

SOLIDARIETÀ

L'INIZIATIVA

IL PROGETTO

Oltre 100 pranzi al giorno distribuiti a partire da lunedì davanti alla stazione centrale e poi in modalità itinerante

Una «Cucina mobile» per i pasti ai senzatetto

ISABELLA MASELLI

● Quattro ruote per portare cibo a senza dimora e bisognosi della città di Bari. Oltre cento pasti al giorno che saranno distribuiti dai volontari dell'associazione InConTra a partire da lunedì, per il momento davanti alla stazione centrale e poi in modo itinerante. È la nuova iniziativa della **Fondazione Progetto Arca onlus** che, grazie al sostegno economico di JTI Italia, ha donato a Bari un food truck che sarà gestito da InConTra. Una vera e propria «Cucina Mobile» con forni, bollitori e frigoriferi a bordo che accompagnerà i volontari delle Unità di strada di Bari nella distribuzione serale dei pasti alle persone senza dimora.

All'inaugurazione, con il mezzo già attrezzato e parcheggiato davanti al teatro Piccinni, hanno partecipato il sindaco di Bari Antonio Decaro, l'assessore comunale al Welfare Francesca Botalico, il

prefetto di Bari Antonella Bellomo, gli operatori e volontari di **Progetto Arca**, con il presidente Alberto Sinigaglia, e dell'associazione InConTra, con il presidente Michele Tataranni, e, per JTI Italia, Alessandra Goretti, communications manager e Federico Montesi, corporate affairs & communication associate.

«Accogliamo sempre con grande gratitudine progetti come questo, che ci offrono strumenti per andare incontro alle persone più fragili della città - ha detto Decaro -. Questo mezzo aiuterà i volontari di InConTra a donare un pasto caldo d'inverno o qualcosa di fresco in questa estate torrida a quelle persone che vivono per strada. Grazie ai volontari, con cui ho condiviso tante giornate belle ma anche momenti difficili, ho imparato a riconoscere la dignità, quella vera, negli occhi di chi chiede un aiuto, senza vergogna, e la disponibilità di chi porge una mano, senza chiedere nulla in cambio. In que-

sti anni, in cui all'emergenza sociale si è aggiunta quella sanitaria, purtroppo sono esplose le povertà e le fragilità. E senza la presenza massiccia e costante dei volontari e degli operatori sociali, forse la nostra comunità non avrebbe retto».

L'idea della «Cucina mobile» è nata in piena pandemia. In particolare, per sostenere le persone senza dimora, la **Fondazione Progetto Arca** ha ideato e concretizzato il servizio della «Cucina Mobile», dall'esperienza maturata sul campo dagli operatori e volontari durante i periodi di lockdown che hanno visto una chiusura forzata delle mense e di altri servizi a supporto delle persone senza dimora. Di qui l'intuizione di mettere le ruote a una cucina con gruppi di volontari in grado di consegnare, direttamente in strada, cene complete e cucinate, con proposte diversificate per un apporto nutrizionale sano ed equilibrato in termini di quantità e qualità, oltre che per andare incontro alle esigenze culturali

e religiose delle persone. Monoporzioni con primo e secondo a base di carboidrati, carne e verdure, a cui si aggiunge sempre una zuppa e un tè (caldo o fresco a seconda della stagione) e uno zainetto contenente una ricca colazione per la mattina successiva.

A Bari la «Cucina Mobile» distribuirà oltre 100 pasti al giorno, tra cene e colazioni, organizzando la consegna in diverse aree a partire dalle ore 20 e, nei periodi di caldo intenso, anche all'ora di pranzo con la distribuzione di bottigliette d'acqua fresca e ghiaccioli. Il food truck permette ai volontari anche di entrare in contatto con persone in difficoltà e monitorare i casi di maggiore fragilità: donare un pasto può essere, infatti, il primo passo per avviare un dialogo utile a instaurare una relazione di fiducia per orientare le persone ai servizi assistenziali e avviare un percorso di **accoglienza** e reinserimento sociale. Un'attività che a Bari InConTra fa già da anni, ora con uno strumento in più.





