

Coronavirus:
le storie

La solidarietà resta senza confini

In viaggio tra i poveri colpiti dalla crisi economica e gli ultimi "dimenticati" nelle carceri che ribollono. Il vero contagio resta quello della generosità: senza distinzioni tra persone (e senza muri che tengano)

IN TOSCANA

Pisa, mense Caritas strapiene (e tanti ristoranti chiusi) Gli chef scendono in campo

ANDREA BERNARDINI
Pisa

Nella Piccola Casa non si deve mai preparare per il pane materiale: così diceva Giuseppe Benedetto Cottolengo ai suoi più stretti collaboratori, invitandoli ad aver fiducia nella divina provvidenza. Era il 17 gennaio 1923 quando il cardinale Pietro Maffi inaugurava - in via Mazzini, nel quartiere di Sant'Antonio a Pisa - una Piccola Casa ricavata da un edificio donato dai conti Lodovico ed Augusta Rossetti Gualandi. In 97 anni di storia il «Cottolengo» ha accolto ed assistito più di 1800 uomini e donne, orfani di padri e madri, disabili fisici e psichici. «E mai - osserva l'attuale direttore don Benny Francis - i suoi ospiti hanno dovuto preparare per avere in tavola il pane quotidiano, semplicemente perché quel pane arrivava... dalla divina provvidenza». Dal 1986 nella Casa di via Mazzini, la provvidenza si manifesta anche per alcune decine di nullatenenti conosciuti agli operatori del centro di ascolto della Caritas e che qui si presentano per consumare un pasto caldo. «In queste settimane - osserva il direttore della Caritas don Emanuele Morelli - l'utenza della mensa di via Mazzini è pressoché triplicata. Abbiamo conosciuto volti nuovi, che mai si erano avvicinati ai nostri servizi prima del lockdown». Nella cucina del Cottolengo, a dare una mano alla cottolenghina suor Riccarda Gaslini, tra i quattro ed i sei giovani volontari (in molti casi studenti universitari) e anche un'altra religiosa, la madre generale delle suore Figlie di Nazareth Brigit Kinkaranthara. A questi, alla domenica, da alcune settimane si sono aggiunti anche diversi ristoratori pisani che da metà marzo hanno abbassato le saracinesche (o hanno limitato la loro attività alla sola preparazione del cibo di asporto) in attesa che il virus silente e temibile abbandoni la città. Ecco allora che - coordinati dal sindacato pubblici esercizi Fiepet di Confesercenti, presiedu-

I ristoratori della città toscana hanno dovuto abbassare le saracinesche, ma hanno subito risposto in modo corale alla domanda d'aiuto di tanti nuovi poveri

to da Massimo Rutinelli - sono stati in molti a mettersi in gioco. I primi a farlo, nel dì di Pasqua, Luca e Nicola Micheletti, della locanda «Sant'Agata», che hanno preparato un centinaio di porzioni di lasagne. Nelle settimane successive anche Antonio Veronese e i suoi più stretti collaboratori de «Il Turista» - un locale che sorge a due passi due da una deserta piazza dei Miracoli e che prima dell'isolamento era frequentatissimo - han cucinato lasagne a gogò. Raffaella De Summa, Massimo Rutinelli e Carmine Iovine del ristorante «Il Tegame» si sono messi ai fuochi per preparare ravioli di carne al ragù, senza ricorrere a carne di maiale perché tra gli utenti ci sono anche mol-

te persone di fede islamica. Nelle prossime domeniche Federico Benacquista dell'«Osteria Anita» cucinerà le pennette all'ortolana; Diana Gallo de «Il Quore ristorante de l'alba» e Robert Mozzachiodi de «L'Osteria da Bernardo» pro-

porranno le «loro» lasagne. A fine mese Antonio Veronese tornerà alla mensa dei poveri insieme a Gianfranco Scarpellini de «La Buca di San Ranieri». «Stiamo continuando a ricevere adesioni all'iniziativa - dice Massimo Rutinelli - e pensiamo di poter coprire questo servizio anche nelle settimane di giugno». «La chiusura forzata dei locali è stata devastante per tutti i ristoratori - osserva don Emanuele Morelli. Alcuni di loro mi confidavano di non sapere ancora se riaprire o meno, quando anche le normative lo consentivano. Ciononostante hanno fatto rete e hanno voluto farsi carico di chi, in questo momento, fa più fatica anche di loro. Un bel segno». E, nei giorni ordinari, prezioso è il rifornimento di pane e pasta, fornito gratuitamente dal vicino supermercato Conad. Al primo caldo preparato dai ristoratori fa seguito anche un secondo caldo, un contorno, frutta, dolce e una bottiglia d'acqua: consegnati in sacchetto, vengono consumati altrove, per evitare assembramenti.



