

Gnocco fritto protagonista in piazza

Pubblicato: Martedì 25 Agosto 2015



Per il quarto anno consecutivo, un lungo e gustosissimo “ponte” collegherà **Gemonio con il comune di San Possidonio**, località della provincia di Modena che nel 2012 fu colpita dal tremendo terremoto che scosse l’Emilia Romagna.

In quell’occasione nacque un’amicizia tra i due paesi che si concretizzò con una prima serata (a Gemonio) dedicata alla **degustazione dello gnocco fritto e di altri prodotti** tipici preparati da alcuni addetti giunti direttamente da San Possidonio: il ricavato fu poi **devoluto alla località emiliana** per aiutare la ricostruzione seguita al sisma.

Il rapporto tra Gemonio e San Possidonio si è quindi ulteriormente saldato negli anni successivi: **la serata gastronomica è stata ripetuta** e si è confermata un successo, tanto che quella in programma **sabato prossimo – 29 agosto** – sarà la quarta edizione.

Questa volta – come già nel 2014 – il ricavato sarà però **devoluto alle necessità di Gemonio**: i soldi raccolti verranno utilizzati per riqualificare, adeguare e **mettere in sicurezza l’area parco giochi e i campi sportivi** locali. L’appuntamento è fissato in piazza della Vittoria (la piazza principale di Gemonio) ed è aperto a tutti, a partire **dalle 19,30**; in caso di maltempo la manifestazione sarà spostata nella palestra di via Curti.

In occasione della serata dedicata allo gnocco fritto sarà anche inaugurato (seppur in maniera informale) dal neo-sindaco Samuel Lucchini il **parchetto** ricavato proprio accanto alla scalinata di piazza Vittoria e

recentemente sistemato. L'appuntamento segnerà infine l'esordio ufficiale della giovane **Simona Lissoni** in qualità di presidente della Pro Loco, ruolo ereditato da Gianpiero Magnani che per tanti anni ha guidato l'associazione. La serata sarà comunque **organizzata di concerto con le diverse realtà associative** attive a gemonio con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale e degli Amici di San Possidonio.

Damiano Franzetti

damiano.franzetti@varesenews.it