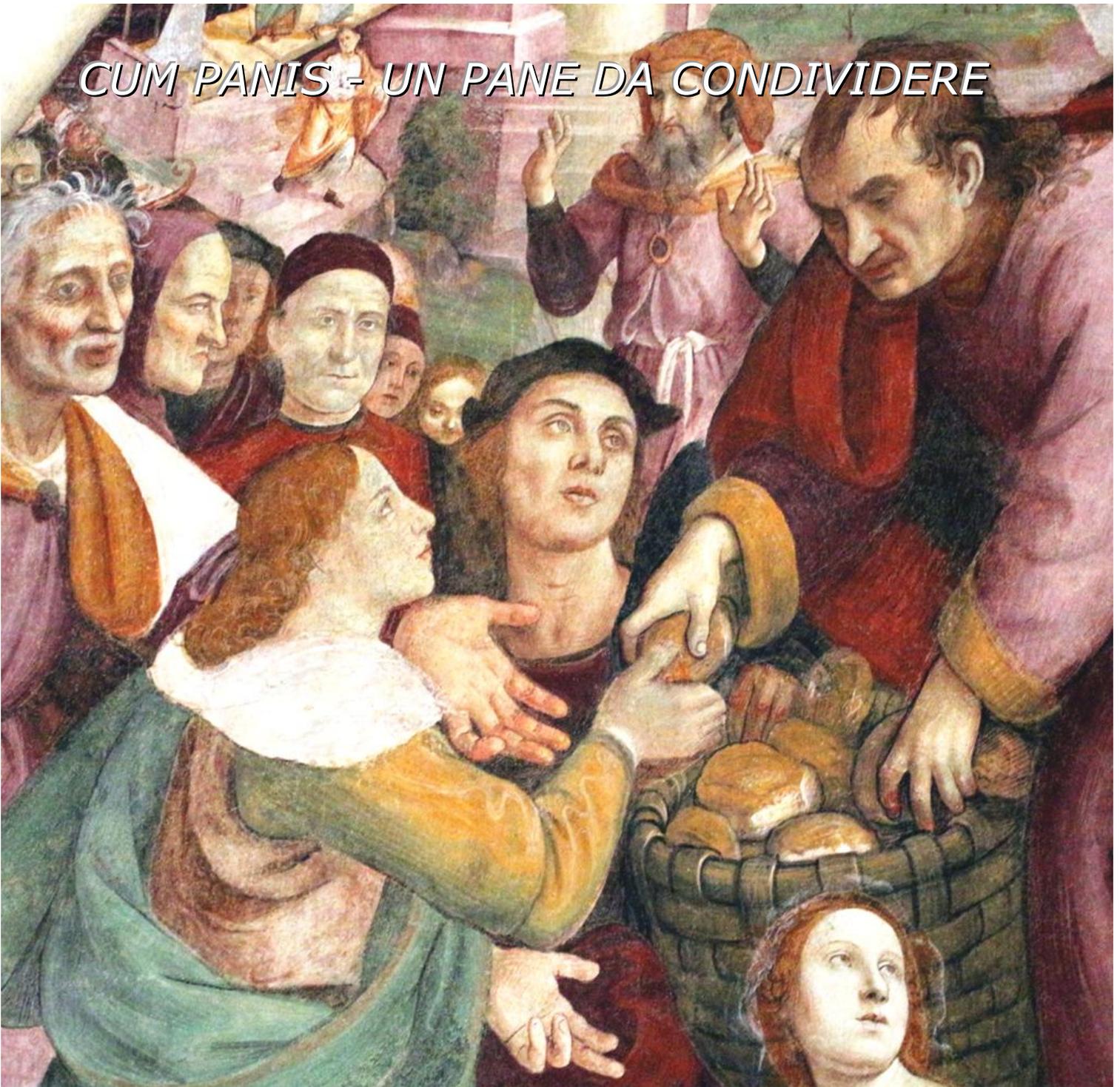


*CUM PANIS - UN PANE DA CONDIVIDERE*



*Condivisione dei pani e dei pesci – Raffaellino del Garbo - 1500*

# **L'ECO DEL GIAMBELLINO**

*Notiziario della Parrocchia di San Vito*

Giugno 2018

N°6



[www.sanvitoalgiambellino.com](http://www.sanvitoalgiambellino.com)

**Parrocchia di San Vito** – 20146 Milano - Via Tito Vignoli, 35  
Telefono: 02 474935 (*attendere messaggio e poi digitare l'interno voluto*)

don Antonio Torresin, Parroco	int.11	antonio.torresin85@gmail.com
don Tommaso Basso	int.14	dontommasob1@gmail.com
don Giacomo Caprio	int.12	giacocaprio@gmail.com
Oratorio	int.15	
Centro "La Palma"	int.20	

## **ORARI ESTIVI GIUGNO-LUGLIO-AGOSTO 2018**

### **SS. Messe**

Festive, dal 17 Giugno al 2 Settembre: ore **11,00 - 18,00** -- Prefestiva: ore **18,00**  
Feriali, dal 18 Giugno al 1 Settembre: ore **18,00**

### **Ufficio Parrocchiale**

Da lunedì a venerdì, eccetto quelli prefestivi-festivi, (tel. 02 474935 int.10)  
Fino al 30 Giugno, orario normale, ore **10,00-11,30** e **18,00-19,00**  
Luglio e Agosto, **18,30-19,00**

### **Centro d'Ascolto**

Lunedì-mercoledì-venerdì, ore **9,30-11,00**, (tel. 02 474935 int.16)  
Luglio e Agosto chiuso, riapre il 10 Settembre

### **Ricerca Lavoro**

Mercoledì, ore **15,00-17,00**, (tel. 02 474935 int.16)  
Chiuso dal 20 Giugno, riapre il 5 Settembre

### **Pratiche INPS**

(Sig.Ferrara) Assistenza per problemi di pensionamento, (tel. 02 474935 int.16)  
Lunedì, ore **15,00-18,00**. Agosto chiuso

### **Pratiche di Lavoro**

(Rag.Alba) Assistenza di un Consulente del lavoro  
Fissare un appuntamento presso la segreteria parrocchiale – Chiuso da 1/6 a 11/9

