
Coronavirus Covid-19: Padova, in Cucine economiche rispettati protocolli di sicurezza. Don Facco (Fond. Nervo Pasini), "porte aperte per chi vuole conoscerle da vicino"

Le Cucine economiche popolari (Cep) di Padova sono un luogo sicuro, che rispetta le normative anti-Covid, e soprattutto sono un servizio indispensabile per quelle persone che non avrebbero altrimenti dove trovare un pasto completo e caldo. Non sono un ristorante ma una mensa per i poveri, e in tempo di pandemia alle Cep si rivolge proprio chi non ha alcuna alternativa. A fronte di un nuovo intervento di alcuni residenti, sostenuti da alcuni consiglieri comunali, la Fondazione Nervo Pasini, che opera a nome del vescovo e dell'intera diocesi di Padova e a cui fanno capo le Cucine economiche popolari di Padova, ci tiene a sottolineare, ancora una volta, alcuni aspetti e a rassicurare i residenti. Ma soprattutto invita a conoscere da vicino, dall'interno, la realtà delle Cep. "Per chi desidera conoscere davvero questa realtà la porta è sempre aperta, nel pieno rispetto di quelle che sono le normative e l'utilizzo dei dispositivi di prevenzione. Siamo in continuo contatto con le forze dell'ordine e con l'Ulss per rispondere al meglio per il bene degli ospiti, ma anche del contesto in cui le Cucine sono collocate. Gli ambienti sono sanificati e dotati di dispositivi di ionizzazione. Abbiamo a cuore il bene delle persone che vengono alle Cucine e anche di chi vi lavora o vi presta servizio di volontariato", spiega don Luca Facco, presidente della Fondazione Nervo Pasini. Il fatto che la mensa dei poveri sia aperta non è certo un "oltraggio" nei confronti dei ristoratori fermi ormai da mesi, anzi: "Abbiamo ben presente le sofferenze dei ristoratori – prosegue Facco – e proprio qui li abbiamo ascoltati, ci hanno raccontato le loro fatiche e le loro paure e contemporaneamente, proprio loro, hanno messo a disposizione le loro capacità per aiutare chi sta ancora peggio". Nelle Cep vengono rispettate tutte le misure di sicurezza sanitaria: i protocolli messi in atto dalla struttura delle Cep, dotata di un apposito comitato Covid, e tutte le procedure sono stati verificati dall'ufficio igiene dell'Ulss Euganea. In questi mesi è stata richiesta dalle Cucine stesse, per tre volte, una sanificazione completa di tutto lo stabile e gli spazi con perossido di idrogeno per garantire al massimo i locali.

Giovanna Pasqualin Traversa