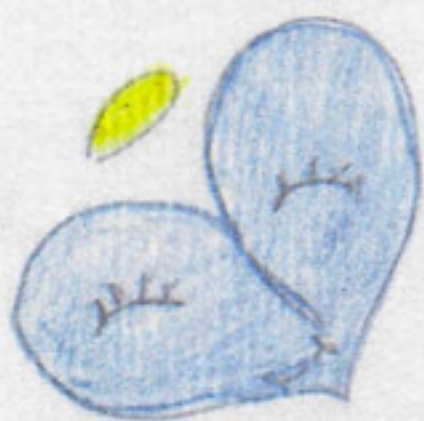


Virginia

Laura

Veronica

Olympia



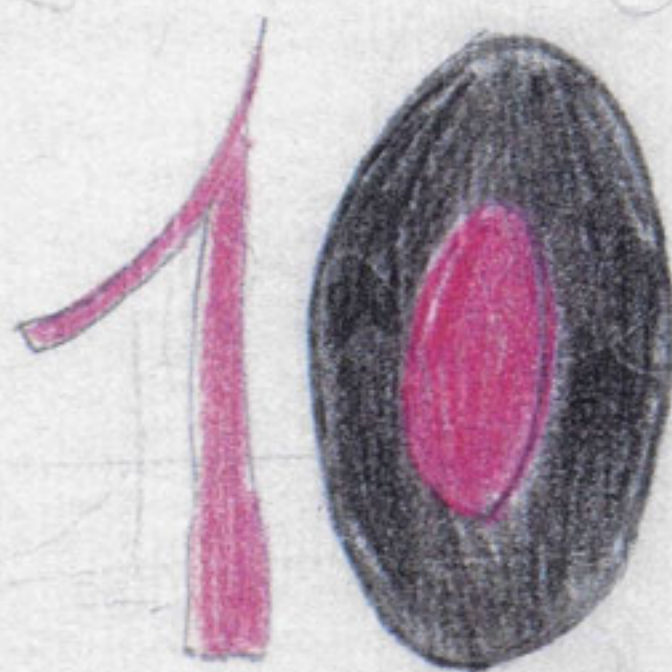
I

bambini

che

aiutano

i bambini



Virginia

Emanuela

Cecilia

Anni

La

speranza

insegna



Questa è per noi una serata speciale,

è il decimo anniversario della cena per raccogliere fondi a favore dei bambini.

Ecco cosa abbiamo fatto in questi 10 anni:

1999 Ospedale Pediatrico Meyer

contributo alla realizzazione Day Hospital ed arredo seconda sala operatoria

2000 Sezione Pratese A.N.F.F.A.S.

progetto vacanze bambini non abbienti

2001 Ospedale Careggi Laboratorio di Genetica e Citogenetica

acquisto strumentazione atta alla caratterizzazione molecolare della Emofilia A

2002 Ospedale di Prato reparto pediatrico

contributo alla realizzazione Day Hospital

2003 Ospedale di Pisa Centro di Ematologia ed Oncologia Pediatrica con

trapianto di midollo osseo acquisto strumentazione per la ricerca sulla Leucemia Infantile

2004 Istituto Giannina Gaslini di Genova Laboratorio di Biologia Molecolare

acquisto strumentazione per la ricerca sulla Glicogenosi

2005 Casa Famiglia Tavola Prato per ragazzi portatori di handicap

varie attività ludiche e realizzazione piscina

2006 Ospedale di Prato reparto Pediatrico

acquisto di particolari strumentazioni per farlo divenire centro Neonatale di 1° grado , in grado di assistere anche i bambini con casi più difficili evitando il trasferimento presso altri istituti

2007 Fondazione Città della Speranza di Padova

acquisto strumentazione atta ad accelerare e separare le cellule staminali all'interno del cordone ombelicale

2008 Ospedale pediatrico Meyer

contributo all'acquisto di una apparecchiatura Ecografia con modulo volumetrico 3-4 D

La serata di quest'anno è dedicata a:

Laura, Costanza, Olimpia, Virginia, Gloria, Emanuela, Cecilia, Letizia, Veronica e soprattutto all'angelo ispiratore della Spes Docet: Diletta.



