



La Locanda del Cuore

Un prete gestisce
un promettente locale.
È don Emilio Lonzi, 50 anni,
parroco di tre chiese a Pescara

Se io, prete, sono diventato imprenditore, non è stato certo per fare soldi, ma per dare aiuto a chi purtroppo non ha nulla e nonostante i sacrifici fatica ad arrivare a fine mese. Con la crisi, infatti, aumentavano le persone che venivano in parrocchia a chiedermi un aiuto economico, ma più che pagare la bolletta del gas e dell'energia elettrica o consegnare un pacco viveri non potevo certo fare "miracoli". A questo punto, stimolato anche dagli insegnamenti di papa Francesco (i poveri, quanti sono pressati dai

bisogni materiali, vanno aiutati in maniera concreta perché il messaggio evangelico venga accolto da loro), ho pensato a qualche sistema semplice per creare dei posti di lavoro. E lo scorso autunno, insieme al mio grande amico toscano Paolo Giorgetti, è nata l'idea della "Locanda del Cuore". A Paolo il lavoro non mancava certo, ma la sua fede e la sua sensibilità verso gli ultimi hanno preso il sopravvento: senza esitare si è licenziato da un posto prestigioso (era chef di un rinomato albergo a quattro stelle) per imbarcarsi nel nuovo progetto. Così, abbiamo fondato una società e acquistato a un prezzo accessibile, vicino Porta Nuova, l'antica bottega di un mio parrocchiano in serie difficoltà. Ero sicuro che aiutando lui, avrei aiutato anche altri. Devo anche ammettere che non abbiamo incontrato molti problemi burocratici: seguendo un normale iter, tutto è filato liscio

fino all'inaugurazione del locale, che ha circa 50 posti a sedere ed è tutto rivestito in legno, con un grande camino in pietra e le volte a cielo di carrozza. Grazie alla "Locanda del Cuore" siamo riusciti ad assumere tre persone: Andrea, disoccupato, con alle spalle periodi di sconcerto a causa delle sue vicende familiari, ora s'impegna moltissimo come aiuto cuoco; una cameriera professionista per la conduzione della sala e un altro validissimo aiuto per la pulizia e in cucina. Con gli utili, oltre a pagare i loro stipendi, possiamo sostenere progetti concreti che hanno un inizio e una fine e avviarne altri per aiutare chi ha perso la speranza in un futuro migliore. Per esempio, pur essendo ancora agli inizi, abbiamo potuto pagare il passaggio di proprietà per una autovettura che una famiglia poverissima aveva ricevuto in dono, e acquistare un elettrodomestico indispensabile per un'altra che non poteva permetterselo: piccoli segni per mantenere fede alla parola data a noi stessi e a Dio, per il fine autentico di questa attività. Presto contiamo di coinvolgere altre persone bisognose. Ho comunque dovuto constatare che non è semplice aiutare chi cerca un lavoro: un impegno costante, che comporta sacrificio, talvolta può allontanare qualcuno, come mi è già accaduto. Ma non demordo, ricordando un'espressione un po' forte di san Vincenzo de' Paoli: «Occorre tanto amore e



L'interno del locale pescarese. A fronte: don Emilio con lo chef Paolo Giorgetti e i collaboratori.

ancora tanto amore affinché i poveri riescano a perdonarci il bene che stiamo facendo loro».

I piatti preparati da Paolo sono eccellenti, a detta di molti. Gustosi e semplici, fondono la tradizione toscana e la cucina abruzzese: si va dagli antipasti a base di tortini di ricotta, polenta, ai primi a scelta fra chitarra all'agnello, gnocchi al sugo, ravioli ai funghi porcini, ai secondi come arista farcita con contorno di erbe o una

tagliata. Confidiamo soprattutto nella qualità, scegliendo prodotti del territorio. Naturalmente anche i prezzi cerchiamo di mantenerli contenuti.

Essendo parroco di tre chiese – Cuore Immacolato di Maria, Santa Caterina da Siena e Gesù Maestro –, ho le giornate davvero piene, ma nel tempo libero non perdo occasione per accogliere i clienti alla “Locanda”, girare per i tavoli scambiando qualche parola e, in caso di necessità, dare anche una mano in cucina o a servire!

I principi ai quali ci ispiriamo? Quelli dell'Economia di Comunione e della spiritualità dei Focolari, per i quali ci impegniamo a vivere l'uno per l'altro affinché Cristo sia spiritualmente presente tra noi, a vantaggio dei clienti. I quali ignorano tutto questo, ma sono attratti dal clima “diverso” che qui percepiscono. Mi si allarga il cuore quando qualcuno di loro mi dice che «qui si respira aria di casa», apprezza i cibi e nello stesso tempo, consapevole delle nostre finalità, è contento di aiutare il prossimo. Credo che non ci sia niente di più bello che rendere felici gli altri, e alle volte basta davvero poco!

Non a caso, sulla prima pagina del menù, compare questa frase: «In quello che facciamo ci mettiamo il cuore»... e si può star certi che in questa Locanda se ne troverà in abbondanza. ■

IL VANGELO DEL GIORNO

Lecture - Commenti spirituali
Note esegetiche - Esperienze - Testimoni



Abbonamento annuale 24 euro
(22 euro se si è abbonati alla rivista Città Nuova)
È disponibile anche in libreria 1 copia 2 euro



CONTATTACI

abbonamenti@cittanuova.it
www.cittanuova.it
06.96522.200/201