

In vendita i biglietti per sostenere l'Univale di Sondrio

La onlus organizza per fine novembre la consueta lotteria per sostenere le iniziative di solidarietà

SONDRIO Univale Onlus, col supporto dell'Oncologia Medica dell'ospedale di Sondrio, ce la sta mettendo tutta per raccogliere più fondi possibili attraverso la consueta lotteria annuale la cui estrazione è prevista per le ore 21 del 27 novembre al ristorante "La Brace" di Forcola. Al termine della cena, infatti, gli associati Univale daranno il via all'estrazione dei biglietti venduti al prezzo di 2 euro. Biglietti che è già possibile acquistare, fin da ora, presso il reparto di Oncologia Medica dell'ospedale di Sondrio, mentre la cena va prenotata o tramite e-mail all'indirizzo onlus@univale.it o telefonando al 392.0719001 dalle 12 alle 17. In palio, come sempre, bellissimi premi fra cui, il primo, è un soggiorno settimanale in una località turistica in residence a 4 posti, il secondo un servizio di piatti in porcellana da 40 pezzi e il terzo un completo di sci giacca e pantaloni.

Ma quest'anno, la novità è rappresentata da una "Lotterombola" affiancata alla classica lotteria. Ebbene sì, perché acquistando 5 biglietti della lotteria Univale si ha diritto a scegliere un numero (da 1 a 90) del cosiddetto MapponeGiallo visibile sul sito internet personale di Alessandro Bertolini, primario del dipartimento di Oncologia Medica dell'Azienda Ospedaliera (www.alessandrobertolini.it). Il possessore del primo numero estratto il 30 novembre sulla ruota di Milano vincerà nientemeno che un "inusuale" spelamela collegato al MapponeGiallo. Chi acquista, invece, 10 biglietti ha diritto a scegliere un numero dal MapponeVerde e il possessore del primo numero estratto, sempre il 30 novembre, sulla ruota di Torino vincerà un buono per quattro persone per un'avventura in rafting offerta da AddAdventures.

e.d.c.

LA TRASFERTA DELL'ACCADEMIA TELLINA

Pizzoccheri a Sanremo

■ (c.c.) Sabato scorso il Gourmet del Consolato di Sanremo ha ospitato una delegazione di trenta membri dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

Al ristorante "Manuel" di Camporosso i cuochi del sodalizio tellino hanno cucinato un pranzo a base di pizzoccheri, ma anche sciatt, bresaola, formaggi, bisciola e vini, mentre i cuochi liguri hanno proposto un antipasto di mare.

Dunque un'altra occasione per l'Accademia, guidata da Rezio Donchi, di far conoscere la propria prelibatezza con la ricetta doc tellina all'Unione Européenne des gourmets, l'associazione che ha come scopo sociale la valorizzazione dell'enogastronomia regionale europea con particolare riferimento ai prodotti del territorio.

