



.....
Foglio di formazione e informazione
dell'Associazione Maria Immacolata



Editoriale

Don Carlo Stucchi

“IO VADO A PREPARARVI UN POSTO”

Il traguardo è linea di futuro. Senza di esso non si va da nessuna parte. E il test che lo potrebbe rivelare è lo sguardo di voglia di vivere anche nei fatti più dolorosi. I quali non dovrebbero mai togliere l'orizzonte della vita. Lo possono al massimo annebbiare, rallentare. Saper gestire questa risorsa, nei momenti bui e pesanti, è segno di coraggio e di forza che proviene dal di dentro. Alle battaglie della vita non ci si può ripiegare con aria abbattuta. Se non per una sosta e prendere la rincorsa.

E' la stoffa di cui è fatto un educatore che ha a cuore la crescita di un fanciullo, di un adolescente, le scelte di un giovane, per saper indicare traguardi che cangiano in continuazione finché non si fanno realtà. Quella realtà possibile. Si capisce. Per poi ancora lasciarsi trasformare, perfezionare, mettere

IN QUESTO NUMERO **Si scrive traguardo. Si legge arricchimento, aspirazione, rinnovamento**

Eccoci giunti nella stazione del traguardo: ci sono molti treni, che a loro volta contengono numerosi e sempre diversi traguardi, allora, buon viaggio a tutti! Il traguardo, secondo il nostro **don Carlo**, non ha una stasis, fatta e finita una volta per tutte, ma al contrario, vive di una sovrabbondante dynamis: “il traguardo, va sempre rivisitato - possibilmente con una guida! - perché ha la caratteristica di inquietare, agitare, stimolare, riempire il cuore di gioia. Dice va avanti. La vita è aspirazione”. Un traguardo che è una relazione multiforme e variopinta, proprio come la stoffa che lavorano ed intarsiano le donne di Taivè, laboratorio di stileria e sartoria promosso dalla Caritas Ambrosiana ed immortalato dal nostro fotografo **Tiberio Mavrici**. Un vita costeggiata e snodata tra i traguardi, quella di San Carlo Borromeo, il quale, ci racconta il nostro **Giorgio Ubretti**, dedicato alle vicende storiche, offrì un lauto banchetto per festeggiare un importante e decisivo traguardo come, la sua laurea a Pavia nel 1559. Già il traguardo, mai qualcosa di acquisito e cristallizzato una volta per tutte, ma sempre nuovo e pronto a sorprendere, a sospendere i pregiudizi ed a recare con sé preziosi ed inimmaginabili passi di vita. Stessa dinamicità del traguardo che pervade l'analisi di **Sara Esposito**, voce del volontariato sulle nostre colonne, dove rievoca un particolare momento della vita di Benedetto XVI, nel 2013, quando intuiva che la sua vita e quella dell'intera Chiesa, andava incontro ad un altro traguardo, l'avvento di un nuovo profeta, che si sarebbe poi rivelato essere Papa Francesco. Il traguardo, è una staffetta di eventi, non per forza la fine di qualcosa. Ce lo racconta anche **Luca Savarese**, che occasionalmente esce dai suoi racconti a tinte calcistiche per far conoscere al lettore la figura di Alberto Ottaviani, dinocolato custode di un albergo a Cesenatico e nello stesso tempo, custode di un puzzle di mille traguardi, affrontati, tutti, con la baldanza di chi non se ne vuole perdere nemmeno mezzo. Traguardi di cui abbisogna anche il cibo per arrivare pronto al nostro palato, nella fattispecie la focaccia barese, la cui preparazione ed i suoi scrupolosi traguardi, ci rivela **Martina Contardi** la nostra penna al servizio delle pietanze e dei loro segreti. In questo numero, anche la nostra penna al solito dedica alle vicende scientifiche, quella di **Ersilia Dolfini**, si addentra nella cucina e traccia una vera e propria ermeneutica dell'arte culinaria, sviscerando squisitezze e prodotti, partendo dagli antichi monasteri. **Marco Zanobio**, presidente della Fondazione Amici del Trivulzio, Martinit e Stelling Onlus, che ci descrive invece la Relay Milano Marathon 2002, non una semplice gara podistica ma un'esperienza arricchente, una di collana di traguardi, quasi minuto per minuto. Infine anche di traguardi è pregno il libro di don Angelo Casati, per oltre vent'anni parroco della chiesa di san Giovanni in Laterano in Milano, cuore pulsante della vita modaiola, che nel suo “Alfabeto di Dio”, letto per noi da **Sara Esposito**, delinea il microcosmo di volti che hanno intessuto quel suo traguardo. Insomma, benvenuti a bordo, corre veloce questo treno. Tra mille traguardi!





