

IL REPORTAGE

Amore e rigore, i frati all'Opera

La mensa, le docce, l'ambulatorio: una giornata di accoglienza

La pasta. Penne rigate. Il sugo. Di pomodoro. Dai pentoloni fumanti ai piatti come fosse una catena di montaggio. Trecento e passa chili di pastasciutta ogni santo giorno. E ci manca solo la grattatina di formaggio, a farne un lusso. Lì nella mensa dei frati cappuccini che al Monforte sta a un passo dal centro milanese. Duemilacinquecento bisognosi puntualmente sfamati tra mezzogiorno e sera. E c'è invece quell'aggiunta di carità, a dar sapore.

Lo chef Francesco che mesta e rimesta. Lì in cucina da nove anni e un passato da non credere. Cuoco al Grand Borromeo di Stresa. Quella volta con Margaret Thatcher. L'astice in bella vista, tagliolini al tartufo. Cuoco al Principe di Savoia di Milano. Quella volta con Sylvester Stallone. Crespelle ai funghi, tacchino all'americana. E adesso lì alla mensa dell'Opera San Francesco di corso Concordia. Quelle volte sempre uguali con il vecchio Giovanni che a ottant'anni ama ancora suonare l'organo, con l'Ada che da giovane faceva la mondina, con la peruviana Betty che è ancora senza un suo futuro, con Ahmed che è giovane maghrebino senza il becco di un quattrino. Il menù che cambia ogni giorno. Le portate il più possibile calibrate. Primo-secondo-contorno-frutta. La lunga coda per entrare e poi il self service ben ordinato. Millecinquecento di giorno e mille la sera. La disperazione degli immigrati che ormai sono il 95 per cento dei commensali. Soprattutto romeni, poi

peruviani, poi ucraini. La solitudine degli italiani che sono quasi tutti parecchio avanti negli anni. E quelle penne al sugo. E l'hamburger con le patatine. E la frutta. Roba da cinque stelle per davvero. Altro che catena di montaggio.

Ed è orgogliosa, la signora Tiziana che della mensa è responsabile. La bellezza di quasi ottocentomila pasti distribuiti ogni anno. I conti da far quadrare all'ultimo centesimo perché altrimenti arrivano papali le ramanzine di fra Maurizio che è responsabile dell'Opera. Le donazioni da gestire che senza di quelle si chiuderebbe baracca e burattini in un amen. Ogni anno, ai frati di viale Piave arrivano aiuti pari a circa tre milioni di euro tra denaro e generi vari. Da privati, da enti, da piccole e grandi aziende. Di questi, quasi il cinquanta per cento è destinato alla mensa. Oltre ai soldi, spesso anche materie prime. Dalla Cee, ecco la pasta. Dalla Melegatti, ecco mille panettoni mille. Dalla Kraft, sette tonnellate di carne in scatola. Da un anonimo, la bellezza di trentamila budini. Giusto per ricordare le consegne più recenti. Di tanto in tanto. Anche per far capire la qualità delle proposte. Che poi è pure per questo che in sala mensa (180 posti a rotazione) tutto fila sempre liscio. Al massimo, qualche parolina velenosa tra egiziani e algerini. Se proprio proprio, qualche mugugno dei sudamericani che vorrebbero sempre le cosce di pollo con patate. La signora Tiziana che vigila come un colonnello d'altri tempi. Perché le regole sono regole!

Come regole da rispettare ci so-

no in tutti gli altri servizi che i frati mettono a disposizione degli emarginati. L'Opera San Francesco come una vera e propria impresa. Tre frati al vertice (Maurizio, Domenico, Vittorio), quaranta dipendenti tra amministrazione e prima linea, alcuni collaboratori e più di quattrocento volontari con una presenza giornaliera di una sessantina divisi in turni. Per dare una risposta a una vera e propria folla. Al momento, sono quasi seimila quelli in possesso della tessera che dà diritto a tutti i servi-

