

# Laureati in Congo ora fanno esperienze a Milano

DI LUISA BOVE

Dal Congo a Milano per specializzarsi in informatica e giurisprudenza. Sacré, Merville, Cornelle e Antoine sono quattro laureati che vivono al Foyer Saint Paul di Kinshasa facendo vita comune, studiando e costruendosi un futuro. Avviato dal Coe (Centro orientamento educativo) di Barzio nel 2009, il Foyer è un centro di formazione cristiana per giovani universitari aperto 365 giorni all'anno perché non tutti hanno una famiglia e se tornano a casa è solo per brevi vacanze. I primi 5 o 6 ospiti sono arrivati dalla capitale e dal villaggio Rungu, ora sono più di 80, comprese 15 ragazze, che giungono anche dalle missioni lontane 3 mila chilometri. Lo scopo è di offrire a ciascuno di loro una formazione umana, spirituale e professionale per garantire alla società congolese persone qualificate e laici impegnati nella Chiesa.

Dopo la prima fase di accoglienza e la laurea in agraria, informatica, amministrazione, filosofia, giurisprudenza, veterinaria, medicina... si apre per alcuni giovani l'opportunità di vivere un'esperienza nuova in Italia in vista del loro futuro lavoro. Grazie alla collaborazione dell'Istituto Auxologico di Milano, che ha messo a disposizione un appartamento in comodato in via Altamura, tra aprile e maggio i quattro giovani congolese sono arrivati in città pronti a fare esperienza sul campo e ad approfondire le loro conoscenze. Al mattino sono impegnati nella formazione e al pomeriggio tornano sui libri: la loro giornata è scandita come al Foyer con la preghiera, la cena insieme, momenti di condivisione e riflessione. Sacré (26 anni) e Merville (28 anni) sono di Kinshasa e hanno studiato informatica. «Ora stiamo imparando un nuovo programma per implementare l'ospedale, perché da noi la gestione è ancora tutta manuale», spiegano. Lo scopo è quello di tornare a casa in grado di gestire l'anagrafica dei pazienti, l'attività degli ambulatori con appuntamenti e visite, ma anche tutta la parte amministrativa. Grazie alla collaborazione con Dedalus, il Gruppo industriale leader internazionale nel software sanitario, presto saranno autonomi e capaci di insegnare l'uso del programma ad altri giovani.

Anche Antoine (28 anni), originario del Congo centrale, ha studiato informatica, ma a Milano sta frequentando il centro per l'udito «Ascolta e vivi» specializzando in particolare nelle prove attive per i bambini, che spesso vivono nell'emarginazione e nella solitudine rispetto ai loro coetanei, perché la sordità isola dal mondo circostante. Il più giovane della piccola comunità congolese a Milano è Cornelle (24 anni), laureatosi in giurisprudenza, ora frequenta un master in Cattolica, con gran-

de soddisfazione sua e dei docenti. «Il Foyer punta ad avere figure qualificate nella professione e io ho avuto l'opportunità di venire in Italia per questo. Frequento un master in consulenza del lavoro e direzione del personale, perché avevo fatto la tesi in diritto del lavoro e risorse umane». Il master era iniziato a ottobre e Cornelle era arrivato un mese dopo, ma fra pochi giorni affronterà gli esami. «Questa esperienza è importante - continua - qui il sistema è diverso, ma le materie che ho studiato sono un valore aggiunto per la mia formazione. Il mercato del lavoro da noi è in crisi, ma se vogliamo cambiare le cose dobbiamo acquisire nuove competenze. Tornando in Congo per me l'ideale sarebbe lavorare in uno studio legale di avvocati oppure in un'azienda nel settore giuridico per l'applicazione adeguata delle leggi. Non ardo difficoltà a trovare lavoro perché questa esperienza è una ricchezza in più che potrò offrire».



Cornelle, Sacré e Merville cresciuti al Foyer del Coe

Nato in occasione di Expo, a distanza di tre anni, la mensa di piazza Greco continua a vivere offrendo ogni anno 100 tonnellate di cibo recuperate come eccedenza alimentare. Distribuiti finora 50 mila pasti a 800 persone

