

# Amatriciana solidària des de Ripoll

El restaurant Testamatta dona 2 euros a les víctimes del sisme d'Itàlia per cada plat de pasta amb salsa



Josep Ferrer, amb la carta del seu restaurant a Ripoll

especialitzat en cuina italiana.

RIPOLL | JORDI REMOLINS

Rostillonets de porc, salsa de tomàquet, un petit toc de pebrot picant i formatge d'ovella serveixen a Josep Ferrer per preparar la salsa amatriciana que utilitza al restaurant Testamatta de Ripoll. No és la més venuda, però durant les darreres setmanes ha experimentat un corrent d'empatia en aquest establiment

El terratrèmol de 6,2 graus Richter que va patir la localitat d'Amatrice, d'on és originària la salsa, va motivar Ferrer per adherir-se a la iniciativa «que més de 700 restaurants italians van engegar», explica.

Cada plat que el Testamatta serveix condimentat amb amatriciana té un sobrecost d'un euro per al client. Aquest euro més un altre que també hi afegeix el mateix establiment es destinaran a l'ajuda que haurà de servir per a la reconstrucció de la localitat del Laci, just al cor de la península itàlica. El moviment sísmic va provocar més de 200 víctimes mortals, en una localitat que abans en tenia aproximadament 2.650.

La campanya es perllongarà durant tot el mes de setembre, i es vehicularà a través de la Creu Roja italiana o bé del mateix ajuntament d'Amatrice. Per ara només sis dels plats que s'han servit portaven la salsa amatriciana, però també hi ha hagut clients que han fet voluntàriament l'aportació malgrat demanar altra mena de plats.

Si la quantitat que reculli Ferrer a final de mes no és prou significativa, afirma que ell mateix hi afegirà diners per contribuir-hi. Els plats de pasta amb salsa amatriciana tenen un cost de 9,5 euros, ja amb el donatiu inclòs.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/09/07/amatriciana-solidaria-des-ripoll/802784.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/09/07/amatriciana-solidaria-des-ripoll/802784.html?utm_source=rss)