



Volontariato. I ragazzi dell'associazione Kirmal al lavoro nella cucina dell'Istituto Valdese

Sostenuta da Fondazione Sicilia, Clac e Istituto Valdese

Pasti caldi per almeno 250 famiglie Alla Noce una mensa solidale

In cucina una squadra composta da giovani rifugiati e italiani

Rino Canzoneri

Batte sempre forte il cuore di Palermo verso i più deboli. E nasce nel quartiere Noce la mensa solidale per le famiglie più bisognose. L'iniziativa, sostenuta da Fondazione Sicilia con 10 mila euro, viene portata avanti dall'organizzazione no profit Clac e dal Centro Diaconale La Noce, Istituto Valdese.

Si vuole così proseguire quel percorso di aiuti nei confronti di parecchie persone il cui stato di povertà si è aggravato in seguito alla pandemia del coronavirus. In questi ultimi mesi di emergenza sanitaria, infatti, parecchi enti e associazioni si sono spesi nei quartieri più disagiati, da Ballarò alla Kalsa, da Danisinni alla stessa Noce, per sostenere varie famiglie in difficoltà, soprattutto con la distribuzione di generi alimentari.

Il progetto, avviato il 15 luglio e

che dovrebbe concludersi a metà agosto, è rivolto a circa 250 famiglie che ricevono ogni giorno a casa un pasto cucinato, tramite la rete dei volontari del Centro Diaconale. Le famiglie interessate sono state selezionate con l'ausilio dei servizi territoriali del Comune, della Quinta Circoscrizione, dove ricade il quartiere Noce, dei dirigenti scolastici e degli insegnanti delle scuole del territorio interessato.

La preparazione dei pasti viene fatta da due giovani start up: la Kirmal, impresa sociale di giovani rifugiati di sei nazionalità diverse e di italiani, nata dal progetto Voci del verbo viaggiare, un'iniziativa sostenuta dalla [Fondazione Con il Sud](#) e Cantiere cucina, la società che gestisce i servizi di ristorazione del Cre.Zi plus e progetti di innovazione in ambito food.

«L'emergenza sanitaria sembra finita, ma quella sociale è solo all'inizio», dice Anna Ponente, di-

rettrice del Centro Diaconale La Noce. «Sono infatti ancora moltissime le persone in difficoltà, che hanno perso il lavoro o non hanno ripreso a lavorare e che si trovano a vivere in situazioni di fragilità e ai limiti della sussistenza. Per questo - aggiunge - abbiamo aderito al progetto in partnership con Clac e la Fondazione Sicilia. Convinti come siamo che, per affrontare vecchie e nuove condizioni di vulnerabilità emerse con la pandemia, è necessario attivare modelli diversi di intervento sociale e nuove reti di solidarietà».

La mensa solidale, come si diceva all'inizio, è nata grazie al contributo

**Un aiuto concreto
La direttrice Anna Ponente:
«L'emergenza sanitaria
sembra finita ma quella
sociale è solo all'inizio»**

di Fondazione Sicilia, che ha riconosciuto in questo progetto il radicamento sul territorio, l'attitudine al dono e la possibilità di supportare alcune delle imprese etiche della città di Palermo. Inoltre, dice il Presidente Raffaele Bonsignore, «in un momento di criticità sociale, aggravatosi in conseguenza del covid 19, abbiamo ritenuto giusto mostrare attenzione verso coloro che vivono tale disagio».

Per Filippo Pistoia, presidente di Clac e project manager di Cre.Zi Plus, «si tratta di un'esperienza di doppia solidarietà perché c'è la dimensione dell'aiuto alle persone in difficoltà, ma anche la capacità di fare squadra tra enti del terzo settore e imprese sociali e di supportare due giovani realtà, Cantierecucina e Kirmal, che si affacciano adesso sul mercato della ristorazione, in un momento particolarmente difficile».

* RIPRODUZIONE RISERVATA