IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXXI - Numero 1 febbraio 2026
Sped. in abb.to PT - art. 2 comma 20/C
Legge 662/96 Filiale di Piacenza

Pubblicazione Semestrale. Luogo della pubblicazione e della stampa: Tipolitografia Costa s.a.s. - 29011 Borgonovo V.T. - Via Pianello - Direttore Responsabile: Paola Romanini - Reg. del Tribunale di Parma in corso di variazione: n. 3/'94 - Diffusione gratuita - Sede dell'Associazione: Piacenza



Ferrara: Palazzo Magnanini

Aosta: cucina e solidarietà

AOSTA - Cucina e solidarietà, il sapore buono delle cose fatte insieme: è questo il binomio che ha caratterizzato la cena del Club del Fornello, svoltasi lunedì 24 novembre 2025 all'Hotel Etoile du Nord di Sarre - Aosta -. Una serata che profumava di casa, di tradizione e di quella generosità concreta che non ha bisogno di fronzoli per farsi sentire.

Le Fornelle di Aosta hanno dimostrato ciò che succede quando la cucina diventa un gesto d'amore un linguaggio universale capace di unire, raccontare e aiutare.

La portavoce ha ricordato che il club è un'associazione che riunisce donne appassionate di cucina e custodi di ricette di famiglia, convinte che la cucina sia un potente mezzo di aggregazione culturale. Ma la cucina in questo contesto vuole, anche e soprattutto, essere momento di solidarietà e supporto per quelle associazioni che lavorano con grande dedizione per aiutare le persone più deboli.

È in questo spirito che le "fornelle" hanno voluto con i loro piatti tutti diversi, ma tutti eccellenti, conquistare i palati dei numerosissimi ospiti i quali hanno contribuito con la loro presenza, e partecipazione alla lotteria, a raccogliere fondi a tale scopo; la loro generosità, unitamente alla munificenza dei tanti sponsor, cui è andato un caloroso ringraziamento, ha permesso la raccolta di fondi a sostegno delle Associazione "Ana Moise" e "Andata e Ritorno".



L'impegno della prima è infatti rivolto a fornire assistenza logistica, trasferimenti e sostegno economico alle famiglie durante il periodo di permanenza in Italia per le cure mediche dei bambini che non possono essere curati nel loro paese; mentre la seconda, operante nel territorio dell'Unité des Communes Grand Paradis, offre servizi alle persone con disabilità o a mobilità ridotta, mettendosi a loro disposizione per accompagnarle in auto a svolgere ciò di cui necessitano e, infine, ricondurle a casa.

La serata si è svolta piacevolmente, accompagnata dalle dolci note dell'Ensemble Cordeconforme, gruppo amatoriale al femminile, che, oltre alla professione, suonano "per piacere e per donare".

Una momento così è la dimostrazione che quando ci si mette attorno ad un tavolo, ognuno con ciò che sa fare meglio, si può davvero cambiare qualcosa. Fosse anche solo un piccolo passo, ma nella direzione giusta.

Un ringraziamento di tutto cuore va alla nostra socia Maria Cornia, che pur non potendo partecipare ha contribuito al successo della serata con l'omaggio di diversi doni per la lotteria di beneficenza.



Carissime Fornelle,

l'inizio di un nuovo anno è sempre un interrogativo. I vari problemi devono avere una soluzione o una risposta. Ogni Club ha i propri punti di vista e le proprie esigenze, bisogna quindi trovare soluzioni il più possibile gradite e sempre nel clima di serenità e amicizia che è la forza del nostro Club.

In queste vacanze di Natale ho pensato ai vari argomenti discussi nell'ultima Riunione delle Presidenti, ma soprattutto mi ha rallegrata la notizia, in effetti molto attesa, che la Cucina Italiana è stata finalmente riconosciuta dall'Unesco quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Un riconoscimento importante e anche storico perché per la prima volta viene considerata un'intera cucina nazionale.

Significative sono anche le motivazioni che si rifanno alla cultura, alla socialità del cibo italiano, alla convivialità e alla trasmissione delle tradizioni.

