

## La proposta di Coldiretti

# I piatti degli agriturismi per la Ronda della Carità

Consegnati alla Ronda della Carità i primi 160 piatti preparati dagli chef contadini degli agriturismi di Terranostra Verona. È questa l'iniziativa che ha preso l'avvio ieri sera, a pochi giorni dalla Pasqua, per offrire ai senza tetto un piatto di pasta cucinato con prodotti locali e di stagione. Con l'inizio dell'emergenza coronavirus sono aumentate le persone bisognose di aiuto e così anche il numero dei senza tetto che ricevono i pasti consegnati dai volontari della Ronda.

«L'emergenza oltre che sanitaria, sta diventando sempre più sociale, andando a colpire chi già viveva situazioni di difficoltà. I titolari degli agriturismi, pur in un momento molto difficile con le attività chiuse e l'azzeramento delle prenotazioni, si sono messi a disposizione della **collettività** per un'azione di solidarietà nei confronti di persone bisognose e in stato di disagio preparando a turno un piatto», precisa Stefano Chiavegato, presidente di Terranostra Verona, l'Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla **Coldiretti**, che aggiunge: «l'iniziativa proseguirà per il periodo dell'emergenza una volta alla settimana». Oltre ai



Stefano Chiavegato con mascherina

piatti, **Coldiretti** Verona ha consegnato ai volontari anche 30 kg di riso e 25 litri di olio. Il piatto consegnato l'altra sera è stato preparato dagli agriturismi Girelli Nello di Bussolengo e El Bacan di Sona. Secondo i dati della Ronda della Carità, è aumentato il numero dei senza tetto a cui consegnano i pasti alla sera. «Probabilmente chi riusciva prima dell'emergenza a trovare lavori saltuari e a comprare autonomamente il cibo, ora non è più in grado di farlo. - evidenzia Alberto Sperotto, vice presidente della Ronda della Carità - Siamo preoccupati, e la cosa ci crea non poche difficoltà nel reperimento delle materie prime e di quanto necessario nel servizio, del picco di senza tetto in questa periodo».

