

## VareseNews

### “Il Dono” quest’anno sa di Strudel e di Belle Helene

**Pubblicato:** Martedì 19 Dicembre 2017



Sa di Strudel e di Belle Helene il Natale 2017 de **il Dono**, il laboratorio che realizza **marmellate “solidali”** tratte dagli scarti e destinate, prima ancora che alle persone che vogliono contribuire alle attività del Banco Alimentare, alle famiglie in difficoltà che il banco alimentare sostiene.

**Strudel e Belle Helene** sono infatti i nuovi “gusti” del Natale 2017. Perdi più non si tratta di normali marmellate, ma di preparati per dolci: un aiuto per fare torte più buone in tutti i sensi.

#### **MARMELLATE BUONE IN TUTTI I SENSI**

I due ultimi “gusti” si aggiungano a una “pattuglia” di marmellate originali dolci e salate dai gusti originali e tutti da regalare: non si trova dappertutto, per esempio la **conserva di cetrioli** o la **purea di pere e zenzero**, la confettura di **mele e cannella** o quella di **mandarini**, oppure dei **chutney “all’italiana”**. Tutti acquistabili online o, in questi giorni, nel temporary store in centro a Varese.

#### **Leggi anche**

- **Varese** – Le marmellate solidali vanno a ruba: ora serve nuova frutta
- **Varese** – Frutta, zucchero e rispetto: così la marmellata diventa Dono
- **Varese** – Apre solo per Natale il negozio del “Dono”, la golosità che aiuta i più deboli
- **Varese** – #iononspreco perché parla varesino

## **IL TEMPORARY, UN PROGETTO “IN TANDEM” CON AVSI**

**Il temporary Store del Dono – che è condiviso con Avsi, che negli stessi locali propone presepi artistici – è aperto in via Romagnosi angolo piazza Podestà nell'ex locali dello Iat: resterà aperto fino al 23 dicembre** dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19, con orario continuato al sabato.

Ma è aperto anche in piazza Monte Grappa, in quello che fu l'info Point, con orari che vanno dalle 11 alle 12,30, e dalle 15 alle 18, con orario continuato il sabato. Informazioni si ottengono anche sulla [pagina facebook di Nonsolopane](#).

**Stefania Radman**

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)