

Rassegna Stampa

“SERATA BENEFICIENZA E STILE
AL MULINO”

17 NOVEMBRE 2016

Cena di gala benefica al Mulino Grande

Mi piace 4 Tweet Pin it



Il Mulino Grande a Cusago

La prestigiosa atmosfera dell' **Hotel Mulino Grande**, un autentico gioiello di Design all'interno del Parco Agricolo Sud di Milano, si apre **giovedì 17 novembre** ad una "Cena di Gala", il cui ricavato finanzia AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica). Per l'occasione, lo chef **Domenico Notturno** e la masterchef **Chiara Zanotti** interpreteranno i longevity smart food nel "**Menù della salute**". Sono 30 alimenti comuni e allo stesso tempo speciali che possono proteggere il nostro corpo, a volte dialogare con il DNA e addirittura imbavagliare i geni dell'invecchiamento e delle malattie degenerative. La cena sarà alla scoperta di questi cibi che allungano la vita.



Domenico Notturmo è lo chef resident de “Il Magiono”, presso l’Hotel di Design Mulino Grande. La sua passione lo ha portato a collaborare con importanti stelle della cucina italiana e francese come Gualtiero Marchesi, Davide Oldani e Alain Ducasse, lo chef più famoso al mondo con il quale perfeziona la sua arte. **Chiara Zanotti** approda alla 4° edizione di MasterChef grazie al suo amore per i funghi. Non a caso oggi è meglio conosciuta come Lady Mushroom! Nel “Menù della salute” esalterà la sua passione unitamente al riso, sponsorizzato da un’azienda d’eccezione, Riso Scotti Snack. Due grandi maestri, due mondi diversi, accomunati da un unico obiettivo: la solidarietà e l’impegno concreto per sostenere l’Associazione AIP LMC nata nel 2009 in modo indipendente come *associazione di pazienti per i pazienti*. L’obiettivo è la cura in ogni forma e declinazione, fornendo le migliori prestazioni in ambito medico grazie al professor Carlo Gambacorti Passerini, direttore del comitato scientifico Aip Lmc.

Fra giochi di luci e una conviviale mise en place, prende vita uno scambio di battute all’insegna del gusto e della creatività. E poiché la salute inizia a tavola, si alterneranno le portate dei due abili chef in un **menù tutto da scoprire**. In abbinamento, non mancheranno etichette d’eccellenza di case vinicole prestigiose come: **Bortolomiol, Ceretto, Sallier de la Tour – Principe di Camporeale**

Martedì, 15 novembre 2016 - 17:47:00

Milano, cena di gala per i pazienti leucemici

UN EVENTO DI SOLIDARIETA' PER I PAZIENTI LEUCEMICI ASSISTITI DALLA AIP LMC GIOVEDI' 17 NOVEMBRE IN COMPAGNIA DEI DUE CHEF DOMENICO NOTTURNO E CHIARA ZANOTTI

La prestigiosa atmosfera del MULINO
Si apre ad una Cena di Gala, giovedì 17 novembre 2016.
il cui ricavato finanzia l'AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica).
Per l'occasione lo Chef Domenico Notturmo, insieme alla MasterChef Chiara Zanotti prepareranno
"IL MENU DELLA SALUTE"
poichè la salute inizia da tavola.
E dopo cena...
festa tra musica in sottofondo e lotteria con estrazione.
Offerta minima 50,00 Euro a persona.
Per adesioni, contattare
aip.info@libero.it o il numero 0258103979
Per l'offerta potete effettuare un versamento bancario
IBAN: IT33E055840160700000049310

Che a tavola non si invecchia è un detto comune arcinoto, ma che a tavola si possa migliorare il proprio benessere ritrovando un più armonico equilibrio, è il tema innovativo e ben più stimolante sul quale si svilupperà la serata di giovedì 17 novembre nella cena di gala organizzata dalla Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica (l'AIP LMC) di Senago nel prestigioso

l'Hotel Mulino Grande che sorge all'interno del Parco Agricolo Sud di Milano. La cena infatti sarà un viaggio alla scoperta di quei 30 alimenti comuni e allo stesso tempo speciali che

possono proteggere il nostro corpo, a volte dialogare con il DNA e addirittura imbavagliare i geni dell'invecchiamento e delle malattie degenerative.

