

Primo piano



LE MENSE DEI POVERI

Quando digiunare non è una scelta

di Luisa BOVE

Migliaia di persone ogni giorno chiedono un pasto caldo o alimenti.

Il Segno — 4

Se per molti il digiuno nei venerdì di Quaresima è una scelta, per tanti altri rischia di essere una realtà subita e neppure limitata a un solo giorno della settimana. Si tratta dei numerosi poveri che nelle nostre città o paesi sono costretti a rivolgersi a strutture legate ai religiosi o del privato sociale per avere un piatto caldo. Ne sa qualcosa padre Vittorio Arrigoni che, dal 1998 insieme ad altri due frati, gestisce l'Opera San Francesco. Oltre alla mensa comprende il servizio doccia, guardaroba e poliambulatorio: ogni settore è affidato a responsabili, dipendenti e volontari. Solo per la men-

sa lavorano 4 cuochi, un responsabile di servizio e un magazziniere, mentre le pulizie e la distribuzione del cibo è affidata a una cooperativa. I volontari sono un centinaio, quasi tutti adulti (pensionati e casalinghe), perché gli orari dei nostri servizi non favoriscono i giovani, tranne il sabato ed eventualmente la sera.

La mensa di viale Piave è tra le più antiche di Milano, anche se, assicura padre Arrigoni, «ogni convento di frati offre da mangiare ai poveri che bussano alla porta». Fin dal 1911 Fra Cecilio Cortinovis, fondatore dell'Opera dei Cappuccini, è considerato l'iniziatore di questa attività caritativa perché stando in portineria accostava molti poveri del tempo e rispondeva alle loro richieste come poteva.

La struttura dei frati risale al 1959, grazie alla generosità di un industriale, l'ingegnere Emilio Grignani, che mettendo a disposizione risorse economiche e professionalità fece costruire un edificio interno al convento. Non ammetteva infatti che i poveri, dopo aver ricevuto da Fra Cecilio la minestra, rimanessero a mangiare sul piazzale della chiesa del Sacro Cuore, esposti al freddo e alla pioggia. «I poveri - diceva Grignani - dovrebbero essere i più onorati, perché immagine della figura del

...i clienti sono soprattutto stranieri, lavoratori spesso in nero, che cercano di risparmiare per mantenere i parenti nei Paesi di origine...

Con un badge si accede ai servizi

Per mangiare all'Opera San Francesco occorre rivolgersi al segretario sociale di via Kramer 3, l'attuale portineria del convento, e presentare un documento di identità valido (non occorre il permesso di soggiorno, ndr), si ottiene così un badge elettronico considerato la "chiave" di accesso ad ogni servizio.



Cristo». I Cappuccini apprezzarono l'iniziativa. «Egli anticipava in quegli anni il Concilio Vaticano II - racconta Arrigoni -, che avrebbe invitato alla collaborazione tra laici e religiosi, e il cardinal Montini, il 20 dicembre 1959, inaugurò la mensa».

È impossibile stabilire quanti allora la frequentassero, potevano essere circa un centinaio di persone. «Erano i poveri di Milano, che ancora risentivano della guerra, e diversi immigrati.

La portineria, grazie anche al carisma di Fra Cecilio, che era un frate santo, era conosciuta in città. Molti benefattori che ancora oggi ci sostengono, avevano usufruito del servizio».

Vent'anni fa i clienti della mensa erano circa 200, poi con l'arrivo di tanti stranieri il numero è cresciuto in maniera esponenziale. Oggi si distribuiscono una media di 2300 pasti al giorno tra pranzo e cena (nel 2005 sono stati oltre 700 mila). Gli ospiti, di età compresa tra i 30 e 40 anni, per la maggior parte sono stranieri, originari del Sud America, Paesi dell'Est e Russia (Romania, Lituania, Ucraina...). Gli italiani che frequentano la mensa di viale Piave sono intorno al 10%, «ma in questo caso si tratta di clienti che vengono



da noi da 20 anni e con i quali è nato un rapporto di familiarità». Padre Arrigoni non nota negli ultimi tempi un maggior afflusso di uomini e donne italiane che non riuscendo ad arrivare alla fine del mese chiedono un pasto gratis. «Anche perché il nostro è un servizio mensa dove bisogna venire e fare la coda, forse per questo un italiano - sia pure in ristrettezze economiche -, ma che ha un domicilio,

non lo sceglierebbe. Le parrocchie e i centri di ascolto sono invece un osservatorio privilegiato, perché è lì che si rivolgono queste persone. A volte hanno più bisogno di pagare la bolletta, che non di un pasto caldo, di una doccia o di un vestito». Tuttavia negli ultimi anni un sensibile incremento è rappresentato dai giovani, anche sbandati, e da qualche malato psichico.

