-Toques Belgio; a ottobre 2021 viene eletto presidente internazionale unico.

[eurotoques.it](http://eurotoques.it)



Nel 1986 lo chef francese Paul Bocuse, insieme all'amico e collega Pierre Romeyer, si confrontano sui problemi a cui la ristorazione europea sta andando incontro, ma soprattutto sono entrambi consapevoli della deriva verso cui rischia di andare il sistema alimentare. Decidono di estendere il confronto ad altri cuochi, appassionati del loro lavoro nei singoli

paesi europei: Gualtiero Marchesi in Italia, Wegner Vogel in Svezia, Juan Mari Arzak in Spagna, Cas Spijkers nei Paesi Bassi, Myrtle Allen in Irlanda, Arne Fusager in Danimarca, Eckart Witzighann in Germania, Michel Da Costa in Portogallo, René Jacquemin in Lussemburgo, David Miller nel Regno Unito.

## Charity Partner



## FONDAZIONE MEDIOLANUM

[fondazionemediolanum.it](http://fondazionemediolanum.it)

Il futuro è nei bambini. Fondazione Mediolanum nasce nel 2001 con l'obiettivo di sviluppare le principali attività del Gruppo bancario Mediolanum nel sociale. Dal 2005 Fondazione Mediolanum ha deciso di concentrare i propri interventi di aiuto a favore dell'infanzia in condizione di disagio.

I bambini sono spesso l'anello più debole e vulnerabile della società, per questo motivo la Fondazione si impegna per fornire loro equamente le opportunità per crescere e sviluppare i propri talenti, diventare capaci di porsi in modo libero e indipendente, nel proprio contesto e davanti alla realtà della vita.

## Main Sponsor

## CENTRO PORSCHE VARESE

[dealers.porscheitalia.com/varese/ita](http://dealers.porscheitalia.com/varese/ita)

## Centro Porsche Varese

Delcar Centro Porsche di Varese. Concessionaria Porsche dagli anni '60 abbiamo collaborato attivamente all'introduzione in Italia del marchio Porsche con le storiche 356 e la mitica 911 presentata per la prima volta nel 1963 al Salone dell'Auto di Francoforte.

La nostra società rappresenta il marchio Porsche in provincia di Varese con uno Staff qualificato nel Servizio Assistenza ed un dinamico Servizio Commerciale per la vendita di auto nuove e d'occasione con Garanzia Usato Porsche.



## PORRINI

[porrinimodaecasa.it](http://porrinimodaecasa.it)

Il negozio d'abbigliamento Porrini nasce nel 1901 per merito dell'intraprendenza di due sorelle: Teresa e Lidia Albizzati. Al piccolo negozio di merceria seguirono ampliamenti fino negli anni 50 con il figlio minore di Teresa, Luciano, che trasformò il negozio in una vera e propria azienda familiare cavalcando la nascita del pret-a-porter acquisendo i migliori brand italiani e internazionali.

Attualmente i figli portano avanti la tradizione di famiglia con un continuo aggiornamento della lista dei brand che ha portato, nel 2012, alla trasformazione del negozio in concept store con un piano dedicato alla casa, all'arredo, decor, food e profumazioni. lo studio dei materiali, mettere il cliente al centro dell'esperienza, è il mantra che guida quotidianamente Andrea e Carlo Porrini verso il successo dell'azienda.

## Partners Food



*Grotto della Salute*

## GROTTO DELLA SALUTE - Fabio Barbaglini

[grottodellasalute.ch](http://grottodellasalute.ch)

Numerosi i riconoscimenti ottenuti nell'arco della carriera, come la stella Michelin del Mont Blanc Hotel Village di La Salle, nel 2011, e il premio per la migliore performance conferito più volte dalla Guida dell'Espresso. Nel 2017 l'approdo a Firenze, dove il progetto si è ampliato dalla ristorazione alla selezione e

vendita di prodotti di alto livello con l'apertura del Dolce Emporio, boutique del gusto dove è possibile trovare anche la linea Fiori di Spezie, foie gras d'autore e prodotti in vaso realizzati su ricetta dello chef tra cui ortaggi croccanti in acqua di mare senza aggiunta di sale.



## LONGINO & CARDENAL - Riccardo Uleri Longino

[shoplongino.it](http://shoplongino.it)

Longino & Cardenal nasce nel 1988 come società importatrice di caviale fresco dall'Iran per rivenderlo a ristoranti e a gastronomie specializzate. L'intuizione di importare la materia prima e rivenderla ri-confezionata con una precisa identità attraverso un nuovo marchio si rivela vincente, dando vita ad un nuovo modello di business e ad una storia di grande successo.

