



Periferia modello comunità

Baranzate, nella parrocchia di Sant'Arialdo la posa della prima pietra dello «Spazio InOltre»
Dalla sartoria sociale all'emporio solidale, così un ex capannone diventa luogo di inclusione

LORENZO ROSOLI
Baranzate (Milano)

La pietra scartata è diventata testata d'angolo. Accade a Baranzate, estrema periferia nord ovest di Milano, Comune multietnico per eccellenza, il secondo d'Italia per concentrazione di stranieri residenti: oltre quattromila, appartenenti a 76 nazionalità, il 33% della popolazione che qui conta 12mila abitanti. Ebbene: è pietra scartata il vecchio capannone dismesso da anni che sorge a fianco dell'oratorio della parrocchia di Sant'Arialdo, che dall'aprile scorso è cantiere e che, dalla primavera 2020, col nome di «Spazio InOltre», conclusa la ristrutturazione, potrà ospitare le attività di accoglienza e inclusione svolte dal 2010 nel quartiere Gorizia dall'associazione La Rotonda.

È pietra scartata il sasso murato in una parete del capannone, tratto dalle rovine del Comune marchigiano di Pieve Torina, devastato dal sisma del 2016, e donato quale simbolo di amicizia e rinascita, quale «prima pietra» di una storia nuova. E sono pietre scartate - come spesso le stigmatizza la società d'oggi, avvelenata da quella «cultura dello scarto» denunciata da papa Francesco - le persone e le famiglie fragili che nell'abbraccio della comunità di Sant'Arialdo, avamposto dell'ambrosiana «Chiesa dalle genti», trovano un luogo di integrazione, rigenerazione. Amicizia. Ecclesiale e civica. Un luogo dove diventare pietre vive, insieme. Tutti. Senza preclusioni di fede, lingua, cultura. Benvenuti in via Fiume 2 dove sorge l'ex capannone industriale - 1.415 metri quadrati di superficie coperta, 760 scoperti - acquisito da La Rotonda grazie a una donazione personale di Diana Bracco - che a questo progetto ha destinato un milione di euro - e che si appresta a diventare luogo di rigenerazione sociale nel segno dell'accoglienza, della solidarietà, della multiculturalità. E del Vangelo. Un luogo - grazie alla Fondazione InOltre, costituita nel febbraio 2019 da La Rotonda e dalla Fondazione Bracco col contributo di Fondazione Sacra Famiglia e parrocchia di Sant'Arialdo - dove rinnovare «la vocazione di Baranzate all'accoglienza» e «coniugare spirito pastorale e spirito imprenditoriale», ha detto don Paolo Stefano, il parroco di Sant'Arialdo, ieri alla cerimonia di posa della prima pietra di «Spazio InOltre». Nel capannone - hanno spiegato Samantha Lentini, presidente de La Rotonda, e l'architetto Anna Frey -



A sinistra: la posa della prima pietra dello «Spazio InOltre» di Baranzate. Proviene dalle macerie del Comune marchigiano di Pieve Torina, raso al suolo dal terremoto del 2016. A destra: la cerimonia nel capannone dismesso di via Fiume 2. Sotto: ecco come diventerà l'interno della struttura



avranno casa le attività già svolte da anni dall'associazione, a partire dalla sartoria sociale «Fiori all'Occhiello», che apre a donne immigrate chance di inclusione tramite il lavoro, e dall'emporio solidale, dove si offrono sostegno alimentare e beni primari a famiglie in difficoltà, e che nel nuovo spazio potrà crescere fino a diventare «supermarket solidale». Ma vi saranno anche spazi per nuove iniziative: una sala polifunzionale da cento posti per promuovere cultura, educazione, aggregazione, e un «corner» dove avviare una farmacia orientata ai bisogni di bambini e mamme, che si intende aprire alle necessità del decanato. La farmacia nascerà con l'aiuto della Fondazione Rava. Ed è, questa, solo uno dei partner del progetto

«InOltre-In quartiere Oltre i margini» che annovera, fra i sostenitori, Fondazione Cariplo, Opera San Francesco (il cui presidente, padre Maurizio Annoni, morto lo scorso aprile, è stato ricordato ieri, nella festa di San Francesco d'Assisi) e la

Alla cerimonia il parroco don Paolo Stefano e Diana Bracco, che con una sua donazione ha permesso all'associazione La Rotonda di acquisire la struttura

Fondazione Tredicimarzo di Paolo Barilla (interventivo personalmente alla posa della prima pietra). Hanno dato il loro contributo anche Boston Consulting Group e Mapei - con Diana Bracco a dedicare un pensiero riconoscente a Giorgio Squinzi, appena scomparso. Tutto questo mostra come «il be-

ne è possibile, ed è attrattivo», ha sottolineato don Vincenzo Barbante, presidente della Fondazione Don Gnocchi, chiamato a presiedere la Fondazione InOltre.

