



Il plotone dei volontari che a vario titolo hanno contribuito alla buona riuscita della ennesima prova di solidarietà a favore dell'Hospice

# Riso e cuore, la Casa di Iris ha messo a tavola 900 amici

**Il maltempo di ieri non ha scoraggiato la generosità: quasi un migliaio di invitati alla risottata per l'Hospice di Piacenza**

## PIACENZA

Non c'è Reggiano o Padano che tenga. Quando a cuocere sono 80 chili di riso per una causa che sa ancora emozionare, il formaggio è decisamente partigiano: per la causa dell'Hospice "La Casa di Iris" ne sono stati grattugiati ben 14 chili, mentre altri 50 destinati agli assaggi. Ne è rimasto ben poco perché, alla seconda edizione della "Risottata" per l'Hospice di Piacenza organizzata da Cargill, c'erano proprio tutti. C'erano i produttori locali di vino,

formaggi e salumi; c'erano i volontari per i tavoli, per la cucina, per i banchetti, per i biglietti; c'erano perfino gli Alpini, nonostante il raduno nazionale a Milano, per il controllo dei parcheggi e l'accoglienza dei partecipanti; c'era il MotoClub Piacenza, il Gruppo degli Scodellator's per preparare la torta fritta; c'era la Famiglia Piasenteina addetta al servizio ai tavoli; i cuochi per il risotto; il carrello dei gelati di Pontenure che sfidava una temperatura non proprio estiva con il gusto all'asparago e i cantanti piacentini tra cui Fior-

daliso, Rancati e Barocelli per allietare con la musica il dopopranzo. C'era la deliziosa marmellata confezionata coi 30 chili di fragole fresche donate dalla Casa circondariale delle Novate. Ma soprattutto c'erano loro, i circa 900 piacentini che per l'Hospice non si sono preoccupati del meteo e, tra ombrelli e cappelli di paglia omaggiati, si sono presentati per testimoniare il proprio apprezzamento alla struttura. Un riconoscimento anche per Andrea, Pietro, Ludovico, Mario, Danilo, Paola, Rosatea, Manuela, Anna e Tommaso, la brigata dei 9 cuochi della cucina da campo allestita sotto un tendone, che dalle sei del mattino ha iniziato a scaldare le pentole per cuocere il brodo e a tagliare le verdure per il soffritto: «Quest'anno è un risotto alla Parmigiana Padana, per non offendere nessuno - scher-

za Giuseppe Faimali, coordinatore della brigata - Il Parmigiano è stato offerto dal Caseificio di Luigi e Mario Vighi, mentre il Grana Padano dai Caseifici Stallone di Villanova, Casa Nuova, famiglia Ruperti e Santa Vittoria. Abbiamo anche aggiunto alle 11 un tramezzino con la mortadella. La coppa è del Salumificio Val d'Ongina e il salame del Salumificio Savi di San Polo». A dimostrazione che Iris non è sinonimo di Piacenza ma è una realtà ben presente su tutto il territorio. Il presidente della Fondazione "La Casa di Iris" Sergio Fuochi ringrazia tutti i piacentini che, con una disponibilità e un cuore davvero generoso, hanno saputo riscaldare una grigia giornata di pioggia: «Per chi lavora ogni giorno in Hospice una partecipazione di massa come questa è una sferzata di energia positiva». **red.cro.**