

La Pelucca riscopre l'oro rosso All'asta la passata di pomodoro

Sesto, anziani e volontari insieme al lavoro per raccogliere fondi

di **PATRIZIA LONGO**

— SESTO SAN GIOVANNI —

DOPO IL «ROSSO Pelucca», arriva la «Salsa Pelucca». O Sarsa: ancora non è sicuro come saranno etichettate le duecento bottiglie di conserva preparate da ospiti, volontari, amici e parenti della casa di riposo, in un intero pomeriggio dedicato alla passata di pomodoro.

Per qualche ora, nel giardino di Villa Pelucca, è sembrato di essere in un qualche paese del Sud, dove ancora sopravvivono i riti contadini di una volta. Sotto lo sguardo divertito di Maria Cristina Bombelli, presidente della Fondazione, e con il direttore Livio Tranchida in prima linea a lavorare, quasi 140 chili di «pizzutelli», provenienti da Marsala, sono diventati salsa di pomodoro.

«**TANTA CURIOSITÀ**, lavoro, passione e grande divertimento» la ricetta seguita dai volontari, che a fine giornata hanno potuto gustarsi il risultato del loro lavoro: 200 bottiglie di vera salsa di pomodorini siciliani e, in serata, una mega spaghetta con il sugo avanzato.

All'iniziativa - che ha coinvolto come aiutanti attivi o anche solo come semplici spettatori una cinquantina degli anziani ospiti, oltre una quindicina di familiari, i volontari e il personale dell'animazione - ha voluto partecipare anche il sindaco Monica Chittò, per un breve saluto: «Di cose belle in questa città ce ne sono parecchie, è giusto cercare di valorizzar-



SALSA DOC Con i pizzutelli provenienti dalla Sicilia sono state preparate 200 bottiglie di conserva per una vendita di beneficenza a favore della Fondazione

le al massimo» ha spiegato Chittò. Al di là del possibile introito.

COME GIÀ accaduto lo scorso marzo con il «Rosso Pelucca», infatti, le bottiglie di salsa saranno messe all'asta. Il vino - 150 bottiglie di sangiovese prodotte con uva di Montepulciano, pigiata dai bambini - aveva fruttato 2.200 euro. Alla serata di beneficenza avevano partecipato quasi duemila persone. Tra i partecipanti, qualcuno aveva speso 75 euro per una bottiglia accompagnata da un salame, altri 95 euro per una confezione

da tre, 100 euro per una da sei. Insomma, non male per una «prima» assoluta.

Anche il ricavato della conserva di pomodoro andrà per la ristrutturazione di Villa Pelucca: la parte più antica della villa sarà recuperata per la realizzazione di un centro residenziale per disabili, da 17 posti.

CI VORRANNO due milioni di euro per completare i lavori. Per questo la Fondazione ha avviato una serie di iniziative, che serviranno a raccogliere i fondi neces-

IL DIVERTIMENTO

Non solo spettatori: gli ospiti della casa di riposo hanno partecipato attivamente insieme ai parenti e agli operatori

(Spf)



sari. Benefattori, che la Fondazione ha sempre avuto. Sponsor. perché no, anche progetti che coinvolgono ospiti, parenti e volontari. Come il Rosso Pelucca, come la passata di pomodoro, un progetto che sarà completato a settembre con l'etichettatura e la preparazione di particolari cofanetti. Oltre al marchio, Sarsa o Salsa Pelucca, saranno indicati in siciliano i «consigghi» per l'uso. E, insieme alle bottiglie, potrebbero essere venduti anche olio e sale: tutto l'occorrente per una buona passata.

patrizia.longo@ilgiorno.it