# Refettorio ambrosiano, volano di solidarietà

DI FRANCESCO CHIAVARI

Circa 50 mila pasti serviti a persone in difficoltà, 100 tonnellate di cibo salvato dalla scarto, centinaia di incontri, dibattiti, serate. Sono i numeri che può vantare il Refettorio ambrosiano che in questi giorni festeggia il suo terzo anniversario. Aperto il 4 giugno 2015 per reinterpretare con un gesto concreto il tema di Expo Milano 2015 «Nutrire il pianeta, energia per la vita», il Refettorio è oggi una realtà vivace ed è uno dei luoghi che, con la sua multiforme attività sociale e culturale, custodisce e tiene vivi gli impegni assunti dalla città in occasione dell'esposizione universale. La storia di questi tre anni è un racconto avvincente, costellato da sfide che parevano irraggiungibili. In un solo anno - dall'annuncio il 16 aprile del 2014 all'inaugurazione, il 5 giugno 2015 - un teatro abbandonato è diventato un centro di eccellenza, ricco di opere create per l'occasione, da grandi artisti e designer (ammesso che si possa fare una distinzione). Durante i sei mesi dell'esposizione universale (1° maggio - 31 ottobre), i migliori chef presenti sulla scena internazionale sono venuti a cucinare piatti straordinari per persone in difficoltà. Il successo dell'iniziativa ha portato personalità della politica, della cultura, dello sport in un quartiere periferico, come è Greco, a cui non capita spesso di essere al centro di tanta attenzione. Ma non solo. Quando l'esposizione è finita, i padiglioni sono stati smantellati e i riflettori si sono spenti, il Refettorio non ha smollato. Anzi. La mensa ha continuato ad operare come e più di prima, diventando il perno di una sistema di recupero e distribuzione di aiuti alimentari. Favorita anche dalla legge Gadda sul recupero delle eccedenze alimentari, Caritas ambrosiana ha siglato nuovi accordi con le aziende della grande distribuzione e le imprese alimentari, grazie ai quali ha potuto rifornire quotidianamente il Refettorio, le mense collegate, gli empori della solidarietà. E ancora. Nuovi volontari si sono aggiunti, portando ogni a 90 le persone che, a turno, cinque sere alla settimana, servono ai tavoli, assistono la cuoca e gli operatori in cucina.

Tutto questo impegno in tre anni ha permesso a 800 persone di sentirsi mese da parte come un abito che non ci piace più o scartate come il cibo che con troppa faciloneria buttiamo via. Qualcuno è anche riuscito a risolvere i suoi problemi e ad uscire dal circuito dell'assistenza, grazie al programma di aiuti offerto dai volontari e dagli operatori della cosiddetta rete di assistenza in grado di coprire più bisogni: riqualificazione professionale, ricerca del lavoro e casa. Tutte, in ogni caso, almeno per qualche ora, hanno potuto godere di un momento di serenità alla fine di giornate spesso segnate da dolore, solitudine e frustrazione. **Le tappe del Refettorio** Mercoledì 16 aprile 2014. Annuncio. Lo chef Massimo Bottura e il curatore artistico Davide Rampello, presentano il progetto di riconversione del teatro di Greco in una mensa solidale dove trasformare le eccedenze prodotte dal Padiglione di Milano Expo 2015 in piatti d'eccellenza per persone in difficoltà. **Milano, 4 giugno 2015** Dopo un anno di lavori il Refettorio ambrosiano apre i battenti. Alla conferenza stampa d'inaugurazione, l'arcivescovo di Milano, il cardinale Angelo Scola, sottolinea che «l'uomo ha fame non solo di cibo ma di dignità». **Expo Milano 2015 (1 maggio - 31 ottobre)** 50 grandi chef provenienti da tutto il mondo accettano la sfida lanciata da Massimo Bottura. Vengono a cucinare al Refettorio i grandi nomi della cucina internazionale. Nello stesso periodo il Refettorio riceve la visita di diverse personalità delle istituzioni: la presidente della Camera Laura Boldrini e la delegazione Usa ad Expo tra gli altri. **Alla chiusura di Expo** Il Refettorio continua a servire la cena a 90 persone ogni sera in un ambiente reso accogliente dai sorrisi dei volontari. I cuochi ripropongono le ricette imparate dagli chef nobilitando alimenti buoni, ma che per ragioni commerciali sono stati scartati dalla vendita. In 3 anni vengono serviti 50 mila pasti per 800 ospiti. Solo nel 2017 sono state recuperate e cucinate per i poveri 100 tonnellate di cibo.



Da sinistra Scola, Pisapia, Rampello, Sala e Bottura all'inaugurazione



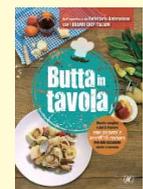
Il noto chef ai fornelli del Refettorio ambrosiano



## Con «Butta in tavola» ricette per evitare sprechi

«Butta in tavola» (168 pagine, 18 euro), edito da Ipl, è il ricettario del Refettorio ambrosiano frutto dell'impegno quotidiano nella mensa solidale di Caritas ambrosiana della cucina di Pietro, scelta tra i volti della manifestazione. La pubblicazione raccoglie le ricette che la cuoca e i volontari di cucina realizzano al Refettorio ambrosiano per le persone in difficoltà. Piatti ispirati e in alcuni casi, firmati da alcuni degli chef impegnati da Massimo Bottura, chef tra i più influenti a livello internazionale, per cucinare le eccedenze alimentari di Expo Milano 2015. Primi, secondi, dessert tutti preparati con ingredienti buoni, ma che per varie ragioni, spesso anche solo per pigritia, butteremmo via. Il libro raccogliendo proprio l'esperienza del Refettorio, propone a tutti come cucinarli e nobilitarli. Che fare del pane avanzato il giorno prima? Delle croste di grana? Delle fagioline un po' sgualcite del cespò di insalata? Un libro di ricette, dunque, ma