Editoriale

don Carlo Stucchi

alla prova da ciò che accade. Il traguardo va sempre rivisitato - possibilmente con una guida! - perché ha la caratteristica di inquietare, agitare, stimolare, riempire il cuore di gioia. Dice va avanti. La vita è aspirazione. A nessuna età deve mancare. Anche alla vecchiaia, in cui io sto entrando.

Quale potrebbe essere allora il traguardo di questo tempo dell'esistenza? Non la morte perché non ha età. E se il pensiero della morte è più evidente al vecchio perché crede che la vita non gli possa dare più nulla, corre il rischio di svuotare di sen-

so il tempo che gli rimane. Questa sì che è una sventura! Somma tristezza! Vi racconto un episodio che mi ha segnato profondamente ed è successo quasi trent'anni fa. Il volto triste rassegnato vuoto di quella donna, ospite in RSA del PAT, è sempre davanti ai miei occhi. Altri casi di questo genere mi sono capitati, ma questo è il primo ed è rimasto come prototipo. Laureata in chimica, negli anni 1920, sola, con alle spalle una vita professionale alta ma ora vuota. Per far passare il tempo le bastava tenere tra le mani quel libro della collana "Armonie". Alla mia domanda di stupore risponde "Non mi interessa più nulla. La vita non ha alcun senso per me. Aspetto quella morte che non arriva... Non ho quello che voi dite il dono della fede". Aveva oltrepassato i 90 anni. Da allora sono passati molti anni e la domanda è sempre la stessa: in che cosa consiste la qualità di vita? Meglio che cosa dà qualità alla vita: l'ammmodernamento logistico, l'offerta di molteplici risorse di cure (incluso il per-

sonale), l'adeguamento di maggiori confort? In questi anni si è fatto e si sta facendo moltissimo in questo senso. Ma quanto si è in grado di suscitare la domanda spirituale, che è di ogni uomo e appartiene alla sua sfera interiore anche senza essere credente. L'impatto con l'esistenza, che volge alla fine, richiede di trovare una ragione alla propria vita. La vita non può rimanere un'opera incompiuta. Il testamento che cos'è se non un piccolo documento di conclusione e destinazione di ciò che si è costruito e fatto? Non potrebbe suggerire anche una chiave di lettura di ringraziamento e di perdono?

Proviamo a interrogarci sul senso che noi stiamo dando alla nostra vita e se pensiamo di essere in grado di accompagnare persone anziane (nel volontariato AMI) in questo compito ultimo.

don Carlo Stucchi
donstucchi@gmail.com
Presidente Associazione AMI
e di Fondazione F.C.
e Rettore Cappellania PAT



ASSOCIAZIONE MARIA IMMACOLATA - FONDAZIONE FAMILIARIS CONSORTIO

la quota di iscrizione

le eventuali offerte

per l'associazione
o per il trimestrale

contributi, donazioni
o lasciti

La quota d'iscrizione all'AMI come volontari o soci **e le eventuali offerte** per l'Associazione o per il trimestrale "ASCOLT'AMI" possono essere effettuate presso la nostra segreteria o con bollettino postale n° **69454767** oppure con bonifico intestati a: ASSOCIAZIONE MARIA IMMACOLATA Via Trivulzio 15 - 20146 Milano Banca Prossima Sede Via Bellotti Agenzia Operativa Banca Intesa Via Buonaroti, 22 Iban: IT64S0306901789100000007118 C.F. 97206880151 per il 5 x mille.

Per invii di contributi, donazioni o lasciti: FONDAZIONE FAMILIARIS CONSORTIO ONLUS C.F. e I.V.A 07722320962 (anche per il 5 x mille) Banca Prossima Sede Via Bellotti Agenzia Operativa Banca Intesa Via Buonaroti, 22 IBAN IT39S0306909606100000113843



**Historia magistra vitae****Giorgio Uberti**

CARLO BORROMEO E I COLORI IN UNA VITA DI TRAGUARDI

Novembre si avvicina e oggi si parla di traguardi. Così ho deciso di svelarvi un intimo segreto. Fin da piccolo sono affascinato da San Carlo Borromeo.

Potrà sembrare poco originale; eppure, in questo gigante ho sempre ritrovato un punto di riferimento. Una vita relativamente breve per l'epoca, appena 46 anni, segnata dagli effetti dalle esplorazioni globali, dall'avanzata ottomana, dalle fratture tra riforma e controriforma.

