

A Poggioreale, in un ex-opificio, apre il Poggio, iniziativa del gruppo Gescò. Ristorante, pasticceria, bar

Buona cucina e impegno sociale

Mille e cinquecento metri quadri di giardino, un ex opificio, riqualificato e restituito alla città, ai suoi giovani e alle sue famiglie: è "il Poggio" in via Poggioreale 160/c, dove la buona cucina ha l'impegno sociale come ingrediente principale.

Un ristorante, un bar, una pasticceria. Ma anche un laboratorio, un market del cucinato, una scuola di formazione: aperto anche di notte, accessibile ai bambini e alle persone con disabilità. Il Poggio è tutto questo e anche di più, perché nasce nella periferia orientale di Napoli a mostrare che, anche in una zona poco servita e poco curata, la riqualificazione è non solo necessaria ma importante per dare il là ad altre iniziative d'impatto sociale.

"Dietro le quinte" ci sono circa 60 persone, di cui 50 giovani, alcuni provenienti da situazioni di disagio. Tutti saranno in tirocinio formativo on the job, a cura della Scuola di Formazione Gescò, per specializzarsi nelle professioni della cucina e dell'enogastronomia.

Tra le figure che saranno formate quelle di pasticciere, sommelier, operatore del servizio bar, maître. È la nuova scommessa del gruppo di imprese sociali Gescò che ha deciso di investire nella zona orientale. L'inaugurazione l'11 febbraio, con il direttore Sergio D'Angelo, il sindaco de Magistris, la responsabile di Scabec, Patrizia Boldoni, Carlo Borgomeo, presidente della Fondazione con il Sud, Maria Cristina Ferradini della Vodafone Italia. Mauro Lusetti, presidente nazionale di Legacoop, Liberato Guerriero direttore del carcere di Secondigliano.

«Stiamo da tempo in periferia e quindi non è una novità che abbiamo deciso di investire qua - ha detto Sergio D'Angelo - al Poggio offriamo cibo di qualità perché abbiamo ottimi talenti, ma nello stesso tempo abbiamo deciso di offrire lavoro a persone con qualche difficoltà perché più potente politica sociale e il lavoro. Qui potrete assaggiare prodotti tipici campani ma anche cucina multietnica».

«Un'operazione architettonica bella», ha detto la Boldoni. La riqualificazione del quartiere può invertire la tendenza ed è una grande opportunità di lavoro». Mentre per la Ferradini di Vodafone è «innanzitutto un luogo dove ci si incontra che - grazie anche al contributo di due fondazioni - restituisce bellezza in in luogo dimenticato dalla bellezza».

In questo senso va il significativo inve-

stimento: un importo complessivo di circa 2 milioni di euro, (sostenuto da Gescò) di cui circa 300mila co-finanziati da Fondazione Vodafone e **Fondazione Con il Sud** (150+150).

«Un contributo tutto sommato piccolo - ha detto Borgomeo - credo che il pubblico debba copiare sempre più dal sociale». Mentre per Liberato Guerriero, che collabora al progetto «è un ponte che cerchiamo di costruire».

Infine per Lusetti di Legacoop: «Vedo sempre più esempi positivi di cooperazione a Napoli». Infine l'augurio del sindaco: «Dalla città di Napoli possano partire nuove prospettive economiche la voglia c'è. Adesso bisogna rompere un altro muro quello tra pubblico e privato, chiunque voglia investire nel bene comune fa comunità. Siamo convinti che Napoli si riscatta attraverso modelli economici sociali diversi. Dobbiamo dimostrare che Napoli si può non è solo corruzione e spreco, c'è bisogno però di imprenditori professionisti. Gli errori li facciamo tutti, però ci mettiamo la faccia».

Al Poggio si mangerà bene a costi contenuti e sarà possibile acquistare pietanze e salse pronte anche a tarda ora, ma a trovare spazio nelle sale saranno anche mostre, presentazioni di libri, convegni, concerti.

Il Poggio privilegia le produzioni locali e le coltivazioni biologiche e utilizza i prodotti provenienti dagli Orti sociali promossi dal gruppo Gescò: uno realizzato nel carcere di Secondigliano attraverso la cooperativa sociale L'Uomo e il Legno che impiega alcuni detenuti in un percorso di reinserimento sociale e lavorativo e un altro nel Parco De Filippo a Ponticelli, recentemente riqualificato grazie a un progetto di riabilitazione per sofferenti psichici, realizzato dal centro diurno Gulliver dell'Asl Napoli 1 Centro e dalla cooperativa sociale Era.

L'attenzione alle materie prime e al basso impatto ambientale è dimostrata anche dal fatto che tutti i materiali utilizzati - a partire dai contenitori alimentari - sono riciclabili al 100% od organici, quindi compostabili. Il Poggio sposa anche la cultura antispreco mettendo a disposizione del cliente, senza che lui espressamente lo debba richiedere, la "doggy bag", ovvero il sacchetto contenente ciò che è avanzato dal pranzo o dalla cena che si potrà utilizzare a piacimento l'indomani.

Attraverso un servizio di alert, inoltre, sarà possibile acquistare a fine giornata

alcuni prodotti freschi a costi ridotti.

