



28/3/2012 - Filipinas - Cocina italiana para financiar proyectos sociales

(ANS – Davao City) – Para ayudar a los jóvenes en dificultad frecuentemente es necesario encontrar soluciones creativas e inesperadas. Este es el caso del padre Franco Uras, misionero italiano en Filipinas, que para ayudar a los jóvenes más necesitados de Lumad comenzó a producir especialidades culinarias.

A 90 km del centro de Davao se encuentra un bar-emporio que ofrece una gran variedad de productos gastronómicos hechos en casa y realizados sólo con ingredientes naturales. Lo administra el padre Franco Uras, salesiano sacerdote de 68 años de edad, quien inició esta actividad para recoger fondos para los niños y jóvenes más necesitados.

Entre los productos en venta existen jugos y condimentos de la tradición italiana - pesto genovés, salsas con champiñones, con hierbas, con atún – enriquecidos con el uso de hierbas y aromas locales. El padre Uras, además, se especializó en producción de vinos y en la elaboración de varias tipologías de pizza y eso, que nació como hobby, ahora se ha convertido en una verdadera actividad. “Poseo algunas hierbas que otros no tienen y tengo una formula personal, que es mi secreto”.

Con el padre Uras colabora en el proyecto, que está abierto de las 6 de la mañana a las 7 de la noche, su amigo médico Wolfgang Csato, alemán, Presidente de la Asociación Europea para el tratamiento del dolor: “Como al padre Uras, también a mí me gusta cocinar. Y ayudo al padre Uras que a su vez ayuda a los muchachos”, afirma.

A través de los fondos recogidos con esta actividad el padre Uras iniciará un servicio de acogida y alimentación para los niños más necesitados de una escuela elemental. El inicio la oferta es solo parcial: “Ofreceremos dos meriendas y el almuerzo. Después los niños volverán a casa en la tarde”, reporta el padre Uras. Pero si la colecta de fondos va bien, después de un año a los niños se les ofrecerá un servicio de alimentación completa.

Para sostener todas estas actividades las iniciativas del padre Uras se multiplican: una cena de beneficencia fue organizada el pasado 22 de marzo y otras están en programa para el futuro. Son bienvenidas, además, las donaciones en especie, como arroz, maíz, frijoles. Pez, alimentos en caja: y de productos, como el kit para higiene personal (cepillo, crema dental y jabón), vestidos, accesorios de mesas de juego.