Ora, occupandomi di storia devo ammettere che proprio la storiografia Risorgimentale è stata poco generosa con la sua biografia. Impegnata a demonizzare le esperienze di governo non italiane ed ergendosi a paladina dell'innovazione ha relegato Carlo nel fervore spagnolo (dominatori di Milano) facendo emergere solo gli aspetti più retrivi.

Di lui, quella storia, ha indagato le sue nobili origini, l'inquisizione, i processi di stregoneria, la repressione di alcuni ordini religiosi a vantaggio di altri. Quasi in contrapposizione la tradizione agiografica cattolica, sostenuta dall'iconografia della controriforma, forse meno interessata ad un aggiornamento storiografico, ha invece fatto emergere le processioni, i miracoli, il digiuno e il temerario conforto agli appestati.

Un quadro incompleto, a volte ingeneroso, che ha contribuito a rendere la memoria di San Carlo, proprio come il celebre monumento di Arona: una gigantesca scultura spettacolare, ma completamente scolorita. Eppure, se rileggiamo i suoi traguardi, alla luce del presente, non possiamo che tornare

ad emozionarci e sentirlo ancora nostro "vicino".

Impossibile sciogliere in poche righe i suoi immensi traguardi raggiunti. Lo immagino, nel 1559, compiuti ventuno anni, a Pavia durante i festeggiamenti al banchetto da lui offerto a professori, studenti, amici e familiari per la sua laurea.

Oppure l'anno seguente, quando a Roma ricevette con viva emozione la porpora cardinalizia da papa Pio IV, suo affezionato zio.

In quell'occasione avrà ricordato la mamma che aveva perduto a nove anni e il padre che aveva perduto l'anno prima. E proprio da Roma, con lo pseudonimo Caos (dal greco, mi apro, mi spalanco), le vedo animare le "Notti Vaticane" un circolo di giovani coetanei impegnati a confrontarsi settimanalmente su temi filosofici. Fitta doveva essere la sua corrispondenza con i Padri Conciliari riuniti a Trento tra il 1562 e il 1563, e proprio le sue abilità permisero il vasto consenso ottenuto dai decreti sulle questioni relative alla vita quotidiana della Chiesa. Infine, lo vedo l'11 settembre 1565 tra aspre montagne e paurosi burroni, sotto una pioggia



torrenziale attraversare l'Appennino con oltre centocinquanta uomini al seguito per raggiungere, 12 giorni dopo, come Vescovo la sua Milano.

Anche questo è Carlo, un giovane uomo sospeso tra l'Umanesimo e il Barocco. Un colosso della storia del secondo millennio dopo Cristo. Instancabile nel lavoro che aveva accolto come missione di vita. Un uomo che non aveva tempo per stare in posa davanti ai pittori, ma la cui eredità ci consente sempre di colorarlo con la luce del nostro tempo.

giorgio.uberti@gmail.com



L'ARTE CULINARIA DAGLI ANTICHI MONASTERI: CENNI STORICI

L'arte culinaria europea e la relativa educazione alla tavola, hanno avuto origine tra le mura dei monasteri e delle abbazie medioevali. Ai modelli alimentari dei più ricchi allestiti con sovrabbondanza e con numerose portate si contrapponeva quello religioso costituito dall'idea della "privazione alimentare" per la mortificazione del corpo che, secondo la tradizione monastica favoriva l'elevazione dello spirito verso Dio.

Normalmente i monaci mangiavano due volte al giorno; vi erano però alcuni giorni, mercoledì e venerdì in cui consumavano un solo pasto al giorno; in alcuni periodi dell'anno il digiuno si estendeva anche a lunghi periodi con una drastica restrizione qualitativa e quantitativa dei cibi durante la: Quaresima, la seconda metà di Settembre (digiuno regularis), l'Avvento. Al contrario, a Natale, Pasqua e alla Pentecoste il menu veniva arricchito con un maggior numero di portate come simbolo di una gioia che gratificava il corpo e lo spirito a testimonianza di un rigido regolamento carico di valori simbolici cristiani

La cucina dei Monasteri, è stata il modello della cucina di comunità in strutture posteriori che anche nell'architettura si ispiravano al modello dei Monasteri.

La raffigurazione del refettorio, la sala del monastero riservata al consumo collettivo dei pasti, aveva la funzione di ricordare i precetti spirituali, dietetici e comportamentali connessi al cibo.