Tutto ciò non ci ricorda qualcosa?

Sono le stesse motivazioni di cui Magda Lucchini capì l'importanza nel lontano 1977 e la portarono a fondare con grande lungimiranza il club del Fornello, il nostro Club.

Un bell'anticipo di quasi cinquant'anni!

E sono i valori che ci hanno sempre accompagnato e ci accompagneranno in futuro.

È una cultura complessa questa del cibo, con molte sfaccettature: salute, natura, arte, anche solidarietà e non solo ricette, creano nelle socie capacità e doti, forse ma per fortuna, controcorrente a molte abitudini attuali, ma di grande cura per la casa, la famiglia, gli amici e molto spesso per gli altri.

Indubbiamente un meritato riconoscimento dell'Unesco all'Italia e indirettamente anche al nostro Club che ben prima del 10 dicembre 2025 ha percepito la grande importanza della nostra cucina.

Un abbraccio a tutte.

Gisella
gennaio 2026



Buffet delle Fornelle di Parma presso il Podere Bergamina



PARMA DUE - Il Fornello Parma Due ha scelto di festeggiare l'inizio dell'estate con una cena organizzata presso il Podere Bergamina, agriturismo in provincia di Parma, circondato da un grande frutteto, orto, campi di orzo e frumento coltivati con approccio biologico, i cui prodotti sono venduti nella vecchia stalla ristrutturata insieme a uova, formaggi, conserve e birra.

Sotto il porticato le Fornelle hanno allestito un ricco buffet di antipasti, seguiti da lasagne alle verdure, per terminare con il trionfo dei dolci, apprezzatissimo dai numerosi ospiti.

Il ricavato è stato devoluto al "Progetto Itaca", organizzazione di volontariato per il recupero dell'autonomia socio lavorativa di persone con disagi psichici e per l'aiuto alle loro famiglie.

Le varie attività dell'associazione, nata negli Stati Uniti nel 1948 e attualmente diffusa in 27 paesi del mondo, sono state illustrate ai presenti dalla Presidente di Itaca.

La serata ha riscosso grande successo, in quanto ha coniugato il piacere di stare insieme, gustando ottime presentazioni culinarie in un bellissimo habitat naturale, all'attenzione e al sostegno al problema del disagio psichico, sempre più diffuso specie tra i giovani.





Paola Trifiro' Siniramed ospite a Palazzo Soragna

PARMA DUE - Il 17 novembre le socie del Fornello Parma Due hanno ospitato a Palazzo Soragna, sede dell'Unione Parmense degli Industriali, Paola Trifiro' Siniramed, scrittrice, giornalista (collabora con Vanity Fair e con Cook, inserto di cucina del Corriere della Sera) oltre che appassionata bibliofila. Infatti nella sua casa milanese ospita una Biblioteca Culinaria che supera i cinquemila volumi, abbracciando tutto il mondo del cibo e della cucina a partire dall'anno 1500.



Dopo la presentazione da parte di Monica Banchini Uleri, presidente del Fornello, Paola Trifiro' ha preso la parola e dialogato con un altro illustre ospite, Ferruccio De Bortoli, famoso giornalista, direttore del Corriere della Sera per



circa dieci anni e per cinque del Sole 24 ore.

Si è soffermata sui contenuti del suo ultimo libro "L'ospite felice: Manuale semiserio di sopravvivenza sociale" ove vengono raccontati aneddoti, episodi storici, sue personali esperienze e interpretate le regole del galateo con competenza, arguzia e sottile ironia.

L'autrice ha poi intrattenuto il pubblico parlando delle sue abitudini di vita, delle tradizioni culinarie della sua famiglia e della sua città, delle attenzioni e le premure che mette in atto per ricevere e rendere "felici" i suoi ospiti.

Alla presentazione è seguito un ricco buffet, preparato dalle Fornelle e molto apprezzato dai circa 150 ospiti intervenuti, oltre che per la bontà e varietà delle preparazioni, per l'originalità e la raffinatezza dell'allestimento.