Guide sapienti, noti e stimati per il gusto e la fantasia, saranno lo Chef Domenico Notturmo e la MasterChef Chiara Zanotti che interpreteranno i longevitysmartfood nel "MENU DELLA SALUTE". Due grandi personalità, due grandi maestri, due mondi diversi, accomunati da un unico obiettivo: la solidarietà e l'impegno concreto per sostenere l'Associazione.

Domenico Notturmo, chef resident de "Il Magiono", presso l'Hotel di Design Mulino Grande, la cui passione lo ha portato a collaborare con importanti stelle della cucina italiana e francese come Gualtiero Marchesi, Davide Oldani e Alain Ducasse, lo Chef più famoso al mondo con il quale ha perfezionato la sua arte. Chiara Zanotti tra i più apprezzati partecipanti alla 4° edizione di MasterChef per le sue ricette a base di

funghi, meglio conosciuta come Lady Mushroom per la sua passione e cultura micologica che l'ha portata a pubblicare due libri, "Saperi e sapori di funghi" e "Di che fungo sei?", ad esercitare una intensa attività didattica nelle scuole per "l'educazione ambientale" ed a partecipare a numerosi convegni sulla micologia.

Ma il vero protagonista della serata sarà la solidarietà di cui è appassionata interprete la AIP LMC che nasce nel 2009 in modo indipendente come associazione di pazienti per i pazienti ed in questi anni ha sempre più sviluppato l'obiettivo della cura in ogni forma e declinazione.

In tale ambito non solo fornisce le migliori prestazioni in ambito medico, anche grazie al Prof. Carlo Gambacorti Passerini Direttore del comitato scientifico, ma rende fruibili anche iniziative complementari per migliorare la qualità di vita dei pazienti quali il supporto psiconcologico, la "dieta smart" per ritrovare benessere ed equilibrio, la condivisione di esperienze, l'assistenza legale per l'invalidità ed i diritti dei pazienti in ambito lavorativo. La serata si svilupperà fra giochi di luci e una conviviale mise en place all'insegna del gusto e della creatività che, nel rispetto del principio che la salute inizia a tavola, vedrà protagonisti i due abili chef che si alterneranno nella presentazione delle loro creazioni che formeranno un menù tutto da scoprire.

Il tutto verrà accompagnato da etichette d'eccellenza di prestigiose case vinicole ed a seguire la festa continuerà con musica ed una lotteria ad estrazione, sponsorizzata da aziende di grande prestigio nel food e nel design. La serata sarà anche l'occasione per apprezzare l'Hotel Mulino Grande, un esclusivo Mulino del '500 sapientemente ristrutturato in chiave bio-architettonica, autentico gioiello situato a pochi chilometri

dalla fiera di Rho e poco distante dal Castello di Cusago, con cui mantiene una costante relazione visiva, ed è collocato all'interno del Parco Agricolo Sud di Milano.

Per aderire alla serata si dovrà prendere contatto con l'AIP LMC (aip.info libero.it o il numero 02 58105979) e effettuare un'offerta minima di 50,00 euro a persona il cui ricavato sarà destinato a sviluppare e finanziare le iniziative dell'Associazione.

Sergio Moschetti



C'È IL MENÙ DELLA SALUTE



HOTEL MULINO GRANDE • Domani sera la ricercata atmosfera dell'Hotel Mulino Grande di Cusago si aprirà ad una cena di gala il cui ricavato finanzia AIPLMC, l'Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica. Si tratta di una malattia mieloproliferativa, ovvero di una malattia neoplastica che colpisce le cellule staminali del midollo emopoietico da cui derivano i globuli bianchi (leucociti), le piastrine e i globuli rossi. Per l'occasione, lo chef Domenico Notturmo e la master chef Chiara Zanotti interpreteranno i *longevity smart food* nel "Menù Della Salute". Al termine della cena, la serata proseguirà con musica e una lotteria con estrazione finale animata da sponsor food & fashion.



La serata di domani avrà inizio alle **20.00**. Per adesioni, inviate una mail all'indirizzo aip.info@libero.it. Offerta minima: 50 euro.



Via Cislano, 26
20090 Cusago (Mi)
Tel. **02.58.10.39.79**



14
NOV
2016

DUE CHEF PER UNA CENA "SMART" E GIUSTA I MENU DELLA SALUTE

Articolo di: [CityLightsNews](#)

Giovedì 17 novembre, serata "SMART" per AIP LMC. La prestigiosa atmosfera del Mulino si apre ad una Cena di Gala, il cui ricavato finanziario AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica).