FOTO DI GRUPPO L'inaugurazione del food truck

Piatti assicurati anche a Ferragosto

InConTra: «Verso i più fragili uno strumento in più»

● Da quindici anni i volontari dell'associazione InConTra si occupano dei senza dimora e da lunedì avranno uno strumento in più per farlo, un food truck che sarà posizionato davanti alla stazione centrale per distribuire piatti caldi, dolci, zuppe, bevande e acqua fresca. «Negli anni – ricorda il presidente Michele Tataranni - abbiamo contribuito in particolare all'apertura del primo dormitorio laico di Bari, il Ferrhotel, e all'attivazione della prima Unità di strada nei pressi della stazione che, grazie al lavoro di un'equipe multidisciplinare, soddisfa ogni tipo di esigenza e richiesta, senza mai sostituirsi alle istituzioni ma svolgendo con esse un grande lavoro di rete.

Ora, grazie alla **fondazione Progetto Arca**, possiamo realizzare un programma più ampio: essere nello stesso momento in più parti della città e, in particolare in questo periodo estivo, svolgere il servizio anche nelle ore più calde della giornata.

La presenza della "Cucina Mobile" è di notevole importanza perché significa presenziare in modo decoroso la zona della stazione, che per molti nostri amici senza dimora è stata e sarà sempre un punto di riferimento».

Per il momento rimarrà ferma in piazza Moro nell'ambito del progetto «Aperti per ferie» per fronteggiare l'emergenza caldo. «Sarà anche un modo per riprendersi una piazza – continua Michele Tataranni - , che è fulcro della città, dove arrivano tutti i nostri amici senza dimora, le persone più fragili. Lì ci saremo noi e saremo tutti i giorni, anche a Ferragosto».

L'assessore comunale al Welfare, Francesca Bottalico, ricorda che «durante l'emergenza sanitaria abbiamo sperimentato l'esperienza delle social bag e dei cibi d'asporto che, con questa progettualità, si rafforza con l'aggiunta di altri 100 pasti in tutti i quartieri della città».

Ed evidenzia l'importanza «di continuare insieme nelle attività di accompagnamento dei cittadini più fragili, anche attraverso l'ascolto e la presa in carico complessiva, affinché vengano supportati per superare la loro condizione di povertà e accompagnati in un percorso di autonomia ed emancipazione».

Il food truck, che sarà gestito da InConTra, è un'iniziativa della **Fondazione Progetto Arca**. «Quando improvvisamente, nel marzo di due anni fa, abbiamo cominciato a incontrare in strada persone sole e isolate che non mangiavano da giorni, abbiamo sentito l'esigenza di modificare il nostro modo di aiutarle, di perfezionare il nostro servizio quotidiano per poter continuare a essere davvero utili e vicini a chi è più fragile – spiega il presidente Alberto Sinigaglia - . Così abbiamo letteralmente messo le ruote alla cucina per raggiungere chi aveva bisogno di noi, portando i pasti nei luoghi dove le persone stazionano, dando loro cibo di alta qualità e soprattutto dignità. È piaciuto talmente tanto che non ci siamo fermati con la pandemia e abbiamo deciso di proseguire. Abbiamo trovato aziende per finanziarlo, in questo caso JTI Italia, e lo stiamo portando nella maggiori città italiane».

Il progetto, infatti, è già attivo a **Milano**, Roma, Napoli, Torino e **Varese**, da lunedì partirà a Bari e da settembre Padova e Mestre.

Alessandra Goretti, communications manager JTI Italia, spiega che «la solidarietà è un un aspetto fondamentale del nostro business, perché una economia sostenibile significa sostenibilità ambientale ma soprattutto sostenibilità sociale. Ecco perché abbiamo intercettato questa esigenza, che dopo due anni di pandemia si è fatta reale, di emergenza alimentare, che colpisce moltissime persone e un numero sempre maggiore di famiglie».

[isa. mas.]