La serata ha riscosso grande successo grazie all'interesse degli argomenti trattati dai relatori e al grande impegno profuso da tutte le Fornelle.



Il Club del Fornello di Ferrara ha festeggiato i quarant'anni

FERRARA - La Festa inizia in una soleggiata ma frizzante mattina del 30 settembre, dove la nostra presidente Eleonora e tutte noi Fornelle eravamo pronte al accogliere i club invitati, nel giardino di un'area recentemente riqualificata in un moderno boschetto di lecci, facente parte del meraviglioso Palazzo dei Diamanti, capolavoro del Rinascimento Italiano progettato da Biagio Rossetti nel 1492.





Continuando si procedeva alla visita guidata alla Pinacoteca Nazionale, situata al piano nobile del Palazzo stesso che ospita una significativa e notevole collezione della pittura ferrarese che va dal Due al Settecento.

Il percorso di visita poi continuava all'esterno lungo il Corso Ercole I° d'Este, importante via rinascimentale, facente parte dell'Addizione Erculea, opera dell'architetto B.Rossetti, dove esperte guide illustravano la presenza di 4 splendidi Palazzi posti nel cosiddetto Quadrivio degli Angeli (P. dei Diamanti, P. Prospero-Sacrati, P. Pallavicini e P. Turchi di Bagno).



Si giungeva così alla splendida "Rotonda Foschini" un luogo magico di Ferrara, risalente al Settecento, dove premurosi camerieri servivano caldi e stuzzicanti antipastini, mentre la musica di due violini e la presenza di figuranti in rappresentanza delle otto contrade cittadine del Palio Estense, facevano da cornice, porgendo il loro benvenuto ed accompagnando le amiche Fornelle lungo





l'elegante scalone d'onore. Si giungeva così alle due Sale del Ridotto del Teatro, allestite con sedici eleganti tavoli i cui nomi tutti al femminile, rammentano le Dame della Corte Estense e non solo.

Pranzo con un menù tipico della tradizione ferrarese: cappellacci di zucca burro e salvia, pasticcio di maccheroni in crosta dolce e salama da sugo con purè, che il dr. Marco Nonato studioso ed Accademico della Cucina, curatore tra i tanti, di un libro dedicato al pasticcio stesso, ha sapientemente illustrato con passione e competenza durante la conviviale! Proprio il librino del "pasticcio" con i mattarelli custoditi in un'elegante fodera, sono stati donati alle Fornelle ospiti.

Dulcis in fundo (è proprio il caso di dirlo...) la Torta Celebrativa dei 40 anni... un grande bouquet scenografico composto da golosi e colorati cupcakes che hanno suscitato sorpresa e curiosità tra gli ospiti!



Non mancavano naturalmente anche i dolci delle Fornelle, zuppa inglese, torta tagliolina, tenerina di cioccolato (anche in versione gluten-free) e zucca, peschine, torta alla vaniglia, brazadela (ciambella), torta di riso, mandurlin dal Pont..

Siamo giunte così alla fine di questa giornata memorabile, ricca di emozioni e solidarietà, non dimenticando gli "Altri", rivolgendo la nostra generosità ad alcune associazioni di volontariato locale come A.D.O. e l'Associazione Giulia, al fine di sostenere progetti di psico-oncologia, musicoterapia e cure palliative in età pediatrica.

Ringraziando ancora per la partecipazione e l'affetto dimostrato, la nostra Presidente Eleonora e tutte le Fornelle, vi salutano ricordando che:

"Sine te vacua est mensa mea" (Catullo).





Il Fornello partecipa al Ferrara Food Festival 2025

FERRARA - Dal 31 ottobre al 2 novembre si è tenuta la 5ª edizione del "Ferrara Food Festival", evento organizzato in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori (presidente d.ssa S. Bozzato e collaboratori), patrocinata dal Comune di Ferrara (nella persona dell'assessore dr. M. Fornasini).

Si è trattato di un evento di interesse nazionale, creato per valorizzare e far conoscere i prodotti tipici del nostro territorio e non solo, dando l'opportunità di scoprire altre eccellenze enogastronomiche nazionali.