Per l'occasione, lo Chef Domenico Notturmo e la MasterChef Chiara Zanotti interpreteranno i longevity smart food nel "MENU DELLA SALUTE".

Sono 30 alimenti comuni e allo stesso tempo speciali che possono proteggere il nostro corpo, a volte dialogare con il DNA e addirittura imbavagliare i geni dell'invecchiamento e delle malattie degenerative.

La cena sarà alla scoperta di questi cibi che allungano la vita.

Domenico Notturmo è lo Chef resident de "Il Magiono", presso

l'Hotel di Design Mulino Grande. La sua passione lo ha portato a collaborare con importanti stelle della cucina italiana e francese come Gualtiero Marchesi, Davide Oldani e Alain Ducasse, lo Chef più famoso al mondo con il quale perfeziona la sua arte.

Chiara Zanotti approda alla 4° edizione di MasterChef grazie al suo amore per i funghi. Non a caso oggi è meglio conosciuta come Lady Mushroom!

Pubblica due libri: "Saperi e sapori di funghi" e "Di che fungo sei?"; presenta una serie di episodi ambientati nel bosco "il Bosco di Lady Mushroom", visibili sul canale youTube.

Esercita attività didattica nelle scuole per "l'educazione ambientale" e si adopera per lo studio della cultura micologica.

Nel MENU DELLA SALUTE esalterà la sua passione unitamente al riso, sponsorizzato da un'azienda d'eccezione, Riso Scotti Snack.

Due grandi maestri, due mondi diversi, accomunati da un unico obiettivo: la solidarietà e l'impegno concreto per sostenere



DUE CHEF PER UNA CENA "SMART" E GIUSTA I MENU DELLA SALUTE

Giovedì 17 novembre, serata "SMART" per AIP LMC. La prestigiosa atmosfera del Mulino si apre ad una Cena di Gala, il cui ricavato finanziario AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica). Per l'occa...



WEB : VISITA IL SITO

l'Associazione.

Nel 2009 Aip Lmc nasce in modo indipendente come associazione di pazienti per i pazienti.

L'obiettivo è la cura in ogni forma e declinazione.

Non solo fornire le migliori prestazioni in ambito medico grazie al Prof. Carlo Gambacorti Passerini, Direttore del comitato scientifico Aip Lmc, ma anche supporti complementari per migliorare la qualità di vita dei pazienti:

Supporto psiconcologico

Dieta smart per ritrovare benessere ed equilibrio.

Condivisione di esperienze.

Assistenza legale per l'invalidità ed i diritti dei pazienti in ambito lavorativo.

Un luogo d'incontro dove ogni individuo possa sentirsi a casa e dove la propria esperienza è anche quella degli altri.

Fra giochi di luci e una conviviale mise en place, prende vita uno scambio di battute all'insegna del gusto e della creatività. E poiché la salute inizia a tavola, si alterneranno le portate dei due abili chef in un menù tutto da scoprire.

E in abbinamento? Non mancheranno etichette d'eccellenza e case vinicole prestigiose come:

Bortolomiol. Si distingue non solo per i forti principi familiari sulla qualità del prodotto e la valorizzazione del territorio in Valdobbiadene, ma anche per l'impegno dell'azienda in importanti progetti a carattere ambientale e umanitario.

Ceretto. Il territorio e le persone sono da sempre i valori guida dell'azienda: la valorizzazione della tipicità delle Langhe e dei suoi vini e il coinvolgimento delle risorse umane che lavorano in azienda sono il fil rouge della filosofia aziendale, da sempre.

Sallier de la Tour - Principe di Camporeale. È un'azienda modello, ma soprattutto un marchio, nome di una famiglia storica nobile, che conta su un territorio particolarmente vocato alla coltivazione. La perfetta sintesi tra clima e terreno della zona della DOC MONREALE rendono magico questo territorio dove il SYRAH si esprime con eleganza ed equilibrio con le note tipiche dei vini del Sud.

