



attualità

Raccolta di fondi per finanziare
l'Emporio gestito dalla Caritas,
diretta da Monsignor Guerino
Di Tora

DI ENRICO BIANCHINI



Quattro chef

per l'Emporio
della Caritas romana

Crediamo possa risultare di particolare interesse ai nostri lettori la notizia che qui riportiamo e che riguarda l'Emporio Caritas di Via Casilina Vecchia al Pigneto a Roma. Questa struttura è un vero e proprio supermercato all'interno della Cittadella della Solidarietà Santa Giacinta, casa di accoglienza per i bisognosi che per una sera è stato il luogo a più alta concentrazione di grandi Chef di tutta Italia e non solo... Heinz Beck, Antonello Colonna, Filippo La Mantia, Angelo Troiani...in un colpo solo! Nomi che, già separatamente, fanno spostare le clientele più esigenti da ogni parte del mondo nei loro celebrati ristoranti, adulati e osannati nelle ri-





A pag. 36 dall'alto: Heinz Beck. Il Sindaco di Roma, Gianni Alemanno.
In questa pagina dall'alto: Antonello Colonna; Filippo La Mantia; Angelo Troiani.

viste specializzate, i quali per una sera si sono messi al servizio di una nobile iniziativa perfettamente riuscita per raccogliere fondi per contribuire al finanziamento dell'Emporio gestito dalla Caritas, che è diretta da Monsignor Guerino Di Tora.

L'Emporio della carità

Questa straordinaria realtà è un vero e proprio supermercato di medie dimensioni (circa 500mq) con casse automatiche, carrelli, scaffali e insegne realizzato all'interno di una vecchia e fatiscente struttura, che fu assegnata alla Caritas su iniziativa del Principe romano Lillio Sforza Ruspoli nel 1992. Il Principe, da sempre impegnato nel sociale, era in quegli anni consigliere comunale di Roma e, grazie al suo entusiasmo quando si tratta di aiutare i più deboli, riuscì a ottenere il consenso unanime dell'intero Consiglio Comunale Capitolino. Fu realizzata anche una bella chiesa dedicata, come tutta la struttura, a Santa Giacinta Marescotti Ruspoli, la santa dei poveri e degli emarginati, aperta non solo agli ospiti della Casa di Accoglienza (80 persone ultracinquantenni in condizioni di grave disagio socio-economico), ma ai fedeli di tutta Roma.

Con il patrocinio del Comune e di sette organizzazioni che operano nel sociale e con la cura della società di organizzazione di eventi Witaly, l'Emporio, unico esempio del genere in Europa, funziona attraverso un sistema di approvvigionamenti (soprattutto di generi alimentari e di accessori per la scuola e altro), finanziato da sponsor pubblici



e privati, dall'AGEA (Comunità Europea) e dalla Protezione Civile e il comune di Roma vi partecipa con il ricavato delle monete gettate dai turisti nella Fontana di Trevi.

Le famiglie più indigenti, individuate dalla Caritas Diocesana, ottengono un "credito di spesa" e vengono dotate di una card magnetica che permette di prelevare il fabbisogno massimo di una settimana per una

ziale e promozionale (laboratorio di ceramica, pittura, assistenza motoria). A breve sarà allestito un laboratorio odontoiatrico e si sta attrezzando una farmacia, per contribuire ad arginare una situazione che negli ultimi anni si è trasformata in emergenza sociale coinvolgendo anche le famiglie che fino a poco tempo fa erano considerate "normali" e che oggi vivono in case popolari e in condizioni di promiscuità e di carenza igienica...i cosiddetti "nuovi poveri" risultato di processi degenerativi socio-economici, purtroppo in aumento.

L'evento gastronomico

Il 23 settembre scorso, al costo di 300 euro a persona, sono state coinvolte più di 200 persone per un ricavato di circa 65.000 euro che, al netto delle spese, ha comportato la possibilità di devolvere all'Emporio per beneficenza la ragguardevole somma di 50.000 euro.

Oltre agli invitati paganti erano presenti ai tavoli numerosissimi ospiti della Casa, i quali per una sera hanno potuto apprezzare piatti unici cucinati da alcuni dei più grandi chef di fama mondiale.

Il menù è stato realizzato con i prodotti distribuiti dall'Emporio: Aperitivo con piccola pasticceria salata preparati dai giovani della Federazione Italiana Cuochi con la supervisione dello chef Alessandro Circiello. Per antipasto una caponata di melanzane con cioccolato di Modica dello chef siciliano Filippo La Mantia. Per primo un "cappello di maialino e finocchietto con lacca di mostarda in zuppa di topinambur e croccante di arachidi" dello



famiglia evitando sprechi e abusi.

La card serve anche per l'accesso alla fruizione di molte altre iniziative in ambito socio-sanitario, assistenza





In questa pagina: Monsignor Guerino di Tora.

chef Antonello **Colonna**. Per secondo una "coscia di pollo speziata nel barattolo con funghi, patate e verdure" dello chef Angelo Troiani. Infine, come dolce, una "mousse al caffè e gelato al latte ridotto" dello chef Heinz Beck. Ogni piatto è stato accompagnato da un vino particolare, scelto e servito dai sommelier AIS di Roma.

Ospiti d'onore, accolti con calore da Monsignor Di Tora, dal gastronomo Luigi Cremona, dalle note ex presentatrici televisive Maria Giovanna Elmi e Rosanna Vaudetti, dall'associazione Amici della Caritas e da tutti i numerosissimi presenti, il Principe Lillio Sforza



Ruspoli e signora e il sindaco di Roma Gianni Alemanno, che si sono intrattenuti fino alla fine della serata con tutti i convenuti e in particolare con gli ospiti della Casa di Accoglienza in un clima semplice e fami-

liare. I saluti della nostra redazione, del direttore e di tutti i lettori della nostra Rivista sono stati rappresentati direttamente durante la cerimonia a Monsignor Di Tora, al Principe, al Sindaco e agli organizzatori con l'intenzione e l'auspicio per il prossimo anno di inserire nel menu anche la degustazione della pizza vincitrice del Campionato Mondiale di Salsomaggiore edizione 2009, insieme

dei grandi chef della cucina internazionale, con l'obbiettivo di far partecipare il generoso mondo dei pizzaioli alla piena riuscita di questo straordinario evento di solidarietà.

- □