### **Centro Amicizia La Palma**

Corsi diversi mattina e pomeriggio, Chiuso dal 1 Giugno, riapre il 16 Settembre  
Segreteria, ore **15,00-17,00**. (tel. 02 474935 int 20 oppure 333 2062579)

### **Biblioteca**

Mercoledì, ore **16,00 -18,00**. Chiusa dal 7 Giugno, riapre il 12 Settembre

# L'ECO DEL GIAMBELLINO

*Notiziario della Parrocchia di San Vito  
Anno XLII - Giugno 2018 - N°6*

## **TEMA DEL MESE**

### **CUM PANIS: UN PANE DA CONDIVIDERE**

Cum panis: una parrocchia in festa	4
Lo spreco	6
Meraviglia e nostalgia del pane condiviso	7
San Vincenzo: dare una mano colora la vita	10
Un rabbi che amava i banchetti	14
Pane e dintorni	18
Tutti a tavola	20
Le panetterie del Giambellino-Lorenteggio	22
Cibo etico e cibo estetico	25

## **VITA PARROCCHIALE**

Nuovi orari delle Messe giugno-settembre	17
Riflessione e preghiera	28
Oratorio estivo 2018	29
Tempo di vacanze con l'Oratorio	30
Un'amica 'discreta'	32
Notizie dal Gruppo Jonathan	33
La scatola dei pensieri	34
Una fiaba per la buona notte	36
Rendiconto 2017	38
Ristrutturazione Oratorio	41
Santo del mese: San Paolino di Nola	42
Centro amicizia La Palma	44
Notizie ACLI	45
Adozioni a distanza	49
Battesimi, matrimoni e funerali	50

SOMMARIO

# Cum panis: una parrocchia in festa

È successo più o meno così. Un amico mi telefona dicendomi che si era trasferito nelle case popolari del Giambellino un suo amico, un personaggio particolare con una storia sofferta e complicata, e se potevo andarlo a trovare. Così ci sono andato e ho conosciuto Mauro. Un incontro sorprendente e carico di umanità. Ad un certo punto Mauro mi fa vedere la scena iniziale di un film, a cui – mi dice – aveva partecipato. Io all’inizio ero scettico. Poi scorrono le immagini di lui che recita una poesia, una sorta di parafrasi del cantico di Francesco. Ve la riporto perché merita, anche se andrebbe vista e ascoltata più che letta:

*Laudato si mi Signore per nostra sora panchina  
et ella è dura e rigida ma amorevolmente le nostre membra accoglie.*

*Laudato si mi Signore per nostro frate cartone e per sora nostra coperta  
che se li demoni dello freddo non vincono, beh un po’ li allontanano.*

*Laudato si mi Signore per nostra sora colletta  
anche una sola moneta.*

*Laudato si mi Signore per nostro frate pane  
per la sua fragranza et ristoro.*

*Laudato si mi Signore,  
perché so soffrire senza maledire.*

*Laudato si mi Signore per nostre sore stelle e per sora nostra luna piena  
che le sere ci incantano.*

*Laudato si mi Signore per nostro frate sole,  
Che ogni mattina ci ricorda che siamo ancora vivi.*

Questa preghiera è posta all’inizio del film “Pane dal cielo” di Giovanni Bedeschi, che racconta una bellissima storia di pane, di emarginazione, di amicizia, di speranza, di occhi che ci vedono e di altri che sono ciechi... un bel film. E mentre sono con Mauro e trattengo la commozione per quella preghiera, mi viene in mente che questo merita di essere festeggiato: il pane che condividiamo, ogni volta che ci troviamo come fratelli anche se sconosciuti, ma spezziamo il poco che abbiamo, insieme.

Potremmo far vedere il film, mi dico.. E Mauro commenta la mia idea così: cum-panis, che significa “compagno”, colui con cui divido il pane!

Così è nato anche il titolo della nostra festa e l'idea di contrassegnarla per un'attenzione particolare nel condividere quello che abbiamo con chi più ha bisogno.

Per questo il Consiglio d'Oratorio con don Giacomo hanno deciso di sostenere con la vendita delle patatine la partecipazione di alcuni ragazzi all'Oratorio estivo, e la domenica abbiamo invitato all'aperitivo soprattutto le famiglie che sono aiutate dalla San Vincenzo, e il ricavato dell'aperitivo lo daremo all'Opera S. Francesco e la sua mensa in viale Piave.

Prima condividiamo il pane eucaristico e poi il pane della vita. Logico, per queste ragioni, che il numero dell'Eco fosse sul pane condiviso, sulla tavola, sulla condivisione, sul cibo che ci alimenta e su quello che sprechiamo.... Leggete, e poi mettiamoci a tavola con uno stile nuovo! Perché la vita spirituale non è una cosa astratta, non si fa con i cuoricini, ma con il corpo, nutrito, condiviso, curato, ospitato, spezzato, donato: la tavola è quanto di più vicino abbiamo con l'eucaristia, il testamento di Gesù, la nostra carta di identità.

*don Antonio*



*Condivisione dei pani e dei pesci – Mosaico in San Apollinare, Ravenna – VI secolo*

# Lo spreco

Quando apro il frigo o guardo l'angolo della cosiddetta "dispensa", mi vengono in mente i primi anni '40 (come sono vecchio...) quando, intorno ai dieci anni, dovevo accontentarmi dei 200 grammi di pane che la "tessera annonaria" consentiva a ciascuno di noi, grandi o piccoli che fossimo. O penso ai furti che, con i miei compagni di giochi, perpetravamo sui camion militari alleati che stazionavano nel nostro



*File per il pane negli anni '40*

cortile e spesso contenevano residui di gallette destinate ai militari occupanti. Cosa è successo da allora? Il maggiore benessere ovviamente, la fine delle restrizioni alimentari, la produzione di nuovi articoli, il bombardamento assillante della pubblicità, hanno posto davanti ai nostri occhi allettanti proposte per soddisfare i nostri gusti e le nostre preferenze.

