

LA STRUTTURA IN VIA DEL FOSSATO A STAGLIENO SERVE PASTI QUATTRO GIORNI LA SETTIMANA

# Un anno di Cucina Popolare

## «Siamo riusciti a fare gruppo»

**Lucia Compagnino**

La Cucina Popolare Genovese di via del Fossato in Valbisagno ha compiuto un anno di attività e ha raddoppiato i giorni di apertura. «Da due giorni alla settimana, martedì e giovedì, a febbraio siamo passati a tre con il mercoledì e, recentemente abbiamo aggiunto anche il venerdì – dice l'ideatore Aldo Milfa, 58 anni, imprenditore ge-

novese nel settore alimentare – abbiamo una media di 30-35 commensali a pranzo e una settantina di beneficiari iscritti, che arrivano attraverso gli assistenti sociali e i centri d'ascolto»:

L'idea era nata vedendo quanto era aumentata la povertà subito dopo il Covid, e prima di partire Milfa, che per il nome si era ispirato alle Cucine Popolari Bolognesi, aveva voluto incontrare i

volontari della Comunità di Sant'Egidio, da molti anni attivi in questo campo. «Ci pensavo da tempo. Mi sentivo fortunato e desideravo dedicare del tempo a persone che lo sono state meno di me. Mettendoci la faccia: io sono sempre qui, ogni giorno».

Le caratteristiche di questa mensa - il sogno è di aprirne anche altre in altri quartieri, magari a Ponente -, è di non servire i pasti in stoviglie

usa e getta ma in piatti, posate e bicchieri veri, come a casa o al ristorante. E di favorire la socializzazione fra chi aiuta e chi è aiutato: chi arriva potrà mangiare e trovare qualcuno con cui parlare, se ne ha voglia, oppure potrà consumare tranquillamente il proprio pasto in solitudine, se preferisce. «L'obiettivo non è solo riempire la pancia, ma fare comunità. Anche fra di noi volontari: si sono intensificate amicizie storiche e si è creato un gruppo che si vede anche al di fuori dell'attività di beneficenza. C'è anche chi, aiutando, si è sentito di nuovo utile e vitale» aggiunge Milfa.

È più che raddoppiato anche il numero dei soci sostenitori, da 140 a circa 300,

con uno zoccolo duro di una ventina di volontari attivi, che in questo primo anno hanno preparato e servito circa cinquemila pasti, contribuendo al benessere di molti.

«È un'esperienza gratificante, anche se con la consapevolezza che si tratti di una goccia nel mare, per la quale devo ringraziare molti fornitori che ci offrono il cibo e ci danno una mano e anche la Fondazione Passadore, che ci permette di rinnovare l'attrezzatura».

La cucina, che nel frattempo è anche entrata nel novero delle realtà sostenute dal Banco Alimentare, era nata con l'aiuto del Gruppo Calcio Dilettantistico Ligure anni Settanta e Ottanta fonda-

to da Carlo Campione, una sessantina di appassionati dei quali fanno parte i fondatori. Avevano scritto il libro di memorie sportive e lo avevano venduto per finanziare buona parte delle spese di ristrutturazione del locale e dell'acquisto delle stoviglie. In occasione dei festeggiamenti del primo anno invece si è tenuto un mercatino con gli oggetti realizzati dai volontari e dalle volontarie, anche questo a scopo benefico.

Dell'Associazione Cucina Popolare Genovese, presieduta da Marco Furnò, oggi fa parte anche l'ex presidente del Municipio Media Val Bisagno Roberto D'Avolio, che a suo tempo aveva sostenuto il progetto. —