Alcune semplici indicazioni riportano che: "per radici ed erbe" si deve rispettivamente intendere da una parte tutto ciò che cresce sottoterra (carote, ravanelli, rape, scorzonera ecc.) e dall'altra tutti i vari ortaggi (cavoli, porri, insala-

te ecc). Il termine "fave" designa invece l'intera famiglia delle leguminose. Tutti questi prodotti erano cucinati con l'olio nelle regioni meridionali e con il grasso (spesso di castrato) al nord; venivano accompagnati da uova al pepe, la domenica della Quinquagesima, e dal formaggio della "pietanza" negli altri giorni. Faceva loro da sostegno il pane fatto in casa (panis familiae), il biscotto o fetta biscottata (biscoctus) oppure il pane cotto sotto la cenere (subcinericum). Li "rinfrescava" inoltre la frutta di stagione (a Cluny ogni monaco riceveva cinque grappoli d'uva al prandium); erano infine annaffiati da latticini come lo yogurt e il latticello. L'alimentazione corrispondeva quindi alle diete vegetariane di oggi.

A Cluny si vedevano arrivare perfino le cozze: tenera ed appetitosa leccornia, graditissima dai monaci. Oltre ai latticini bevevano birra, la cui produzione fu a lungo monopolio dei conventi.

La prima relazione scritta riguardante la sua fabbricazione risale al IX secolo ed è opera del Priore di Saint-Gall in Svizzera.

Oltre alla birra (dei trappisti, dei francescani ecc.) troviamo l'assenzio al miele, precursore del pastis, l'idromele (d'origine greca e romana, che si beve ancora oggi in Polonia), il sidro e soprattutto il vino. A Bressanone, dove la natura è prodiga, tutto fiorisce prima in un rigoglio che matura viti ricche di sapori e di aromi. I monaci dell'abbazia di Sènanque fabbricavano il sènancol, i gesuiti erano soprannominati dai veneziani del XV secolo Padri dell'Acquavite, e perfino i severi camaldolesi distillavano un liquore. Cosa fare con l'orzo se non la birra? E con l'uva se non il vino? E con le mele, se non il si-

dro? E con il miele, se non l'idromele? E con la cera, se non candele per le serate di studio? Cosa fare infine con il latte prodotto in abbondanza, se non il formaggio? Ed ecco perché dobbiamo ai monaci così tanti e gustosi formaggi: il maroilles, il récollet 12 dei Vosgi, il cui nome ricorda l'origine, il port-de-salut, il saint-nectaire, il saint-paulin, il mont des cats, il livarot, il gournay della Normandia, il brie della regione parigina, lo chaly della Piccardia, i formaggi della Franca Contea e della Borgogna, il béthune, il pont-l'évêque che fu inizialmente denominato angelot, il parmigiano allo zafferano. Nel Medioevo la grande specialità degli Ordini (soprattutto femminili) erano le dulceamina, e cioè i dolci: crêpes, gaufres (dette refellae), piccole torte e crostate, pan pepato, frittelle, cialde, nieules (nebulae), petits bras (braccia), portati in Germania dall'emigrazione protestante e conosciuti oggi come bretzels. il pan pepato all'anice, il certosino caro ai bolognesi, i sacristains, il bénédictin alle mandorle, con lo zucchero, le frittelle al miele cosparse di foglie di rosa e pagliuzze d'oro dei carmelitani.

Ogni Ordine aveva la propria specialità, di cui custodiva gelosamente il segreto. Da un vino che fino ad allora faceva solo bollicine ottenne un gran vino frizzante, esempio dello spirito di osservazione unito a quel saper vedere oltre, tipicamente europeo, senza il quale non è possibile elaborare alcun metodo scientifico ma l'alimentazione è anche e soprattutto un atto d'amore concreto ed una necessaria risposta ai fondamentali bisogni dell'uomo.

**MangiAMI!****Martina Contardi**

LIEVITARE TRAGUARDI

Tra-guardo, guardare tra, guardare attraverso.

Quello che la composizione della parola sorridendo ci suggerisce è che il traguardo sia attraversare un percorso, tracciare una traiettoria lungo cui scoccare la propria vita.

Il traguardo diventa cammino stesso. Non è la fine a cui tendere, ma cifra per scandire passaggi importanti e scelte quotidiane.

Nella vita di Gesù, la Pasqua sembra delinearsi come il traguardo, la meta per eccezione. Festeggiamo ogni anno in tempi scanditi questo evento, eppure la sua morte in croce e la resurrezione non sono altro che passaggi, che seguono 33 anni ricchi di silenzio, dialogo, atti concreti d'amore e di fiducia.