Testimone privilegiata di questo dinamismo d'attrazione è certamente Diana Bracco, presidente della Fondazione Bracco, attiva dal 2016 nel quartiere Gorizia assieme a La Rotonda con iniziative orientate all'inclusione attraverso il lavoro (com'è la sartoria sociale), la lotta alla povertà educativa, la salute di donne e bambini. «Mi ha fatto molto piacere aiutare don Paolo

e la sua associazione perché Baranzate sta diventando un modello per tante periferie», ha riconosciuto Bracco. Hanno preso la parola anche i sindaci di Baranzate, Luca Elia, e di Pieve Torina, Alessandro Gentilucci, e padre Giovanni Amisano a nome dell'Osf. Fra il pubblico Corrado Passera, banchiere, ex ministro, amico di don Stefano. Monsignor Luca Bressan, vicario episcopale per la Cultura, ha dato voce all'appoggio convinto e ammirato dell'arcivescovo di Milano, Mario Delpini, a questa esperienza che esprime tratti caratteristici della Chiesa ambrosiana come «la capacità di incarnazione, di essere Chiesa tra la gente» e la vocazione a «seminare futuro e speranza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I cuochi del risotto solidale / Fotogramma

OPERA SAN FRANCESCO

Cinque super chef celebrano 60 anni di solidarietà

GIOVANNA SCIACCHITANO

Il risotto dello chef per aiutare chi ha bisogno di una mano per ripartire. Questo l'invito aperto a tutti da parte dell'Opera San Francesco (Osf) che compie 60 anni e celebra la ricorrenza con "Grandi cuochi per Opera", evento nato dieci anni fa, ospitato questa volta in via Luca Beltrami, di fronte a largo Cairoli e che durerà fino a domani sera. Cinque cuochi dell'associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Cesare Battisti, Andrea Berton, Pietro Lee-mann, Davide Oldani e Andrea Ribaldone preparano a turno questo piatto tipico della tradizione meneghina, che rappresenta anche un ponte fra tante culture. Chi vuole gustare il risotto a fronte di una donazione libera che garantirà un pasto completo a pranzo e a cena a un ospite delle mense di Osf, in corso Concordia e piazza Velasquez.

«Era il 20 dicembre 1959 quando fra Cecilio, un frate anziano che era il portinaio, ha inaugurato la mensa con l'industriale farmaceutico Emilio Grignani - racconta fra Marcello Longhi, presidente di Osf -. A quell'epoca aveva 150 persone a tavola, oggi ce ne sono circa 2.300. Da allora Milano ci supporta e sopporta, con i 100mila benefattori e i vicini di casa di corso Concordia. Credo che per chi lo assaggerà il risotto sarà più buono pensando che donerà vita buona». L'assessore alle Politiche Sociali del Comune, Gabriele Rabaioni, ha portato il saluto e le parole del sindaco Sala: «Ci sono molte ragioni per essere orgogliosi di Milano, tra queste l'Opera San Francesco che porta a tavola chi una tavola non ce l'ha. Mi auguro che questa impresa del bene possa crescere anche grazie ai milanesi e ai turisti che mangeranno un risotto d'autore».

A inaugurare l'iniziativa Davide Oldani, che nel suo D'O a Cornaredo sviluppa la cucina "pop", con il classico riso alla milanese e allo zafferano, senza soffritto, presentato in occasione di Expo, che sarà proposto anche per la cena di domenica. Battisti, patron del Ratanà di Milano e segretario generale dell'associazione, per cena ha preparato un risotto al pomodoro con crumble di basilico e grana padano. Mentre oggi a pranzo Pietro Lee-mann, maestro della cucina vegetariana nel suo Joia, firma "L'ombelico del mondo" (risotto di zucca e porri con un pesto di sedano verde). Per stasera ci sarà il risotto alla Nino Bergese di Andrea Ribaldone dell'Osteria Arborina di La Mora (Cuneo) con Grana Padano e fondi di vitello e domenica a pranzo il risotto al Grana Padano e salsa al vino rosso di Andrea Berton, chef dell'omonimo ristorante.

