

**Il progetto**

Inaugurato il polo enogastronomico con ristorante e market

# Il Poggio, l'impegno sociale adesso è servito in tavola

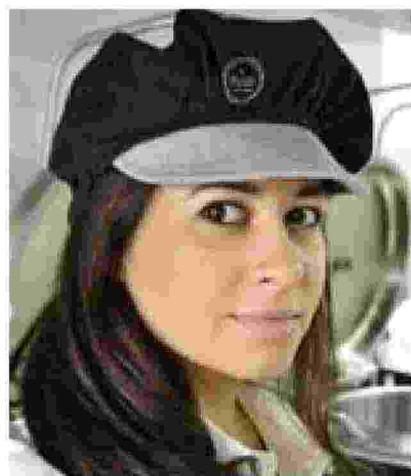
Il centro sarà punto di ritrovo per **famiglie e giovani**

Non solo gastronomia: anche mostre, convegni, concerti per far rivivere la periferia tra il carcere e il cimitero

di **Anna Marchitelli**

**F**ar rivivere le periferie. E far stare bene chi vive nelle periferie. Accade a Poggioreale, quartiere complesso e disagiato di Napoli noto per il carcere e il monumentale cimitero, dove l'11 febbraio sono state spalancate al pubblico le porte del polo enogastronomico con ristorante e market del cucinato «Il Poggio», sorto nell'ex opificio di via Nuova Poggioreale 160: uno spazio di oltre 1.500 metri quadrati su due piani dotato anche di un'area giardino. Il nuovo e ambizioso progetto, firmato Gesco (gruppo di imprese sociali attivo dal 1991) con il sostegno di Fondazione Vodafone e **Fondazione Con il Sud**, intende coniugare gastronomia e sociale ponendosi come punto di ritrovo per famiglie e giovani, nonché luogo per ospitare mostre, convegni, concerti.

Giunto al venticinquesimo anno di attività, Gesco festeggia il suo compleanno lanciandosi in un progetto che amplia la tradizionale concezione di welfare: «Occuparsi di welfare - spiega il direttore Sergio D'Angelo - vuol dire occuparsi dell'intera comunità e avere cura della collettività significa assistere anche il disagio del singolo, partendo dalla più potente delle politiche sociali: il lavoro». Il Poggio ha infatti dato lavoro a oltre



60 persone, di cui 50 adolescenti e giovani che vivono situazioni di disagio, detenuti in affidamento e due ragazzi con sindrome di Down, Carmine e Andrea. Carmine è di Casoria, ha 22 anni e al Poggio lavora come aiuto cuoco. Ha fatto il cameriere per due anni e sul lavoro sa essere calmo e rigoroso. Tifa Napoli e sogna di avviare un'attività di ristorazione tutta sua. Anche Andrea, 20 anni, fa l'aiuto cuoco. È di Caserta e aveva già esperienza nel settore: il piatto in cui eccelle è la carbonara.

Poi c'è Celestino, ventenne anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093688



A lato, due piatti tipici del Poggio  
In basso: Teresa (addetta di sala)  
e Michele (chef)  
Nella pagina a sinistra, in alto,  
una foto di gruppo dei partecipanti  
al corso di «Green Economy»  
tenuto nella sede di Gesco.  
In basso, ancora Teresa

lui, viene dalle Vele di Scampia: «C'è tanta brava gente nelle Vele, le fiction e i film esagerano. Non è semplice viverci perché siamo abbandonati dalle istituzioni, ma io amo il mio quartiere». Celestino ha frequentato l'istituto alberghiero Vittorio Veneto di Scampia, si è diplomato a luglio e ora lavora al Poggio: «Sono fortunato, lavorare con un contratto regolare a Napoli non è facile». Un giorno vorrebbe essere a capo di una cucina: «Ma niente gourmet, mi sembrano quadri nei piatti e non cibo da mangiare. Preferisco la cucina tradizionale, la gente è stanca di pagare tanto e tornare a casa digiuna». A servire ai tavoli c'è Josiane, una capoverdiana di 24 anni, bella e spigliata. Ha una figlia di otto mesi, Mia Sofia, nata a Napoli. Lei è in Italia da quattro anni, la madre da venti: «Avevo tre anni - racconta - quando mi ha lasciato, mi ha mantenuto lavorando qui. Appena mi sono trasferita avevo paura della società, poi ho incontrato brave persone che mi hanno aiutata».

Il Poggio significa anche attenzione all'ambiente e all'alimentazione: «Vogliamo scardinare il pregiudizio che ha colpito i prodotti nostrani -

## Cento progetti sostenuti da Fondazione Vodafone

Fondazione Vodafone Italia è impegnata da oltre 10 anni in tutto il territorio nazionale per realizzare investimenti sociali finalizzati alla promozione dell'uomo e della società. Sono 100 i progetti sostenuti nelle regioni del Mezzogiorno, dal Centro Hurtado di Scampia al progetto dedicato alla legalità con il carcere minorile di Palermo e Catania, all'iniziativa di impresa sociale Made in Goel in Calabria, per un impegno complessivo di 15 milioni. Oggi Fondazione Vodafone Italia è impegnata nella promozione del digitale nel terzo settore come strumento di innovazione sociale, favorendo l'uso delle nuove tecnologie per trovare soluzioni innovative alle sfide che la società presenta.

dichiara D'Angelo - per questo abbiamo creato una rete di imprese locali e accorciato quanto più è possibile la filiera, sia per abbattere i costi che per semplificare il controllo sui prodotti. La gente ha paura, vogliamo rassicurarla». E non ultima è l'attenzione per la formazione, sia interna che esterna, con la creazione di una scuola dedicata alle professioni nel settore della cucina e dell'enogastonomia.

Dai piatti tipici della cucina napoletana, come ragù e genovese, alla cucina vegetariana e vegana, passando per panini, pizze, kebab e cibi fritti a vista, i prodotti provengono dagli orti sociali promossi dal gruppo Gesco: uno realizzato nel carcere di Secondigliano che impiega tre detenuti per un percorso di reinserimento e un altro nel Parco De Filippo a Ponticelli che favorisce la riabilitazione di persone che hanno sofferenze psichiche. Al Poggio c'è un grande forno a legna e un laboratorio di produzione propria per pasticceria, pizze e pane, una sezione «Cantina» che ospita numerose varietà di vino italiano, e la possibilità di consegne a domicilio in ogni punto della città in trenta minuti. Ma soprattutto il rapporto qualità-prezzo è ottimo: a pranzo si può spendere fino a 8 euro e a cena si va dal panino di 5 euro alla cena completa di 20. Il Poggio risponde quindi all'esigenza di potenziare le periferie per consentire ai suoi abitanti di avere un luogo dove poter consumare cibo di qualità, prodotti culturali e tempo libero: «Un'iniziativa che va incontro alla gente - spiega D'Angelo - ma anche interessante dal punto di vista imprenditoriale: abbiamo intercettato una domanda economica che nessuno, in una zona come Poggioreale, a oggi ha mai soddisfatto».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.