Durante l'arco dell'anno ci sono oscillazioni sensibili di presenze: alcuni anni fa il calo coincideva con l'estate perché molti si spostavano per lavori stagionali, ora invece gli ospiti sono aumentati, sia perché qualche mensa chiude sia perché molti di loro sono inseriti in settori come l'edilizia che non si ferma neppure in agosto.



Dove mangiare gratis a Milano

CENTRO FRANCESCO MARIA DELLA PASSIONE via Ponzio 75 (tel. 02.70600763; fmmaria@email.it), parrocchia San Pio X; pranzo, mar-sab (ore 11.30-13), dom (ore 11.15-13). CENTRO S. ANTONIO via Maroncelli 25 (tel. 02.29005985; centrosa@ofm-mi.org), Santa Maria Incoronata; pranzo, lun-sab (ore 11.30). CONVENTO PADRI CAPPUCINI piazza Cimitero Maggiore 5 (tel. 02.3349301), Santa Maria Assunta in Certosa; pasto freddo, lun-dom (9-12; 15-18). FONDAZIONE FRATELLI DI SAN FRANCESCO via Bertoni 3 (tel. 02.6254591; fsanfrancesco@tiscali.it), San Marco; pranzo e cena, lun-sab (ore 11.30-12.30 e ore 18.30-20). OPERA MESSA DELLA CARITÀ (Carmelitani Scalzi) via Canova 4 (tel. 02.341419),

Corpus Domini; pranzo tutti i giorni (ore 10.30-12.30). OPERA PANE S. ANTONIO piazza Velasquez 1 (tel. 02.4877731), San Protaso; pranzo, lun-dom (ore 11.30), sabato chiuso. OPERA PIA PANE QUOTIDIANO viale Toscana 28 (tel. 02.58310493), S. Andrea; distribuzione pasto freddo, lun-sab, non festivi (ore 9-11). OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI corso Concordia 3 (tel. 02.77122410; osf@operasanfrancesco.it), San Vincenzo de' Paoli; pranzo e cena, lun-sab (ore 11.30-14.30 e 18-20.39). SUORE MISSIONARIE DELLA CARITÀ (Suore di Madre Teresa di Calcutta) via Forze Armate 379 (tel. 02.4562491), Sant' Apollinare in Baggio; cena tutti i giorni, tranne il giovedì (ore 17.30-19).

Il Segno
5



arredamenti cerliani

PROGETTAZIONE D'INTERNI

20139 MILANO
CORSO LODI, 76
TEL. 02.53.37.29

www.cerlianiarredamenti.it

La mensa dei poveri di viale Piave è frequentata da italiani e stranieri, di età compresa tra i 30 e i 70 anni. A pag. 5, padre Vittorio Arrigoni, responsabile dell'Opera San Francesco.

«Invece quando i flussi migratori si sommano la percentuale di presenze aumenta - spiega il frate Cappuccino -, ma Milano è spesso un luogo di passaggio, quindi chi cerca un lavoro stabile (in fabbrica o nell'agricoltura) si sposta in provincia».

I clienti della mensa dunque non sono solo i senza fissa dimora, ma lavoratori, spesso in nero, che vivono in un'abitazione o in coabitazione forzata con numerosi nuclei familiari, quindi in uno spazio inadeguato alle necessità di tutti.

«Oggi c'è una povertà diversa - ammette padre Arrigoni -, non è più quella del barbone, che normalmente non si vede né qui né in altri luoghi, ma è una povertà economica che non permette di vivere e contemporaneamente di sostenere le famiglie nei Paesi di origine. Poter mangiare a una mensa gratuitamente vuol dire riuscire a risparmiare qualche euro per mantenersi in città dove la vita



è cara e spedire qualcosa ai parenti lontani».

Per padre Arrigoni il grande problema di Milano sono gli alloggi, «perché servizi come il nostro (mensa, doccia, guardaroba, ambulatorio...) coprono sufficientemente il fabbisogno. Quello che invece manca è una politica abitativa da parte della pubblica amministrazione, e interventi del privato sociale o della Chiesa per alloggi e dormitori notturni. Da noi non esiste un dormitorio, ma da tempo stiamo studiando la possibilità di realizzarlo».

Altre mense aperte in diocesi

ZONA II - Mensa dei Frati della Brunella (aperta tutti i giorni; 40 persone). Mensa dei Frati Cappuccini, viale Borri, Varese (aperta tutti i giorni; 15 persone). Distribuzione panini presso le Suore dell'Istituto dell'Addolorata, via Luini, Varese (sera; 60-70 persone).

ZONA III - Mensa della parrocchia S. Nicolò, via S. Nicolò, Lecco (lunedì-sabato, ore 12; 25 persone). "Mani aperte", presso l'Istituto S. Carlo dei Padri di don Orione, via Como 34, Erba (lunedì/mercoledì/venerdì, ore 19-20).

