

# S. A. P. servizio di aiuto alla persona Comuni di Crespellano-Bazzano-Monteveglio Castello di Serravalle-Savigno-Monte s. Pietro



gruppo volontari handicap - onlus  
via Marconi 47 c/o CDI  
40056 Crespellano(BO)  
Cod fiscale: 91163820375  
e-mail [volhand@tiscali.it](mailto:volhand@tiscali.it)  
sito: [www.volhand.it](http://www.volhand.it)

## **METTI UNA SERA A CENA**

Massimo Sacchi abita da solo a Crespellano, in via Martignone, 8.

Abbiamo lanciato una proposta ad alcuni ragazzi che partecipano alle uscite

Di tempo libero organizzate dal S.AP: “ci troviamo una sera in 4-5 a casa

Tua per cucinare insieme e cenare, chiacchierando, ascoltando musica, ecc?”

**E' nata così “ METTI UNA SERA A CENA”.**

Giovedì 14 aprile è stata organizzata la cena a casa di Massimo Sacchi;

Andrea Guberti, Davide Soldani, Cocco Fabio, ed io ci siamo recati a casa

Di Massimo Sacchi con il necessario per preparare la cena.

La cena è a base di pesce: spaghetti al sugo di seppie e gamberetti, gamberoni  
Saltati in padella e frittura di latterino, pinzimonio.

Acquistato il necessario alle 19 ci mettiamo all'opera: Andrea taglia a dadini

Le seppie, Davide taglia a cubetti i pomodorini freschi, Fabio, lava le verdure

Per il pinzimonio, sedano, carote, pomodori e radicchi, Massimo lava i gamberoni

E i latterini, Fabio prepara il pesto di prezzemolo e aglio.

Mettiamo in padella le seppie, i pomodorini, l'aglio, il prezzemolo con un poco

Di vino e un pizzico di sale; Andrea segue la cottura; aggiungiamo i gamberetti

E Andrea continua a seguire la cottura del sugo. Massimo prepara la pentola per

La cottura degli spaghetti. Mettiamo in padella i gamberoni con un pizzico di sale e

Vino, Fabio segue la cottura a fuoco lento. Davide scola i latterini e li infarina

Per la frittura.

Massimo apparecchia la tavola. Buttiamo gli spaghetti, il sugo è ormai pronto,

i gamberoni quasi arrostiti, l'olio di frittura è sui fornelli.

Fabio segue la cottura degli spaghetti. Massimo scola gli spaghetti e unisce il sugo.

Siamo a tavola, con grande soddisfazione ceniamo; Andrea con il cellulare fa alcune

Foto; si chiacchiera di sport, di attualità, di storie personali.

La frittura di latterini è ormai pronta, è servita in tavola assieme ai gamberoni

Arrosto ed il pinzimonio.

Siamo proprio soddisfatti e ci ripromettiamo di trovarci ancora.

Dai racconti è emerso che né Fabio, né Andrea, né Davide, tutti ultra trentenni,

cucinano a casa loro.

Molta partecipazione e curiosità da parte di tutti nella preparazione della cena che

Inizialmente appariva loro molto difficile ma che nel corso d'opera si è rivelata

Molto semplice nella sequenza delle operazioni.

Molta convivialità e circolazione di linguaggio.

Al termine assieme sparecchiamo, laviamo i piatti, i tegami, i fornelli

E rassettiamo la cucina.

Gabriele Gamberini