

Solidarietà Covid Si tratta di Davide Mastrolillo e Simone Di Leo

Due chef ai fornelli per Cri Domo e Anpas Villa

«Un modo per aiutare chi ci cura»

DOMODOSSOLA - Ci sono vari modi di aiutare gli altri con il volontariato e due amici chef ossolani, fermati dal lockdown dovuto al Covid19, hanno scelto quello più originale, decidendo di riaprire le proprie cucine per far da mangiare chi ci aiuta, ovvero sia i volontari e i dipendenti della Croce rossa di Domodossola e dell'Anpas di Villadossola.

Uno dei tanti piccoli grandi gesti che dimostrano, se mai ce ne fosse bisogno, il cuore grande dell'Ossola, che, quando c'è da fare squadra per aiutarsi, non si tira mai indietro.

I due chef sono **Simone Di Leo** (chef e titolare del "Gout de bouchon" di Anzola), 30 anni, residente ad Ornavasso e di **Davide Mastrolillo** (chef di Mister Potatoes di Domo), 29 anni, residente nel capoluogo ossolano. A dare loro una mano ai fornelli e nella logistica c'è anche il giovane **Alessandro Di Leo**, fratello di Simone. «Ale lavora con me - dice Simone - è barman e barista, ha 22 anni ed è di Villadossola». «Io e Davide - racconta Simone Di Leo - siamo grandi amici e per una combinazione siamo anche due cuochi. Quando è scattato il lockdown ci siamo parlati perché abbiamo visto che molti locali facevano il *delivery*, la consegna a domicilio dei pasti. Per noi però è difficile, perché un conto è consegnare pizza e hamburger, altro è un piatto di pasta o di costole di maiale al forno: quello che rischia di arri-



Gli chef Davide Mastrolillo e Simone Di Leo

vare in tavola non è lo stesso prodotto, la qualità perde parecchio. Poi comunque il trasporto rischia di diventare mezzo di contagio». Alla fine per non stare con le mani in mano i due amici si sono detti: perché non cucinare per i volontari? Spiega Simone: «Abbiamo provato a prendere contatto con la Croce rossa di Domodossola e l'Anpas di Villadossola, ed entrambi hanno accettato il nostro invito. Così ci siamo messi al lavoro. Mio fratello Alessandro ci dà una mano con l'impiattamento e le consegne, per cucinare ci troviamo nel locale di Mr Potatoes a Domodossola; prepariamo una ventina di pasti al giorno dal lunedì al venerdì, un primo e un secondo a seconda delle indicazioni ricevute dagli stessi soccorritori». Simone ha fatto il soccorritore sulle piste da sci

ma spiega, «non avevo mai cucinato per gli volontari: è una bella esperienza! Il cibo è donato da volontari o comprato con donazioni; la panetteria Lapadula regala ogni giorno una ventina di panini, c'è un aiuto del Comune di Villadossola; la Coop ha donato delle derrate alimentari e poi ci sono donazioni di privati come Lucia Salè, le signore Mariangela, Lella e Monica Spadea, la Fondazione Comunitaria, la tabaccheria Rondoni e Mauro Rondoni, Vincenzo Di Leo e il Forment di Villadossola». Quando l'esperienza si concluderà non è escluso che Davide e Simone continueranno a dare un mano: «Chissà, magari qualche giornata al mese per tramandare questa cosa e non lasciare che si disperda» conclude Simone.

Roberto Bioglio