



DARIO CECCARELLI

Ogni giorno duemila pasti contro il freddo di Milano

Tanti auguri al Santo Ristore. Se li merita. L'Opera San Francesco compie 50 anni. Da mezzo secolo - esattamente dal 20 dicembre 1959 - questa istituzione fondata a Milano dai frati Cappuccini accoglie, sfama, lava e veste chi è ai margini della vita.

Che non vuol dire essere all'ultimo gradino della povertà. Ma vuol dire cercare di sopravvivere in attesa di un futuro migliore. Magari di un lavoro più stabile. O di una casa più calda. Di una famiglia che ti raggiunga. Di una prospettiva che insomma vada oltre le 24 ore.

Ma non è facile. E non solo per gli stranieri che sono circa il 90% degli ospiti. Anche per gli italiani che, quasi ogni giorno, vengono travolti da qualche bufera: una divorzio doloroso, un licenziamento improvviso, una depressione che ti isola, un mutuo che ti divora lo stipendio.

Allora, poter contare su un posto accogliente che ti offre un pranzo e una cena senza fare troppe domande, è già una benedizione. Anche se al tuo fianco, dopo aver fatto diligentemente la coda, dividi il pane con un rumeno e un peruviano.

Continua ► pagina 8

Te ne fai una ragione, e magari fai anche due chiacchiere sperando che, prima o poi, cambi il vento. Ma adesso, anche se non sono più gli inverni degli anni Cinquanta, il freddo fa male. E Natale e Capodanno non portano allegria a chi non sa cosa farà domani.

I primi anni

«Tutto cominciò con Fra Cecilio», racconta

Padre Annoni, il responsabile dell'Opera. «Fra Cecilio era un uomo di una bontà straordinaria che arrivò nel 1910 nella portineria di viale Piave. A poco a poco con lui la portineria si trasformò in un luogo di accoglienza per i poveri della città. Un lavoro instancabile. Tutte le sere offriva pane e minestra sul sagrato della chiesa. Ma anche Frate Cecilio, davanti a quel muro di persone, si accorse di non farcela. Era il 1958 e le sue preghiere vennero ascoltate da un facoltoso industriale. Si chiamava Emilio Grignani, una personalità a Milano. Voleva fare qualcosa di concreto e così offrì una generosa donazione per costruire una mensa adeguata alle richieste sempre più crescenti».

In quegli anni le cose si fanno alla svelta. Non c'è tempo da perdere. I lavori cominciano il 21 febbraio e finiscono il 20 dicembre 1959. Al taglio del nastro partecipano il cardinale Montini, il futuro Papa Paolo VI, e diverse autorità cittadine. Il Corriere d'Informazione lo riporta con una grande foto in prima pagina. Anche il Gazzettino Padano, con diverse interviste, parla di quella giornata. Una giornata che, secondo il cardinale Montini, «porta il senso vero della fratellanza e della carità cristiana».

Parole forti, in un periodo, anche quello, non facile. Stava arrivando, infatti, un nuovo tipo di povertà.

Quella di chi aveva lasciato le campagne per entrare nelle grandi fabbriche del nord. Contadini del Veneto e della Bassa padana, ma anche braccianti pugliesi, calabresi, siciliani. Facce scure, stupite, che parlano dialetti sconosciuti. «Non si affitta ai terùn» si legge nei cartelli sui portoni. Diffidenza che fatica a sciogliersi in conoscenza. Ma che nella mensa di viale Piave, come succede con gli immigrati di oggi, trova una prima accoglienza. «Una mano all'uomo ogni giorno» è la scritta che campeggia all'ingresso dell'Opera.

Aiuto quotidiano

«Una mano all'uomo - spiega Padre Annoni - è un'erogazione di servizi che rappresentano i bisogni primari della persona. Quindi il cibo, con la mensa aperta sei giorni alla settimana a pranzo e cena. Poi l'igiene personale con le docce e i bagni; quindi il poliambulatorio per chi ha bisogno di assistenza medica. Ma c'è anche un bisogno superiore, quello di chi vuole un consiglio per trovare una casa o anche un lavoro. Dobbiamo rispondere anche a queste domande. Non è facile. Ma bisogna farlo».