Nel corso degli anni, la passione per l'alta ristorazione, l'accurata ricerca di materie prime di elevatissima qualità, nonché nel '93 l'ingresso dell'AD Riccardo Uleri nel capitale della società (che nel 2004 ne rivede ed amplia il modello di business) portano la società a registrare una crescita costante fino a renderla un punto di riferimento per la più alta ristorazione italiana.



## LA CASERA - Eros Buratti

[formaggidieros.it](http://formaggidieros.it)

Nata a Verbania più di 30 anni fa, La Casera porta la propria tradizione di selezione e affinamento dei migliori formaggi al servizio dei palati più esigenti.

Già durante l'infanzia Eros Buratti ha potuto coltivare questa passione dai propri genitori nella piccola bottega di Verbania, sul Lago Maggiore. L'affinatore, come è solito ricordare

Eros, è colui che accompagna i formaggi "dall'asilo all'università", maturando appieno le proprie caratteristiche, pronti per essere degustati nella "Bottega con i Tavoli" di Intra. I formaggi proposti alla Casera sono scelti accuratamente, prediligendo piccoli produttori attivi nelle numerosi valli dell'arco alpino.



## ALIMENTO - Cesare Rizzini

[alimentofood.com](http://alimentofood.com)

Alchimia di sapori  
Mani in pasta, cultura alimentare e innovazione tecnica guidano tutti i giorni il nostro laboratorio, negli ambiti della gelateria,

focacceria ma anche della lievitazione naturale e della fermentazione. Gli abbinamenti e le sperimentazioni sono continue e valorizzano la filiera corta e i piccoli artigiani della terra.



**FERRARI**  
TRENTO

ARGIOLAS



**PODERE ROSETO**



## BOTTAZZI

[bottazzi1957.com](http://bottazzi1957.com)

L'Enoteca Bottazzi nacque da un'idea del nonno Nello che, trasferitosi a Varese dalla provincia di Reggio Emilia, ritirò nel 1957 una piccola bottega storica del centro di Besozzo, comune nel quale era fiorente il commercio di vini di qualità. La nostra enoteca offre ai suoi clienti la possibilità di viaggiare tra le regioni vinicole italiane e non solo, seguendo un itinerario immaginario sulle strade delle viti, tra

i migliori prodotti che il mercato può offrire. E questo è solo l'inizio: sarà un piacere scegliere tra i vini e distillati più pregiati, conoscere i segreti della produzione del "nettare degli dei", sentire i meravigliosi profumi se capitate nella stagione della vendemmia, in tutto questo verrete accolti e accompagnati dall'assistenza altamente qualificata della famiglia Bottazzi, da generazioni cultori dell'arte del "buon bere".

## FERRARI

[ferraritrento.com](http://ferraritrento.com)

Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi.

L'agire eccellente si nutre di valori autentici, coltivati con amore generazione dopo generazione. Sono la continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo ad aver reso

Ferrari la prima Casa italiana di bollicine Metodo Classico. Per questo ogni bottiglia è un episodio unico.

Profondo legame con il territorio e rispetto per la terra in ogni singolo gesto: tutte le etichette Ferrari sono Trentodoc e nascono esclusivamente da uve trentine coltivate in alta quota secondo i principi di un'agricoltura sostenibile di montagna.

## ARGIOLAS

[argiolas.it](http://argiolas.it)

Era il 1979 quando Antonio Argiolas, ormai affermato imprenditore locale, andò in Argentina e California. Questi viaggi furono per lui di grande ispirazione, rappresentarono l'inizio di una rivoluzione: gli mostrarono infatti come fosse necessario superare la parcellizzazione della campagna, diffusa nell'Isola, e impiegare macchine

tecnologicamente avanzate per la lavorazione di estensioni di terra più ampie e condotte da un'unica proprietà. Fu così che acquistò le terre di Selegas-Sa Tanca e Sisini, le tenute più estese della Cantina. Sono i luoghi di cui parlano i vini Argiolas, emblema della forza, del coraggio e della lungimiranza dell'idea.

## PODERE ROSETO BOLGHERI

[podereroseto.com](http://podereroseto.com)

Podere Roseto è un'azienda a conduzione familiare situata nel cuore della Bolgheri Doc.

I vigneti, adagiati sulla collina dell'anfiteatro bolgherese, guardano il mare e respirano la preziosa brezza che accarezza i filari.