E dopo cena la festa continua con eccellenze nel food e nel design che sponsorizzeranno una lotteria ad estrazione:

Riso Scotti Snack. Amano definirsi un'azienda di persone impegnate a creare valore e cultura nel riso dalle forti tradizioni familiari. Valorizzano il concetto di riso come cereale della salute e lo propongono come cibo funzionale. Sono specializzati nel ready meal e nello snack fuori casa. www.risoscottisnack.it

Antonio Bonfiglio. Definisce la sua dimensione artistica in questo modo: "il disegno è semplicemente la percezione della forma". Nelle sue produzioni la linea è un modo per definire un'essenza,

una personalità. Non a caso le sue creazioni rispecchiano chi andrà ad indossarle. Disegna per celebrità come Manuela Arcuri e Robert De Niro, la modella Luciana Francaroli, la presentatrice TV Emanuela Folliero, Miss Italia Eleonora Pedron e la show girl Justine Mattera.

Disegna gioielli per le creazioni di stilisti come Lorenzo Riva e Gattinoni.

Non solo gioielli ma anche orologi: realizza pezzi esclusivi per aziende come SUOMY caschi S.p.A., MOTO GUZZI S.p.A. e VESPA. www.antonibonfiglio.it

Gioielleria Sella. Oro, pietre, argento, perle, colori, cuoio, pelle, seta.....tutto viene provato ed utilizzato nei loro coloratissimi gioielli. Corrado, Margherita ed il figlio Federico realizzano gioielli che prima di tutto sono un'idea che creano nella loro immaginazione. Poi individuano i materiali più svariati per realizzarla e per finire creano l'emozione. Un'emozione che li unisce alla persona che li indosserà. Le loro creazioni sono

esposte presso la Galleria Rossini, via Monte Nero 58, Milano

<http://gioielleriasella.blogspot.it/>

Offerta minima € 50 a persona

E cosa dire della location Hotel Mulino Grande, un autentico gioiello di Design:

Situato a pochi chilometri dalla fiera di Rho e poco distante dal Castello di Cusago, con cui mantiene una costante relazione visiva, l'Hotel Mulino Grande sorge all'interno del Parco Agricolo Sud di Milano. Un esclusivo Mulino del '500 sapientemente ristrutturato in chiave bio-architettonica interpreta con estrema modernità la magia di una location contemporanea. Il progetto di recupero architettonico - design e ecologia, geotermia, pannelli solari e soluzioni high-tech - firmato dall'architetto milanese Antonella Tesei, persegue la volontà di mantenere una relazione con le radici del luogo. La struttura ricettiva appartiene alla

categoria quattro stelle e consta di 21 camere, di cui 7 Suites, Centro Benessere, 2 sale meeting e il Ristorante Il Magiono aperto sia agli ospiti dell'albergo sia ai clienti esterni.

Email: press.mulinogrande@gmail.com

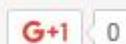
www.hotelmulinogrande.it

#almulinoconaip

PEGASO NEWS

HOTEL MULINO GRANDE: DUE CHEF PER UNA CENA "SMART" E GIUSTA

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Solidarietà
Pubblicato 10 Novembre 2016



La prestigiosa atmosfera del MULINO
si apre ad una Cena di Gala, giovedì 17 novembre 2016,
il cui ricavato finanzia AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mielode Cronica).

Per l'occasione lo Chef Domenico Notturmo
insieme alla MasterChef Chiara Zanotti prepareranno
"IL MENU DELLA SALUTE"
poichè la salute inizia da tavola.

E dopo cena...
festa tra musica in sottofondo e lotteria con estrazione.
Offerta minima 50,00 Euro a persona.

Per adesioni, contattare
aip.info@libero.it o il numero 0258103979

Per l'offerta potete effettuare un versamento bancario
IBAN: IT33E055840160700000049310



#almulinoconaip

Esercita attività didattica nelle scuole per “l’educazione ambientale” e si adopera per lo studio della cultura micologica.

Nel *MENU DELLA SALUTE* esalterà la sua passione unitamente al riso, sponsorizzato da un’azienda d’eccezione, Riso Scotti Snack.

Due grandi maestri, due mondi diversi, accomunati da un unico obiettivo: la solidarietà e l’impegno concreto per sostenere l’Associazione.

Nel 2009 AipLmc nasce in modo indipendente come *associazione di pazienti per i pazienti*.

L’obiettivo è la cura in ogni forma e declinazione.

Non solo fornire le migliori prestazioni in ambito medico grazie al Prof. Carlo GambacortiPasserini, Direttore del comitato scientifico AipLmc, ma anche supporti complementari per migliorare la qualità di vita dei pazienti:

- Supporto psiconcologico
- *Dieta smart* per ritrovare benessere ed equilibrio.
- Condivisione di esperienze.
- Assistenza legale per l’invalidità ed i diritti dei pazienti in ambito lavorativo.