Sopra: chef e ristoratori di Pisa insieme agli operatori della Caritas, con cui collaborano nelle mense per i poveri della città. Sotto: attività di lavoro in carcere



TRA CAMPANIA E CALABRIA

Chi sanifica gli ambienti, chi distribuisce i pasti: c'è umanità dietro le sbarre

ANTONIO AVERAIMO
Napoli

Saranno coinvolti anche alcuni detenuti nella sanificazione del carcere di Poggioreale. Per ora sono tre, si sono distinti per la buona condotta e sono stati formati opportunamente in un corso intensivo preparatorio. Ma nulla vieta che possano essere raggiunti da altri nel prossimo futuro. Non saranno da soli nella delicata opera richiesta dall'emergenza Covid-19. A guidare le operazioni più complesse ci saranno infatti i lavoratori delle ditte esterne specializzate, com'è avvenuto durante i mesi della pandemia. Tutto il resto, però, lo faranno loro, tre degli ospiti del penitenziario più so-

un calo negli ultimi mesi, dopo anni contrassegnati da percentuali altissime rispetto alla capienza originaria di 1.600 posti (fino a poco tempo fa si era al 40 per cento). Secondo le ultime cifre fornite dall'associazione Antigone, aggiornate al 30 aprile, la popolazione carceraria di Poggioreale è attestata a 1.779 unità. Se sommata anche alla qualità della detenzione, è comunque una situazione ai limiti del gestibile durante una delicatissima emergenza sanitaria com'è quella del Covid-19, che durante le prime settimane ha dato vita a notevoli disordini nel penitenziario napoletano. Nelle cui celle sono arrivate a essere ospitate persino dieci persone (e oltre, stando a quanto narrano i Garanti dei

A Poggioreale i detenuti impegnati per mettere in sicurezza le celle. A Rende, nel Cosentino, sono stati coinvolti in una rete solidale

detenuti, i cappellani e il mondo del volontariato locale). Situazione che preoccupa ancor più in vista di una stagione estiva sempre particolarmente delicata dal punto di vista

delle tensioni nelle carceri, quest'anno caratterizzata anche dall'emergenza coronavirus. Il recente calo del sovraffollamento tuttavia potrebbe far sperare per il futuro di Poggioreale. Intanto, nel carcere di Cosenza 22 detenuti iscritti all'istituto alberghiero prepareranno 600 pasti da distribuire alle famiglie disagiate, in sinergia con il Comune di Rende e l'associazione «La Terra di Piero». Il progetto, denominato «Cuciniamo», è stato promosso insieme alla direttrice dell'istituto di pena, Maria Luisa Mendicino. Le derrate alimentari sono state messe a disposizione dall'amministrazione comunale di Rende. «Ci stiamo muovendo sul fronte dell'assistenza in più direzioni - ha spiegato il sindaco Marcello Manna - Al di là dell'importanza di poter offrire un sostegno concreto ai nuclei familiari travolti dall'emergenza coronavirus, questo è anche un modo per lanciare un messaggio di speranza agli stessi detenuti, facendoli sentire parte attiva della nostra società».

LA RICERCA

Italiani e cibo durante la "quarantena" Meno sprechi e più qualità dei prodotti

Gli italiani e il cibo durante il lockdown: il lungo isolamento fra le mura di casa ha portato all'aumento dei generi alimentari in dispensa e generato il contenimento degli sprechi senza produrre un aumento di rifiuti. Sono i risultati del Rapporto #iorestoacasa 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher diffusi dalla campagna Spreco Zero all'alba della fase 2. L'indagine è stata condotta dal 29 aprile al 5 maggio su 1.200 soggetti secondo un campione statistico per sesso, età, macroarea di residenza, ampiezza del comune. «Il primo dato rilevante è legato allo spreco del cibo - spiega il fondatore della campagna, Andrea Segrè - perché in quarantena l'acquisto di generi alimentari è decisamente aumentato: 1 italiano su 3 ha fatto la spesa più frequentemente e sempre 1 italiano su 3 ha acquistato maggiore quantità di cibo rispetto al passato. Ma più ancora della quantità, cresce la qualità del cibo acquistato per il 34% degli italiani». Gli intervistati sembrano aver preferito allo stesso modo prodotti freschi e confezionati ed è stimata in 430 grammi la quantità del cibo sprecato ogni settimana. In particolare, in una sola giornata nulla finisce nella pattumiera per 6 italiani su 10 (61%). Buttati soprattutto verdura e frutta seguite da pasta e riso cotto, scatolame, carne e pane. In termini di quantità è soprattutto il pane a pesare con 40 grammi in media per porzione gettata, seguono i legumi (37), prodotti in scatola (34) e quindi frutta e verdura (32 e 31).