Numeri imponenti. Oltre duemila pasti al giorno rispetto ai centoquaranta del 1959. Più di 60mila docce, quasi 9mila cambi d'abito, circa 34mila visite mediche. Un'azienda che gira come un orologio grazie anche all'impegno dei volontari, circa 400, che lavorano da veri professionisti dell'accoglienza. Oltre a questi ci sono anche i medici, 150, impegnati nel poliambulatorio. Dentisti, cardiologi, ginecologi, chirurghi.

I volontari

«Per me è un piacere - dice il professor Giorgio - È un modo per rigenerarmi e trovare nuovi stimoli. Mi stanca, certo, ma quando esco di qua mi sento in pace con me stesso. Una cosa impagabile».

In un periodo di scarsi slanci, qui all'Opera lavorano anche molti giovani. Poca filosofia ma tanta concretezza. «Seguo il martedì mattina il reparto guardaroba e docce - racconta Alessandro Ferrari, 25 anni -. Consegno i kit per farsi la barba e lavarsi i piedi. Già, perché questa gente soprattutto cammina tanto. Ha bisogno di acqua calda, calze di lana. È sconvolgente pensare che a Milano ci siano questi bisogni, ma è così».

E adesso un ex imprenditore di mezza età che da sette anni, due volte la settimana, governa il refettorio. «Ormai siamo a 1.200 pasti a mezzogiorno, un migliaio alla sera. Oggi c'è pasta in bianco, coctolella alla milanese con carote, un frutto. Il menu varia di giorno in giorno. Il mio lavoro? Qualche anno fa sono uscito dall'azienda di famiglia. Non ne potevo più. Non è stato facile, soprattutto per i parenti. Ma sono sereno».

Ed ecco lo chef, si chiama Francesco, ha 35 anni, e qui lavora a tempo pieno. «È un bell'impegno - dice -. La difficoltà sta nel servire la gente. Ci vuole molto tempo. E poi devo fare piatti semplici per accontentare tutte le razze. Per esempio, la carne di maiale non va bene. Per il resto va tutto bene, l'importante è evitare cose troppe elaborate».

Stranieri e italiani

«È una carità intelligente, racconta Frate Domenico, responsabile dell'organizzazione. Io sono in prima linea. Per gestire tante persone sono necessarie delle regole. Regole valide per tutti. Senza distinzione tra etnie. Se stanno alle regole, trovano una casa, una familiarità. Il bisogno primario? È quello dell'ascolto - conclude Frate Domenico -. Poi di qualcuno che sorrida e che faccia da pungolo per andare avanti».

Molti stranieri, naturalmente. Ma non solo. Negli ultimi due anni, racconta ancora Padre Annoni, la crisi non ha risparmiato nessuno. «Gli italiani sono arrivati al 10 per cento. Soprattutto uomini intorno ai 50 anni che magari hanno perso il lavoro o per una separazione non riescono più a far quadrare i conti. Alcuni non frequentano la mensa, però ci chiedono aiuto». Le polemiche sull'immigrazione qui arrivano attutite. Forse perché, in una terra neutrale, il fare prevale sul dire. Padre Annoni va al sodo. «Diciamo la verità: a nessuno piace lasciare il proprio paese. Chi lo fa, lo fa per gravi motivi: guerre, carestie, odio razziale. Ma nel momento che ci sono, dobbiamo declinare la parola accoglienza, ognuno secondo le proprie possibilità. Noi facendo la nostra parte, il pubblico la sua. Bisogna educarci a non cadere nel peggior peccato: quello dell'indifferenza. San Francesco era aperto a tutti proprio perché in tutti vedeva delle creature di Dio».

I nuovi poveri del santo ristoratore



A tavola. Sono oltre 2mila i pasti giornalieri serviti dall'Opera San Francesco, a Milano

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.