zi. Perché non si vive di solo pane e molte sono le occasioni offerte a quelli che hanno problemi di sopravvivenza. C'è la zona doccia-guardaroba dietro l'angolo, in via Kramer. Dove farsi un bel bagno caldo ogni quindici giorni e tanto di cambio totale della biancheria intima (nuova). Peccato che per ora questa sia solo un'offerta per gli uomini, a fronte di una presenza sempre più massiccia di donne (e di bambini) che dimostra quanto l'immigrazione stia mutando i suoi ritmi. Dove anche, una volta al mese, è possibile fare un cambio completo di vestiti (usati e nuovi). Tra doccia e guardaroba, lì allo sportello con guanti bianchi, la bella ed elegante signora Enrica che è volontaria da una dozzina d'anni. Mica bigotta, giusto la domenica a messa. Ma il bisogno di fare qualcosa per gli altri. I figli grandi, il marito che un giorno alla settimana non torna a mezzogiorno e lei li dai frati proprio in coincidenza di quella mattina libera. Enrica a sorridere

di Grigore, vecchio romeno barbuto e tanto irsuto e tanto disperato che la camicia da indossare la vorrebbe bianca e solo e soltanto bianca. Enrica a rimproverare uno dei tanti Mohamed che vorrebbe come sempre sparire senza pulire la doccia appena usata.

Dal cuoco da grand hotel, all'ex primario del Fatebenefratelli che in via Nino Bixio è direttore sanitario del poliambulatorio dell'Opera San Francesco. Il professor Bergonzi che è finito lì trainato dalla moglie e adesso è felice come una pasqua. Perché facendo qualcosa per gli altri, riesce a fare del bene pure a se stesso. In quella che chiamano la Capitania dei poveri, la Madonnina dei disperati. Quasi quarantamila visite ogni anno. L'accettazione, la ricca farmacia, il poliambulatorio. Le visite generiche e quelle specialistiche. Un centinaio di medici volontari. E poi il gran lavoro per i trenta e passa dentisti che offrono gratuitamente il loro tempo all'Opera. Il dottor Todisco per quarant'anni medico della mutua, dottore di famiglia. Lì con i suoi settantatré anni e l'entusiasmo di un novellino. Per aiutare quegli infelici. Quest'anno il freddo che è stata dura. La depressione che è una brutta bestia per chi sopravvive. Le ferite da taglio che pure non mancano. Regolari e clandestini, all'Opera San Francesco son tutti uguali. Perché è una mano all'uomo, che bisogna dare. Senza distinzione alcuna. E proprio tutti i giorni. Come sta scritto là sopra la porta della mensa: *Una mano all'uomo tutti i giorni*. E ci starebbero bene pure cinque stelle, lì di fianco.

Carlo Lovati

TRE STORIE TRA I 400 VOLONTARI

Lo chef Francesco, dai vip agli immigrati

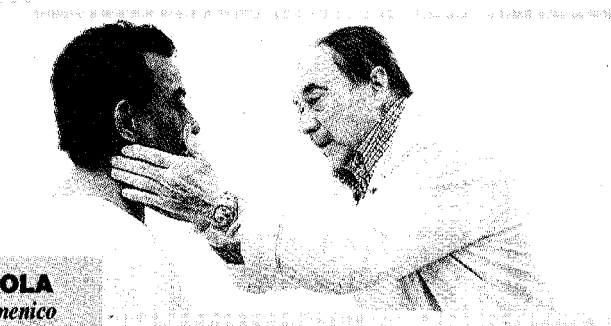
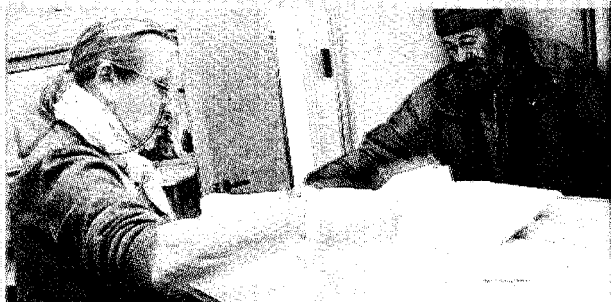
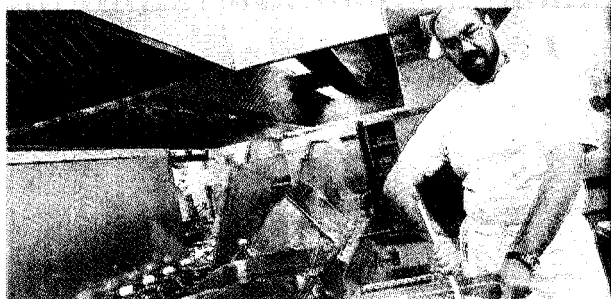
Ha lavorato al Principe di Savoia. Poi nove anni fa la svolta. Primo, secondo, frutta: ogni giorno 2.500 pasti tra pranzo e cena

