
Solidarietà: Città di Castello, 5 ragazzi a scuola per diventare chef prepareranno anche i pasti della Mensa della Caritas diocesana

Dal laboratorio e i “fornelli” del centro di formazione professionale alla “mensa” della Caritas diocesana di Città di Castello. Corsi di cucina creativa e solidale: a scuola per diventare chef, preparando pasti per chi ha bisogno e si trova in difficoltà. Per quattro mesi, a partire da oggi, i giovani allievi del percorso di istruzione e formazione professionale per tecnico di cucina presso l’Asp “Go Bufalini” di Città di Castello saranno anche aspiranti cuochi a servizio della Caritas diocesana e prepareranno i pasti per gli utenti della struttura in continua crescita. Nel progetto di impresa simulata intitolato “cuciniAmo”, una delle prime esperienze a livello nazionale, saranno infatti coinvolti gli studenti del primo anno del percorso di istruzione e formazione professionale per tecnico di cucina, si tratta di 5 allievi, di cui alcuni minori non accompagnati. I ragazzi ogni mercoledì, giovedì e venerdì fino al 30 giugno faranno insieme al cuoco della mensa Caritas la verifica delle derrate alimentari in loro possesso e creeranno settimanalmente un menù, in modo che i relativi pasti da asporto possano essere distribuiti giornalmente in aggiunta a quelli preparati della cucina della Caritas. “La crisi socio economica degli ultimi anni, generata da molteplici fattori (pandemia, guerra, inflazione), ha determinato anche nel nostro territorio difficoltà per molti a soddisfare esigenze primarie”, ha precisato il direttore della Caritas, Gaetano Zucchini. La Caritas diocesana di Città di Castello cerca di intervenire nei limiti delle sue possibilità per sostenere persone e famiglie in situazioni di particolare vulnerabilità: nel 2022 i Centri di ascolto hanno effettuato circa 930 colloqui che hanno evidenziato difficoltà al sostentamento alimentare, problematiche abitative, occupazionali e di varia natura. Nel corso dell’ultimo biennio, in particolare, l’attività correlata al sostegno alimentare nella diocesi è cresciuta in maniera esponenziale fino ad arrivare agli attuali 100/110 pasti giornalieri preparati presso la Mensa Caritas, di cui circa 40/50 distribuiti in presenza e 60/65 in modalità di asporto, sostenendo così persone sole e circa 50 famiglie. Inoltre, all’Emporio della Solidarietà San Giorgio afferiscono 550 nuclei familiari (circa 1.500 persone). “La Caritas diocesana abitualmente collabora con le realtà del territorio; con l’Asp Go Bufalini abbiamo stipulato una convenzione per l’attivazione del progetto 'CuciniAmo' sotto la forma di un’impresa formativa simulata che si tradurrà nell’impegno da parte dei ragazzi della Scuola di preparare una portata del menù per tre giornate alla settimana, sostenendo e favorendo così la distribuzione alimentare. Al di là dell’obiettivo prefissato, riteniamo importante sottolineare come l’attività della Scuola e degli studenti si traduca generosamente in gesti concreti verso i più fragili: un segnale di grande sensibilità che va a testimoniare quella 'carità creativa' che ci ricorda spesso Papa Francesco”, ha concluso Zucchini. Plauso e sostegno all’iniziativa anche dal vescovo Luciano Paolucci Bedini, che, in una nota, ha evidenziato “il duplice valore del progetto, che rappresenta un dono per la Caritas ma anche un dono per i ragazzi che pur imparando un mestiere a scuola imparano a pensarsi nel mondo, cittadini solidali. Una catena solidale fra scuola, volontariato e Caritas destinata a rappresentare un modello positivo da seguire in futuro”.

Gigliola Alfaro