

---

## **Senza dimora: Bari, inaugurato stamattina il nuovo servizio di “Cucina mobile” realizzato da Fondazione Progetto Arca**

È stato inaugurato questa mattina a Bari, in corso Vittorio Emanuele di fronte al Palazzo comunale, il nuovo servizio di “Cucina mobile” realizzato da Fondazione Progetto Arca grazie al supporto di Jti Italia. Il “Food Truck” percorrerà le vie cittadine ogni giorno, distribuendo quotidianamente oltre 100 pasti completi, cucinati e sani, alle persone senza dimora che vivono in strada. Al taglio del nastro erano presenti gli operatori e volontari di Progetto Arca con il presidente Alberto Sinigallia e dell’associazione locale InConTra odv con il presidente Michele Tataranni, il direttore Comunicazione e Affari istituzionali di Jti Italia Lorenzo Fronteddu, il prefetto di Bari Antonia Bellomo, il sindaco di Bari Antonio Decaro, l’assessore al Welfare, alla Città inclusiva e solidale del Comune della città Francesca Bottalico. “Quando improvvisamente, nel marzo di due anni fa, abbiamo cominciato a incontrare in strada persone sole e isolate che non mangiavano da giorni, abbiamo sentito l’esigenza di modificare il nostro modo di aiutarle, di perfezionare il nostro servizio quotidiano per poter continuare a essere davvero utili e vicini a chi è più fragile. Così abbiamo letteralmente messo le ruote alla cucina per raggiungere chi aveva bisogno di noi - racconta Alberto Sinigallia, presidente di Progetto Arca -. La Cucina mobile, partita così da Milano qualche sera a settimana, ha riscontrato molto successo e ad oggi abbiamo moltiplicato il numero di pasti distribuiti e il numero di città raggiunte”. La Cucina mobile è un food truck con forni, bollitori e frigo a bordo, che segue le Unità di strada di Progetto Arca, cioè i gruppi di volontari guidati da un operatore responsabile che consegnano direttamente in strada cene complete e cucinate, con proposte diversificate per un apporto nutrizionale sano ed equilibrato in termini di quantità e qualità, oltre che per andare incontro alle esigenze culturali e religiose delle persone incontrate. Monoporzioni con primo e secondo a base di carboidrati, carne e verdure, a cui si aggiunge sempre una zuppa e un tè (caldo o fresco a seconda della stagione) e inoltre uno zainetto contenente una ricca colazione per la mattina successiva. A Bari la Cucina mobile distribuirà oltre 100 pasti al giorno tra cene e colazioni, organizzando la consegna in diverse zone della città a partire dalle ore 20 e, nei periodi di caldo intenso, anche all’ora di pranzo, con la distribuzione di bottigliette d’acqua fresca e di ghiaccioli. L’attività avviene in collaborazione con i volontari di InConTra odv, realtà che da anni si occupa sul territorio di sostegno alle persone in difficoltà.

Gigliola Alfaro