**COMUNICATO STAMPA**

**L’unione fa la forza...del bene**

 ***Cento46: la “cucina del bene”. In tempi di coronavirus, il ristorante Cento46, con l’aiuto dei volontari dell’Associazione Amici di Gulliver, consegna ogni giorno 145 pasti caldi alle Suore di via Bernardino Luini e alla Casa Nuovi Orizzonti di Cantello, sede di due Comunità Psichiatriche del Centro Gulliver***

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, al posto della Pizzeria La 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 in rete 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 sul progetto è possibile contattare comunicazione@centrogulliver.it o telefonare al +39 346 8001925.

Varese, 1 aprile 2020