

A Genova una cena benefica in versione delivery per aiutare le persone con autismo

di **Redazione**

19 Novembre 2020 - 12:59



Genova. Il difficile momento che anche Genova e la Liguria stanno attraversando a causa della pandemia non stoppa la forza e la volontà di dar vita a progetti benefici, volti a dare una mano a chi ha più bisogno. Ecco che le due realtà della fondazione **“Il domani dell’autismo”** sezione Golfo Paradiso e il ristorante **“il Genovese”** di via Galata hanno deciso di intraprendere insieme un’importante iniziativa solidale: una **“cena benefica in versione delivery”**, viste le restrizioni per il contenimento del Covid-19.

La fondazione **“Il domani dell’autismo”** è nata e si è sviluppata inizialmente alla Spezia, grazie all’unione di famiglie coraggiose che hanno deciso di dare un futuro ai loro figli portando avanti un progetto di vita indipendente, attraverso percorsi che possano prevedere anche l’apprendimento di attività lavorative. Una realtà che, dall’ottobre 2019, ha saputo affondare le proprie radici anche nel Golfo Paradiso grazie all’impegno di alcuni genitori, tra cui Federico Reborà, e alla disponibilità di alcuni amici di Recco, accogliendo in un centro (una bella casetta con giardino) ragazzi autistici seguiti da educatori e psicologi.

E proprio dall’amicizia tra **Federico Reborà** e **Roberto Panizza**, titolare del Genovese col fratello Sergio e il socio Dario Fichera, è nata l’idea: un doppio menù, ordinabile in modalità delivery o asporto, per la cena nelle serate di mercoledì 25 e giovedì 26 novembre, il cui ricavato verrà in parte devoluto alla Fondazione. Doppio come il segnale che si intende mandare, in un momento difficile sia per chi opera nel sociale sia per tutto il mondo della ristorazione: è sempre possibile reagire alle sfide con entusiasmo e non smettere di lottare, senza dimenticare di chi ha più bisogno.

I MENU' E LE INDICAZIONI PER ADERIRE

Menù "rosso" (euro 30,00 a persona): Superfritto (frisceu, panissa, gattafin, latte dolce, trippa fritta); Ravioli di cabannina al tuccu; Coniglio alla ligure; Cheesecake di prescinseua con chinotto candito di Finalborgo.

Menù "verde" (euro 30,00 a persona): Superfritto (frisceu, panissa, gattafin, latte dolce, trippa fritta); Trofie di castagne al pesto; Polpette di cabannina al tuccu; "Caffelatte" del Genovese (dolce a base di latte, caffè e focaccia).

NB: a disposizione anche il vino Barbera "Il Professore" (l. 0,75) a euro 10,00.

Come ordinare? Le ordinazioni dovranno essere effettuate entro le 17 del giorno precedente la cena (ore 17 del 24 novembre per la cena del 25; ore 17 del 25 novembre per la cena del 26). Si può richiedere la consegna in modalità delivery o asporto.

Tramite web app al seguente link (sezione "Cena di Beneficenza delivery" e seguendo le indicazioni del sistema): <https://disv.it/jPRhY>.

Tramite WhatsApp al numero 3938872662, indicando nome, e-mail, indirizzo e giorno di consegna.

Telefonando al numero 0108692937, dalle 18.30 alle 21.30.