



*Comunità Urbana Reciproco Aiuto*

*Anzio - Nettuno*



---

## **PROGETTO PASTI/BANCA DELLA PASTA**

Il **progetto pasti** è un'idea che nasce per essere un contributo per chi vive la povertà anche nel suo aspetto più essenziale, cioè la possibilità di nutrirsi.

E', però, anche un segno di "unione" sociale con chi già da tempo offre la sua disponibilità per far fronte alla povertà e alla mancanza di diritti primari: nel nostro caso la Comunità Sant'Egidio di Anzio.

Questo ampliamento del Progetto Pasti, denominato "BANCA DELLA PASTA" ha l'obiettivo principale di mettere in condizione gli amici che si occupano della distribuzione, di avere sempre disponibile un primo piatto che andrà a completare i secondi piatti e i panini realizzati ogni lunedì.

L'idea è quella di raccogliere costantemente delle teglie di pasta al forno preparate con semplicità e senza l'utilizzo di carni di maiale (vanno benissimo ragù di carne vaccina, o sughi di pomodoro accompagnati da mozzarella o altri formaggi) o, altrimenti, condita con sughi di verdure (ad esempio con melanzane) o verdure in bianco (ad esempio carciofi o zucchine) e comunque accompagnate da formaggi filanti, parmigiano etc.

Si è pensato alla pasta al forno perché può essere facilmente preparata e mantiene ottimamente la sua qualità anche se utilizzata dopo il congelamento.

**Il progetto "BANCA DELLA PASTA", per essere attivato, ha bisogno di alcuni elementi di tipo**

- **Tecnico:** occorre un grosso congelatore (o più di uno) nella sede della Comunità di Sant'Egidio capace di contenere circa il triplo delle necessarie porzioni di servizio, quindi circa 26-30 teglie da 12 porzioni. Inoltre, occorre un forno capiente capace di riscaldare in fretta le necessarie porzioni;
- **Organizzativo:** Occorre una persona che coordini e organizzi le quantità di alimenti congelati in corrispondenza del numero di teglie "donate" e che valuti eventuali soglie di emergenza per effettuare richieste immediate a gruppi disponibili per la cottura. C'è anche bisogno che

un incaricato del personale di distribuzione provveda a scongelare il necessario almeno 8 ore prima della distribuzione.

- Esecutivo (preparazione pasta al forno), cioè una rete di volontari che NON NECESSARIAMENTE A SCADENZE PREDEFINITE E PUNTUALI, preparino le teglie di pasta: 1) volontari della comunità di Sant'Egidio ed in particolare quelli che non possono garantire turni fissi ma desiderano partecipare; 2) volontari della rete sociale "C.U.R.A." non necessariamente del Progetto Pasti; 3) Cuochi studenti di scuole interessati al progetto di "partecipazione sociale", come ad esempio quelli della scuola "Gavio Apicio"; 4) Amici che usufruiscono delle donazioni dei pasti e che potrebbero, in giorni diversi da quelli di distribuzione, preparare delle teglie nella sede di Sant'Egidio sotto la guida di nostri cuochi esperti.
- Comunicativo: Tutti coloro che vorranno partecipare a questo progetto saranno inseriti in una chat specifica che servirà al coordinatore per informare in merito ad eventuali urgenze (ridotte scorte di pasta).
- Sociale: avere come unico obiettivo la "gratuità" che si manifesta attraverso questo "dono" senza sapere neanche chi ne beneficerà.

#### COME FAR FRONTE A QUESTE NECESSITA' DI BASE.

Per gli aspetti tecnici si possono acquistare apparati usati e garantiti utilizzando parte dei fondi realizzati con il concerto di beneficenza dello scorso Maggio.

Per gli aspetti organizzativi si è pensato di proporre come coordinatrice Loredana Braccioforte (C.U.R.A.) con l'eventuale affiancamento da Rita Di Tella, Maurizio Verlezza e Rodolfo Siraco. Per l'attività dello scongelamento sarà sufficiente incaricare un amico che abita nella sede di Sant'Egidio.

Per gli aspetti esecutivi occorre fare una campagna immediata per preparare una scorta cospicua e poi definire quanto prima la partecipazione delle scuole e l'organizzazione di "corsi di cucina" ad amici che usufruiscono del servizio di supporto alimentare (Progetto Pasti, Servizio distribuzione panini e altri alimenti, etc.). Per questi corsi di cucina ci sono vari partecipanti al Progetto Pasti in grado di fare da docenti (a rotazione).

Per la comunicazione, come già detto, sarà sufficiente una chat su whatsapp.

**Operativamente il progetto si realizza così: i volontari preparano la pasta nelle loro case (o, per alcuni casi, nella sede della Comunità di Sant'Egidio), prendono accordi sulla chat per consegnarla in orari in cui c'è personale per accoglierli e dopo la consegna la pasta viene "schedata" con un cartellino contenente data e tipo di condimento e poi congelata. Il congelamento può avvenire anche a casa dei volontari e consegnata già congelata. In base alle necessità, poi, la pasta sarà scongelata e servita nei giorni previsti.**

**NON ci sono limiti di partecipazione:** basterà inviare una mail a [curaret sociale@gmail.com](mailto:curaret sociale@gmail.com) per esser contattati da un nostro associato che illustrerà in dettaglio l'intero progetto.