

L'inaugurazione in via del Fossato

# Si rinnova a Staglieno la Cucina popolare «A tavola con gli ultimi»

## LA STORIA

In sedici mesi di vita la Cucina popolare genovese di via del Fossato, a Staglieno, è diventata un punto di riferimento per un centinaio fra cittadini senza fissa dimora e persone che fanno i conti con situazioni di disagio. Una trattoria che a pranzo mette ai tavoli gratui-

tamente questi ospiti assieme ai propri soci: «Perché al di là delle necessità materiali, di un pasto, queste persone hanno bisogno di socialità e di qualcuno con cui parlare», dice il presidente Marco Furnò.

Ieri la trattoria ha celebrato con un evento serale una tappa importante della propria storia, iniziata nel settembre del 2022: «L'inaugurazione di una cucina del tutto nuova



Marco Furnò, presidente, e Aldo Milfa, vice presidente, in cucina

fornita da **Fondazione Passadore** - continua Furnò - Un aiuto fondamentale. Quando abbiamo aperto in questo locale del Comune, abbiamo trovato la cucina e utilizzato quel-

la. Ora però possiamo lavorare in maniera più efficiente». Grazie al patto di collaborazione con l'ambito territoriale sociale di zona, la lista di persone che fa riferimento alla

trattoria ha già toccato i cento nominativi. In media una cinquantina di queste pranzano ogni giorno, dal martedì al venerdì, nella Cucina popolare genovese, grazie al contributo e all'aiuto dei soci. «Sono circa 300, che pagano una quota annuale di 50 euro - spiega il presidente - Ma vengono anche a lavorare in cucina e in sala come volontari. E a mangiare assieme ai nostri ospiti. L'idea di questa esperienza è stata del nostro vice presidente, Aldo Milfa, il fondatore. E dobbiamo dire grazie anche a Roberto D'Avolio, ex presidente del municipio Medio Levante, che aveva trovato il locale e ha facilitato i rapporti con il Comune».

L'invito di Furnò è rivolto a chiunque voglia partecipare a rendere viva questa realtà:

«Tutti quelli che vogliono possono venire a trovarci. Siamo una trattoria, non una mensa, proprio per accogliere chi ha bisogno in un contesto più umano. I piatti sono di porcellana, non di plastica. A ogni tavolo mettiamo al massimo cinque o sei ospiti. Si serve a partire non più tardi delle 12.30. Se qualcuno ha voglia di mettersi in gioco, siamo qui. Basta anche rendersi disponibili per sedere al tavolo e chiacchierare». Un contributo fondamentale tanto quanto quello economico. Il locale vive dell'aiuto dei tesseramenti dei soci, di volontariato e delle donazioni, senza alcun fine di lucro. Per maggiori informazioni si può visitare il sito [www.cucinapopolaregenovese.org](http://www.cucinapopolaregenovese.org). —