

Buffet benefico delle Luigine «Dolci carezze per l'hospice»



Alcuni momenti dell'iniziativa delle Luigine e Rotary Valli Nure e Trebbia a favore della Casa di Iris

Centoventi persone all'iniziativa dell'Accademia gastronomica e Rotary Valli Nure e Trebbia con "Trame d'amore e di cucina"

PIACENZA

● È stata un successo l'iniziativa benefica alla Galleria Alberoni dell'Accademia Gastronomica di Maria Luigia a favore dell'Hospice Casa di Iris che ha radunato più di centoventi persone. Domenica scorsa la giornata si è aperta con i saluti di Riccardo Cioce, presidente Rotary Valli Nure e Trebbia, realtà che ha collaborato. Cioce ha anche riferito, come esempio di impegno, del progetto rotariano Polio Plus per eradicare la poliomielite («sono stati erogati negli anni 850 milioni di dollari a livello mondiale per raggiungere l'obiettivo»). Il coinvolgimento dei cittadini, s'è detto, è sempre fondamentale. E

questo vale anche per Casa di Iris, per la quale ha preso la parola il presidente Sergio Fuochi. L'Hospice esiste da otto anni, ha spiegato, nato dal progetto dell'associazione "Insieme per l'Hospice" sostenuta dal Comune di Piacenza, dalla Provincia, da Legacoop, dalla Curia, dalla società civile. La struttura ha sedici letti che si sono aggiunti agli otto già disponibili all'Hospice di Borgonovo. Casa di Iris è accreditata dalla Regione Emilia-Romagna che garantisce 197 euro al giorno per ogni paziente ospitato, fondi che coprono solo una parte dei bisogni. Ma le iniziative a sostegno non mancano. Per l'Accademia sono intervenute Giusy Tixi, presidente delle Luigine e Valeria Palmas. È stata ricorda con

grande affetto una delle socie, Lucia, raffinata esperta di dolci, mancata lo scorso dicembre e che ha trascorso gli ultimi giorni a Casa di Iris. È stato quindi offerto un prezioso buffet dolce e salato con "quaglie alla rosa", gelatine di champagne e caviale, empada (sformatini), la meravigliosa e colorata torta nuziale, e



**Ricordando Lucia,
straordinaria
esperta di ricette,
accolta nella struttura»**

ancor prima antipasto alla siciliana, caponata e cannoli al baccalà, timballo di anelletti, parfait all'arancia e tanto altro.

Palmas ha proposto poi un avvincente viaggio nella letteratura e nel cinema traendo spunto da libri famosi, da Boccaccio a Simonetta Agnello Hornby, una cavalcata letteraria e geografica dalle Fiandre all'India. Sosta speciale su "Dolce come il cioccolato" il romanzo di esordio di Laura Esquivel, dove mamma Elena cresce tre figlie e la tradizione vuole che, per ogni generazione, la più giovane rimanga nubile, resti in casa, per accudire la madre una volta divenuta anziana. Tita, nata in cucina, mentre si tritavano cipolle in quantità e tutti piangono, nasce anche lei piangendo, prematura. Fra trame d'amore e nascondimenti, il protagonista Pedro, che pure ama Tita, viene indirizzato alla sorella Rosaura.

«Nella torta nuziale prepara da Tita con 170 uova affiora però il suo dolore, la sua struggente nostalgia e la torta assorbe questo sentimento. Chi la assaggia ne è affranto, sente affiorare il suo cruccio. Gli invitati somatizzano il dolore e se ne vanno».

Morale, il cibo riflette ciò che siamo. Ma tutto deve compiersi, Pedro si dichiara, porta un mazzo di rose a Tita, che dovrà buttarle ma se le stringe al petto, e cucina quaglie con petali di rosa. Pedro, assaggiandole, le giudica un cibo da dei. I due innamorati comunicano, così, attraverso la cucina e questo sentimento dolce si espande tra i commensali che vengono presi da euforia, passione, desiderio, trasporto.

E sui tavoli belli e seduttivi come sempre delle Luigine, questi sapori tornano nelle proposte culinarie capaci di solleticare sentimenti d'amore. Vini serviti dai giovani dell'Istituto Alberghiero (presente la dirigente scolastica Teresa Andena). **ps**