

# Hospice, 500 “torte dei re” per raccogliere nuovi fondi

L'iniziativa della Casa di Iris in vista della festa di dicembre: i piacentini potranno acquistare i dolci con un'offerta di 15 euro

Betty Paraboschi

## PIACENZA

● Per dare una mano alla Casa di Iris occorre diventare re per un giorno. È questa la nuova iniziativa lanciata dai volontari dell'hospice di Piacenza in vista delle feste di dicembre per raccogliere fondi per la struttura: la pasticceria Groppi realizza infatti 500 gallette des rois che i piacentini potranno acquistare con un'offerta di 15 euro. Il ricavato sarà destinato in buona parte alla Casa di Iris. Lo hanno annunciato ieri pomeriggio, nella sede della struttura, l'assessora Federica Sgorbati, il presidente della Fondazione Casa di Iris Sergio Fuochi, la direttrice sanitaria Giovanna Albini e il pasticciere Gigi Groppi: nei prossimi giorni la pasticceria cittadina sarà impegnata nella realizzazione di questi dolci lievitati a forma di corona che arrivano direttamente dalla tradizione francese. “Torta dei re” si chiama il dolce che Oltralpe viene preparato in occasione dell'Epifania e rievoca appunto il viaggio compiuto dai tre Re Magi verso Betlemme: l'usanza vuole che nell'impasto, insieme all'uvetta, al cioccolato e all'arancia candita, venga nascosta una mandorla o un'albicocca secca. Chi la trova diventa re per un giorno. “Re per un giorno” è appunto la

formula che sta scritta sulle locandine preparate dall'hospice di Piacenza per l'occasione: «L'anno scorso avevamo fatto preparare dei panettoni benefici - spiega Fuochi - quest'anno invece abbiamo deciso di guardare alla cucina francese e, grazie alla collaborazione della pasticceria Groppi, metteremo a disposizione dei piacentini queste corone lievitate: contiamo di raggiungere i 500 pezzi, saranno numerati e la metà del ricavato servirà a sostenere la Casa di Iris. Ormai siamo a fine anno e siamo vicini all'obiettivo dei 320 mila euro necessari ogni anno. Finora il risultato è sempre stato raggiunto, ci auguriamo di poterci arrivare anche stavolta».

«In otto anni e mezzo di attività sono state oltre duemila le persone di cui ci siamo occupati» segnala la direttrice Albini, mentre l'assessora Sgorbati evidenzia che «l'umanità che si percepisce in questa struttura è straordinaria ed è garantita da persone discrete ma sempre presenti».

Per questo motivo sempre più realtà piacentine decidono di dare il loro contributo per la causa dell'hospice: Groppi, da parte sua, ha pensato di realizzare ciò che gli viene meglio, ossia i dolci. «Si tratta di una preparazione arricchita da gocce di cioccolato e uvetta che spero sia apprezzata dai piacentini» spiega.



Albini, Groppi, Sgorbati e Fuochi FOTO PARABOSCHI

## OGGI IN PROVINCIA

### “Figli e genitori...assieme”, il confronto adulti-ragazzi conclude il progetto

● Oggi alle 17 presso la sala consiglio della Provincia di Piacenza si terrà “Figli e Genitori...Assieme”, l'evento conclusivo del progetto “Dimensione TeenageER 2: dalla rappresentazione di sé alla rappresentazione del mondo”.

Il progetto, proposto nell'ambito del progetto Concittadini, era finalizzato a coinvolgere un gruppo di adolescenti, provenienti da tutto il territorio regionale in un percorso partecipato volto alla realizzazione di un questionario attraverso il quale indagare le principali dimensioni della vita degli adolescenti.

All'incontro, che conclude un progetto coordinato a livello territoriale

dalla Provincia di Piacenza con il coinvolgimento delle scuole secondarie di primo e Secondo grado, parteciperanno un gruppo di 20 genitori e 20 ragazzi e sarà un'occasione di confronto tra adolescenti e adulti su alcuni temi importanti quali autonomia, regole, studio, benessere, tempo libero e differenza di genere. Interverranno il vicepresidente della Provincia Valentina Stragliati, la dottoressa Marinella Maffi, funzionario della Provincia di Piacenza e referente del progetto e la dottoressa Monica Malaguti della Regione Emilia - Romagna. I gruppi saranno condotti dalla dottoressa Silvia Branca e dal dottor Piergiulio Branca. .r.c.