

## L'unione fa la forza... del bene

**Pubblicato:** Giovedì 2 Aprile 2020



**Una bella storia, di quelle che fanno bene al cuore.** Una storia che bisogna raccontare, perché qualcuno possa parlarne ad altri, perché possa essere imitata.

Tempo di coronavirus. Siamo ai primi di marzo, a Varese. **Un ristorante pizzeria decide di chiudere: tempi duri, troppe spese, i conti non tornano più. Cento46 si chiama il locale.** Aperto nel 2018 in via Daverio, nel quartiere di Bobbiate, in quella che tutti conoscono come Corte della Speranza. Un'attività di famiglia, portata avanti con sacrificio, entusiasmo e passione dal titolare Massimo Piras e da alcuni familiari. **Poi, a malincuore, la decisione di chiudere bottega.** Ma la storia ha un finale diverso. **E oggi, 2 aprile, il ristorante pizzeria è più aperto che mai, per fare del bene.** Ma andiamo con ordine.

**I protagonisti di questa storia in realtà sono cinque.** Un anonimo benefattore, un ristorante, una rete di volontari, due comunità psichiatriche e una mensa per i poveri. Protagonisti che si sono messi insieme e, si sa, l'unione fa la forza.

**Racconta Piras:** «Grazie ad un benefattore (che vuole restare anonimo *n.d.r.*) abbiamo le risorse per pagare l'affitto e la merce. Noi mettiamo manodopera e utenze. **Abbiamo riaperto l'attività e ogni giorno prepariamo 145 pasti caldi** per i poveri di via Bernardino Luini e per gli Ospiti delle Comunità Psichiatriche del Centro Gulliver. Cerchiamo di dare un po' di speranza a chi è meno fortunato di noi».

**È stata da subito ribattezzata "la cucina del bene",** un progetto partito il 31 marzo **grazie alla rete di**

**volontari dell'Associazione Amici di Gulliver, che già durante l'anno collaborano con il Banco Alimentare per Siticibo**, un progetto di recupero quotidiano di eccedenze alimentari presso mense aziendali e scolastiche, altrimenti destinate allo scarto. **«Cento46 ci garantisce i pasti, noi mettiamo i volontari e i mezzi** – ci racconta Mary, storica operatrice dell'associazione -. Abbiamo 11 volontari, alcuni storici, altri nuovi. **Ogni giorno un volontario ritira il Doblò Fiat di Siticibo**, che abbiamo grazie alla storica collaborazione con il Banco Alimentare, carica il cibo al ristorante e parte per un viaggio di due tappe». **La prima, in via Bernardino Luini, dove le Suore della Riparazione gestiscono la Mensa dei Poveri**. Anche oggi, in tempi di Covid, le religiose si preoccupano di non far mancare il cibo necessario e ogni giorno preparano le buste da consegnare alle tante persone in coda fuori dalla struttura. **Seconda tappa a Cantello, presso la Casa Nuovi Orizzonti**, sede di due comunità psichiatriche del Centro Gulliver.

«La cucina della Casa Nuovi orizzonti – racconta Claudia, un'operatrice del Centro Gulliver – ha due operatori cuochi e un inserimento lavorativo protetto proveniente dall'area dipendenze, che dall' 11 marzo ha seguito le prescrizioni di quarantena presso la propria struttura. **Il catering esterno ci consente di ridurre all'essenziale la presenza degli operatori cuochi**, senza rinunciare al conforto di una cucina familiare, poiché ciò che rende tollerabile la segregazione sociale a lungo termine per i nostri Ospiti è sentire la sicurezza di un posto chiamato casa. Questa è la cura che ci garantisce la rete solidale della “cucina del bene”».

**Il furgone poi fa ritorno al ristorante, dove scarica il materiale**, pronto per il turno del giorno successivo. E così, ogni giorno, da lunedì a domenica, vengono raggiunte 145 persone per cena. **Tutto nel massimo rispetto di decreti e ordinanze.**

**Don Michele Barban, presidente del Centro Gulliver è molto soddisfatto dell'iniziativa:** «Da un male – dice – è venuto fuori un bene. Troppo spesso siamo abituati pigramente a lasciar da parte intelligenza e buona volontà. Questa situazione ci obbliga a usare di nuovo testa e cuore, per trovare delle soluzioni creative. **Chissà che sia una possibilità per una vera innovazione, di utilità per tutti**. Desideriamo che questa storia sia di esempio e possa essere replicata! Condividiamo questa storia perché ci auguriamo che altri, ristoranti e benefattori, possano prenderne esempio. Tante sono le iniziative territoriali di solidarietà e mai come ora abbiamo tutti la necessità di ripartire dal territorio e dalle relazioni più vicine».

**Un'anteprima? Per la domenica di Pasqua, Massimo e gli altri stanno studiando un menù speciale per i loro 145 amici.**

Per qualsiasi informazione e per chi desiderasse supportare il progetto è possibile contattare comunicazione@centrogulliver.it o telefonare al +39 346 8001925.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it