IL RISCATTO nel piatto

L'avventura delle comunità di accoglienza gestite dalle missionarie di Gesù Redentore e dell'**impresa sociale** Il Mandorlo, che ridanno una vita a minorenni disagiate. Attraverso la dolcezza

DI **CHIARA ZAPPA**

Riscattarsi da un passato doloroso attraverso la dolcezza è possibile. Letteralmente. Una torta glassata realizzata a regola d'arte, dei dolcetti artigianali serviti nel corso di un evento pubblico, una cioccolata speciale preparata per i clienti di una pasticceria di quartiere possono rappresentare strumenti per inventarsi una nuova vita, in una società con cui ci si è riconciliati, all'insegna della speranza. Un'associazione milanese ci ha creduto, e l'ha fatto.

L'Associazione Gruppo di Betania Onlus (www.agbonlus.net), attiva dal 1980 nell'accoglienza e nel supporto di ragazze con situazioni familiari e sociali difficili, qualche anno fa si è trovata di fronte alla sfida di aiutare le giovani ad acquisire competenze professionali per inserirsi nel mondo del lavoro e raggiungere la propria autonomia umana e materiale. E si è inventata Il Mandorlo, un'impresa sociale che, dal 2007, ha dato vita tra l'altro a due pasticcerie, una gastronomia e un servizio catering, che si sono rivelati un successo. Forse anche perché il Gruppo di Betania, fondato dalle Suore missionarie di Gesù Redentore insieme ad alcuni laici, con la "benedizione" dell'allora cardinale Martini che battezzò personalmente con il nome di Villa Luce la prima comunità di accoglienza, si è conquistato in questi anni la stima e il supporto di cittadini e istituzioni: ottenuto il riconoscimento della Regione, dagli inizi a oggi ha regalato l'opportunità di un futuro a 1.614 ragazze.

Ans - A. Pizzi

33 gli anni di attività dell'Associazione Gruppo di Betania

1614 le ragazze già accolte nelle comunità

4 i punti vendita gastronomici più servizio catering

ADOLESCENTI come Mira, cresciuta «passando da un istituto all'altro», giovane ribelle e arrabbiata col mondo, salvata dall'affetto paziente delle suore e oggi mamma serena. O come Rebecca, che da bambina ha attraversato l'inferno dell'abuso in famiglia e che, dopo un lungo e doloroso cammino anche giudiziario, è riuscita a lasciarsi alle spalle il passato e a diventare una donna con tanti sogni e una laurea in tasca. «Ero sola contro tutti - racconta ripercorrendo il suo calvario - ma Villa Luce era con me».

O ancora, ragazze come Giuditta, che non toglieva mai il suo cappellino con la visiera per non dover incrociare lo sguardo della gente, e che ha imparato ad «aprire il cuore a tutti» e si è diplomata come addetta alla ristorazione.

Non è un caso che, per occuparsi del catering di Tuttaunaltrafesta Family - dedicata quest'anno al tema "La giustizia nel piatto" - sia stato scelto proprio Il Mandorlo, con le ragazze dell'associazione Gruppo di Betania. In trent'anni di attività la Onlus, dal seme originario di Villa Luce ha fatto crescere nuovi germogli: la comunità di prima accoglienza La Zattera, per ragazze fra i 13 e i 17 anni, e la comunità educativa Casa del Sorriso, che oggi ospita dieci adolescenti (sempre nel territorio milanese e nel Varesotto). In tutto, un'ottantina di giovanissime sono attualmente seguite dalle suore e dagli operatori.

> Il catering di Tuttaunaltrafesta Family sarà curato dalle ragazze del Gruppo di Betania

«Per ogni ragazza si costruiscono progetti formativi personalizzati e socializzanti il cui focus è puntato sull'aspetto relazionale», spiega suor Laura Airaghi, tra le pioniere di quest'avventura. «Di storie di successo, fortunatamente, ne potremmo raccontare tantissime». Ognuna diversa, ma tutte riconducibili a uno schema comune: ragazze disagiate, svantaggiate, persino a pezzi, trasformate in «cittadine, inserite a pieno titolo nella collettività».