In questa occasione Il Club del Fornello di Ferrara è stato invitato ad occupare uno spazio presso il Pala Sima Bio in piazza del Municipio .



Un grande aiuto ci è stato fornito dagli allievi dell'Istituto Alberghiero O. Vergani (con la supervisione dei docenti), che hanno porzionato e servito i dolci e le torte, preparate dalle Fornelle ferraresi, a tutti i partecipanti!

Durante l'ora che avevamo a disposizione abbiamo presentato i nostri dolci quelli tipici della tradizione ferrarese e della propria "famiglia": brazadela, torta tagliatellina, tenerina al cioccolato, crostata di marmellata fatta in casa, torta di riso, ciambella alla ricotta, torta pere e vino rosso, torta di mele, i tamplun (frittelle con farina di castagne) ed i mandurlin dal Pont (di Pontelagoscuro una piccola frazione di Ferrara).



Ogni Fornella ha raccontato la propria preparazione rispondendo anche alle domande della giornalista presente, rievocando anche nei presenti alla degustazione, ricordi di antichi sapori e tradizioni delle famiglie ferraresi.

Per noi Fornelle è stata un'esperienza nuova ed interessante che oltre a farci conoscere sempre di più alla cittadinanza e ai numerosi turisti presenti nella nostra città in occasione delle Festività dei Santi, ha richiamato alla mente le ricette della tradizione e soprattutto quando insieme alle nostre nonne e mamme venivano cucinate.

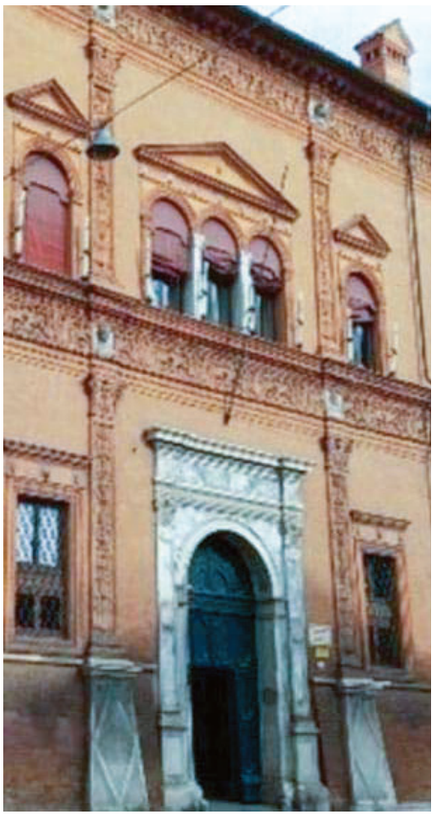
Grazie ancora per l'invito ed arrivederci al prossimo anno!

Brindisi degli auguri Natale 2025



FERRARA - Nella splendida cornice di Palazzo Magnanini comunemente detto Roverella che dal 1869 ospita nelle bellissime sale affrescate del piano nobile il Circolo dei Negozianti, le Fornelle ferraresi hanno messo a punto il buffet per festeggiare insieme ad amici e famigliari il Santo Natale 2025.

Il grande salone affrescato del Palazzo ha permesso di allestire il buffet, creando tante postazioni gastronomiche (una sorta di bancarelle), che a cominciare dagli sfizi e continuando con le polpettine ai vari gusti, strudel e torte salate, pasticci alla ferrarese in crosta dolce, varietà di lasagne (dalle classiche, a quelle con la zucca, alle vegetariane con montasio, al radicchio e speck, ai timballi di riso al gorgonzola, ai risotti vegetariani ecc.), con un angolo nella sala denominata Estense, dedicato al



"pulled-pork", hanno entusiasmato e deliziato il palato dei numerosi ospiti intervenuti alla nostra festa.



