



COMUNICATO STAMPA

## **Natale solidale Atitech, pasti caldi per le feste alle famiglie del territorio Gianni Lettieri: “Lavoriamo per ampliare il progetto”**

Napoli, 10 gennaio 2024 – “Non è elemosina ma solidarietà. Chi fa impresa ha la responsabilità solidale di curare il territorio in cui opera e noi, con la quarta edizione del Natale solidale di Atitech, abbiamo provato a rendere queste festività più serene per tante famiglie di Napoli e della sua provincia che sono state travolte dalla crisi economica, dalla pandemia e dalle tante emergenze che attanagliano la nostra città. Il mio obiettivo, però, resta quello di aprire un ristorante solidale nel cuore di Napoli dove accogliere le famiglie in difficoltà che, al costo simbolico di 1 euro a persona, possono pranzare; un posto dove sia possibile anche ricollocare lavorativamente chi ha delle competenze, dove la domanda e l’offerta si incontrano e un lavoratore possa avere la possibilità di essere inserito nuovamente nel mondo del lavoro”. **Gianni Lettieri**, presidente di **Atitech**, la più grande azienda di manutenzione aeronautica presente sul mercato Emea (Europa-Medio Oriente-Africa) con quartier generale a Capodichino (Na), commenta così l’edizione appena conclusa del Natale solidale. Pasti caldi al giorno, pranzo e cena, per 100 famiglie lungo quattro settimane, dal 16 dicembre al 7 gennaio. Una rete di solidarietà che ha visto la partecipazione dei volontari dell’associazione *Larsec*, che ha coordinato le operazioni di distribuzione, e ai fornelli i dipendenti della cooperativa *Klarc*, nata nell’ambito della famiglia vincenziana (San Vincenzo de’ Paoli) con già importanti iniziative sociali al suo attivo al rione Sanità, nel cuore della città antica.

Pizza con le scarole e struffoli per onorare la tradizione natalizia. Pasta e ceci, riso e fagioli, cannelloni e baccalà fritto con friarielli per sentirsi davvero in festa all’ombra del Vesuvio. Piatti iconici e saporiti, con materie prime scelte e arrivati sulle tavole delle famiglie di Secondigliano, Miano, Casoria ed Afragola ancora fumanti, grazie all’innovativo metodo di termosigillatura messo in campo quest’anno.

“I feedback provenienti dalle famiglie sono stati tutti positivi”, spiega ancora Lettieri. “Il menu – composto da primo, secondo, contorno e pane – ogni giorno è stato diverso e vario. Atitech ha messo a disposizione i propri locali mensa come centro per raccogliere i pasti e distribuirli ai destinatari ma bisogna dire che i volontari sono stati la vera forza di quest’iniziativa e lo saranno ancora di più se, come mi auguro, l’esperienza del Ristorante solidale nei prossimi mesi prenderà vita. Io ci sono, sono certo che il Comune di Napoli e le altre istituzioni locali vogliono fare la propria parte nell’interesse esclusivo della città”.

Per informazioni alla stampa: [comunicazione@atitech.it](mailto:comunicazione@atitech.it)