IL CASO

«Noi, operatori delle agenzie funebri, lasciati soli»

CHIARA PAZZAGLIA
Bologna

«È un pianto diverso, quello che accompagna le bare di chi è morto per il Covid-19. È un pianto di disperazione vera, che non trova consolazione. Non può trovarla nell'abbraccio degli amici, dei parenti, nemmeno nell'ultimo saluto al proprio caro: dopo la diagnosi, non è più permesso vederlo. I familiari non possono congedarsi. Ma questa è una cosa che dovrebbe essere concessa a tutti, perché è l'inizio dell'elaborazione del lutto. Senza l'ultimo saluto, resta solo la disperazione, senza rassegnazione». È un racconto straziante quello di Andrea, operatore funebre di un'azienda municipalizzata del nord Italia che, in questi mesi segnati dall'emergenza sanitaria, ha continuato a svolgere il proprio lavoro

Il racconto di Andrea: durissimo accompagnare tanti morti, senza poter dare neanche l'ultimo saluto. I sindacati: la prima richiesta? I tamponi

in una situazione inedita anche per chi, come lui, da vent'anni fa un mestiere che in pochi sono disposti a svolgere. «E dire che, nella mia carriera, ne ho visti tanti» prosegue Andrea. Eppure, durante questa pandemia, ogni morte è diversa, anche quando il Covid-19 non è la causa diretta. «Se è vero che i morti per il virus o per le sue complicazioni sono per lo più anziani, devo dire che ho visto andarsene anche diversi giovani, tra i 30 e i 50 anni», spiega. Un lavoro ad altissimo impatto emotivo quello di Andrea, che resiste perché sorretto da una grande fede. «Questo è un mestiere che si fa per necessità, ma è anche una vocazione. Pregio sempre il Signore che mi sostenga nell'accompagnare questi fratelli alla Dimora eterna e che l'incontro quotidiano con la morte non mi opprima», dice. Durante l'emergenza, la questione della composizione dei defunti, della loro cura igienica, della celebrazione delle esequie, della sepoltura è di-

ventata delicata non solo da un punto di vista morale, ma anche della sicurezza sul lavoro. «Gli operatori funebri e cimiteriali sono sottoposti ad un logoramento fisico, psicologico e ad un rischio biologico altissimo» spiega Massimo Meneghetti, segretario generale della Femca Cisl di Verona. «Il rischio affrontato è pari se non superiore a quello degli operatori sanitari, eppure non rientriamo in questa categoria, che ha il rispetto di tutti e benefici materiali, ai fini pensionistici ed Inail» spiega. «Come loro, ad esempio, abbiamo la reperibilità 24 ore su 24. Eppure, solo ora, dopo molte richieste, cominciamo a fare i tamponi. Ci sono prevenzioni di tipo culturale verso il nostro mestiere: si ignora che la manipolazione delle salme comporta rischi di contagio elevatissimi e che, spesso, non siamo nemmeno informati delle condizioni sanitarie del defunto. Al Governo chiediamo che il nostro lavoro sia finalmente valorizzato ed inserito nel novero di quelli gravosi e usuranti: l'emergenza da Covid-19 ha reso evidente che è un passo necessario» conclude Meneghetti.

L'INCHIESTA

Dentro il Paese reale, si moltiplicano situazioni di difficoltà e indigenza, a tutti i livelli. Eppure, nello stesso tempo, cresce specularmente la voglia di impegnarsi e reagire

Celebrazione delle Messe: stabilita la "capienza"

È stato reso noto ieri dal Dipartimento per la libertà civili e l'immigrazione del ministero dell'Interno il verbale del Comitato tecnico scientifico con cui è stato approvato il protocollo riguardante la graduale ripresa delle celebrazioni liturgiche con popolo, prevista il prossimo 18 maggio. Nel suo intervento, il Comitato chiarisce in particolare le questioni relative alla capienza massima consentita nelle chiese per chi volesse partecipare alle Messe, tenuto conto delle necessarie misure di sicurezza stabilite a livello governativo. Il Cts raccomanda che «per le cerimonie religiose da svolgere nei luoghi di culto chiusi, in relazione alla garanzia delle misure di distanziamento richieste e degli eventuali sistemi di aerazione disponibili, il numero massimo di persone non superi le 200 unità». Il Comitato tecnico scientifico si è poi espresso anche sulla possibilità, allo studio in diverse diocesi e parrocchie, di tenere Messe all'aperto nelle prossime settimane, grazie anche alla bella stagione. Su questo punto, le massime autorità sanitarie del Paese ritengono che «eventuali cerimonie religiose celebrate all'aperto, se organizzate e gestite in coerenza con le misure raccomandate, debbano prevedere la partecipazione massima di 1.000 persone». La lettera, firmata dal capo del Dipartimento Michele di Bari, è indirizzata al cardinale Gualtiero Bassetti, presidente della Cei, e ha come oggetto l'applicazione delle misure previste nel Dpcm del 26 aprile 2020.