Ma anche (e direi soprattutto) il fenomeno della emulazione, per cui le nostre madri e mogli mai accetterebbero di rinunciare a quanto le amiche hanno già sperimentato e giudicato valido.

Ma questo non basta a giustificare lo "spreco", il mancato utilizzo di quanto abbiamo acquistato. Secondo il mio modesto parere, in questo campo giocano numerosi fattori: una valutazione errata dei bisogni per sé e per la propria famiglia, gli acquisti che correlano i prezzi alla quantità del prodotto (un kg per 10 euro; due kg. per 18), il timore di restare privi di un prodotto, le offerte speciali. Ma, direi anche la "bramosia", cioè il desiderio di compensare le nostre legittime aspettative in maniera forte, che sottolinei la nostra dimensione economica e sociale.

Un certo "Gesù", insegnandoci come correlarci al Padre, ci suggerì "Dacci oggi il nostro pane quotidiano", non la provvista per un mese.

Guardiamoci intorno nella nostra città e altrove: leggiamo e vediamo migliaia di esseri umani che vivono di niente o di pochissimo. Ma ci sono tante organizzazioni che agiscono in questo campo per portare sostegno a chi non ha il necessario: perchè non proviamo a ridurre le nostre scorte e devolviamo quanto risparmiato a sostenere i meno fortunati?

P.s. Dato il tema, vogliamo accennare anche al "consumo" dell'acqua ?

*Raffaello Jeran*

# Meraviglia e nostalgia del pane condiviso

Doveva essere davvero Dio quell'Uomo di Nazareth, se fu capace di scegliere proprio il pane e il vino come simbolo e mezzo del suo permanere in mezzo a noi; e doveva essere pienamente uomo, se concepì una tavola imbandita come scenario per il dirsi, tra *amici*, la reciproca voglia di donarsi e di accogliersi. Perché noi esseri umani siamo fatti così: in qualunque luogo della terra, a qualunque latitudine, per celebrare accoglienza e amicizia, per dirci che siamo felici di stare insieme, per meglio scambiarsi gli auguri di cose buone e belle, ci mettiamo a tavola. Perché alimentarsi è una necessità, ma farlo insieme a qualcuno cui vuoi dire amore e augurare bene diventa liturgia di vita.

Ogni essere vivente che si conserva nell'esistenza mediante il nutrimento e cresce, mentre assimila la materia inanimata, la fa sua, la rende parte di sé, dunque viva, parte di un corpo animato e strumento dell'anima e delle sue attività. È quanto sottolinea E. Stein, quando vuol farci capire che vita e *attività vitale* è proprio l'esercizio di questo potere: far diventare proprie, sostanze esterne che, «assorbite, subiscono nella nutrizione una vera trasformazione, diventando qualcosa di totalmente diverso da quello che erano prima»<sup>1</sup>. Anche il corpo passibile di Gesù si è alimentato dunque, come ogni corpo vivente, di sostanze nutritive, estranee al corpo stesso prima della loro assimilazione e, trasformandole, le ha rese parte di sé: così la creazione stessa è già entrata con Lui nella gloria. Ma Gesù ha fatto ben di più: nella cena pasquale ha permesso che avvenisse «quell'innesto dei tralci nella vite che rende possibile l'effusione dello Spirito. Le antiche preghiere di benedizione sono diventate sulle labbra di Gesù parola vivificante. I frutti della terra sono diventati la sua carne e il suo sangue, sono ripieni della sua vita. La creazione visibile, in cui egli era già entrato con l'Incarnazione, è ora a Lui unita in una maniera nuova e misteriosa. Gli elementi che servono alla costruzione del corpo umano sono radicalmente trasformati e, mediante la loro ricezione piena di fede, anche gli uomini vengono trasformati, inseriti in una unione vitale con Cristo e riempiti della sua vita divina»<sup>2</sup>.

Credo che chiunque abbia vissuto anche solo una volta la partecipazione alla mensa eucaristica – e anche se solo con un briciolo di consapevolezza (come facciamo un po' tutti, d'altra parte; perché penso che solo lassù

---

<sup>1</sup> E. Stein, *Essere finito ed essere eterno*, pp. 223-224.

<sup>2</sup> E. Stein, *Il mistero della vita interiore*, p. 119.

riusciremo a capire pienamente quel che essa fa presente e significa) –, difficilmente possa dimenticare il richiamo alla realtà che *quel pane e quel vino condiviso* rendono presenti: sono «corpo e sangue, e frutto della terra, della vite e del lavoro dell'uomo, nel loro diventare il rappresentante del tutt'altro da Dio, a Dio offerto, in Dio ricapitolato»<sup>3</sup>.

Non ricordo di aver mai visto mio padre in chiesa. C'era il giorno della mia prima comunione? Le foto dicono di sì, ma io non ricordo; in chiesa andavamo sempre e solo con la mamma. Papà era cresciuto convittore presso i Salesiani, dove aveva frequentato fino al liceo, servendo messa ogni mattina. Poi non aveva più voluto saperne, né di preti né di chiesa. Eppure, era sufficiente posare sulla tavola il pane *sottosopra*, per scatenare un mare di rimproveri, mentre i suoi bellissimi occhi blu diventavano feroci: il pane era il segno scelto da nostro Signore per rimanere in mezzo a noi, perciò andava rispettato! E che nessuno si sognasse di ascoltare musica il venerdì santo, perché era il giorno in cui Gesù era morto!

A me ragazzina questi messaggi così drastici e pieni di tensione in realtà suonavano incomprensibili nella loro motivazione autentica: mi pareva semplicemente che ogni scusa fosse buona per rimproverarmi. Oggi mi chiedo quale terribile nostalgia agitatesse il cuore di mio padre, quando tuonava in quel modo contro i gesti del tutto innocenti di una bambina. E so di dovergli essere grata: a modo suo, e chissà con quale struggimento nel cuore, testimoniava la sacralità di certe realtà che, pur del tutto umane – e forse proprio per questo –, ai suoi occhi continuavano a lasciare trasparire la presenza del divino. F. Mauriac diceva: «Dal giorno dell'ascensione abbiamo Dio in agguato all'angolo di ogni strada!».

