



# A tavola per Oliver accende un sorriso

Bolgheri, all'Osteria Magona la cena a sei mani degli chef Barsacchi, Vallini e Parillo

Oliver accende un sorriso. Ed è stato un bel sorriso quello che ha coinvolto tre degli chef tra i più rappresentativi della costa livornese per una cena di beneficenza in nome dell'associazione cecinese. Un menu creativo e molto gustoso che ha visto **Omar Barsacchi**, **Emanuele Vallini** della Carabaccia di Bibbona e **Marco Parillo** del Casale del mare di Castiglioncello, mettere la loro arte culinaria a disposizione per una sera, il 6 marzo, all'Osteria Magona di Bolgheri.

«Il 27 febbraio abbiamo festeggiato tre anni di vita – ha spiegato **Giovanni Pellegrinetti**, presidente dell'associazione Onlus –. Eravamo 45 persone e abbiamo deciso di fare qualcosa per aiutare le famiglie e i bambini colpiti da malattie gravi». L'associazione porta avanti vari progetti, come quello in collaborazione con la Pubblica assistenza di Cecina, «tramite il sostegno del Gruppo Bientinesi abbiamo promosso una lotteria che ci ha permesso di acquistare una ambulanza a misura di bambino, dotata di uno scher-

mo per guardare un film, magari, nel tempo del trasporto. La paura non la possiamo togliere – prosegue Pellegrinetti –, cerchiamo di alleviarla. Aiutiamo anche concretamente nelle fasi burocratiche e con sostegni economici se necessario».

All'ospedale di Cecina è stato avviato un progetto di logopedia. «Abbiamo oltre 1000 soci sostenitori, ma vogliamo crescere. Il primo progetto che ho voluto – spiega – è stato l'inserimento di clown, formati con laboratori esterni per un anno, adesso sono 30 le perso-

ne che fanno servizio all'ospedale e negli ambulatori pediatrici». E conclude Pellegrinetti: «Vogliamo aiutare più bambini possibile, questo è il nostro obiettivo principale. Solo il fatto che possiate parlare di noi è un contributo essenziale al nostro sviluppo».

Tra i piatti serviti si è passati dal pesce con la battuta di crostacei con salsa cocktail campari e asparagi di Parillo passando per il Carnaroli, burrata di Andria e zafferano di Vallini fino alla Pluma di maialino selvatico su purea di patata di montagna ed essenza di bistecca del padrone di casa, Omar Barsacchi. I vini offerti sono stati dell'azienda Fortulla di Castiglioncello, Campo alla Sughera di Bolgheri e le bollicine di Montalbera in Piemonte.

**Divina Vitale**



La brigata di cucina per la serata Oliver accende un sorriso