

# MalpensaNews

## La “pastasciutta antifascista” di Cardano porta 400 euro per i bambini del Pakistan

Roberto Morandi · Thursday, July 27th, 2023

La “pastasciutta antifascista” di Cardano porta **400 euro per i bambini del Pakistan**: è il frutto della raccolta solidale associata all’ormai consolidato e partecipato evento del 25 luglio, che ricorda la data della (prima) caduta del fascismo nell’estate 1943.

Al circolo Quarto Stato hanno partecipato alla cena duecentocinquanta persone che con le loro offerte hanno sostenuto il progetto dei “Carbonara Mariachi”, un gruppo “di casa” al Quarto Stato, che quest’anno punta a raggiungere il Pakistan per sostenere la “Scuola attiva” presso la missione dei salesiani a Lahore, coordinata da padre Piero Ramello. Anche attraverso la donazione di strumenti musicali si intende offrire occasioni di formazione migliore per i bambini della seconda città del Pakistan.

Negli anni passati i “Carbonara Mariachi” hanno sostenuto progetti in Africa, portato aiuti ai rifugiati al confine Ucraina-Polonia, creato lo scorso anno una sala giochi in Iran, pensata anche come spazio di svago per i bambini spesso costretti al lavoro per sostenere la propria famiglia.

La “pastasciutta antifascista” al Quarto Stato prevedeva come sempre **un piatto unico, semplice e simbolico: pasta con burro e parmigiano**, come quella offerta dalla famiglia Cervi a tutto il paese di Campegine nel 1943, senza distinzioni.

Da quell’episodio nella bassa pianura di Reggio Emilia è nata la tradizione delle pastasciutte antifasciste: **una pasta gratuita, libera, solidale** perché spesso nelle diverse località in cui viene proposta la serata si trasforma anche in una raccolta di fondi, oltre ad essere un momento aperto a tutti.

**Anche tra le duecentocinquanta persone a Cardano c’erano aficionados del Circolo, volti nuovi**, a mostrare come la pastasciutta del 25 luglio sia non solo memoria, ma anche capacità di aggregare, conoscersi, sostenere insieme progetti. In totale 25 i chili di pasta impiegati, con tre chili di burro, per preparare quasi trecento piatti (sì, qualcuno ha fatto il bis)

This entry was posted on Thursday, July 27th, 2023 at 11:49 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

