

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.

Operativamente il progetto si realizza così:

- i volontari preparano la pasta nelle loro case;
- prendono accordi sulla chat per consegnarla in orari in cui c'è personale per accoglierli (Comunità di Sant'Egidio, via dell'Oratorio di Santa Rita, 2, Anzio);
- 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 curaretesociale@gmail.com

per esser contattati da un nostro associato che illustrerà in dettaglio l'intero progetto.