

VareseNews

Oltre mille varesini in fila per gustare il risotto solidale di chef Barzetti

Pubblicato: Domenica 14 Aprile 2024



Seduti sul sagrato di San Vittore, sulle panchine della basilica e all'ombra degli alberi nel giardino della parrocchia per gustare il risotto di chef **Sergio Barzetti**: un carnaroli pavese, abbinato a limone e salvia, con parmigiano reggiano e **burro del lago di Monate**.

La **“Risottata solidale”**, giunta alla terza edizione, ha richiamato oltre mille varesini che con pazienza si sono messi in fila nel cortile della canonica. «Varese risponde sempre alla chiamata del sociale – dice Barzetti – e oggi speriamo di fare almeno **1500 piatti**. Tutto questo nasce grazie all'impegno di **don Marco Casale** e alla **Casa della carità** della Brunella un'eccellenza che merita di essere visitata per capire quanto è grande il cuore di questa città».

La ricetta deve soddisfare il gusto senza perdere di vista la spesa finale che è di **cinque euro al piatto**. È anche l'occasione per **valorizzare prodotti della nostro territorio** e di fare del bene in favore di un'istituzione che assiste i meno fortunati. L'intero ricavato dell'iniziativa, organizzata dall'associazione **Pane di Sant'Antonio**, sarà infatti devoluta alla **Casa della carità** che si occupa quotidianamente dei poveri, fornendo **servizi di mensa, docce, accoglienza e ambulatorio farmaceutico**.

Insieme a Barzetti lavorano i componenti della **Compagnia del chicco duro** che donano il proprio tempo per raccogliere risorse da devolvere in beneficenza. «Siamo in **nove** e veniamo da diverse esperienze -spiega Barzetti – c'è il **medico, il fabbro, l'elettricista, l'informatico** e il direttore di

marketing. Siamo **legati dall'amicizia** e giriamo l'Italia per iniziative benefiche supportati anche dalla brigata del mio ristorante. È una cosa bella e noi ci divertiamo».

[Michele Mancino](#)

michele.mancino@varesenews.it