"La Speranza Insegna"

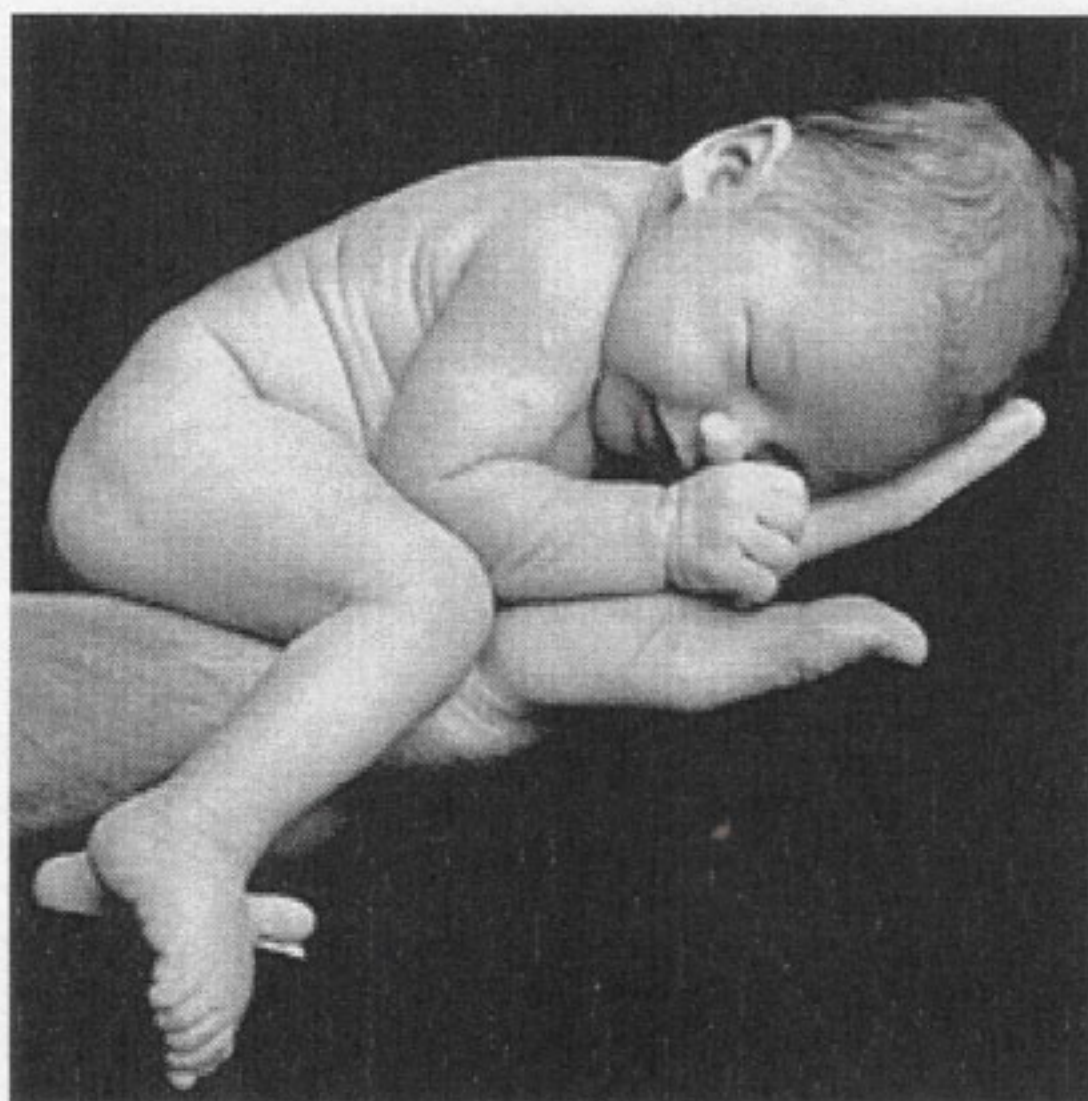


*Villa Castelletti
Signa*

Sabato 22 Novembre 2008

“Spes Docet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



Con il contributo di



a completo favore di:



*Gli stuzzichini di apertura
Il pane della serata del Forno Panci*



*Zuppa di orzo e farro con funghi porcini,
fagioli cannellini e panetti all'olio
appena spremuto di Planeta*



*Millefoglie di pasta fresca di Campofilone
con ragù bianco di germano e
zucca gialla*



*Filetto di manzo
su coroncino di rape saltate al guanciale
e cestino di verdure rosolate*



*Cupolino di semifreddo dell' Antica Gelateria Divoli
con frutta secca caramellata e lamponi freschi
su vellutata di zabaione e fili di cioccolato bitter*



*Open Bar, i cioccolatini della Molina,
le caramelle del Divoli e la pizza del
"Re Nudo"*



Associazione Italiana Sommeliers
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di Prato

*Champagne Brut
Thienot*

*Garda Chiaretto "Scicli" 2007
Garda Classico "Il Torrione" 2006
Azienda Agricola Monte Cicogna*



*Cabreo La Pietra 2006
Tenute Folonari*



*Chianti Classico 2000
Castello di Ama*



*Piantonaia Riserva Privata Enoteca Pinchiorri 2001
Poggio Scalette*



*Chiriera di Uve Moscato
Servetti Vini*



Acqua di Toscana Sorgente San Felice

Agli amici

Ci siamo riuniti stasera per la decima volta con lo stesso scopo di sempre: raccogliere soldi da destinare al mondo dei bambini. Bambini che abbiamo voluto invitare come ospiti d'onore per sottolineare che la serata è per loro.