Piccoli traguardi e passi umani hanno fatto lievitare l'amore di Dio giorno per giorno.

Con questa chiave di lettura, addentrando nel cuore della rubrica, il lievito madre ben s'inserisce come ingrediente che rinfresco dopo rinfresco nasce, cresce e con il tempo giusto fa lievitare pani, dolci e pizze.

Questo ingrediente è esso stesso una ricetta e così il traguardo nel prepararlo non è altro che una nuova partenza verso un altro piatto.

Vi lascio così la ricetta di una focaccia barese perfetta per godere di qualche sapore semplice e casalingo. La giusta carica, che serve per raggiungere traguardi!

contamartina@gmail.com



DOSI x UNA TEGLIA di diametro 32cm

Ingredienti

Per servire a pranzo la vostra focaccia, dovrete cominciare la sera prima verso le 19, lasciando a temperatura ambiente 100gr di lievito madre. Nel frattempo sbollentate una piccola patata da 50gr, pelatela e schiacciatela per bene con una forchetta.

Verso le 23, in una ciotola aggiungete la patata schiacciata, 150gr di farina 0, 100gr di semola grano duro e 175ml di acqua tiepida.

Aggiungete poi i 100gr di lievito madre, 25ml di olio evo e 5gr di sale.

Lasciate riposare l'impasto per 12h in una ciotola coperta con della pellicola, fuori dal frigo.

L'indomani, verso le ore 12, prendete l'impasto e trasferitelo su una teglia rivestita con carta da forno ed un filo d'olio.

Aggiungete poi pomodorini pachino tagliati a metà e privati della polpa, che terrete da parte in modo da unirli ad olio evo e sale grosso ed insaporire così la focaccia prima di infornarla.

Se volete, potete aggiungere del rosmarino e siete così pronti per la cottura a 250° per 10' nel ripiano più basso del forno e altri 10' nel ripiano centrale.

Questa focaccia lievitata, morbida e bassa sarà una coccola perfetta per godere del vostro lievito madre e dedicarvi del tempo di riposo per poi ricominciare a camminare verso nuovi traguardi.



Flash Tiberio Mavrici

TAIVÈ: LABORATORIO DI TRAGUARDI

“Taivè”, che in lingua romani significa “filo”, è un laboratorio di sartoria e stireria promosso da Caritas Ambrosiana nell’intento di offrire una formazione professionale a donne straniere per aiutarle a inserirsi nel tessuto sociale della città.

Proprio a fine luglio Taivè ha festeggiato tredici anni di attività e in tale occasione sono andate a visitare la loro sede storica, in via Carpi, nel quartiere Lambrate di Milano.

Maria, la responsabile, sprizza entusiasmo da tutti i pori, mi accoglie con un sorriso e un abbraccio contagiosi. “Vieni, ti faccio vedere la nuova collezione!”. Nel corso degli anni il laboratorio ha sviluppato una propria linea di abiti e oggetti di cucito: borse, grembiuli, pantofole. Anche l’area di provenienza delle donne che frequentano il laboratorio si è ampliata nel tempo: oggi sono rom, kosovare, rumene, nigeriane, srilankesi.

Per ognuna di queste donne la frequenza ai corsi del laboratorio rappresenta il desiderio – e l’impegno – di raggiungere un traguardo e il sogno di un nuovo inizio: l’inserimento nel mondo del lavoro e una maggiore consapevolezza di sé e del loro posto nella società.

Come Sherin, costretta a lasciare il suo negozio di stoffe in Egitto a causa delle vessazioni subite in quanto Cristiana Copta e rifugiata in Italia con la figlia e il marito. Ora è assunta a tempo indeterminato presso una sartoria e nel tempo libero fa la volontaria nella bottega di Taivè.

tiberio.mavrici@gmail.com







RaccontAMI il Trivulzio

Marco Zanobio



Questa rubrica si propone di presentare alcuni degli aspetti della vita all'interno del Pio Albergo Trivulzio, attraverso le parole di chi vive e di chi opera nell'Istituto, grazie a testimonianze ed esperienze narrate dai loro protagonisti.