ZONA IV - "Amici di Betania", parrocchia San Giuseppe, via Torricelli 23, Saronno (lunedì-venerdì, ore 11.30-13; sabato e domenica: distribuzione pacco viveri; 25 persone). Mensa della parrocchia Sacro Cuore, piazza G. Mora 1/c, Busto Arsizio (lunedì-sabato, ore 11.30-13 e ore 19-20; 10 persone). "La casa della carità", parrocchia Santa Teresa del Bambin Gesù, piazza Montegrappa 1, Legnano (aper-

ta tutti i giorni, ore 11-12; 50 persone). "Un posto a tavola", parrocchia San Vittore, via Lainate 3, Rho (tutti i giorni, ore 11.45-13; 25 persone).

ZONA V - Mensa dei Frati Francescani, via Montecassino 18, Monza (pranzo da lunedì a sabato; 20 persone). "Servizio sacchetti" presso le Suore del Preziosissimo Sangue, via Lecco, Monza, e presso le Suore Misericordine di S. Gerardo, piazza S. Margherita, Monza. Conferenza S. Vincenzo, piazza della Libertà, Seregno (pranzo da lunedì a sabato; 25 persone); sacchetti e viveri a richiesta. Distribuzione alimentare presso i locali della parrocchia Santi Ambrogio e Simpliciano di Carate Brianza (lunedì/mercoledì/venerdì, ore 16.30-18.30; 130 persone). "Incontri", via Cimarosa, Cantù (tutti i giorni, ore 19-21; 15 persone). Banco alimentare, parrocchia San Teodoro, via Corbetta 6, Cantù (domenica, ore 10-12).

Servire a tavola, la nostra passione

di Stefania CECCHETTI

Non si può dire che il loro amore sia nato tra i fornelli della mensa dei poveri del Corpus Domini, ma quasi. Andrea la conosceva già, la mensa, ma subito dopo averla scoperta ha conosciuto anche Francesca e l'ha coinvolta in questo servizio volontario. Sei anni insieme e sei anni al servizio degli affamati: erano tanto di casa che, pur essendo di Gallarate, quando un anno e mezzo fa hanno deciso di sposarsi è stato naturale celebrare il matrimonio proprio nella parrocchia del Corpus Domini, che ormai sentivano come una seconda famiglia.

Così Andrea Orsini racconta l'inizio dell'avventura: «Ho cominciato a frequentare la mensa sette anni fa, quasi per caso, partecipando come volontario, insieme a mio zio, al pranzo di Natale. Mi sono trovato subito bene, soprattutto per l'ambiente familiare e il buon clima che avvertivo tra i volontari. Così abbiamo iniziato ad andarci tutte le domeniche. Quando, pochi mesi dopo, ho conosciuto Francesca, l'ho coinvolta in questa mia "passione". Da lì in poi abbiamo sempre frequentato insieme la mensa».



Tre anni fa Andrea ha svolto lì anche il suo servizio civile e può raccontare i cambiamenti che ha subito in questi anni la struttura: «Inizialmente la mensa era aperta solo alla domenica, durante la settimana era attiva una piccola cucina con un paio di sportelli, che servivano un pasto caldo o dei panini, a seconda di quello che arrivava. Era l'occasione per conoscere gli utenti e scambiare due chiacchie-

Andrea Orsini (il primo a destra) e la moglie Francesca (al centro) con alcuni volontari alla mensa dei poveri della parrocchia del Corpus Domini di Milano.

CASA di ACCOGLIENZA S. AMBROGIO

Piazza S. Ambrogio, 25 - 20123 Milano - Tel. 02/72023315

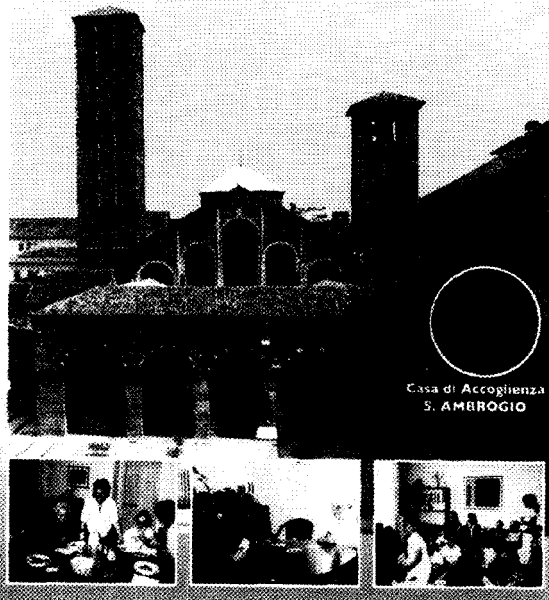
OFFRIAMO:

- Sollievo ai familiari che si prendono cura dei propri anziani, ospitandoli in comunità per un soggiorno temporaneo.
- Ospitalità temporanea ad anziani soli che necessitano di convalescenza protetta.
- Ospitalità ad anziani in momentanea difficoltà per l'inagibilità della propria residenza o per l'assenza dell'abituale badante (ferie, malattia, ecc.).