Con mamma era tutta un'altra storia: in un momento storico (prima del Concilio Vaticano II) in cui era ancora vietato tenere a casa la Bibbia (era cosa da protestanti farlo!), il suo direttore spirituale le aveva dato il permesso di tenere il Vangelo. E lei ce ne parlava sempre. Ero ancora molto piccola, ma mi portava in chiesa con lei. E c'era una cosa in particolare che mi turbava moltissimo, gelosa com'ero di lei e di ogni sua attenzione: il suo sguardo improvvisamente si fissava intensamente su qualcosa (o qualcuno?), laggiù sull'altare....e io, che seguivo quello sguardo nell'ansia di capire chi mai meritasse quello sguardo da parte di mia madre, alla fine di quella traiettoria invisibile e però precisa, non trovavo nulla, non vedevo nulla.

Ho sempre ripensato a quei momenti di bambina ogni volta che ho letto la frase di san Paolo (a pensarci bene, un vero ossimoro), che dice di fissare lo sguardo sulle cose invisibili (2Cor 4,18), e mi è sembrato di capire un po' di

---

<sup>3</sup> M. Naro, *A cena con il Risorto: l'eucarestia forma della vita cristiana*, p. 275.

più mia madre. Ero ancora piccola quando mi chiamò al suo letto e mi disse che sarebbe dovuta andare in un posto da cui avrebbe potuto fare per me cose che, se fosse rimasta, non avrebbe mai potuto fare. E mi insegnò un segreto: se avessi parlato lì in chiesa, vicino alla porticina del tabernacolo, lei avrebbe sentito, perché tutti, se ci amiamo, siamo lì, insieme a Gesù eucaristia.

Non capii granché, se non che lei stava andando via. Mi c'è voluta una vita intera per imparare a capire che mamma con la sua fede, prima di morire, mi aveva regalato la Chiesa tutta come famiglia e come casa mia, per sempre; che l'eucarestia è un «partecipare della comunione più radicale, di quell'atto d'essere che permette di vivere non solo con gli altri, ma anche negli altri, come il Padre nel Figlio suo attraverso lo Spirito, e come il Figlio stesso nel Padre suo di nuovo tramite lo Spirito». E allora s'impara (certo, a poco a poco) «a portarsi dentro l'Altro e a portarsi l'Altro dentro», riconoscendo valore all'Alterità, affrancandosi da ogni autosufficienza e rinunciando all'autoreferenzialità; perché «vivere eucaristicamente significa imparare a stare gli uni negli altri»<sup>4</sup>, non solo nei confronti di chi ancora cammina per le strade di questa terra, ma anche e soprattutto nei confronti di chi *non vediamo più fisicamente*.



Nel duomo di Monreale, in provincia di Palermo, sulla parete sinistra a fianco dell'altare una serie di quadroni racconta l'episodio di Emmaus (Lc 24, 13-36): «Gesù è prima ospite alla mensa dei due discepoli e spezza il pane in mezzo a loro; poi la scena viene come duplicata», ma il posto di Gesù è ormai vuoto, mentre la mensa rimane imbandita e i discepoli seduti. Al posto di Gesù c'è il pane eucaristico appena spezzato. Così «l'assenza diventa il luogo teologico in cui rintracciare la presenza misterica di Cristo in mezzo ai suoi discepoli; l'invisibilità di chi non si lascia più afferrare dalla vista degli occhi diventa il segno radicale che esige di essere ancora guardato, contemplato, decifrato come sacramento della presenza permanente del Risorto»<sup>5</sup>.

*Grazia Tagliavia*

---

<sup>4</sup> *Ibidem*.

<sup>5</sup> *Ivi*, p. 279.

# San Vincenzo De Paoli

## Dare una mano colora la vita

Il gruppo, presente in Parrocchia da oltre 60 anni, fa parte della Società San Vincenzo De Paoli, fondata nel 1883 con la finalità di rendere autosufficiente ogni persona, favorendo la sua dignità.

È una **comunità di fede** nella quale si è chiamati a camminare insieme, con lo spirito di servizio ai più bisognosi. Ha sede nei nuovi locali nel seminterrato sotto la casa parrocchiale. Le attività svolte sono: *la visita al domicilio*, fondamentale per l'ascolto del fratello nel bisogno; *l'aiuto finanziario*, dopo attento esame delle richieste; *la distribuzione periodica di pacchi viveri*.

Il tutto senza distinzione di religione, di etnia, di opinioni politiche o culturali. I prodotti alimentari ed i finanziamenti arrivano in gran parte dalla Caritas e dalle offerte dei parrocchiani.



### **L'incontro a domicilio e l'accompagnamento**

È la peculiarità dell'azione della San Vincenzo, sin dalla sua fondazione. I vincenziani incontrano le famiglie al loro domicilio periodicamente, portando loro ascolto, aiuto concreto, sostegno e partecipazione alle loro difficoltà.

Una volta incontrata e conosciuta, la persona fragile viene accompagnata nel suo percorso con l'obiettivo di un suo affrancamento sociale.

### **Il pacco alimentare**

Il pacco alimentare, oltre ad essere un sostegno concreto alle difficoltà economiche delle famiglie, per la San Vincenzo rappresenta un "biglietto da visita", un'aperta porta o più semplicemente un punto di partenza, per iniziare a tessere relazioni umane e amicali più profonde e orientate a individuare altre modalità di aiuto e di servizio. Il pacco alimentare può diventare così "un mezzo, non un fine".

### **Esperienze di condivisione**

Fin qui abbiamo parlato di attività, intenzioni, organizzazione, obiettivi, ma dietro a tutto questo ci sono persone che dedicano entusiasmo, tempo, energie per far funzionare un sistema così complesso e soprattutto delicato, affrontando con fede la fatica e le difficoltà e cercando di risolvere le problematiche sempre nuove che si presentano.

Per condividere con la comunità parrocchiale questo esempio “concreto” di carità cristiana e per farci raccontare storie ed esperienze **abbiamo intervistato** Maria Della Rocca, presidente della San Vincenzo parrocchiale.