Per concludere con i dolci e che dolci... dai tradizionali come la torta tagliatellina, alle peschine dolci, a quelli più elaborati ma sempre in tema natalizio, come la pavlova ai frutti di bosco, i tronchetti di Natale, semifreddi al torroncino, alla liquirizia, delizia al caffè/cioccolato,



panettone... ecc., il tutto annaffiato da frizzanti calici di prosecco!!!

A tal proposito la preziosa collaborazione dell'Associazione A.I.B.E.S (Associazione Italiana

Emilia Romagna





Barman e Sostenitori) la più antica nata nel 1949, ha reso completo il nostro buffet.

La serata è trascorsa in piacevole compagnia accompagnata anche dalla musica anni '80 con il D-j Eddy che ha sostenuto la nostra iniziativa a favore del PROGETTO DIANA WEB coordinato dalla Fondazione IRCCS (Istituto Nazionale dei Tumori di Milano) e si rivolge a tutte le donne che hanno ricevuto la diagnosi di tumore al seno di qualunque età, anche se fatta molti anni fa ed indipendentemente dallo stadio della malattia.



La Festa si è conclusa ringraziando i numerosi ospiti che hanno voluto brindare a tutte le Fornelle, anche alle non presenti, che ci hanno sostenuto con il loro affetto e vicinanza, per il buon esito della serata, nella convinzione che... ***Insieme è più bello!***



Calendario manifestazioni

25-26-27 SETTEMBRE 2026
PERUGIA
XVIII CONGRESSO

8 OTTOBRE 2026
MODENA
XXXV ANNIVERSARIO

MAGGIO 2027

DATA DA DEFINIRE
PIACENZA
50° DI FONDAZIONE

Rovereto: "rapporti di vicinato" due momenti conviviali

ROVERETO - Il mese di ottobre è tradizionalmente per noi Fornelle il mese in cui riprendiamo la consueta attività, dopo la sospensione estiva. Quest'anno abbiamo voluto dedicare i primi due momenti conviviali ai "rapporti di vicinato".

Il **3 ottobre** abbiamo invitato le amiche del Fornello di Trento ad un *brunch* a casa della nostra socia Anna. Come indicato nel menù, il gruppo di lavoro roveretano ha allestito un buffet di stuzzichini e preparazioni salate, mentre le ospiti hanno portato alcuni ottimi dolci di loro realizzazione.







Il **27 ottobre** pranzo di apertura del nuovo anno sociale presso la vineria De Tarczal di Marano di Isera, nostra sede abituale, al quale hanno partecipato le Fornelle del club di Bolzano.

È stata anche l'occasione per formalizzare l'ingresso nel club di una giovane nuova socia, Ester Garcia, che si è cimentata nella preparazione di una squisita Paella mista, come da tradizione della sua terra d'origine.

Queste occasioni di incontro, specie se non troppo formali, sono per noi particolarmente importanti per mantenere e rinsaldare i rapporti di amicizia e collaborazione con i club a noi più vicini.



Il Club del Fornello di Perugia convivialità e tradizione

PERUGIA - Il 2024 è stato un anno ricco di eventi e momenti di condivisione per il Club del Fornello di Perugia che unisce la passione per la cucina e la convivialità. Le Fornelle hanno dato vita a una serie di incontri gastronomici e culturali, consolidando il loro spirito di gruppo e il legame con il territorio.



L'anno si è aperto con la Conviviale di Pasqua, tenutasi a marzo presso la casa della segretaria Giulia Giovagnoni. Un pranzo interamente preparato dalle Fornelle, che hanno saputo valorizzare le tradizioni pasquali attraverso le loro ricette.

A maggio, il Club ha organizzato un aperitivo a casa della signora Paola, madre della consigliera Patrizia Guerrieri: un incontro informale ma ricco di sapori e di amicizia.

Il mese di giugno ha visto un evento dal sapore antico con il Pranzo Etrusco, ospitato nella villa di Pozzuolo della socia Giovanna Giubilei. Qui, il marito Costante Donati Sarti ha vestito i panni del "lucumone", offrendo insieme alla famosa archeologa Luana Cenciaioli una spiegazione dei piatti etruschi, cucinati seguendo fedelmente le ricette dell'epoca.

