

---

## **Coronavirus Covid-19: Padova, in Cucine economiche rispettati protocolli di sicurezza. Don Facco (Fond. Nervo Pasini), "porte aperte per chi vuole conoscerle da vicino"**

Le Cucine economiche popolari (Cep) di Padova sono un luogo sicuro, che rispetta le normative anti-Covid, e soprattutto sono un servizio indispensabile per quelle persone che non avrebbero altrimenti dove trovare un pasto completo e caldo. Non sono un ristorante ma una mensa per i poveri, e in tempo di pandemia alle Cep si rivolge proprio chi non ha alcuna alternativa. A fronte di un nuovo intervento di alcuni residenti, sostenuti da alcuni consiglieri comunali, la Fondazione Nervo Pasini, che opera a nome del vescovo e dell'intera diocesi di Padova e a cui fanno capo le Cucine economiche popolari di Padova, ci tiene a sottolineare, ancora una volta, alcuni aspetti e a rassicurare i residenti. Ma soprattutto invita a conoscere da vicino, dall'interno, la realtà delle Cep. "Per chi desidera conoscere davvero questa realtà la porta è sempre aperta, nel pieno rispetto di quelle che sono le normative e l'utilizzo dei dispositivi di prevenzione. Siamo in continuo contatto con le forze dell'ordine e con l'Ulss per rispondere al meglio per il bene degli ospiti, ma anche del contesto in cui le Cucine sono collocate. Gli ambienti sono sanificati e dotati di dispositivi di ionizzazione. Abbiamo a cuore il bene delle persone che vengono alle Cucine e anche di chi vi lavora o vi presta servizio di volontariato", spiega don Luca Facco, presidente della Fondazione Nervo Pasini. Il fatto che la mensa dei poveri sia aperta non è certo un "oltraggio" nei confronti dei ristoratori fermi ormai da mesi, anzi: "Abbiamo ben presente le sofferenze dei ristoratori – prosegue Facco – e proprio qui li abbiamo ascoltati, ci hanno raccontato le loro fatiche e le loro paure e contemporaneamente, proprio loro, hanno messo a disposizione le loro capacità per aiutare chi sta ancora peggio". Nelle Cep vengono rispettate tutte le misure di sicurezza sanitaria: i protocolli messi in atto dalla struttura delle Cep, dotata di un apposito comitato Covid, e tutte le procedure sono stati verificati dall'ufficio igiene dell'Ulss Euganea. In questi mesi è stata richiesta dalle Cucine stesse, per tre volte, una sanificazione completa di tutto lo stabile e gli spazi con perossido di idrogeno per garantire al massimo i locali.

Giovanna Pasqualin Traversa