



Domenica 29 maggio 2016

Pagine a cura dell'Arcidiocesi di Milano -  
Comunicazioni sociali  
Realizzazione: Ili - Via Antonio da Riccane 1  
20124 Milano - telefono: 02.67131651 - fax: 02.66983961  
Per segnalare le iniziative:  
milano7@chiesadimilano.it

Avvenire - Redazione pagine diocesane  
Piazza Carbonari 3 - 20125 Milano  
Telefono: 02.6780554 - fax: 02.6780483  
sito web: www.avvenire.it email: special@avvenire.it  
Progetto Portaparola per Avvenire in parrocchia  
tel: 02.6780291; email: portaparola@avvenire.it

a pagina 2

**Scola in processione  
e a Cassina de' Pecchi**

a pagina 4

**Profughi, Gualzetti:  
accoglienza diffusa**

a pagina 5

**Cresimandi a San Siro  
Si aprono le iscrizioni**

**PROPOSTE  
della  
SETTIMANA**  
Canale 195 del digitale terrestre

Tra i programmi della settimana su Chiesa Tv (canale 195 del digitale terrestre) segnaliamo:  
Oggi alle 20.30 «Fattore Giovanni», a cura dell'Istituto Toniolo.  
Lunedì 30 alle 8 Santa Messa dal Duomo di Milano (anche da martedì a giovedì).  
Martedì 31 alle 20.20 La Chiesa nella città oggi (anche lunedì, mercoledì e venerdì), quotidiano di informazione sulla vita della Chiesa ambrosiana.  
Mercoledì 1 alle 21.10 Udienda generale di papa Francesco.  
Giovedì 2 alle 21.10 La Chiesa nella città, settimanale di informazione sulla vita della Chiesa ambrosiana.  
Venerdì 3 alle 20.30 il Santo Rosario.  
Sabato 4 alle 17.30 Santa Messa vigilante dal Duomo di Milano.  
Domenica 5 alle 20.30 «Fattore Giovanni», a cura dell'Istituto Toniolo.

## Grazie anche al lavoro della Caritas numerose le ricadute concrete I frutti di Expo in diocesi Cibo, relazioni e cultura

È passato un anno dall'apertura di Expo. Un evento che ha rilanciato Milano a livello mondiale. I frutti di quell'esperienza continuano ancora oggi in diverse forme come documenta questa pagina di *Milano Sette*. A partire dal Refettorio ambrosiano, che sta diventando sempre più un punto di riferimento non solo per Milano. Oltre alle proposte di animazione nel territorio (vedi articolo a lato), il Refettorio è al centro di una iniziativa con un importante partner per continuare la sua azione contro lo spreco di cibo e a favore delle persone in difficoltà. Caritas ambrosiana ha infatti siglato un accordo con la società Sogemi per il ritiro e il recupero delle eccedenze prodotte dal Mercato Ortofrutticolo di Milano. Operativo dai primi giorni di giugno, il progetto prevede che frutta e verdura non più appetibili per ragioni commerciali, ma ancora commestibili senza rischi per la salute, saranno stoccate in un magazzino di 120 metri quadrati messo a disposizione dalla società all'interno dei mercati generali. I prodotti saranno selezionati da operatori Caritas e rimessi nel circuito della solidarietà. A beneficiare dell'operazione sarà soprattutto il Refettorio ambrosiano, dove ogni sera i cuochi preparano la cena per 96 persone in difficoltà, con cibo ritirato dal mercato, ma ancora in perfette condizioni. Quello che non sarà utilizzato dal Refettorio servirà comunque ad alimentare la rete assistenziale gestita da Caritas ambrosiana non solo nel territorio di Milano, ma nell'intera Diocesi. In particolare,

saranno approvvigionati gli empori di Cesano Boscone e di Varese, dove rispettivamente 600 e 60 famiglie indigenti fanno la spesa con le tessere a punti distribuite dai centri di ascolto. Un'altra parte verrà invece ridistribuita attraverso i pacchi viveri a 250 famiglie della provincia di Lecco. L'accordo con Sogemi integra un sistema di raccolta costruito proprio in occasione dell'apertura del Refettorio ambrosiano e sperimentato durante il semestre di Expo con la Coop, che ora sostiene la mensa sociale della Caritas domando i prodotti non più commercializzabili e ritirati dal punto vendita di piazza Lodi. Inoltre, sostengono questa rete di redistribuzione sociale aziende produttrici proprietarie anche di marchi molto noti e l'Agea Italia, l'ente dipendente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, che provvede all'acquisto e alla distribuzione di generi alimentari per scopi sociali. E invece di 150 mila dollari la somma raccolta nel Padiglione della Santa Sede a Expo e destinata, secondo il desiderio espresso da papa Francesco, al progetto di aiuti per la creazione di posti di lavoro in favore dei rifugiati in Giordania, che sarà realizzato dalla Caritas presso il centro di «Nostra Signora della Pace» ad Amman. Un'azienda dedita all'agricoltura «sostenibile», con 600 olivi piantati su un terreno di 10 mila metri quadri, che impiega 15 lavoratori, scelti tra i profughi iracheni, ma anche tra i giovani disoccupati; è questo il «Giardino della misericordia».