L'evento è organizzato in collaborazione con il Comune, l'associazione italiana Ambasciatori del Gusto e Identità Golose, con il patrocinio della Confcommercio di Milano. Sponsor: Am-sa, Bennati, Consorzio Tutela Grana Padano, Pellegrini, Pregis e Riso Scotti. Solo nell'ultimo anno Osf ha distribuito 712.300 pasti, 57.520 ingressi alle docce, 9.130 cambi d'abito e 36.300 visite mediche. Oggi e domani si può mangiare e bere un bicchiere, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 21.30. Per evitare sprechi Osf collabora con Siticibo, il progetto di Banco Alimentare, che ritirerà e ridistribuirà eventuali eccedenze per destinarle ad altre attività caritative. Tutto è pronto per servire 5mila pasti, un bel modo per conoscere e sostenere quella che fra Marcello chiama "espressione della compassione intelligente di Milano". Per saperne di più si può visitare il sito: www.operasanfrancesco.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I 19ENNI CONSEGNA LA «REGOLA DI VITA»

Stasera la «Reddito Symboli» I giovani in Duomo con Delpini

Anticamente i catecumeni, dopo aver ricevuto il testo del Credo, simbolo della fede cristiana, si impegnavano a impararlo a memoria e a restituirlo (Reddito) recitandolo durante la veglia pasquale. Prendendo spunto da questo antico rito, stasera alle 20,45 in Duomo (diretta su Chiesa Tv, canale 195 del digitale terrestre, Telepace e www.chiesadimilano.it, differita alle 22 su Radio Mater) i 19enni della diocesi di Milano renderanno grazie al Signore per il loro cammino di fede, durante la Reddito Symboli, consegnando la loro «Regola di vita» nelle mani dell'arcivescovo Mario Delpini. La «Regola di vita» rappresenta un atto di affidamento della propria libertà nelle mani di Dio. Per un 19enne questo rito diventa l'occasione preziosa per coltivare la relazione con il Signore nella preghiera, manifestando il preciso desiderio di continuare questo itinerario formativo all'interno del gruppo giovanile della propria comunità. Quest'anno la Reddito Symboli è stata ideata e organizzata da alcuni giovani della Zona pastorale IV (Rho) in collaborazione con il Servizio diocesano per i giovani e l'università e l'Ufficio diocesano per la pastorale missionaria.

INIZIATIVA DI SOLIDARIETÀ PROMOSSA DAL CELIM PER IL PROSSIMO 25 OTTOBRE

Cena «InGalera» per i detenuti dello Zambia

ENRICO LENZI

Entrare in carcere per sostenere progetti in favore dei detenuti in Zambia. È la proposta che lancia il Celim (Centro laici italiani per le missioni), una organizzazione non governativa nata nel 1954. L'appuntamento è per il prossimo 25 ottobre, ma la particolarità del luogo in cui avverrà richiede una preparazione più lunga. Infatti la cena promossa dal Celim si svolgerà nel carcere di Bollate nel ristorante «InGalera», che è proprio all'interno della struttura carceraria e nel quale lavorano gli stessi detenuti guidati da uno chef e da un maître professionista. E sempre al mondo carcerario si ri-

volge il progetto che il Celim vuole finanziare con questa serata al ristorante «InGalera». Lo sguardo è rivolto alle case circondariali nello Zambia, in particolare alla condizione delle donne detenute che hanno con loro bambini fino ai cinque anni. E se in Italia la situazione delle detenute con figli è spesso critica, nello Zambia si raggiungono scenari inimmaginabili. Proprio per questo il Celim con il suo progetto cerca di fornire attrezzature e medicinali per queste donne africane organizzando corsi di primo soccorso per il personale e per i detenuti. Così anche l'organizzazione di corsi di educazione nutrizionale per le donne incinte in cella. Anche corsi di alfabetizzazione e di formazione pro-

fessionale rientrano in questi progetti rivolti ai detenuti nello Zambia, dove il sovraffollamento, denuncia il Celim, «raggiunge livelli incredibili: nello spazio nel quale dovrebbero vivere ottomila detenute ne sono ammassati 25mila». Inoltre «mancano i servizi medici e le medicine scarseggiano». Dunque proprio da una realtà di riscatto - come vuole essere il ristorante nel carcere di Bollate - vuole partire un progetto di aiuto a contesti simili (il carcere) in condizioni, però, decisamente peggiori. Ecco allora l'appuntamento del 25 ottobre, di cui si possono chiedere maggiori informazioni al sito www.celim.it o all'indirizzo di posta elettronica info@celim.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA