



Bollettino del Rotary Club Rho Fiera Centenario

Evento del 15 aprile 2013 – Caminetto presso NH Hotel Fiera

Tema: “Progetto Orti di S.Carlo”

Relatori: Mara Segalini, Daniela Galimberti, Wilma Lucatuorto

Presenze :

Effettivo Soci :	28		
Soci Presenti :	13	% Soci Presenti :	46%
<i>Ospiti del Club</i>	3		
<i>Ospiti dei Soci</i>	3		
Presenze Totali	19		

Prossimi Appuntamento: Lunedì, 22 aprile 2013, ore 19,30 Conviviale presso NH

Tema: “Al di là del muro”

Relatori: Marco Francioso e Claudio Gallo

Cronaca della serata

di Davide Seroli

La serata ha visto ospiti del nostro Club Daniela Galimberti, Vilma Lucatuorto e Mara Segalini, accompagnate da Antonio Iuliano, che hanno illustrato un ambizioso e meritevole progetto denominato “Gli orti di San Carlo”.

In questa area situata nella periferia ovest del comune di Milano vivono famiglie sloggiate e con serie difficoltà di autosostentamento che hanno preso dimora negli appezzamenti di terreno della zona (da qui “Gli orti”) costruendo dimore improvvisate per non dire catapecchie. In angusti spazi, privi di servizi igienici e corrente elettrica, vivono nutriti nuclei famigliari.

Con grande abnegazione e impegno personale le nostre Ospiti e l'equipe che si è creata intorno loro sta effettuando, da più stagioni, una semina fatta di aiuto e di ascolto, raccogliendo la fiducia dei ragazzi che qui vivono necessaria per aprire un varco di comunicazione con le famiglie.



Distretto 2040 Anno Rotariano 2012/2013 N° 13/2013



Nel tempo (è cinque o sei anni che l'equipe opera sul campo) è stato creato un fondo di solidarietà denominato "Argento vivo" che ha il fine di dare un aiuto concreto alle esigenze di queste famiglie.

Tuttavia, fra le tante emergenze quella più impellente è quella educativa e occorre aiutare questi degni ragazzi a tirar fuori il meglio di sé.

Le scuole di quartiere lavorano in rete per aiutare i ragazzi, che, nella quasi totalità dei casi, al

termine della "terza media" frequentano le superiori poche settimane per poi disperdersi. L'alto indice di abbandono scolastico lascia i ragazzi sulla strada con un "naturale" sbocco nella microcriminalità che ha come destinazione finale il Beccaria o le comunità.

Necessario quindi dare sollievo a queste famiglie togliendo i ragazzi dalle situazioni di rischio, tanto più che i ragazzi sono animati da un fine principale, che è quello di aiutare la propria famiglia la cui importanza affettiva e di riferimento, pur solo nella sua idealizzazione o nel loro ideale, rimane centrale nella loro vita.

Ed ecco che in questo difficile terreno si gettano con passione e genuino altruismo le nostre Ospiti, con un nuovo progetto concreto e di cristallina ambizione: dare una possibilità ad un nutrito gruppo di questi adolescenti (di età compresa fra i 13 e i 18 anni) con un'idea dal buon... sapore: la creazione di un ristorante (sono già stati individuati tre siti in loco, adatti o adattabili allo scopo) dove i ragazzi, ognuno accompagnato da un adulto in qualità di tutor, possano incontrare un'opportunità per inseguire e raggiungere il loro sogno di una vita migliore.

Nel concreto il progetto esposto delle Ospiti prevede due principali linee d'azione:

- "Ristorazione sociale" dove condividere il piacere della tavola e ampliare la cultura della accoglienza in tre diverse modalità:
 - "L'angolo dei sapori", un vero e proprio sistema di ristorazione che si vorrebbe possa sfociare anche nell'organizzazione di feste, matrimoni, catering ecc.;
 - "L'angolo della conoscenza", dove possano imparare (dalla preparazione dei piatti, alla gestione della sala, all'organizzazione);
 - "L'angolo della solidarietà", per riscoprire il piacere di sedere allo stesso tavolo uscendo però dal criterio della mensa dei poveri: gente seduta allo stesso tavolo dove ognuno paga a seconda delle proprie possibilità, sapendo che chi paga per intero contribuisce anche a pagare il pranzo, in tutto o in parte, a chi non può;
- Un "Laboratorio" per la riparazione di oggetti (ad esempio elettrodomestici), e dove i ragazzi possano imparare un mestiere.

Il tutto si svilupperà in diverse fasi che prevedono "Aperitivi" serali con cadenza mensile per aiutare la raccolta dei necessari fondi, l'invito "spronante" di importanti Chef e Scuole



Distretto 2040 Anno Rotariano 2012/2013 N° 13/2013



Alberghiere ed entro diciotto mesi riuscire ad ottenere l'inserimento lavorativo di alcuni ragazzi puntando anche su borse lavoro.

Il progetto è ben delineato e pronto a decollare e ora occorre capire come questa equipe possa configurarsi da un punto di vista giuridico (Associazione? Cooperativa?) e scegliere il luogo più adatto, fra i tre individuati, anche in accordo con il Consiglio di Zona con cui sono già stati avviati positivi incontri.

Al termine dell'esposizione dell'esperienza delle gentili Ospiti, fra i Soci si è subito aperto un positivo confronto fatto di idee, realismo, perplessità, entusiasmo che ha evidenziato come il nostro Club sia seriamente intenzionato a partecipare a questo progetto così tanto affine al "Servire Rotariano".

Ne è scaturita la consapevolezza di quanto questo progetto sia impegnativo, una sorta di "salto di qualità", come qualche socio ha affermato, rispetto al tanto già fatto dal nostro Club, anche in virtù della sua pluriennale durata. Progetto che sarà da sviluppare mettendo in campo ancor prima di tutto le professionalità specifiche di ogni socio e coinvolgendo anche altri Club del Distretto (uno dei quali è proprio della zona interessata).