Una iniziativa all'interno del Refettorio ambrosiano nel quartiere di Greco



### Ogni giovedì al Refettorio «Il cibo dell'incontro»

di FRANCESCO CHIAVINI

Giovedì scorso, al Refettorio ambrosiano, le nonne e i nonni di Greco hanno preparato i ravioli. Alla vecchia maniera.

Cioè cominciando dall'impasto. Hanno mescolato farina di farro e bianca. E sono poi passati al ripieno: ricotta e asparagi o solo erbette. Il gruppo, una ventina di over 70, affiancato da 4 volontari, ha eletto spontaneamente un leader: una signora bergamasca che per vent'anni nel quartiere milanese ha gestito una trattoria. Ma il risultato è stato davvero il frutto di un lavoro collettivo, figlio anche dei diversi saperi regionali, dato che tra l'altro le Querce - così si sono ribattezzati - sono milanesi dalle radici sparse un po' in tutto il Paese, dove, proprio sui ravioli, già dai tempi del Boccaccio, ci si divide a cominciare dal nome: agnolotti in Piemonte, tortelli in Lombardia, pansotti in Liguria, anolini nel Piacentino. E forse proprio per togliersi d'imbarazzo dovendo scegliere tra le decine di diversi condimenti possibili - e così tagliare la testa al toro di una discussione che tra brodi e ragù sarebbe andata troppo per le lunghe - si è preferito il modo di guarnire più semplice, immediato e universale: un soffritto di burro e salvia. Quando poi è venuto il momento della degustazione, intorno ai tavoli di design del Refettorio, il confronto è passato dalla preparazione ai modi, ai tempi, alle occasioni di questo tipico piatto italiano. Su un punto ci si è trovati tutti d'accordo. «Quelli di magro» li si mangia a Pasqua, «mangia di carne» soltanto una volta all'anno e nella festa più importante, a Natale. Una dieta ferrea e rigorosa dettata non solo da motivi religiosi. Il laboratorio «Il cibo dell'incontro» al Refettorio ambrosiano, si svolge ogni giovedì. Parita, in forma sperimentale il 14 aprile, è diventata ora un'iniziativa stabile. Ai partecipanti è chiesto di proporre una ricetta su un tema diverso da preparare insieme la volta successiva confrontando le diverse conoscenze. Nei primi quattro incontri i temi sono stati «Cibo e memoria del passato», «Cibo e salute», «Il cibo dell'altro» e «Cibo e cultura». Ora gli stessi argomenti saranno riproposti in quelli successivi fino alla metà di giugno. «Molti anziani soli, in casa, si alimentano male, smettono di cucinare piatti che conoscevano, non perché non sono più capaci, ma perché non sono motivati. Portandoli fuori dalle mura domestiche, insieme agli altri, hanno l'opportunità di riscoprire le loro capacità: questo aumenta l'autostima, combatte la depressione e favorisce l'incontro», spiega Franca Carminati, responsabile area anziani di Caritas ambrosiana. «Inoltre, il pranzo comunitario, dove mangiano insieme quello che hanno preparato, diventa il momento in cui si raccontano, evocano i loro ricordi, escono dal quel guscio di solitudine in cui spesso si rinchiodano, anche semplicemente perché credono di non avere più nulla di interessante da dire e condividere». Forse qualcuno scoprirà pure che cucinare e mangiare insieme allunga la vita. Senza dubbio a giudicare dai buoni umori con cui le Querce tornano a casa fa bene all'umore. Scusate se è poco.