All'inizio di ogni filare si trova una rosa, nasce così Podere Roseto che si estende su una superficie di 7 ettari. Privilegiando da sempre la semplicità, lo stile risulta fresco e spontaneo. Vendemmia rigorosamente manuale e utilizzo

di barrique nuove fanno di Podere Roseto un'azienda esclusiva nel panorama bolgherese.

La struttura conta circa 7500 mq e si sviluppa su due livelli vantando ampi spazi per l'intera produzione del vino: dalla vinificazione all'imbottigliamento. La cantina è aperta tutto l'anno, anche durante i periodi più critici ma allo stesso tempo più affascinanti, come la vendemmia.

## ROBYMARTON GIN

[robymarton.com](http://robymarton.com)

RobyMarton Gin nasce a Treviso nel 2013, da un progetto del suo stesso creatore e omonimo. Viene prodotto in una storica Distilleria a Bassano del Grappa, secondo un metodo tradizionale, viene così sottoposto a due diversi processi di distillazione, e ad una

lunga infusione a freddo di botaniche naturali. Un gin artigianale, fatto a mano e seguito minuziosamente in ogni fase produttiva, e la microfiltrazione che viene eseguita permette un colore dorato e torbido che sempre lo contraddistingue.



## ILLY

[illy.com](http://illy.com)

L'ungherese Francesco Illy arriva a Trieste dopo la Prima guerra mondiale. Ha studiato economia a Timisoara e lavorato a Vienna. È ingegnoso e cosmopolita. Si innamora della città e di una donna, e diventa triestino.

Comincia a lavorare nel campo del cacao e del caffè, che da tutto il mondo arrivano nel porto di Trieste. Nel 1933 Francesco fonda la illycaffè. Nel 1935 inventa la Illetta, la nonna delle macchine per l'espresso, e un metodo di conservazione rivoluzionario, la pressurizzazione, che mantiene intatte le qualità del caffè e permette di esportarlo in Paesi lontani. Negli anni '40 i barattoli illy arrivano fino in Svezia e in Olanda.

Ernesto, figlio di Francesco, si laurea in chimica ed entra in azienda a fine anni '40. Dà impulso

alla ricerca scientifica e tecnologica e crea un laboratorio chimico interno. Negli anni '50 l'azienda si espande e comincia a vendere anche barattoli più piccoli, di caffè macinato, per il consumo a casa. Nel 1965 si trasferisce in via Flavia. Nel 1974 illy propone il caffè in cialde, per preparare anche in ufficio o a casa un espresso come al bar. Nel 1988 deposita un brevetto per la selezione digitale dei chicchi, che permette di scegliere, a uno a uno, solo quelli perfetti. Sono degli anni '90 le tazzine illy Art Collection, il nuovo marchio, disegnato dall'artista americano James Rosenquist e il Premio Brasile per i coltivatori eccellenti.

Oggi illy è sinonimo di eccellenza e di gusto italiano nel mondo. A guidarla è Andrea, uno dei figli di Ernesto,

## Sponsors

---



## FIORAIA CORVI

[fioraiacorvi.it](http://fioraiacorvi.it)

La Fioraia Corvi è un'istituzione per la città di Varese. Da oltre 100 anni, infatti, delizia il centro della città con gli intensi colori e profumi dei suoi fiori. Vi si può trovare una vasta selezione di fiori freschi e recisi, piante per interni e per esterni, bonsai, orchidee, piante grasse e molti altri prodotti tra cui poter scegliere per arredare la vostra casa o per

regalare un omaggio floreale ad amici e parenti. Uno staff sempre disponibile e competente vi saprà guidare nella scelta del prodotto più adatto alle vostre richieste e vi consiglierà sulle modalità e periodicità dei travasi, sulla metodologia di somministrazione del concime e su tutte le informazioni riguardanti la cura delle vostre piante.

# RODA

## RODA

[rodaonline.com](http://rodaonline.com)

Qualità, sostenibilità e benessere della persona sono i punti cardine di RODA, solida realtà italiana nella produzione di mobili per esterni di alto profilo. Nata a Gavirate nel 1990, RODA è la prima delle aziende produttrici di arredo per esterno che volge il proprio pensiero progettuale all'In&Out, con collezioni che hanno la

stessa matrice culturale di un design indoor e, al contempo, mantengono inalterato il valore della spontaneità del vivere all'aperto. Ogni realizzazione RODA conferma l'attenzione per la persona, per la natura e per il dettaglio, studiando ogni aspetto del processo di realizzazione di un prodotto per garantire comfort e durabilità.