GARANTIAMO:

- Assistenza giorno/notte
- Soggiorno in appartamento di taglio familiare
- Presenza di personale abilitato e volontari per l'assistenza psico-affettiva.

www.casasantambrogio.it



HOTEL LIDO ★★ ★
 Via Don G. Bado, 31 - 17037 PIETRA LIGURE - SV
 Tel. 010 625128 Fax 010 625434



L'hotel Lido è situato direttamente sulla passeggiata a mare nel centro storico di Pietra Ligure. Dispone di camere con servizi, telefono, TV color SAT, la maggior parte con balcone e ascensore. Bar con soggiorno, sala TV; offre alla clientela una cucina accurata con sapori tradizionali e specialità della cucina ligure, menù giornaliero a scelta con 3 primi e 3 secondi, pesce, assortimento di crudità di verdure e dessert, colazione a buffet, dolci e pasta fresca preparate dallo chef. Giardino con giochi per bimbi e biciclette a disposizione, piscina privata riscaldata presso il residence Stella Maris (a circa 400 mt) e spiaggia convenzionata completano i servizi giornalieri garantendovi un soggiorno di qualità.

Bambini fino a 10 anni gratis
 con 2 adulti per mesi invernali. Soggiorno minimo 7 giorni

info@hotellido.net

www.hotellido.net

**Dal 1978,
 felici di ospitarvi**



HOTEL TERME
Apollo

Week-end romantico?
 Vacanza-salute? Sport?
 Tour enogastronomici?
 Percorsi artistico-culturali?
 Semplice pausa di riflessione?

Qualunque sia il vostro desiderio noi vi aiutiamo a realizzarlo. Benvenuti a casa vostra.



HOTEL TERME
Apollo

Tel. 049 8911677 - Fax 049 8910287
 e-mail: apollo@termeapollo.it
 www.termeapollo.it

Hotel Terme Apollo è convenzionato con a.s.l.

centro benessere
 bagni termali
 piscina termali
 gastronomia
 natura - relax
 pacchetti vacanze

<...gli ospiti, nella loro povertà e semplicità, riescono a comunicarti sempre molto...>

re con loro. La domenica, invece, c'era il pranzo vero e proprio servito al tavolo per 120-130 persone e lì c'erano sia molti volontari che molti ospiti. Adesso la mensa è praticamente un self service, che sfama oltre 200 persone tutti i giorni, con ritmi molto più veloci. Questo ha dei pro e dei contro... Certamente si riescono ad accontentare molte più persone».

Cosa ha aggiunto alla dimensione di coppia il fatto di fare un servizio così concreto insieme? «Molto, era bello poter condividere qualcosa, sia fra noi che con altre persone. Gli ospiti, nella loro povertà e semplicità riescono a comunicarti sempre molto, sia le persone aperte che ti raccontano tutto, sia quelli a cui fai fatica a strappare due parole. È importante un servizio del genere, perché ti mette a contatto con una realtà, quella della povertà, che intuiti ma che non comprendi mai fino in fondo. Scopri che il cosiddetto "barbone" spesso non è uno "fuori dal mondo", ma una persona normalissima che si è semplicemente imbattuta in problemi di diverso genere, affettivi o finanziari, per cui si è ritrovato a vivere alla giornata». In questi anni, del resto, l'utenza è molto cambiata, come spiega ancora Andrea: «All'inizio erano tutti *clochards*, oggi ci sono tanti giovani stranieri, con problematiche diverse legate a una città ormai globale. Ci sono anche molte più persone insospettabili, pensionati che soffrono la solitudine e che fanno fatica a tirare la fine del mese».

Oggi, Andrea e Francesca sono diventati una famiglia, che ha tra le proprie priorità l'attenzione alla povertà, anche se non più "praticamente": «Adesso che, con gli impegni lavorativi e della famiglia, abbiamo smesso di frequentare la mensa ci manca molto. E le volte che riusciamo a fare una scappata ci sentiamo sempre a casa, anche se ormai non conosciamo quasi nessuno dei volontari. C'è in progetto la costituzione di una mensa decanale, qui a Gallarate: anche se non è una grande città, c'è sempre bisogno di servizi del genere. Così speriamo di riuscire a riprendere presto il nostro servizio e portare un po' della nostra esperienza vicino a casa». ■