### Laboratori del pane per bambini

Torna anche quest'anno il laboratorio per bambini dai 5 agli 11 anni «Impariamo a fare il pane». L'iniziativa si svolgerà giovedì 2 e venerdì 3 giugno, presso il Museo dei bambini alla Rotonda della Besana (via Besana 12, Milano) in tre orari a scelta: 11, 14 e 17 (per 75 minuti ciascuno). Il laboratorio è organizzato dall'Opera San Francesco (OSF) in collaborazione con l'Associazione panificatori di Milano e Province, Unione Commercio Milano e Museo dei bambini. Guidati dai maestri panettieri, i bambini

scopriranno tutti i segreti del pane: dalla scelta degli ingredienti, all'arte dell'impasto, dalla cura della lievitazione fino alla cottura in un vero forno professionale, e vedranno nascere tra le loro mani l'alimento più comune, diventato simbolo universale di solidarietà e fratellanza. L'iniziativa Impariamo a fare il pane si propone di sensibilizzare le nuove generazioni sul valore della condivisione e dell'aiuto agli altri, valore fondante dell'attività di OSF. Per partecipare è obbligatoria la prenotazione: tel. 02.43980402.



Un clochard che dorme per strada

soprattutto una mostra e alcune attività legate all'importante anniversario. Il pomeriggio avrà inizio alle 14.30 con il ritrovo e la preparazione dei materiali e si concluderà alle 19.30 circa. I giovani di Ac che invitano i clochard e i poveri del Centro storico hanno lanciato ormai da tempo l'iniziativa delle «F3», ovvero



*I Dodici sedevano a tavola con Lui e ascoltarono la notizia inaudita del suo corpo offerto e del suo sangue versato per coloro che lo avrebbero seguito e per tutta l'umanità. Un dono anticipato nell'Ultima cena per gli Apostoli e dato perennemente, per cui dopo duemila anni noi possiamo adorare questo pane che è il Suo corpo, come abbiamo fatto anche con il Suo sangue, dal momento che il vino stesso fu trasformato. Possiamo, quindi, vivere alla sua presenza.*

Cardinale Angelo Scola, Corpus Domini, 26 maggio 2016

## Il 2 giugno con l'Ac «la Repubblica dei poveri»

di ALBERTO RATTI

Un pomeriggio e una serata in cui sentirsi tutti italiani e festeggiare insieme i 70 anni della Repubblica. Questa è l'opportunità che potremo avere per il secondo anno consecutivo anche molti clochard milanesi, quelli che si raccolgono nelle vie intorno al Duomo. In occasione della festa della Repubblica, infatti, i giovani dell'Azione cattolica - che durante l'anno una mattina alla settimana fanno il giro delle vie del centro per portare la colazione a chi dorme per strada - hanno invitato tutti per un momento di festa giovedì 2 giugno nel chiostro del Centro Schuster, in via Sant'Antonio 5. «La Repubblica dei poveri» è il titolo dell'iniziativa: qualche panino, le bibite, ma



pane, Parola e poveri, per provare a portare un sorriso e tenerezza all'inizio della giornata a chi si sveglia nelle strade che, pochi istanti dopo, diventano le vie degli uffici e del mondo del lavoro. Sanno che non potranno cambiare molto nelle vite di quelle persone, ma hanno la consapevolezza, piuttosto, che a cambiare sarà qualcosa in loro: sapere di aver portato la mattina la colazione ad alcuni uomini e donne che dormono agli angoli delle strade, fa poi guardare con occhi diversi quanto accade durante le giornate e gli stessi luoghi quando si ripassa di lì. Oltre a nutrire i clochard, i giovani di Ac nutrono la propria anima e cercano di far sentire tutti fratelli, in particolare nel giorno della festa nazionale. Info: www.azionecattolicamilano.it e acgiovani3@gmail.com.

## Festa a Turro con le famiglie del mondo

«La festa del pane», seconda edizione, presso la parrocchia San Giovanni Crisostomo (via Padova 116, Milano) nel Decanato Turro, si terrà quest'anno sabato 4 giugno alle 15.30 sul sagrato della chiesa. L'anno scorso il tema della festa, in sintonia con l'esposizione universale di Expo, era il pane come cibo quotidiano («Dalle famiglie del mondo il pane di ogni giorno»). Quest'anno il pane diventa simbolo e strumento di incontro, di chi lo slogan «Dalle famiglie del mondo il pane dell'incontro».



L'evento in via Padova

«Verranno allestiti alcuni banchetti - spiegano gli organizzatori - per la presentazione del pane dei vari Paesi con adesioni di famiglie italiane e i poveri. Le persone presenti potranno assaggiare il pane e ascoltare, dalla voce di chi lo ha fatto, racconti sugli usi e abitudini, storie e leggende del loro Paese di origine relative al pane». Per l'occasione «siamo organizzando anche qualche racconto di esperienze significative di persone immigrate in Italia».

giare il pane e ascoltare, dalla voce di chi lo ha fatto, racconti sugli usi e abitudini, storie e leggende del loro Paese di origine relative al pane». Per l'occasione «siamo organizzando anche qualche racconto di esperienze significative di persone immigrate in Italia».