A settembre, il Club ha organizzato un burraco di beneficenza presso il ristorante del Golf di Perugia. L'evento ha avuto un'importante finalità solidale: i fondi raccolti sono stati devoluti al progetto Diana Web. Per l'occasione, le fornelle hanno realizzato una selezione di dolci, rendendo l'evento ancor più speciale.



Novembre è stato un mese intenso per il Club. Le Fornelle si sono riunite a casa della Presidente Graziella Marianeschi per un aperitivo di benvenuto dedicato alle nuove socie: Maria Adele Brunetti, Oriana Paciotti e Nicoletta Staffolani. Ogni Fornella ha portato una propria creazione culinaria, dando un caloroso benvenuto alle nuove arrivate.

Sempre a novembre, le Fornelle hanno partecipato a una visita guidata alla Chiesa del Gesù di Perugia, recentemente restaurata, accompagnate dal rettore Don Mauro



Angelini. Dopo aver ammirato gli affreschi e l'architettura della chiesa, la serata si è conclusa con una cena al ristorante Il Ritrovo del Grifo, dove è stato servito un ottimo menù a base di pesce.



Dicembre ha segnato la chiusura dell'anno con il tradizionale Pranzo degli Auguri, ospitato presso il ristorante Le Fate Ignoranti. In questa occasione, le nuove Fornelle hanno preparato i dolci, affiancate dalle socie più esperte con un risultato da leccarsi i baffi.

Infine, sempre a dicembre, il Club ha organizzato una degustazione dei prodotti Aboca presso la casa della Presidente Graziella Marianeschi, chiudendo così un anno all'insegna della condivisione, della passione per la cucina e dell'amicizia.





Il Club del Fornello di Perugia si prepara ora ad affrontare un nuovo anno con lo stesso entusiasmo, pronto a creare altri momenti indimenticabili per tutte le sue socie.



Il Club di Perugia: beneficenza, amicizia, convivialità e ricordi

PERUGIA - Gli eventi del Club del Fornello di Perugia nel 2025 si sono svolti all'insegna dell'amicizia e il piacere di stare insieme nella realizzazione dei menù e decorazioni più adatti ai temi delle manifestazioni. Le Fornelle hanno cercato di conciliare e allietare i sensi del gusto e della vista per esaltare l'esperienza delle conviviali ai partecipanti.



Le Fornelle di Perugia hanno iniziato l'anno festeggiando il Carnevale al Golf Club il 27 febbraio, costumi, musica e il buon cibo hanno caratterizzato la serata e naturalmente i dolci della tradizione di Carnevale: frappe e strufoli.

Immancabile e irrinunciabile la classica Conviviale di Pasqua domenica 13 aprile, che si è svolta nell'abitazione dell'accogliente e spumeggiante consigliera Patrizia Guerrieri, che ha aperto le porte della sua splendida villa in campagna, regalando una "Pasqua a sorpresa" con pietanze preparate dalle Fornelle: Maria Adele, Marta, Fausta, Giulia e Patrizia.

Il 25 giugno nella "Pizzeria Pietrino" le Fornelle hanno dato il benvenuto all'estate con un incontro informale a base di pizza.

Conclusasi la pausa estiva le Fornelle di Perugia hanno dato vita al secondo evento "Burraco di beneficenza" al Golf Club di Perugia domenica 5 ottobre, deliziando gli ospiti intervallando il torneo con un buffet salato organizzato dal ristorante e deliziosi dolci della tradizionale italiana realizzate dalle Fornelle: torte di mele, crostate di marmellata, caprese e biscotti di pasta frolla con i simboli delle carte francesi.









I proventi del torneo sono stati devoluti al "Progetto DIANA WEB", uno studio di ricerca sull'alimentazione e gli stili di vita post-diagnostici nel tumore mammario e per la Caritas Diocesana di Perugia.



In seguito, precisamente domenica 6 novembre, si è svolta una conviviale dal tema "Gli anni '80 delle Fornelle" presso l'abitazione della nuova socia Nicoletta Staffolani, che si è cimentata insieme alla nostra Presidente Graziella, Oriana, Vania e Fiorella ad organizzare una serata in onore dei "vecchi", ma ancora affascinanti anni '80, preparando piatti tipici dell'epoca.