**Come prima cosa**, per aiutarci a capire le dimensioni del problema, quante sono le famiglie regolarmente assistite dalla San Vincenzo nella nostra parrocchia? E quanti pacchi viveri vengono distribuiti in un anno?

*“Attualmente le famiglie assistite regolarmente sono oltre 150. I pacchi viveri vengono distribuiti di norma una volta al mese, più alcune distribuzioni speciali, per un totale di circa 1800 pacchi viveri all’anno. Il pacco viveri è l’attività più evidente, ma ci sono molti altri tipi di intervento che si attuano caso per caso, ad esempio il pagamento di bollette e la fornitura di medicinali”.*

**Si può immaginare che**, data la perdurante crisi economica ed anche a causa del fenomeno migratorio con le relative difficoltà di integrazione, ci sia una crescente domanda di assistenza da vari tipi di persone. Come è cambiata la situazione in questi ultimi anni?

*“La situazione è indubbiamente peggiorata, nel senso che la domanda di aiuto è in continua crescita, e sono cambiate anche le persone che richiedono assistenza. Oggi la maggioranza è costituita da famiglie di immigrati, famiglie numerose con molti figli. Sono poche, e non più del 10-15% le persone sole, le persone anziane”.*

**Per quale percorso** arrivano a voi le richieste di aiuto, ad esempio: attraverso il Centro di ascolto della Parrocchia, per passaparola, su segnalazione, ecc.

*“La gran parte arriva per passaparola, specialmente fra gli immigrati, ma la “porta di accesso” è il Centro ascolto della Parrocchia, che riceve la richiesta di aiuto, raccoglie la eventuale documentazione (stato di famiglia, ISEE, ecc.) e indirizza le persone alla San Vincenzo.*

*A nostra volta ci muoviamo con la massima trasparenza, seguendo le regole dell’associazione e del Banco Alimentare, che prevedono anche la visita a domicilio per constatare le condizioni di vita dei richiedenti e commisurare l’aiuto con le reali esigenze.*

*Cerchiamo di seguire le regole il più possibile, anche per agire con un criterio di equità, ma non mandiamo mai via nessuno a mani vuote. Non possiamo mai dimenticare che lo spirito di servizio ai più bisognosi è la regola più importante di tutte le regole”.*

**Penso che**, operando così “in prima linea” con persone che sperimentano con varie modalità di disagio la fatica di vivere, ci si trovi di fronte a molteplici atteggiamenti. Ci sarà chi chiede con grande umiltà e ci sarà anche chi, in qualche modo, pretende. Qual è la vostra esperienza?

*“Devo dire che qui emergono, posso immaginare, le differenze culturali. Ci sono, naturalmente, le eccezioni, ma le persone di origine italiana e quelle dell’Europa dell’Est mostrano un certo “pudore”, una certa riluttanza a chiedere, mentre altri hanno un atteggiamento più disinvolto, quasi esercitassero un loro “diritto” ad essere assistiti”.*

**L’obiettivo dichiarato** della San Vincenzo è quello di superare il livello base dell’aiuto materiale, ovvero il livello di un servizio di assistenza economica, per accompagnare le persone più fragili verso un riscatto sia sociale che spirituale. Questo presuppone, immagino, far percepire alle persone assistite di “condividere” in qualche modo le loro difficoltà, instaurando un dialogo, oserei dire “alla pari”. Sembra un compito veramente arduo, come ci si riesce?

*“Cerchiamo di dialogare con le persone, di accompagnare i loro progetti per il futuro, per evitare il più possibile la “cronicità” del bisogno. La nostra più grande soddisfazione è quando qualcuno ci dice, e grazie a Dio ogni tanto succede, «Grazie per l’aiuto, ora non ho più bisogno e posso camminare da solo».*

*A volte ci capita di uscire da una visita a una famiglia con le lacrime agli occhi, anche perché ci rendiamo conto che molte situazioni sono veramente difficili e siamo consapevoli dei nostri limiti. Qui comincia la condivisione, la condivisione della nostra fragilità. Un grosso limite al dialogo è oggi la lingua. Gran parte delle persone che vengono da noi sono donne immigrate e parlano poco o niente l’italiano. Cerchiamo di stimolarle a frequentare dei corsi, ma non è facile intendersi in queste condizioni”.*

**Puoi raccontarci** qualche episodio significativo, e magari sorprendente e inaspettato, dei rapporti sviluppati con le persone che si sono rivolte a voi per un aiuto?

*“C’è una signora araba che ogni volta che viene a ritirare il pacco ci porta una tortina o dei dolcetti fatti da lei, un’altra che ci porta il caffè, e così via. Episodi come questi dimostrano che si è instaurato un rapporto umano, che la nostra non è vista come un’azione burocratica e nemmeno un’elemosina, ma è un aiuto fraterno”.*

**Come vedete il futuro** di questa attività? E quali sono i problemi più impellenti da affrontare e risolvere?

*“Secondo me, il problema più impellente è che siamo in pochi e sempre più avanti negli anni. E’ venuto a mancare in parte il ricambio generazionale dei volontari. Non credo che sia una situazione solo della San Vincenzo e non è facile immaginare come si evolverà in futuro”.*

**La Caritas diocesana** sta cercando di “creare rete” fra le varie attività assistenziali, per ottimizzare le risorse e dare una risposta più efficace. La San Vincenzo, ad esempio, esercita la funzione di selezione e filtro delle richieste da inoltrare per la recente iniziativa della Caritas “Emporio solidale”. Tutto questo è un valido supporto?