Il metodo utilizzato è quello di cercare di coinvolgere più persone possibile ad una cena che possa rappresentare anche un momento di svago e divertimento.

Per questo abbiamo cercato tutti gli anni di offrire buone cose da mangiare, ottimi vini da degustare in un bell'ambiente ed allietati da musica e intrattenimenti divertenti. Tutte queste cose avrebbero un costo che vi possiamo assicurare sarebbe ben più alto del prezzo del biglietto che abbiamo pagato per la cena.

Ed allora? Lo abbiamo sempre detto ma vogliamo ribadirlo, riusciamo a fare beneficenza e quindi a raggiungere il vero scopo della festa grazie al buon cuore ed alla sensibilità di tante persone ed aziende che offrono gratuitamente i loro prodotti. Per questo è fondamentale ringraziarli ad uno ad uno e lo facciamo in ordine di "apparizione":

- *Daniele e la Flyart per la stampa degli inviti e dei menù*
- *Marco Garberoglio e la ditta "Focuss" per l'impianto audio e l'illuminazione*
- *Marco Paolieri e il negozio "Re dei Fiori" per le composizioni Floreali*
- *Stefano Panci del Forno Panci per il pane della serata*
- *Adriano e Nicola Marini della Macelleria Marini per il prosciutto, il salame e la mortadella di Prato*
- *Carlo Campesato e la "Trattoria da Cirillo" per il baccalà Mantecato*

- *Andrea Gelli e Luca Ballotti di "Gelli da 1954" per la capocchia ed il gorgonzola*
- *Gianni Bindi e Alessio Pucci della Gastronomia "Il Buongustaio" per la minestra di pane ed il taleggio*
- *Giorgio Luppi ed il Salumificio Luppi per il parmigiano*
- *Doriano Calamai e l'Azienda Agricola Casanova per la guancia di cinto senese*
- *Gabriele Martinetti e la famiglia Corsi de la Trattoria "Da Ruggero" per la trippa*
- *Fortunato Roberto per i succhi di frutta, il coca-cola e l'acqua brillante*
- *Vieri Ceccherini e l'Acqua di sorgente San Felice*
- *Rino Manganoni e Franco Marconi dell'azienda "Monte Cicogna" per il Chiaretto, il Lugana e la grappa*
- *Daniele Balan della Vinicola Balan per lo champagne Thienot, il Bas-Armagnac ed il Cognac*
- *Alessandro Nencini per il Cabreo*
- *Santi e Chiara Planeta e Planeta per l'olio*
- *Ezio Rossi e la Campofilone per la pasta e gli amaretti*
- *Marco e Fiorenza Pallanti e il Castello di Ama per il chianti classico*
- *Giorgio Pinchiorri e l'Enoteca Pinchiorri per il Piantonaia*
- *Angelo e Guido Servetti della Servetti Vini per il moscato*
- *Silvana Vivoli e l'Antica Gelateria Vivoli per il gelato*
- *Massimiliano e Riccardo Lunari de "La Molina" per i cioccolatini*
- *Fabrizio Romoli e la Rossi & Rossi per il rhum ed il wisky*
- *Fabrizio Berti e la Fratelli Rinaldi per la birra e la vodka*
- *Domenico Quattrocchi e il ristorante "Re Nudo" per la pizza*
- *Renzo DJ per la musica da ballo*

*Un ringraziamento particolare va a Bruno Caverni ed a tutta la
Delegazione di Prato dell'Associazione Italiana Sommelier, amici
cari che da 10 anni vengono a lavorare gratuitamente.*

*Un grazie enorme al Gruppo MG di Prato tramite il cui
importante contributo è stata possibile la realizzazione del progetto:
grazie Alberto a te ad ai tuoi soci.*

*Un grazie a Luciana Operto e al Luca Allegri che ci ospitano in questa
bellissima villa con grande calore, amicizia e professionalità.*

*Per ultimo vogliamo ringraziare Simone Arnetoli ed il Galateo, per
loro non abbiamo parole; solo questo: le grandi aziende ci sono dove ci sono i
grandi uomini, siamo felici di averti conosciuto.*

*Ci scusiamo di questo lungo elenco di ringraziamenti che però erano doverosi
perché ripetiamo senza queste persone non ci sarebbe la festa e la beneficenza
per i bambini, un elenco che siamo noi dell'associazione che vogliamo fare;
nessuna di queste persone sopra citate lo ha chiesto anzi alcuni di loro
espressamente avrebbero chiesto esattamente il contrario.*

*Gli amici....vogliamo per ultimo ringraziare tutti gli amici che sono qui
stasera, sono qui sicuramente per i bambini, per la serata ma forse un poco
anche per la nostra amicizia.*

Grazie

OT

OT

10

10

OT

10

