



Vip

Talento femminile, gusto e solidarietà: successo per l'Interclub del Soroptimist

Una serata tra cucina d'eccellenza, vini del territorio e impegno sociale per celebrare la Giornata Internazionale della Donna 2026.

Martedì 10 marzo, nella suggestiva cornice del Saps Agnelli Cooking Lab, si è svolta la settima edizione dell'Interclub promosso dal Soroptimist Club Bergamo in collaborazione con Lions Club Dalmine, Lions Club Le Mura e Aiga. L'iniziativa, organizzata in occasione della Giornata Internazionale della Donna, ha unito gusto, territorio e solidarietà in un evento partecipato e particolarmente apprezzato.
Realizzata con la collaborazione di Slow Food, la serata ha proposto una raffinata degustazione e una cena d'autore firmata da professioniste del mondo culinario e da produttrici coinvolte nel progetto del Soroptimist International "*La Cultura delle donne per una Coltura ecosostenibile – Contrasto agli sprechi*". Un'iniziativa che punta a valorizzare il ruolo femminile nella promozione di pratiche sostenibili e nella tutela delle eccellenze agroalimentari. Protagoniste ai fornelli sono state chef e imprenditrici del territorio: Tiziana De Franceschi, Veronica Panzeri, Paola Rovelli e Sara Paleni, insieme a Teresa Signorelli. Un team tutto al femminile che ha saputo interpretare con creatività e sensibilità i prodotti locali, offrendo agli ospiti un'esperienza gastronomica di alto livello.
Ad accompagnare i piatti, una selezione di vini provenienti da aziende agricole "al femminile" del territorio, tra cui l'Azienda Agricola Caminella di Cenate Sotto e l'Azienda Agricola Cà Olta di Scanzorosciate, che hanno contribuito a esaltare i sapori della cucina proposta.
Nel corso della serata si è tenuta anche un'asta benefica di vini storici, donati da un collezionista privato, ulteriore momento di condivisione e sostegno alle cause promosse.
L'evento ha avuto infatti importanti finalità solidali: dal progetto "*L Light*", volto a migliorare la sicu urbana attraverso interventi di illun zione e rigenerazione degli spazi pub al supporto alla sezione femminile Casa Circondariale di Bergamo attrezzature utili alle attività quotid Non è mancato inoltre il sosteg iniziative internazionali, come la r zazione di un orto in Africa nell'an del progetto "*10.000 orti in Afric* Slow Food, per promuovere un'agricc familiare sostenibile.
Fondamentale anche il contributo studenti dell'Istituto Professionale A ghiero di San Pellegrino, che ha curato con professionalità il serviz cucina e in sala, dimostrando compe e passione. La serata, conclusasi int alle ore 23, ha registrato una parte zione numerosa e calorosa.

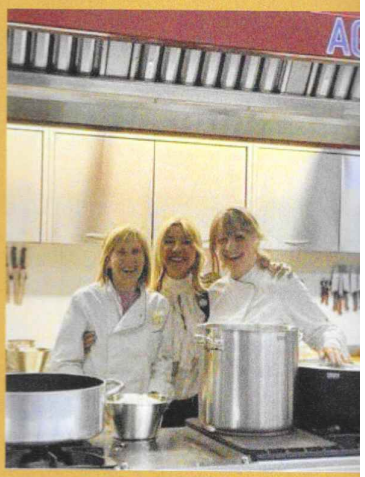













PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE


ALLUMINIO AGNELLI

