



Il presidente Luca Talarico con Michele e Monica Perugini

(Foto Sacconi)

VIA TRENTO

Il Mazzali fa festa con i suoi volontari

«Una giornata di festa in onore di alcune presenze storiche e preziosissime per le nostre strutture». Così il direttore della fondazione monsignor Mazzali, Paolo Portoli, presenta la giornata di ringraziamento dei volontari delle associazioni Il Sorriso e Ausser, che da circa vent'anni operano rispettivamente nella struttura di via Trento e al

centro diurno di via Vittorino da Feltrè.

«Per noi i volontari sono fondamentali – conferma il presidente della Fondazione, Luca Talarico – per quel qualcosa in più che danno a tutti i nostri anziani e per il supporto che offrono al nostro personale». Per l'occasione è stato cucinato e servito un risotto con zucca e salamella man-

tovana da Michele Pio De Lillo, ragazzo sordomuto di 23 anni, che lavora come cuoco alla trattoria della cooperativa Isidora di Borgo Angeli: era la sua prima volta in una cucina così larga, che mette in tavola 550 pasti al giorno, e l'impresa gli è valsa un attestato.

«Oggi *(teri, per chi legge, ndr)* Michele cucina il suo ca-

vallo di battaglia» informa la presidente della cooperativa Isidora, Monica Perugini, alla festa insieme al consigliere comunale Paola Bulbarelli. Nei mesi scorsi Michele è stato premiato dalla Regione a Expo 2015 come uno tra i migliori 50 giovani cuochi lombardi.

Ele sorprese non sono finite: per offrire anche alle signore della fondazione Mazzali l'occasione per "farsi belle" in vista del Natale, domani lo staff del salone Pinnup Hairfashion di Mantova offrirà taglio e messa in piega gratuiti. (L.s.)