

Catequistas alimentan a 300 personas por día con olla popular



La capilla San Antonio de Padua de Isla Bogado, Luque. Allí preparan 300 platos al día y muchas personas acuden a retirar la comida, tomando la precaución del distanciamiento social.

Hace 3 semanas que empezaron con la olla popular para dar de comer a unas 300 personas por día, comenzó diciendo Lorena Morales, catequista de la referida capilla.

Los organizadores apelan a la colaboración de la gente para poder seguir con esta noble causa.

Con la ayuda de guapas cocineras elaboran sabrosas comidas

como guiso de arroz, guiso de fideo, tallarin, poroto, locro, borí borí entre otros esquicitos platos que luego comparten con los vecinos más necesitados.



El trabajo es intenso para llevar adelante la olla popular. La solidaridad es el pilar de los integrantes de la capilla.

La catequista explicó que se organizan por grupo para cocinar en la olla popular que se realiza de lunes a viernes, a partir de las 11:00. En el patio de la capilla colocan sillas con la distancia recomendada para evitar la aglomeración mientras aguardan la comida.

Además los alimentos son manipulados con los equipos de protección como guantes y mascarillas.

Dijo todo surgió por iniciativa de un grupo de catequistas, pidiendo donaciones a los comerciantes de la zona para empezar así la olla popular.



Las guapas cocineras trabajando incansablemente para llevar el plato de comida al próximo.

Luego recibieron el apoyo de la Arquidiócesis, a través del Santuario Virgen del Rosario, permitiendo llegar a 300 platos por día.

“Necesitamos de igual manera la colaboración de la gente para poder seguir haciendo nuestra olla popular en nuestra capilla”, dijo Lorena Morales.

La capilla San Antonio de Padua, de Isla Bogado, Luque, está ubicada sobre la calle Campo Vía, frente mismo a la Facultad

de Ingeniería IPT.