UN FILO CHE UNISCE

Gli atleti ai blocchi di partenza, la tensione della competizione, uno sparo e via ... inizia la corsa: 100 metri, 200 metri, 400 metri, la corsa continua fino a quel filo da tagliare per primo. Questa è la prima immagine che mi viene in mente quando si pensa al traguardo: il punto d'arrivo di un percorso, spesso accompagnato da impegno, preparazione ma anche da traversie e imprevisti, o solo da piccoli ostacoli e, quando si raggiunge il traguardo, si tira un gran respiro, si prova una grande soddisfazione, soprattutto se l'attesa è stata lunga e faticosa.

Ma a pensarci bene, mi viene da chiedere: il traguardo è un filo da tagliare o un filo che unisce? Traguardo forse è anche il momento in cui si inizia il percorso per raggiungere il traguardo stesso: d'altra parte l'etimologia della parola ci dice che traguardo è guardare attraverso, in un certo senso significa unire due punti o ancora spingere lo sguardo oltre, verso l'avvenire. Anche in marina, il traguardo è quello strumento che consente di governare la nave e quindi il traguardare è il raggiungere i propri obiettivi, che non possono che essere stabiliti all'inizio del percorso.

Il traguardo è fatto di tante conquiste, alcune immediate e concrete, altre che non si toccano ma che ci toccano, ma anche di sconfitte e insuccessi, che ci aiutano a capire quale sia il vero traguardo cui puntare.

Educare alla Vita, quella con la V maiuscola, credo sia forse il traguardo fondamentale, da raggiungere attraverso la nostra quotidianità, fatta - inconsapevolmente - di uno, dieci, cento traguardi, perché ogni momento della nostra vita è fatto di traguardi. E, per questo, il traguardo

è probabilmente anche sia il saper organizzare il proprio passo sia, allo stesso tempo, il capire quando quel passo deve fermarsi, correggersi, cambiare, perché c'è un traguardo più Alto, rispetto a quello che ci si è prefissati di raggiungere.

Per raggiungere il Traguardo, credo occorra saper creare relazioni, basate sulla fiducia e sul rispetto degli altri, in modo che il conquistare il nostro traguardo diventi anche una conquista condivisa con gli altri: arrivare primi al traguardo può essere sicuramente una grande soddisfazione, ma lo è ancora di più se la si può poi condividere con gli altri, al-

è quel guardare oltre, verso l'avvenire, quel guardare verso gli altri, che solo mettendo tutto noi stessi possiamo apprezzare. Penso a quale possa essere il traguardo del volontario, che - come il buon samaritano - si trova a incontrare l'uomo incappato nei briganti, scendendo da Gerusalemme a Gerico: il traguardo del buon samaritano cambia davanti alla sofferenza e diventa quello della condivisione, del partecipare all'altrui sofferenza, dell'aiutare. È un traguardo forte e difficile da raggiungere, è il traguardo che credo accompagni il volontario, per fare sì che gli ultimi non restino indietro, ma



trimenti mi viene da dire che è una conquista fine a sé stessa, arida, virtuale, priva di passione. Penso a chi salendo una montagna, si ferma e rinuncia a raggiungere la vetta per aiutare chi è in difficoltà: ha rinunciato al suo traguardo o ha raggiunto un traguardo più bello?

Senza condivisione, il traguardo non

con dignità siano aiutati, alleviando la loro sofferenza e offrendo loro una miglior qualità di vita. E il traguardo raggiunto può diventare punto di partenza per un nuovo traguardo, da condividere perché non sia solo nostro ma di tutti.

mzanobio@cornaglia.it



VISTI E LETTI PER VOI

In questa torrida estate appena trascorsa, ricordiamo un libro fresco e corroborante: “L’alfabeto di Dio” (Il Saggiatore, Milano, 2016). Ne è autore don Angelo Casati, per oltre vent’anni parroco di San Giovanni in Laterano, nel quadrilatero della moda a Milano.

“Qui celebro la Messa”, diceva don Angelo in un’intervista pubblicata dalla rivista Crede, “confesso e ho tutti i miei incontri, perché la vita è piena di relazioni. Senza i miei amici, senza le persone, io cosa sarei?”.

E proprio le persone e i luoghi della città hanno suggerito all’autore le parole di uso quotidiano sulle quali ordinare le sue riflessioni. “Oggi il nostro compito è stare dove le persone vivono”, proseguiva don Angelo, “attenti ad ascoltare, a scoprire come lo Spirito ci ha già preceduti, a condividere le domande, cercando di lasciarci illuminare insieme dal Vangelo”.

