



I PREPARATIVI

I cuochi sono all'opera per cucinare un pasto per cento persone
Tra i fornelli, Maria Sanna, Giovanni Leoni e Luciano Brioschi



BOVISASCA PREPARATIVI ALLA CHIESA DI SAN FILIPPO

Dagli affettati alle trofie al pesto
Il pranzo da gustare in compagnia
Poi tombolata, lotteria e musica

— MILANO —

ALLA BOVISASCA i preparativi per il grande pranzo di Ferragosto sono cominciati da un pezzo. Fulcro, la parrocchia San Filippo Neri di via Gabbro 2 che si avvale della collaborazione dell'associazione "La locanda di Gerico". I tre cuochi Maria Sanna, Giovanni Leoni e Luciano Brioschi scaldano già i fornelli e si preparano ad accogliere un centinaio di persone. Il menu fa venire l'acquolina in bocca: antipasti misti, trofie alla genovese, vitello tonnato e contorno, frutta, dolce, vino, acqua, caffè e digestivo. «Dopo il pranzo — precisa don Denis Piccinato, il parroco — si starà ancora insieme con tombolata, musica e lotteria». Il pranzo è aperto a tutti, con contributo di 10 euro per gli adulti e 5 per i bambini. Un'iniziativa che si inserisce tra le attività estive previste per rallegrare quest'angolo di periferia a Nord della città, tra Quarto Oggiaro e la Comasina. Finito l'oratorio per i ragazzi, nella parrocchia di San Filippo Neri è cominciato quello ad hoc per gli anziani. Un modo per tendere una mano ai più fragili e cancellare la solitudine. I pomeriggi scivolano in fretta tra partite a carte, chiacchiere e festicciola.

M.V.