Un luogo d’incontro dove ogni individuo possa sentirsi a casa e dove la propria esperienza è anche quella degli altri.

Fra giochi di luci e una conviviale mise en place, prende vita uno scambio di battute all’insegna del gusto e della creatività. E poiché la salute inizia a tavola, si alterneranno le portate dei due abili chef in un **menù tutto da scoprire**.

E in abbinamento? Non mancheranno etichette d’eccellenza di case vinicole prestigiose come:

Bortolomiol. Si distingue non solo per i forti principi familiari quali la qualità del prodotto e la valorizzazione del territorio in Valdobbiadene, ma anche per l’impegno dell’azienda in importanti progetti a carattere ambientale e umanitario.

Ceretto. Il territorio e le persone sono da sempre i valori guida dell’azienda: la valorizzazione della tipicità delle Langhe e dei suoi vini e il coinvolgimento delle risorse umane che lavorano in azienda sono il fil rouge della filosofia aziendale, da sempre.

Sallier de la Tour - Principe di Camporeale. E’ un’azienda modello, ma soprattutto un marchio, nome di una famiglia storica nobile, che conta su un territorio particolarmente vocato alla coltivazione. La perfetta sintesi tra clima e terreno della zona della DOC MONREALE rendono magico questo territorio dove il SYRAH si esprime con eleganza ed equilibrio con le note tipiche dei vini del Sud.

E dopo cena la festa continua con eccellenze nel food e nel design che sponsorizzeranno una lotteria ad estrazione:

Riso Scotti Snack. Amano definirsi un’azienda di persone impegnate a creare valore e cultura nel riso dalle forti tradizioni familiari. Valorizzano il concetto di riso come cereale della salute e lo propongono come cibo funzionale. Sono specializzati nel ready meal e nello snack fuori casa. www.risoscottisnack.it

HOTEL MULINO GRANDE

Mob. 346.3128582

il ricavato sarà devoluto
lo Chef Domen

la prestigiosa atmosfera del MULINO
si apre a una Cena di Gala, giovedì 17 novembre 2016
Il ricavato sarà devoluto all'AIP LMC (Associazione Italiana Pazienti Leucemia Mieloide Cronica)
lo Chef **Domenico Notturmo** insieme alla MasterChef **Chiara Zanotti** prepareranno
"IL MENU DELL SALUTE"
perché la salute inizia a tavola

e dopocena... festa con musica di sottofondo e lotteria con estrazione!
partecipazione a offerta con un minimo di €50,00 a persona
per adesioni TEL (+39) 02 58103979 - aip.info@libero.it
Per l'offerta potete effettuare un versamento bancario
IBAN: IT33E055840160700000049310

nia Mieloide Cronica)
i prepareranno

e dopocena... festa con musica di sottofondo e lotteria con estrazione!
Beneficenza e Stile al Mulino - Una cena di gala per Aip Lmc
partecipazione a offerta con un minimo di €50,00 a persona

 **17. novembre 2016 - 20:00**
fino 23:00

Beneficenza e Stile al Mulino - Una cena di gala per Aip Lmc, giovedì, 17. novembre 2016, Via Cisliano, 26, 20090 Cusago MI

Advertisement

Black Friday - 57% Off

Browse Privately Online, Anywhere. 30 Day VPN Money Back Guarantee! Go to hidemyass.com/VPN



La prestigiosa atmosfera del MULINO
si apre ad una Cena di Gala, giovedì 17 novembre
il cui ricavato finanzia AIP LMC (Associazione Italiana Paleontologi)
Per l'occasione lo Chef Domenico Nottia
insieme alla MasterChef Chiara Zanotti prepara
"IL MENU DELLA SALUTE"
poiché la salute inizia da tavola.
E dopo cena...
festa tra musica in sottofondo e lotteria con er
Offerta minima 50,00 Euro a persona.
Per adesioni, contattare
aip.info@libero.it o il numero 02581039



Beneficenza e Stile al Mulino - Una cena di gala per Aip Lmc

TIME Thu Nov 17 2016 at 08:00 pm [+ Add to calendar](#) ▾

VENUE Via Cislano, 26, 20090 Cusago MI, Città Metropolitana di Milano, Italia

CREATED BY [370164119829653](#) [+ Follow](#) [Contact](#)

[Promote this event](#)