*“Certo, e a proposito di supporto, dobbiamo ringraziare i “volontari freelance” del gruppo parrocchiale “La Stampella”, che ci danno una mano concreta tutte le volte che abbiamo bisogno di braccia (e cuori) volonterosi, soprattutto per il lavoro impegnativo dei pacchi viveri, inoltre dopo la ristrutturazione dei locali l’attività si svolge in modo molto più agevole e razionale. Tutto questo ci aiuta a svolgere meglio la nostra missione più importante, difficile e delicata, quella di condividere la sofferenza dei fratelli più deboli per aiutarli a trovare la strada del loro riscatto”.*

**Roberto Ficarelli**



*Scaffali di scorte alimentari e pacchi viveri confezionati, pronti per la distribuzione*

# Un rabbi che amava i banchetti

È il titolo di un bellissimo testo di Enzo Bianchi nel quale spiega l'eucaristia ai bambini raccontando la storia di Gesù attraverso i banchetti di cui ci narrano i Vangeli. Lo stare a tavola diventa un punto di vista eccellente per capire lo stile di Gesù e forse non solo il suo. La tavola, il momento in cui si spezza il pane, si condivide la mensa, è quello che meglio esprime l'umano come comunione, come desiderio di essere gli uni cibo per gli altri. Non a caso il banchetto è da sempre nella Scrittura immagine del regno di Dio. Non ricordo più dove ho scoperto questo pensiero che trovo illuminante: apparecchiare la tavola è come fare le prove della terra promessa, del paradiso. Forse dovremmo ricordarlo anche quando celebriamo l'Eucaristia, che a volte perde questa sua radice: mettersi a tavola con il Signore e spezzare il pane con i fratelli. Ma torniamo a Gesù. Le cose più belle che ha fatto e ha detto, hanno sempre in qualche modo a vedere con i banchetti. Provo a rintracciarne alcune scene che tutti ricordano.

Giovanni, l'evangelista, racconta l'inizio del ministero pubblico di Gesù proprio ad un banchetto di nozze. Non è neppure l'invitato principale, vi partecipa un po' di "straforo" e se ne esce senza neppure chiedere un grazie: ma se la festa non si trasforma in un disastro è perché lui trasforma l'acqua in vino. Che Gesù sia presente dove un uomo e una donna si amano mi pare già una buona notizia. Gli sta a cuore che l'amore non finisca, che la gioia di vivere insieme non sfumi nel tempo.



Di questi miracoli per fortuna ne fa ancora e oggi come allora pochi se ne accorgono.

Se il primo banchetto vide la partecipazione quasi clandestina di Gesù, quelli successivi provocarono un certo clamore se non uno scandalo. Da un lato sembrava strano che un rabbino famoso non avesse i tratti ascetici e distaccati ma piuttosto fosse un amante della buona tavola. Da sempre c'è chi associa il religioso



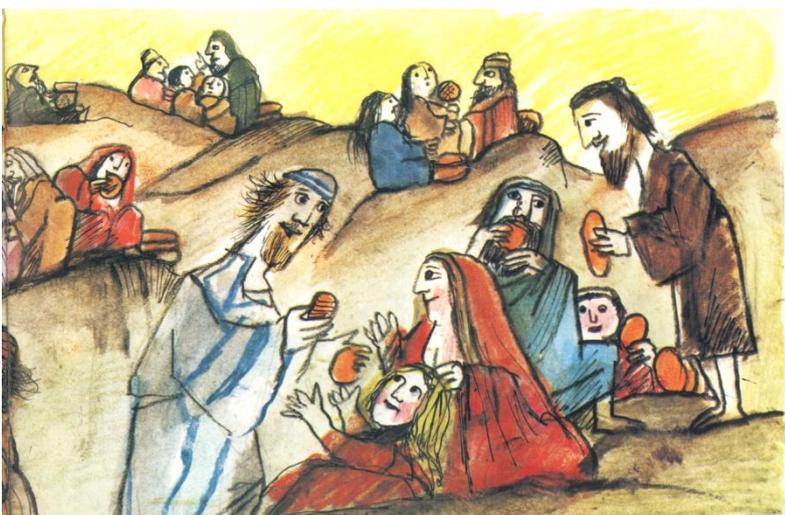
con un distacco dal piacere, ma per Gesù non è così. E soprattutto erano i compagni di tavola che creavano problemi: peccatori pubblici, donne di dubbia moralità che lasciava avvicinare a tavola ... insomma Gesù sedeva a tavola con tutti e sembrava avere una certa predilezione per quelli scartati. Dovremmo ricordarcene ogni volta che rischiamo di fare dell'Eucaristia un premio per i buoni invece di viverla come un nutrimento per i peccatori: Gesù la pensava così!

Una volta a tavola poi, questo maestro amava raccontare. Perché a tavola non ci limita a mangiare: cibo e parola sono legati intimamente. Per parlare occorre smettere di mangiare, e quando si finisce di parlare è bello assaporare un buon cibo perché la parole dette diventino nutrimento per la vita. Le cose



più belle Gesù le ha dette a tavola, e spesso parlava proprio di banchetti, come quello preparato per il figlio che si era perduto, come quello per nozze in cui si cercano invitati... Insomma non smetteva mai di pensare alla tavola!

Delle volte erano banchetti semplici, magari nelle case di peccatori o di chi lo invitava. Ma altre volte erano delle vere e proprie feste popolari con una partecipazione di folle che prima stavano ad ascoltare le sue parole e poi



potevano gustare il pane che “miracolosamente” sapeva distribuire chiedendo ai suoi di dividere quello che avevano. Gesù non si spaventava dei numeri, della sproporzione tra i bisogni e le risorse, perché conosceva il segreto della con-divisione: se metti insieme il poco che hai

succede che basta per tutti e ne avanza pure! Penso che sarebbe una logica capace di rivoluzionare l'economia che invece sembra seguire le logiche contrarie e infatti qui manca tutto a tutti!

Quello più decisivo però fu l'ultimo banchetto. Non poteva che essere così. Dovendo preparare i suoi amici alla propria dipartita Gesù li raduna attorno ad una tavola. Cena difficile quella. I discepoli erano distratti, c'era tensione nell'aria, sgomento addirittura. Eppure proprio in quella sera il Maestro lasciò il meglio di sé, il suo testamento, il senso di tutta la sua vita, il comando dell'amore, il gesto tenero ed esigente di lavarsi i piedi, di prendersi cura gli uni degli altri, e il memoriale da ripetere in sua memoria: spezzare un pane insieme ovviamente.



