

**GACETILLA DE PRENSA
FUNDACION PROA
JULIO, 2020**

--

Durante la pandemia **Fundación Proa**, más que nunca, sigue en contacto con su entorno, el Barrio de La Boca, con una nueva iniciativa solidaria.

Proporcionamos a CasaSan con 1500 comidas por semana.



--

Cuidamos el barrio en el que vivimos, porque entendemos que no somos un ente aislado, sino que la clave está en fortalecer la comunidad que nos rodea. En tiempos normales, dirigimos proyectos de comunidad, arte y educación orientados particularmente a las poblaciones en riesgo social porque concebimos la cultura y el arte como herramientas para el desarrollo integral de las personas. Pero llegó este contexto de alta sensibilidad y nos vimos desafiados a encontrar nuevas maneras de acercarnos a la gente.

La solución la encontramos en pleno barrio La Boca, en manos de la **fundación CasaSan**, un hogar que se dedica a dar hasta 30 talleres recreativos (break dance, DJ, danzas folklóricas, karate) para unos 500 jóvenes de la zona y hoy, esos mismos 500 o más, se acercan a la casa para poder comer. *“Los chicos empezaron a llamarme y a escribirme, me contaban que la estaban pasando mal, y dije tengo que hacer algo”* nos comentó **Mercedes Frassia**, fundadora del hogar.

Así nos pusimos a trabajar y comenzamos con la experiencia Café PROA. Sin dudar, nos propusimos cubrir tres días de la semana desde nuestra cocina. Comenzamos el desafío de diseñar una comida para 500 personas que se pudiera llevar a cabo en cocina, que fuera de

calidad, que pudiera transportarse fácilmente y que cumpliera en el proceso con todas las normas de sanidad.

Trabajamos a dos metros de distancia con viseras, máscara, pulverizamos todo antes de salir, contactamos nuevos proveedores, y hoy tenemos un equipo de seis personas totalmente aceitado, listo para actuar ante cualquier emergencia en la que podamos colaborar y preparados para un posible futuro en la nueva normalidad.

¿Nuestro menú? Lunes de tortilla de papa, zapallo, perejil, hecha con huevo y maicena para cubrir la cuota de proteína, hidrato y color. Miércoles dados de hígado, alto en hierro, braseado y condimentado con cebolla, curry, comino y caldo acompañado de arroz blanco. Y, por último, viernes de polenta grillada de harina de maíz Yin Yang acompañada con pan y salsa de tomate entero, trabajada en parte con carne picada, y parte con texturizado de soja y cebolla. Así garantizamos una comida nutritiva, caliente, y fácil de repartir.

Jorge D'Agostini, encargado de nuestro café, nos compartió que la experiencia está siendo muy positiva *“En la cocina están muy motivados por la oportunidad de hacer algo importante para ayudar y se vienen de distintas partes de la ciudad entusiasmados con el proyecto. Y a los vecinos del barrio les encanta la variedad de platos, los recibieron con gran aceptación”*

Para ser parte de este proyecto, podés contactarte con **Fundación CasaSan** en <http://www.casasan.org/> o al teléfono 1165510290.

--

Se agradece la difusión

Fundación PROA

Av. Pedro de Mendoza 1929
[C1169AAD] Buenos Aires
Argentina
www.proa.org
info@proa.org

Prensa

María Sureda
Sofía Mele
Esmeralda Avellaneda
prensa@proa.org
15 5 0978011