# mmg

## MMG DESIGN

[mmgdesign.it](http://mmgdesign.it)

Fondata nel 1989, MMG è un'agenzia creativa con una visione strategica. Gestita da designer fin dalla nascita, si occupa di tutti gli ambiti che interessano l'incontro tra progetto e impresa: dall'Art Direction, Brand Identity,

Graphic Design, Content Production, Web Development e Social Media. Crediamo nella qualità, perché è l'unica cosa che resiste alla prova del tempo.

# LIVING



## Partners Style



## Special Thanks



### LIVING MAGAZINE

[livingislife.it](http://livingislife.it)

Unica, iconica, rispettosa dell'ambiente, con un piede a Varese e l'altro nel mondo, è annoverata fra le più belle riviste da collezione. Un comprovato strumento, ideale per chi ama la cultura, nell'immagine e nella comunicazione. Una rivista elegante che gravita nello spazio e

nel tempo senza confini, dall'architettura al design, dall'industria, all'innovazione, dall'arte allo stile di vita. Perennemente alla ricerca dell'inatteso, nei contenuti e nella grafica. Crediamo nella qualità, perché è l'unica cosa che resiste alla prova del tempo.

### NUOVA CLEAN

[nuovaclean.it](http://nuovaclean.it)

40 anni di esperienza. Fondata nel 1984 come Impresa di pulizie, Nuova Clean ha attraversato un lungo percorso di crescita e trasformazione. Oggi, con impegno e dedizione, offriamo una vasta gamma di servizi, garantendo qualità e professionalità che nascono da anni di sacrificio e passione.

Uno staff con esperienze decennali nei settori proposti, con continuo inserimento di nuove figure con voglia di sposare il nostro progetto. Oggi Nuova Clean si occupa di Pulizie Civili e Industriali, Smaltimento rifiuti, Manutenzione del Verde, Spurghi e videoispezioni, Sanificazioni e noleggio Bagni Mobili.

### LUXURY NOLEGGIO

[luxurynoleggjo.it](http://luxurynoleggjo.it)

Luxury Noleggio è un'azienda specializzata in noleggio allestimenti per eventi a Milano e Lombardia in genere, attrezzature per catering e aziendali. Siamo in grado di fornire un servizio completo ed esclusivo che va dalla progettazione degli spazi, degli arredi

e delle luci, alla rifinitura dei piccoli dettagli come fiori, cuscini, candele e tessuti. Se avete già individuato la location adatta al vostro evento e crediate che debba essere completata e personalizzata con arredi adatti alle vostre esigenze allora avete trovato le persone giuste.

### BROGGI

### VILLEROY & BOCH

[broggi.it](http://broggi.it)

L'arte dell'orafo è un'arte antica e difficile, che chiede abilità e precisione, ma soprattutto amore. Ed è proprio per amore del lavoro che Gaetano Broggi, ultimo erede di una famiglia di artigiani esperti nell'arte dell'indorare e argentare i metalli, aprì la sua prima bottega a Milano, nel 1818. Posate, vasellame e oggetti sacri d'argento, la cui fama arrivò direttamente presso la corte reale di Torino.

Dal 1748 nascono con noi, anno dopo anno, tanti avvenimenti entusiasmanti, alcuni di essi uniti in una storia aziendale lunga 275 anni. In qualità di uno dei marchi europei più antichi e conosciuti, abbiamo contribuito in modo significativo a fornire al grande pubblico gli articoli per la tavola e il bagno, creando tendenze in tutto il mondo con numerose innovazioni e dimostrando ripetutamente la nostra indipendenza e autenticità.

### AGENZIA FORMATIVA

[agenziaformativa.va.it](http://agenziaformativa.va.it)

L'Agenzia Formativa della Provincia di Varese costituisce un importante punto di riferimento per l'erogazione delle attività di formazione e dei servizi al lavoro, divenendo, nel tempo, parte del tessuto economico e culturale della

realtà provinciale, con lo scopo di cogliere i bisogni espressi dai suoi interlocutori e fornire servizi che garantiscano una migliore integrazione tra la domanda e l'offerta di lavoro.

A  
Portata  
di Stelle.

---

Grazie!

*I Bimbi del Pezzettino*

Via XXV Aprile 4/b  
21023 - Besozzo - Varese

[info@porrinimodaecasa.it](mailto:info@porrinimodaecasa.it)  
[www.porrinimodaecasa.it](http://www.porrinimodaecasa.it)



**porrini**  
MODA & CASA