Enrica, dodici anni al guardaroba

Sorride di Grigore, un anziano romeno che pretende di indossare solo camicie bianche. Poi sgrida quello che se ne va senza pulire la doccia

Il dottor Todisco, il dottore di famiglia

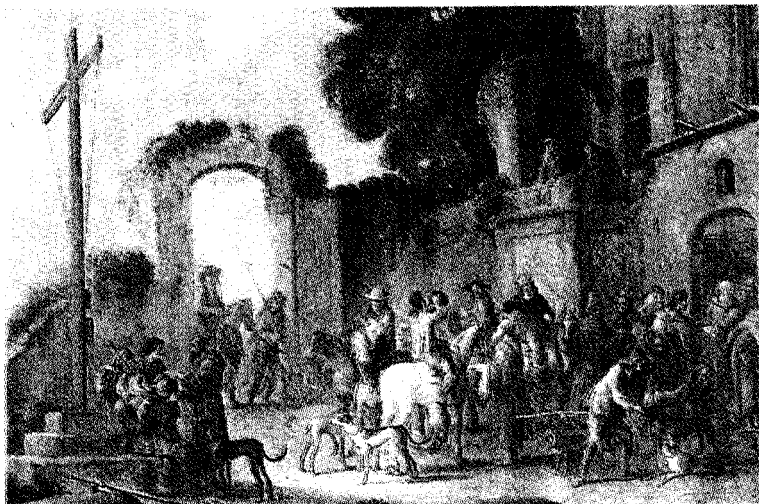
Settantatré anni, per 40 medico della mutua, ha l'entusiasmo di un novellino. Per curare i postumi del freddo, la carie e la depressione



A TAVOLA
Fra Domenico alla Mensa dei poveri dell'Opera San Francesco (Marco Scarpa)



I TEMI DELLA SPIRITUALITÀ



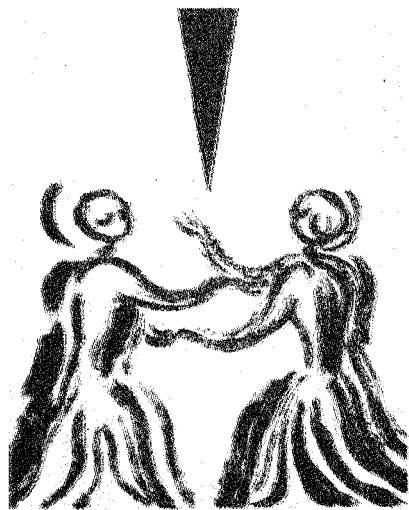
Cornelio de Wael, «Dar da bere agli assetati» (particolare)

Il pittore (1592-1667), nato ad Anversa ma divenuto cittadino genovese, raffigura i frati Cappuccini che offrono l'acqua ai viandanti nelle tipiche borracce fatte di zucca. La scena si svolge davanti a un convento che sorge sui resti di un tempio romano



Arturo Martini, «Il perdono»

Lo scultore veneto (1889-1947) illustra il tema del perdono attraverso una scena che ricorda l'episodio del mantello



Virgilio Guidi, «Incontro»

Uno dei quadri del pittore romano (1891-1984) che illustrano l'incontro: un tratto essenziale e grande forza di sintesi



La lettura fotografica del Canto di Fulvio Roiter

Il fotografo italiano ha illustrato il «Cantico delle Creature» con una serie di reportage effettuati in tutto il mondo. Il suo lavoro, durato oltre 50 anni, è ora raccolto in un nuovo libro realizzato in occasione della mostra. Nell'immagine, un lebbrosario brasiliano