Ecco perché noi ripetiamo quella cena e ci mettiamo a tavola, a volte distratti e distrutti come i discepoli quella sera, ma certi che proprio in questo gesto semplice e ripetuto lui è presente e ancora ci nutre, con la sua parola e il suo corpo e con la sua presenza. E noi glielo chiediamo ogni volta, come i discepoli di Emmaus: “rimani con noi perché si fa sera e il giorno già volge al declino!” Lui ci chiede semplicemente questo: preparate la tavola, ospitatevi gli uni gli altri; sono le “prove del paradiso” e ogni volta questo comincia qui sulla terra!

*don Antonio*

*Illustrazioni di E.Luzzatti, dal libro di Enzo Bianchi “Un rabbi che amava i banchetti”*



# **Nuovi orari** delle Messe da Giugno a Settembre

***Festive*** dal 17 Giugno al 2 Settembre  
Ore 11 e ore 18

***Feriali*** dal 18 Giugno al 1 Settembre  
Ore 18

# “Pane” e dintorni

A volte, leggendo le Scritture o anche semplicemente alcuni libri non recenti, mi capita di chiedermi se oggi le persone giovani, abituate a grissini e cracker, si rendano conto di quale ruolo avesse il pane nella vita quotidiana familiare fino a pochi decenni fa. Venivamo educati a non mangiare nulla che non fosse accompagnato dal pane e anche tra i primi piatti la zuppa di pane nel brodo ricorreva con una certa frequenza. “Il pane quotidiano” del Padre Nostro



corrispondeva a una realtà che a Milano si chiamava “**michetta**”, preparata fresca (cioè calda e fragrante) ogni mattina da un fornaio che si alzava ad ore antelucane.

“E' buono come il pane” o “è un pezzo di pane” si diceva delle persone che si distinguevano per la loro mitezza e generosità.

Il mio compito qui, però, è quello di occuparmi della parola “pane” e dei suoi derivati. Il più interessante è “companatico” - ciò che si mangia col pane quando si mangia pane e qualcosa. Lo si usa

anche in senso metaforico, ad esempio quando di qualcuno si dice che “la lettura è il suo companatico”.

E' una parola che non ha corrispondenti diretti nelle principali lingue europee. Questo significa che quando i traduttori del Manzoni si sono trovati di fronte alle frasi: “se non ci sarà pane, mangeremo del companatico.” (cap. 17); “A mezzo circa della giornata, si fermò in un boschetto, a mangiare un po' di pane e di companatico che aveva portato con sé.” (cap. 33), hanno dovuto o restare sul generico (pane e “qualcos'altro”) oppure immaginare che cosa potesse essere il companatico in quei contesti. In una traduzione in inglese, ho trovato che la scelta è caduta su “carne” nella prima frase e su “formaggio” nella seconda.

Lingue diverse non sono etichette diverse messe sugli stessi oggetti o concetti ma modi diversi di percepire e organizzare la realtà. Per gli inglesi “book” è un fascicolo di pagine da leggere o su cui scrivere – quella parola riassume in sé il concetto di *libro* e *quaderno*, così come “key” è sia una *chiave* che un *tasto*.

A loro volta gli inglesi possono meravigliarsi che noi non distinguiamo tra *house* e *home* (“casa”) o tra *tell* e *say* (“dire”). Il caso di *companatico* è ancora diverso, perché descrive un concetto che altre culture ignorano. Un volume che raccoglie parole di questo tipo dalle lingue di tutto il mondo, per l'italiano registra anche *mammismo*, che a quanto pare è una realtà tutta e solo nostra. Infatti, a sua volta la realtà influisce sulla lingua: il nostro “guadagnarsi il pane” per gli inglesi è “guadagnarsi il pane e burro” e qui è invece la lingua a rivelare un modo diverso di gestire alcuni fatti di vita quotidiana. Da loro, di solito il pane si mangia imburrato.

Se consideriamo un altro derivato di “pane” e cioè “paniere” vediamo successivi slittamenti nel significato. In origine, era proprio destinato a contenere il pane; in seguito, la parola è stata usata per ogni contenitore di vimini che può contenere generi alimentari.

**"Il paniere di frutta"** è una raccolta di ottantasei liriche di R. Tagore tratte da vari poemi in lingua bengali pubblicati tra 1886 e 1915. Al centro dell'opera è il rapporto dell'uomo con Dio, il cui generoso amore pervade ogni cosa. Dinanzi alla sua prodigalità e a fronte dei doni ricevuti e sperperati in vita, il poeta nel suo trepidante e intimo dialogo con la divinità sente il desiderio di offrirsi a lei come un frutto maturo del suo giardino. Con semplicità e umiltà porge al Dio tutto quel che gli è rimasto, ossia se stesso, con la preghiera di essere accolto. Non gli resta quindi che l'abbandono fiducioso all'ignoto, dove si ritrova l'amore perduto, e la constatazione della grandezza divina, con fede nella gioia e nel perdono dopo la sofferenza e il dolore.

Attualmente, in seguito alla quasi totale scomparsa di ceste, cestini e panieri, quest'ultima parola è usata per indicare l'insieme dei beni ritenuti di largo consumo: sulla base dei prezzi di tali voci l'ISTAT elabora un indice che riflette, almeno nelle intenzioni, l'andamento delle spese che una famiglia media deve sostenere. Ad esempio, nel 2018 entrano nel paniere cinque nuovi prodotti: l'Avocado, il Mango, i Vini liquorosi, la Lavasciuga e il Robot aspirapolvere. Escono dal paniere la Telefonia pubblica, il Canone Rai e il Lettore Mp4.

Non ho potuto verificare le singole voci ma ho motivo di pensare che il pane comune, la michetta di cui dicevo all'inizio, in quel paniere non ci sia più.

*Gianfranco Porcelli*

*Un oggetto della “famiglia” del paniere è il canestro – in inglese basket. Solo che per loro quello è solo il contenitore, da noi è diventato il nome dello sport che loro chiamano basketball. La parola canister, invece, indica la tanica. Mi è capitato di leggere “un canestro di benzina” che non è solo non saper tradurre, ma anche non saper ragionare.*

# Tutti a tavola

Fin da quando eravamo piccole mia mamma ha sempre affidato a mia sorella e a me il compito di apparecchiare la tavola. Portate via dai giochi in cui eravamo immerse, inizialmente cercavamo di sottrarci all'incarico ma poi io dovevo sempre riconoscere che era tra i miei preferiti.