È un libro difficile da definire: le riflessioni si intrecciano con il resoconto di esperienze, di incontri con personaggi noti e con perfetti sconosciuti, con intermezzi poetici. Ma attrae soprattutto lo sguardo luminoso con cui don Angelo guarda alle persone e alla città, pronto a “incantarsi” di fronte a una minuscola fragolina che spunta in una fessura del marciapiede in un pomeriggio caldo e afoso.



Un libro tutto da gustare. Da leggere anche in altre stagioni: scalda il cuore!

sara.esposito.ghita@alice.it





Calcio ergo sum

Luca Savarese

CUSTODE DELLA VITA

Cari lettori, mi sia concesso per queste seguenti righe uscire un attimo dal mio consueto seminato calcistico, che resta sempre faro e prezioso vademecum.

Ma oggi, è di un'altra luce che vi voglio parlare. Un traguardo visto, gustato e rielaborato, con i miei occhi. Si perché ci sono traguardi che vediamo accanto a noi: l'inizio di un nuovo campionato, giusto per restare in termini sportivi, il tempo raggiunto da Verstappen nell'ultimo gp di Monza e poi ci sono traguardi che ci accadano davanti: a disposizione della nostra libertà, verso i quali, possiamo fare come si fa adesso con le App: o scaricarle e fruirne o lasciarli lì, lontano dalla nostra attenzione.

Questo traguardo io l'ho scaricato, non me lo sono lasciato scappare. Questo traguardo ha un nome ed

un cognome Alberto Ottaviani ed un ruolo: custode notturno ed una sua geografia: hotel Rugantino, nel cuore pulsante di Cesenatico.

Un omino, andatura dinoccolata causa poliomielite, due gambette da stambecco ferito, crapa pelada, due occhialini che vanamente provano a nascondere due occhietti: le sue note, per iniziare, assieme alla sua voce, romagnola doc, ad accendere la fiamma.

“Una volta per ballare mica c'erano tutti questi permessi, si mettevano due canne e si scriveva Dancing”.

Ogni notte, quando io e la mia ragazza tornavamo da lunghi e rilassanti giri marittimi, lui era lì: su quella sua personcina esile e ridanciana, ecco costruirsi una colonna dorica, di un dialogo spontaneo, simpatico, a ruota libera.

“Vi fate delle belle passeggiate, anche a me piace vedere le cose, i miei amici mi prendono in giro perché alla mia età (classe 43) vado ancora alle feste. Io ci dico, siete voi delle patacche, che siete già morti ma non lo sapete mica: io voglio scoprire il mondo ed essere aperto ad ogni sua portata, come in una grande cena”.

Durante il giorno, tra nuotate infinite e partite a calcio tennis sulla spiaggia, cresceva l'attesa per che cosa avrebbe raccontato alla notte.

Ci rendeva protesi, pronti ad ascoltarlo. Ecco il suo traguardo, ce lo aveva addosso, non doveva fare niente di niente per raggiungerlo: il suo sguardo. In faccia, i segni di una vita acre, nel volto, però, una serenità solida, immarcescibile, quasi epicurea.

E poi che frasi, che chicche: “Se cogli l'attimo allora poi costruisci i frutti della felicità”.

Io ho sempre cosato così. Che cosa grande, un custode a prima vista anonimo, chiamava per nome e dava del tu all'esistenza, invitandoci addirittura a custodirla, verso la quale, troppo spesso, molti, danno dei “lei” troppo asettici.

“Siete gli unici che mi dispiace perché andate via”, ci rivelò, l'ultima notte, dove una luna gigante e più infuocata che mai, sembrava voler anch'essa tendere l'orecchio, a quel pozzo, impetuoso, di vita.

“Ah dimenticavo, grazie del bombolone, era vent'anni che non lo mangiavo più. A proposito, noi siamo la crema, la pasta, lasciamola essere a chi non può essere crema”.

Ecco, il traguardo e lo sguardo, non lontani anni luce, non oziosi su due piani, ma uno danzante con l'altro, audaci, nella stessa azione.

Però, che stile.

calciautori@gmail.com



Il volontariato racconta**Sara Esposito**

LA VITA: UN CAMMINO DI VOCAZIONE IN VOCAZIONE



Traguardo. E' una parola che spesso usiamo per indicare momenti importanti della vita: la conclusione degli studi, la realizzazione di progetti professionali e non, la fine dell'età lavorativa. La parola designa un punto di arrivo, ma ha in sé anche un senso dinamico, proietta in avanti, invita a guardare "oltre", in senso orizzontale e verticale, verso ulteriori mete che si andranno precisando nel tempo.

