

Evento benefico 11 marzo 2023 per i terremotati TurchiaSiria presso Ristorante



Luogo **Piemonte, Torino**
<https://www.annuncici.it/x-41418-z>

Il prossimo 11 marzo 2023 alle ore 20,00 presso il Ristorante 'Cit Turin' di Riccardo Gorrieri a Torino, si svolgerà l'evento benefico di raccolta fondi a supporto delle persone colpite dal terremoto in Turchia e Siria: il 50% del ricavato della cena sarà devoluto alla Croce Rossa Internazionale, partner dell'evento. Per prenotazione chiamare il numero 333 022



SEMPRE DA PROTAGONISTA: IL POLIEDRICO E MULTITASKING RICCARDO GORRIERI CONFERMA IL SUO IMPEGNO NEL SOCIALE.

Imprenditore, ristoratore, chef, venture capitalist, sionista, judoka, professionista MMA, scrittore per diletto e passione non si dimentica mai delle persone indigenti e di tutte le problematiche inerenti al sociale!

Riccardo Gorrieri lo scorso 23 gennaio ha inaugurato a Torino il suo ristorante 'Cit Turin'. Il locale è il primo ed unico ristorante di cucina Giudaica romanesca ed Israeliana presente nel capoluogo torinese e ubicato in Via Almese 15 angolo via Enrico Cialdini a Torino. Tra le varie attività portate avanti (atleta agonista e professionista MMA, chef e ristoratore) da una forte attenzione verso al sociale. Riccardo crede nella cultura di responsabilità sociale dell'impresa tramite una sensibilità ai temi sociali nello svolgimento della propria attività di ristorazione e tramite lo sviluppo di rapporti continui con tutte le parti potenzialmente interessate. Tra le attività nel sociale da lui condotte, diverse le iniziative che partono direttamente dall'interno del suo Ristorante torinese, per poi passare all'esterno della stessa, a livello locale, nazionale ed internazionale.



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



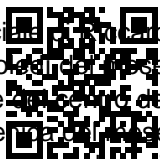
Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



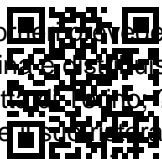
Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante



Evento benefico 11 marzo
2023 per i terremotati
TurchiaSiria presso Ristorante

nel sociale. Riccardo Gorrieri, che è anche un attivista continuato, è un uomo di commercio che ha deciso di cucinare e servire una cena a 20 euro per i terremotati in Turchia e Siria. Ma non solo, ha anche aperto un ristorante a Torino, il 'Cit Turin', che è un luogo di incontro per le persone indigenti e per le persone che vivono in situazioni di fragilità economica. Riccardo Gorrieri è un uomo di molte facce, ma una cosa è certa: è un uomo che si impegna per il sociale. E lo fa in molte modi, tra cui attraverso il suo ristorante e attraverso le sue iniziative sociali. Riccardo Gorrieri è un uomo che non si dimentica mai delle persone indigenti e di tutte le problematiche inerenti al sociale. E lo fa in molte modi, tra cui attraverso il suo ristorante e attraverso le sue iniziative sociali.

sociale e del welfare comunitario per la realizzazione di un progetto di aiuto concreto e auto-sostenibile, in favore delle famiglie. L'obiettivo dell'Associazione risiede nella creazione sul territorio Piemontese di Mense sociali che forniranno un pasto in punti di distribuzione, insieme alla distribuzione di generi di primaria necessità, alimentari e non, a prezzo di costo. Ulteriore intento è quello di creare mercati sociali, nei quartieri popolari, ove generi alimentari e non, verranno venduti a prezzo di costo grazie ad una Rete di acquisto partecipato, come disciplinato dalla Finanziaria del 2008 all'art.1c 226-268 che regola i gruppi di acquisto collettivo;

- Riccardo e? inoltre da diversi anni, fortemente impegnato nella lotta contro la 'Ndrangheta nel contrastare il racket e l'usura ad essa collegati, tanto che nel 2018, ha pubblicato un proprio libro il cui titolo e? "Un cancro chiamato ' Ndrangheta". È inoltre presidente e fondatore della Onlus "Brigata Anti 'Ndrangheta", una associazione finalizzata al contrasto del racket e dell'usura nel nord d'Italia.

L'associazione, raccoglierà? attraverso uno sportello dedicato, segnalazioni dei cittadini/imprenditori/società? vittime di usura o del racket, inoltrandole alle forze dell'ordine e/o alle associazioni di riferimento. Questa vicinanza e presenza sul territorio in contiguità? territoriale agevoleranno le vittime a segnalare vessazioni e reati subiti.

Riccardo Gorrieri info:

Nato il 28 luglio 1988 a Torino da famiglia ebrea ortodossa di origine israelita, all'età di 12 anni si trasferisce proprio in Israele, dove rimane fino all'età di 23 anni e dove inizia fin da subito a praticare Judo, sport in cui diventerà atleta agonista competendo a livello internazionale.

Raggiunta la maggiore età, svolge in Israele anche il servizio di leva militare, partecipando a numerose operazioni antiterrorismo presso la Cisgiordania e Striscia di Gaza, diventando membro delle forze speciali dell'IDF (Israel Defense Forces), forze speciali Sayeret Matkal.

Terminata la parentesi militare, Riccardo riprende gli studi iscrivendosi alla Technion Istituto di tecnologia ad Haifa e per mantenersi inizia a lavorare in cucina come lavapiatti, fino ad arrivare ad assumere il ruolo di sous chef. E' in questo periodo che nasce la sua passione per l'arte culinaria che rientrato in Italia, svolgerà accanto alla professione di Judoka professionista.

Dopo tanti anni da professionista sportivo, nel 2018 decide che la cucina sarebbe diventata la sua attività principale, decisione che lo porta nello stesso anno a recarsi a Parigi presso la "ÉCOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE" dove consegue la qualifica di Chef. Tornato a Torino, nel 2019 inizia a progettare il proprio futuro, con l'obiettivo di aprire un proprio ristorante ed intraprendere l'attività di chef , proponendo una cucina giudaico - romanesca con qualche influenza francese.

Sempre nello stesso anno incontra Cristina (legame da cui nel Luglio 2021 nasce l'amatissima figlia Sofia), mentre nel 2020 non potendo aprire in piena pandemia il proprio ristorante, riprende l'attività sportiva e dall'incontro con l'ex campione di arti marziali, il Maestro Alberto Ceretto, prende la decisione di abbandonare il Judo e dedicarsi alla MMA (Martial Mixed Arts), diventando oggi atleta agonista e professionista di questa disciplina.

Dal 2019 vive e lavora tra Torino, Milano, Parigi, Tel Aviv e gli USA e finalmente il 23 Gennaio 2023 realizza uno dei suoi sogni: inaugura il proprio ristorante, il primo ed unico a proporre una cucina israeliana a Torino.