Per chiudere l'anno 2025 domenica 30 novembre presso l'abitazione della nostra accogliente e premurosa tesoriere Fausta D'Ercole si è organizzata il pranzo degli auguri dal tema "Natale in montagna", dove le pietanze sono state apprezzate da tutti i presenti per la loro bontà e prelibatezza.



Il Club del Fornello di Perugia chiude l'anno piacevolmente soddisfatto degli eventi realizzati, e si appresta ad organizzare al meglio i prossimi eventi del 2026, ma soprattutto, il prossimo 18° Congresso Nazionale del Club.

Il Club del Fornello di Cosenza riaccende i fornelli

Dona un forno alla Casa di Rifugio delle Suore Minime della Passione di Cosenza

COSENZA - Il Club Il Fornello di Cosenza, recentemente rinnovato nella sua struttura organizzativa, ha celebrato la ripresa delle attività con una serata all'insegna dell'amicizia, della tradizione gastronomica e della solidarietà. L'evento si è svolto presso il prestigioso Palazzo Perugini, messo generosamente a disposizione dalla socia e tesoriera Magda Perugini Manna.

Dopo un periodo di pausa, il Club ha ripreso il proprio cammino con un nuovo direttivo composto da: Nuccia Bonanno Verardi Presidente, Daniela Galdini; Segretaria Magda Perugini Manna,Tesoriera e nel ruolo di consigliere Anna Perugini Geraneo e Rosina Chimenti Renzelli.

La tradizionale tombolata di beneficenza, organizzata il 14 dicembre, ha visto la partecipazione di numerosi amici-sostenitori ed anche la presenza calorosa delle ex socie Franca Quintieri e Virginia Bombini, che con il loro entusiasmo hanno contribuito a rinnovare una tradizione molto amata in città.

Nei giorni precedenti l'evento, le socie hanno collaborato nella preparazione di un ricco buffet di pietanze dolci e salate, molte delle quali ispirate alla tradizione cosentina. Tra le proposte: torte salate, arancini, parmigiana in mini



porzioni, panini e focacce farcite, salumi locali e originali alberelli di Parmigiano Reggiano. Grande successo anche per i dolci tipici – turdilli, pitte impigliate, tortini con noci e uvetta, crostata di noci e cioccolato – molto apprezzati dalle partecipanti.

I premi della tombolata, anch'essi realizzati dalle socie, comprendevano biscotti allo zenzero, meringhe, bottigline di olio dell'Azienda Agraria Perugini, mini torte al cioccolato e cesti natalizi.

Il ricavato destinato alla Casa di Rifugio

L'intero ricavato della serata è stato destinato alla Casa di Rifugio, gestita dall'Istituto delle Suore Minime della Passione di Cosenza. La congregazione, fondata proprio a Cosenza dalla Beata Elena Aiello il 17 gennaio 1928, opera da sempre a servizio dell'infanzia più bisognosa. L'iniziativa è nata con un obiettivo concreto e immediato: contribuire all'acquisto di un forno destinato alle mamme e ai bambini accolti nella struttura.

Nei giorni successivi all'evento, una delegazione del Club si è recata presso la Casa Madre dell'Istituto per consegnare l'elettrodomestico, accolta dalla Madre Superiore e dalla Dott.ssa Mariella Rende, responsabile della struttura. In quell'occasione sono stati donati anche dolciumi per le famiglie ospitate. La visita ha rappresentato un momento di grande emozione e spiritualità, culminato nella scoperta della cripta che custodisce le spoglie della Beata Madre Elena Aiello.

Un nuovo inizio per il Club

Il Club Il Fornello di Cosenza esprime grande soddisfazione per questa prima iniziativa del nuovo corso e annuncia che seguiranno ulteriori attività nell'ambito della programmazione annuale presentata dalla Presidente Nuccia Bonanno Verardi.

