

DONAZIONE ANCHE ALLA FONDAZIONE "CON ANDREA"

# Pane e solidarietà: così i fornai aiutano a crescere il Ponte del sorriso

(e.p.) - Pane, amore e solidarietà: ecco gli ingredienti fondamentali per l'**Associazione panificatori** di Varese che ieri pomeriggio ha rinnovato una tradizione, consegnando due donazioni da 2000 e 1500 euro al **Ponte del sorriso** e alla Fondazione **Con Andrea** (foto Blitz).

Il presidente **Giuseppe Giuliani**, il segretario **Franco Borroni** e gli altri componenti del direttivo hanno donato le buste insieme al tipico panettone natalizio nella sede di via Cavour. «Ogni anno diamo il nostro contributo grazie al lavoro volontario di tanti fornai e fornarine del territorio – ha spiegato Giuliani, storico numero uno della categoria -. Il nostro impegno dura co-

munque tutto l'anno per sostenere le diverse realtà che operano nel sociale».

A ritirare la donazione **Emanuela Crivellaro** del Ponte del sorriso e **Natalina Giuliani** dell'associazione Con Andrea di Gavirate, nata per promuovere progetti sanitari a favore dei giovani. «Ultimamente è nata una bella collaborazione fra noi – hanno spiegato le responsabili -. Ci stiamo organizzando per creare una cucina per i bambini ricoverati, sempre insieme ai Panificatori e con la partecipazione degli insegnanti dell'istituto **De Filippi**, dove poter organizzare dei corsi di panificazione per la realizzazione di pizze e focacce. Solo chi è stato in

ospedale può capire che cosa si prova in quei momenti». I Panificatori seguono anche tre scuole a Varese, Busto e Saronno, oltre a quella nel carcere bustese: «C'è un ritorno di giovani verso l'attività, le prospettive occupazionali sono buone, anche se non "matematiche" – commentano i dirigenti -. L'importante è puntare sempre più sulla qualità, sul prodotto fresco e buono che si differenzi da quello della grande distribuzione». Fra le battaglie recenti c'è anche quella contro le aperture domenicali, ma anche campagne di sensibilizzazione alla corretta alimentazione, attraverso l'impegno a ridurre dal 2 all'1,7% la quantità di sale nell'impasto.

