

[Home](#) > [Cibo & Vino](#) > [Cena a sedici mani femminili per il Forum Parabere](#)

## Cena a sedici mani femminili per il Forum Parabere

Cena a 16 mani femminili al ristorante Alice di Viviana Varese a Milano, per celebrare il Parabere Forum che valorizza la visione e la professionalità delle donne nel mondo del food

Lunedì, 9 novembre 2015 - 15:02:00



Parabere Forum, presieduto da Maria Canabal è un apiattaforma indipendente che porta avanti e valorizza la visione e le voci femminili del mondo del food.

Quel tocco in più che le donne sanno dare nella professione e nella vita qui si fa sistema e genera contenuti, idee e azioni per valorizzare l'universo femminile.

Scopo di Parabere è migliorare e far crescere il mondo della gastronomia, del cibo, della corretta nutrizione e dell'agricoltura coinvolgendo le leaders nelle diverse attività: dalle professioni, dalle accademie, dalle università e dai mondi del sociale e della politica.



[clicca qui o sulla foto per il commento di Maria Canabal](#)

Parabere sviluppa le esperienze e le conoscenze mettendo in relazione diverse capacità, diverse generazioni, diverse aree geografiche per creare nuove opportunità ed esplorare nuovi orizzonti.

La prossima edizione del Parabere Forum si terrà a Bari il 6 e 7 marzo prossimi con il claim "il Forum che intende migliorare il mondo della gastronomia attraverso la visione delle donne". Due temi importanti saranno al centro del dibattito: i rifugiati e la sostenibilità, problematiche che uniscono popoli diversi e geografie lontane. "Cercheremo di capire come le donne della cucina possono contribuire a temi così complessi e cruciali" annuncia Maria Canabal.

Per celebrare questi presupposti il ristorante Alice di Milano ha ospitato una cena a 16 mani per mantenere vivo il dibattito, il confronto e il networking.



[clicca qui o sulla foto per il commento di Viviana Varese](#)

Viviana Varese ha ospitato e condiviso una cena di altissimo livello con le colleghe Victoire Gouloubi, Cristina Bowerman di Glass a Roma e Maria Solivellas (Ca na Toneta, Maiorca), Clelia Bandini di Lucitta in Sardegna, Rosanna Marziale de Le Colonne di Caserta, Maca De Castro del Jardín di Maiorca, Antonia Klugmann dell'Argine di Dolegna del Collio (Gorizia) la fondatrice di Parabere Maria Canabal.

La bravura delle chef e la loro professionalità ha declinato un menù di altissimo livello, pieno, diversificato, fantasioso capace di accompagnare il clima festoso della serata.



[Guarda la gallery](#)

Rosanna Marziale ha scelto di presentare da Le Colonne di Caserta, Mozzarella di bufala ripiena di stracciatella e cime di rapa, successo pieno, tanto che qualche ospite si è portato a casa "il cartocchetto".  
La grande Cristina Bowerman ha presentato panini alla liquirizia con maionese al passito, scaloppa di foie gras, ketchup di mango e patatine fritte, e non si perdeva neanche un sapore.



[clicca qui o sulla foto per il commento di Gouloubi e de Castro](#)

Dal Friuli Antonia Klugmann ha scelto la semplicità di un Risotto burro e salvia mantecato a perfezione.  
Dal Congo Victoire Gouloubi, si è espressa con "Crema morbida di topinambur allo zenzero con code di gamberi marinati nel lemongrass, acciughe e chips di manioca". Delicato e davvero gustoso allo stesso tempo.

Il sapore di Majorca lo ha portato Maca De Castro del ristorante isolano "Jardin" con "Brodo di funghi con salsiccia e crescione selvatico.

Il tutto abbinato ai vini di Marisa Cuomo tra i quali Costa d'Amalfi rosato e Furore, il Marche Rosso e il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Stefano Antonucci, il Soave di Fattori e il Franciacorta Brut de "Le Marchesine".

Lunga vita alla cucina delle donne.