anche qualcosa di più: un manuale contro la cultura dello scarto realizzato con la collaborazione degli chef. Nella prefazione Bottura suggerisce: «Ogni ricetta del Refettorio ambrosiano è un'ode all'imperfezione, che porta con sé un potenziale rivoluzionario. Questi piatti possono cambiare radicalmente il modo in cui nutriamo il mondo, perché possono essere cucinati da chiunque, ovunque e con una spesa minima». Cambiare il modo in cui nutriamo il mondo e con cui lo guardiamo: «Non escludere niente e nessuno è il grande messaggio che ogni ricetta ha. È lo sforzo di mettere in pratica il Refettorio ambrosiano. Con questo libro e con manifestazioni come Milano Food City vorremmo portarlo nelle case dei cittadini», sottolinea il direttore di Caritas ambrosiana, Luciano Guazetti. Il ricavato della vendita del ricettario «Butta in tavola» andrà a sostegno del Refettorio ambrosiano e del sistema di aiuti alimentari di Caritas ambrosiana.



Luciano Guazetti. Il ricavato della vendita del ricettario «Butta in tavola» andrà a sostegno del Refettorio ambrosiano e del sistema di aiuti alimentari di Caritas ambrosiana.

## Fondazione Verga in festa

La Fondazione Franco Verga-Coi sabato 16 giugno organizza una giornata di festa. Programma, alle 9.30, incontro su «Percorsi di cittadinanza» a Palazzo Marino (sala Alessi, piazza della Scala). Alle 9.30 registrazione e cortometraggio del Consiglio italiano rifugiati alle 10, parla Lino Duilio, presidente Fondazione Verga; alle 10.15, saluti di Beatrice Ugucioni, vicepresidente Consiglio comunale di Milano; mons. Angelo Mascheroni, già vescovo ausiliare di Milano; Imam Abdullah Dahmane Tchinda, direttore Centro islamico di Sesto San Giovanni; alle 10.30, Coro multiculturali Elikya; alle 10.45, «Dal mondo dell'ac-

coglienza», Monica Simeone, coordinatrice Cas Croce rossa italiana Comitato di Milano, «Esperienze da raccontare», testimonianze di migranti e docenti di Italiano L2; «Paese che vai, proverbi che trovi», Video realizzato con la collaborazione degli studenti dei corsi di Fondazione Verga; alle 11.30, Coro Elikya; alle 11.45, consegna attestati di frequenza agli studenti dei corsi di lingua e cultura italiana 2017-2018; alle 12.30, Coro Elikya e rinfresco. Per partecipare, registrarsi sul sito [www.comune.milano.it/salalessi](http://www.comune.milano.it/salalessi) (come utente base) o mostrare all'ingresso documento di identità.

sabato 16 e 23

## Dumenza «Ero straniero e mi avete accolto»

La Comunità monastica SS. Trinità di Dumenza (località Pragaletto 3, Varese) organizza due incontri dalle 15.30 alle 17.30 (per chi vuole Vespri alle 18) dal titolo «Ero straniero e mi avete accolto» (Mt 25,35). Sabato 16 giugno: «I fenomeni migratori e le sfide dell'accoglienza», aspetti istituzionali, legislativi, sociali nell'attuale dibattito politico, parla Giovanni Formigoni della Cooperativa Intrecci ed esperto del tema; sabato 23 giugno, «Lo straniero, uno sguardo biblico» con il biblista Luca Mocatelli.



## Farsi Prossimo compie 25 anni di attività

In occasione dei 25 anni di attività della Cooperativa Farsi Prossimo Onlus, alcune delle più note voci della tv, fra speaker e doppiatori milanesi, saranno protagonisti del progetto «Le Voci della Televisione» in programma mercoledì 13 giugno alle 18.30 all'Auditorium San Fedele di Milano (via Ulrico Hoepfli 3/b). Una serata di solidarietà, musica ed emozionanti storie reali di riscatto e altruismo. Racconti che parlano di generosità, coraggio, speranza e rinascita, ma soprattutto vicende vere, legate all'esperienza e alla quotidianità di Farsi Prossimo che, da un quarto di secolo, risponde alle situazioni emergenziali di richiedenti asilo, titolari di protezione internazionale, donne,



Attività con gli stranieri

minori e altri soggetti vulnerabili, attraverso housing sociale, progetti educativi e laboratoriali o servizi di accoglienza, consulenza e orientamento. Dall'esperienza della cooperativa Farsi Prossimo nel 1998 è nato Consorzio Farsi Prossimo, che

oggi raccoglie altre dieci cooperative sociali nate dal mondo Caritas per offrire percorsi di accompagnamento all'autonomia prevalentemente sul territorio della Diocesi di Milano. «È stato un lavoro entusiasmante costruire con gli attori il percorso che darà finalmente voce alle storie personali di chi altrimenti non avrebbe modo di raccontarsi - spiega la presidente Annamaria Lodi - L'organizzazione della serata è stata per noi anche l'occasione di ripercorrere alcune delle tappe fondamentali nella storia della cooperativa e di aprirci alla città in un modo diverso». Ingresso libero su prenotazione alla cooperativa Farsi Prossimo al 1998 è nato Consorzio Farsi Prossimo, che

segreteria@farsiprossimo.it.