

Dagli avanzi di Pasqua “nasce” una cena solidale per 90 poveri

Pubblicato: Martedì 3 Aprile 2018



In tanti hanno donato e tutti hanno festeggiato. Anche questa Pasqua è stata una festa pure per chi non può permettersi di festeggiare grazie alla solidarietà che tanti hanno dimostrato nel [rispondere all'appello per donare gli avanzi del proprio pranzo a chi vive in difficoltà.](#)

«Abbiamo ricevuto tante donazioni, metà di salato e metà di dolce, con una cinquantina di persone che è venuta a portarci qualcosa» spiega Matteo Vago, uno degli organizzatori dell'iniziativa. [Ma se a Natale i virtuosismi in cucina sono tanti](#), a Pasqua il menù è molto più standard: «sono arrivati tanti chili di pasta al sugo e lasagne, torte salate e agnello. Di dolce parecchie colombe oltre a torte e cioccolato». Non sono comunque mancate le sorprese **«tra chi ha portato un intero prosciutto» e chi «un uovo da 3 chili e mezzo»** ma in ogni caso alla fine l'obiettivo è stato raggiunto: «la monovolume che abbiamo usato per trasportare le cose era davvero strapiena».

Sono stati una quindicina i volontari che hanno raccolto tutte le donazioni, trasformandole in 130 pasti. «Abbiamo portato tutti i cibi nella cucina dell'oratorio San Luigi -continua Matteo- e lì abbiamo preparato le porzioni per la cena. Ci siamo divisi in tre gruppi: uno ha preparato i piatti per la mensa, un altro è andato in stazione e il terzo ha preparato i pacchi per le consegne a domicilio ad 11 famiglie». Complessivamente sono state una novantina le persone che hanno festeggiato la Pasqua grazie al cibo che tanti bustocchi e (non solo) hanno donato.

L'iniziativa come sempre ha avuto la regia dei ragazzi che ogni giorno gestiscono la mensa per i più poveri ospitata nel monastero dei Frati e che a Natale e Pasqua accendono i riflettori sulle persone in difficoltà. «Vogliamo ringraziare tutti quelli che ci hanno portato qualcosa -chiosa Matteo- oltre a don Claudio e don Giulio di Sacconago per l'aiuto nella raccolta e don Giovanni di San Luigi per averci offerto la cucina».

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it