Le ragazze del Mandorlo al lavoro e la pasticceria di Affori

Perché scegliere proprio la gastronomia per favorire questo processo educativo e di inserimento sociale? «Il Mandorlo ha annoverato nel tempo varie iniziative, tra cui l'attività di sartoria *Crea Chic* e la gestione di un bar all'interno di una scuola superiore», premette suor Laura. «Le attuali attività sono state ritenute più interessanti perché rappresentano, anche nel contesto di un mercato del lavoro in forte difficoltà, un buono spazio occupazionale, oltre a riscuotere un notevole interesse da parte delle nostre ragazze, che sempre più volentieri si iscrivono alla scuola alberghiera o agli istituti per aiuto cuoco». Per scoprire le proprie attitudini, sviluppare la creatività e fare amicizia, i laboratori di pasticceria e di cioccolateria si sono dimostrati particolarmente efficaci. «La vendita al pubblico, poi, è importantissima sotto l'aspetto relazionale e di socializzazione», continua la religiosa. Ecco perché sono nati prima la pasticceria e gelateria "L'Angolo Dolce", poi la gastronomia "L'oasi del gusto", il servizio Catering per eventi e cerimonie e la pasticceria e cioccolateria "Gola".

Il Mandorlo è un'impresa a tutti gli effetti, dotata di una propria struttura operativa con personale dipendente qualificato, che opera in regime di mercato concorrenziale. Le giovani operano a fianco dei dipendenti: è soprattutto l'incontro con loro e con le attività proprie dell'impresa a diventare il terreno di coltura per competenze relazionali, sociali e professionali, che permetteranno loro di gestirsi, in modo sempre più autonomo, in un contesto lavorativo esterno.
In tandem con il "fuori", con il territorio, si sviluppa l'intera opera educativa del Gruppo di Betania: «Lavoriamo in stretto collegamento con i Servizi sociali, le Asl, la Magistratura, gli enti pubblici e le associazioni di volontariato, le realtà culturali e le rappresentanze di diverse fedi e tradizioni religiose, con le famiglie, il mondo della scuola e del lavoro», spiega suor Airaghi. Obiettivo: «Rispondere non soltanto ai bisogni della persona ma anche a quelli emergenti della società». Come dire: fare crescere il singolo insieme alla collettività. Allora, una gastronomia o una pasticceria possono diventare il fulcro di attività di socializzazione, inclusione, costruzione di un tessuto sociale solido. Come è accaduto, ad esempio, quando le specialità cucinate all'Oasi del gusto ad Affori hanno dato sapore alla festa del quartiere.
Ma può un'impresa "a fin di bene" stare in piedi anche in tempo di recessione economica? «Sfidare la crisi e stare sul mercato non sono obiettivi facili per un'impresa sociale come la nostra. A livello di bilancio siamo in notevole difficoltà: l'unico "utile" prodotto è la soddisfazione di continuare a credere nei giovani e nel loro futuro, che è il futuro di noi tutti». MM

TUTTAUNALTRA FESTA family

Dal 17 al 19 maggio torna nei giardini del Centro missionario Pime di Milano (via Mosè Bianchi 94) l'appuntamento con *Tuttaunaltrafesta Family*, la fiera del commercio equo e solidale formato famiglia. Tre giorni con gli espositori di prodotti e progetti dal mondo, ma anche di spettacoli e cultura all'insegna di giustizia, solidarietà e multicultura. Un evento realizzato anche grazie al contributo di Fondazione Cariplo e Coop Lombardia . In programma:

I LABORATORI PER BAMBINI: dal circo alla città dei bambini, dalla falegnameria su misura per i più piccoli alla cucina creativa. E poi le attività con lo sguardo aperto al mondo proposte dal Museo Popoli e Culture del Pime.

GLI SPETTACOLI E LA CULTURA: sabato sera nell'Auditorium Pime «Turisti non per caso», il racconto teatrale di un'esperienza di turismo responsabile in Burkina Faso con il gruppo degli Alma Rosé, grazie al sostegno di Coop Lombardia. E poi gli Aperitivi letterari con la presentazione dei nuovi libri di Pimedit e delle iniziative in risposta al dramma della tratta di esseri umani.

ORATORI AL PIME: domenica pomeriggio uno momento con *E Vai* per gli oratori, con la presentazione del progetto Adottiamoci in Bangladesh.

Per il programma completo: **www.tuttaunaltrafesta.it**

LEGGI IL PROGRAMMA COMPLETO SUL SITO DI TUTTAUNALTRAFESTA

tratto da
La rivista dei Missionari del Pime
Mondo e Missione

Maggio 2013