

Jueves 30 de octubre de 2008

Belgrano

LA NACION/Página 5

SOLIDARIDAD

Corazones abiertos y oídos atentos

El Pobre de Asís ofrece asistencia médica y psicológica a los más necesitados, y brinda raciones diarias de comida a hombres y mujeres

De repente, todo lo que tenían se hizo cenizas. En minutos la silla que alquilaban en el barrio de Tunas, de Tigre, se prendió fuego con todas sus pertenencias.

Luis y Carmen Vidal, ambos de 36 años y estudiantes de la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires (UBA), se quedaron en la calle. Corría mayo de 2008.

Por suerte, no estaban en la casa que alquilaban al propietario, que no lo era y al que nunca más volvieron a ver. En realidad, se trataba de tierras fiscales, usurpadas y subalquiladas. Y era tiempo de dejarlas... la calle esperaba a Luis, chef y ex estudiante de la escuela del Gato Dumas, y a Carmen, enfermera y profesora de nivel inicial de japonés.

Encontraron techo en el hospital Pirovano, más exactamente en el pasillo de la sala de espera del cuarto de rayos X. Y la Fundación El Pobre de Asís asistió de muchas maneras.

Como hizo con los Vidal, El Pobre de Asís se encarga de honrar su nombre por medio de la asistencia a muchas personas que de un día para otro quedan en la calle o que atraviesan una situación crónica de abandono. Y lo hace con un Hogar de Día, que ofrece tres comidas, duchas y lavadero.

También tiene talleres de capacitación, computación, asistencia médica y ayuda psicológica, entre otros servicios gratuitos. El objetivo: abrazar a los que sufren y darles la oportunidad de salir adelante.

Con fuertes raíces en Belgrano, sede en Rómulo Naón 3200 (4547-0230/4541-3192), y en la Villa 31, la fundación cumplió 10 años es-



AYUDA: va más allá de un plato; comprende al ser en su conjunto

ANDREA KNIGHT

te mes. Y lo festejó de la mejor forma, asistiendo cada vez a más personas.

"Damos 5000 raciones de comida y más de 60 consultas médicas al mes", enumera el presidente de la fundación, Rubén Aldo Linera. Durante una visita de LA NACION, más de 120 personas comían su porción de polenta con salsa en el comedor, a cargo de voluntarios y trabajadoras sociales, que hacen su labor de hormiga atendiendo los problemas de cada persona.

Con no pocas necesidades llegó, en marzo último, Lorena Mallorca, de 29 años. Vivía a la intemperie en la estación Coghlan, con sus cuatro hijos. No era problema que no supiera leer ni escribir, ya que su hija mayor, Fernanda, de

11 años, la ayudaba. El problema es que después de su separación se había quedado sin casa ni comida y los chicos no concurrían a la escuela.

"Yo no tenía nada cuando ingresé. Pero me costaba venir, ya que me llevó un tiempo adaptarme al lugar, a las personas", cuenta Lorena.

En pocos meses la ayudaron a encontrar techo, una escuela, y a tramitar el DNI para sus hijos, entre otras cosas. Pero no terminó ahí. Hasta novio consiguió gracias a la institución. Hace seis meses conoció a Daniel, que dejó de ir al comedor porque consiguió trabajo. "Estoy muy contenta. Pensamos en vivir juntos", dice Lorena con una sonrisa.

A Ernesto Santana, de 52 años, se lo ve feliz con su trabajo. Es el chef social, así lo llaman. Está encargado de las comidas y de manejar los menús. La cocina es su hábitat natural. Siempre lo fue. Pese a que vivió más de un año en la calle, en la puerta de la Iglesia Metodista, Sucer y Cramer, donde no había hornallas.

"Yo trabajaba en el restaurante El Faro, de Lavalle. Pero en 1998 cerró. Como tenía unos ahorros, tomé unos meses de descanso. Cuando quise volver a trabajar, no conseguí nada. Me quedé sin plata y tuve que dejar el departamento que alquilaba. Creo que es lo que le pasa al 60 por ciento de la gente que está en la calle", explica Santana.

Por eso empezó a concurrir al comedor de la fundación, en su antigua sede de Juramento. Un día faltó el cocinero titular y le preguntaron si se animaba a tomar la sartén por el mango. No lo dudó. Y de ahí en más, desde hace ocho años, quedó como el gran responsable de la cocina y entonces cobra un sueldo, lo que le permite alquilar un pequeño departamento.

"Estar en la calle es horrible. Es deprimente. Yo entiendo a los que están acá. El problema es que muchos son adictos al alcohol o a las drogas, y eso hace más difícil que puedan salir de la calle. Pero si yo pude, los demás también pueden", afirma el cocinero, que ahora forma parte del equipo permanente, al igual que los 15 profesionales empleados y los voluntarios permanentes.

Pero la fundación cree y la necesidad de ayuda también. Según cuenta el director fundador de El Pobre de Asís, Víctor Russo, el mes próximo se inaugurará allí un hogar de tránsito para discapacitados.

Una manera de atender cada vez a más gente. A los que ya bajaron los brazos, a los crónicos y a los que quieren salir de las profundidades.

Como los Vidal, que quieren seguir peleando. Se quedaron sin casa, sin pertenencias, pero no quieren cerrar sus libros: "Nos vamos a quedar. Tenemos que terminar nuestra carrera universitaria sea como sea", dice Luis, que no deja de sonreír en ningún momento. Como lo hacía el Santo de Asís frente a las dificultades.

Julián María Iturrería