Tra i ritagli di giornale che conservo ho ritrovato un articolo di fondo pubblicato su *Avvenire* del 17 febbraio 2013. Si intitola "Pensando al Papa": Benedetto XVI, che in quel periodo stava vivendo un momento di grande sofferenza. L'autore, don Maurizio Patriciello, tratteggia l'arco della vita di un sacerdote (ma la sua riflessione offre spunti preziosi per ogni credente) in termini vocazionali. "Vocazione alla vita innanzitutto", scrive don

Maurizio. "Dal niente sei chiamato all'essere. Vivere: esperienza unica e straordinariamente bella. Sempre. Anche quando pesa".

Vocazione all'amore: "Amare. Verbo da coniugare in mille modi. Parola senza confini". Tutti siamo chiamati ad amare: "Chi ama si fa attento. Spera. Vive. Acquista intelligenza". A sua volta si sente amato, cercato, valorizzato: "chi chiama ti indica la via. A ognuno la sua".

E poi: "Si cammina. Di vocazione in vocazione". Fino a che: "Viene il momento in cui il Re si fa più esigente. Vuole tutto. Ha smesso l'abito di luce ed è rimasto nudo e insanguinato". Chiede il distacco dalle cose che non sono significative: "Una forza irresistibile ti attrae. Tutto intorno si fa piccolo. Tutto perde di interesse". Il Re ti chiede di mettere al primo posto

ciò che è davvero importante: aderire radicalmente a Lui: "Senti che il tuo posto è stare là con Lui". E' il tempo di una vocazione nuova, che richiede anch'essa intelligenza: saper guardare con realismo le fragilità che emergono e accettare la nuova condizione di vita senza perdere la serenità, la fiducia. Il percorso di conversione si fa' più aspro, si è chiamati a trovare modi nuovi di coniugare i verbi "amare" e "servire".

"Un'età", scriveva Benedetto XVI, "da vivere con lo sguardo rivolto alla vita eterna promessa da Gesù. Che non è semplicemente ciò che viene dopo e di cui adesso non possiamo formarci alcuna idea, ma è presente già nella nostra dimensione temporale, "è una nuova qualità dell'esistenza in cui tutto confluisce nell'adesso dell'amore".

sara.esposito.ghita@alice.it

ASSOCIAZIONE MARIA IMMACOLATA

Presso i nostri Uffici al Trivulzio la nostra Associazione accoglie, informa, iscrive quelle persone che vogliono essere utili agli ospiti e ai degenti per sostenerli nelle loro necessità di contatto e di ascolto.

Potete trovarci di persona o telefonare ai numeri e agli indirizzi che trovate qui sotto.



VI ASPETTIAMO



FONDAZIONE FAMILIARIS CONSORTIO


Abbiamo creato questa realtà con il proposito di mettere in contatto le badanti che cercano un lavoro con le famiglie che lo offrono. Abbiamo un colloquio con entrambe le parti e cerchiamo di trovare la migliore soluzione per tutti.

Sia per le badanti che per le famiglie in cerca di una condivisione chiara e degna di fiducia e onestà reciproche potete riferirvi ai numeri e agli indirizzi qui sotto.

La consulenza è gratuita.



Le nostre sedi

 SEDE CENTRALE: Milano, Volontariato AMI, via Trivulzio 15, 20146, tel. e fax 02 4035756
VIMODRONE: Istituto Redaelli, via Leopardi, 3, tel. 02 25032361
MILANO: Ospedale San Raffaele, Via Olgettina 60, tel. 02 26432460, fax 02 26432576,
MERATE: Istituto Frisia: Via Don Carlo Gnocchi 4 - 23807, Tel. 0399900141 - Fax 0395981810
MILANO: Residenza Bicchierai: Via Mose Bianchi, 90 - 20149 - Tel. 0261911 - Fax 02619112204

 web <http://www.familiarisconsortio.com>

 ami.trivulzio@inwind.it, donstucchi@gmail.com



Direttore responsabile: don Carlo Stucchi
Direttore di redazione: Luca Savarese
Redazione: Martina Contardi, Laura Corsi, Chiara D'Agostino, Marina Di Marco, Ersilia Dolfini, Sara Esposito, Adriana Giussani, Tiberio Mavrici, Luca Savarese, Giorgio Uberti, Marco Zanobio
Foto: Tiberio Mavrici, archivio AMI
Editing: Adriana Giussani
Progetto grafico e impaginazione: Giampaolo Luparia
Stampa: Good Print, Peschiera Borromeo
Chiuso in redazione: 25 ottobre 2022