Mi piaceva specialmente preparare la tavola dei giorni feriali, quella semplice ma curata che ci avrebbe visti insieme di sera. Apparecchiando aspettavo che mio papà tornasse dal lavoro e immaginavo il momento in cui, riuniti, avremmo finalmente goduto dei frutti dell'amore reciproco mangiando insieme.

Anche nella comunità cristiana arriva il momento in cui ci si deve occupare di allestire una grande tavolata per riunire i nostri figli più piccoli: **l'Oratorio estivo** inizia e il salone Shalom smette di essere il luogo delle conferenze e delle riunioni per trasformarsi in sala da pranzo. Per diversi giorni circa duecento bambini vi condivideranno il pasto e insieme i segni della fraternità che esso porta con sé.

Gli adulti che si dedicano a preparare e a servire a questa mensa provano gli stessi sentimenti di ogni padre e madre verso i propri figli: sollecitudine, cura amorosa, consapevolezza che non si tratta solo di sfamare ma anche di trasmettere il nocciolo di una relazione affettiva. Sempre il pasto condiviso veicola il messaggio di un fondante interesse reciproco: sono qui perché mi stai a cuore, perché mi premono il tuo benessere, la tua salute ma anche il tuo equilibrio, la tua pace, la tua felicità. Non si dà pane condiviso che non sia anche una richiesta e un dono del senso complessivo del vivere insieme.

Negli anni ho visto adulti dedicarsi al servizio della mensa con sincera generosità: mamme che vengono nell'intervallo della loro giornata lavorativa, nonne che arrivano presto perché tutto sia in ordine all'ora stabilita, papà che si prestano agli incarichi più faticosi senza lagnarsi. Proprio come in una famiglia. Tutti cerchiamo di far trasparire dall'impegno, dai gesti, dalle parole e persino dai nostri limiti e dalle nostre inefficienze, quanto ci stiano a cuore i ragazzi che ci vengono affidati nella loro esigenza di nutrirsi e di trovare qui comprensione e amicizia.

In questo stile di servizio nostro insuperabile maestro resta Gesù, il vero pastore buono e appassionato del gregge che desidera occuparsi di ciascuno secondo le sue uniche e irripetibili caratteristiche e quindi conduce senza fretta le pecore madri, porta sulle spalle quelle smarrite, ma gli agnellini li abbraccia e li tiene sul petto.

*Maria Pia Barbieri*



*Il salone Shalom trasformato in una grande sala da pranzo per i ragazzi dell'Oratorio estivo, con tante tavole apparecchiate*

# Le panetterie del Giambellino - Lorenteggio

Se il tema è il pane, non potevamo non raccontare qualcosa delle panetterie della nostra zona, di cosa producono e vendono, di come è cambiata in questi anni la loro attività, di come si relazionano con i loro clienti, di quali problemi debbono affrontare, di come vedono il futuro. Per questo abbiamo pensato di effettuare sul posto qualche intervista, secondo una traccia comune, per raccogliere le considerazioni dalla viva voce degli interessati.

Una prima considerazione di carattere generale si può fare in merito al pane come elemento principale nell'alimentazione di milioni di persone, nel passato come nel presente, sicuramente il cibo fatto dall'uomo più antico che conosciamo, la cui mancanza o scarsità è stata causa di sommovimenti sociali, rivolte se non rivoluzioni, in diverse epoche storiche, oggetto di frasi famose ("se non hanno pane mangino brioches") che ai nostri giorni non avrebbero lo stesso effetto

Le interviste sono state effettuate con i titolari e i dipendenti delle seguenti panetterie o meglio sarebbe dire PANIFICI in quanto comprendono la produzione in proprio:

- ✚ PANCAFFE' di Bruno e Antonella LAMARRA (Giambellino angolo Vignoli)
- ✚ GRAN FORNO di LORENTEGGIO di Francesco D'Arrigo
- ✚ PANIFICIO in GIAMBELLINO dei F.lli MACCHIA
- ✚ PANIFICIO FICHERA (Vignoli angolo Vespri)

Ogni intervista era articolata sui seguenti punti:

- Anni di attività
- Anzianità e ruolo del personale
- Cambiamenti nel processo produttivo
- Variazioni nell'offerta e nella gamma di prodotti (oltre al pane)
- Caratteristiche / contenuti del lavoro al forno e al banco vendita
- Modifiche dei gusti e delle abitudini dei consumatori
- Problemi del settore panificazione
- Problemi del quartiere in cui si opera
- Visione del futuro: pessimistica o ottimistica

Quella che segue è quindi una sintesi di quanto è emerso dalle interviste che per altro hanno evidenziato numerosi punti in comune.

Quasi tutte le panetterie (3 su 4) sono in effetti panifici a conduzione familiare di imprese con dimensioni diverse (medio-piccole), con un numero di anni di attività che va dai 20 ai 33 anni ed un'età media del personale dai 40 ai 60 anni. Quasi tutti provenienti da regioni del Sud (Basilicata, Campania, Calabria), dove si sono formati, e trapiantati ancora giovani al Nord dove hanno completato la il loro apprendistato.



Il processo produttivo è abbastanza cambiato in questi ultimi anni: si è passati dai forni a gas a quelli elettrici, sono stati introdotti macchinari più tecnologici, tra i quali gli abbattitori (per ridurre i tempi di lievitazione e renderla più sicura), le materie prime si sono diversificate e raffinate, si producono fino a 15 tipi di pane diversi per tipo di farina, lievitazione, tecnica di lavorazione. La famosa “michetta” che richiede una particolare preparazione è ancora presente nell’offerta ma sicuramente meno richiesta che in passato quando esisteva solamente il pane comune, quello all’olio, la pasta dura. Oggi per essere competitivi e soddisfare il gusto e le abitudini dei consumatori è necessario produrre una gran varietà di pani:

con lievito madre, pochi grassi, integrale, ai 5 cereali, alla soia, al riso, al mais, alla curcuma, al kamut, con farine antiche ( 2 invece di 00), con grani biologici, con mix di grani (tenero, duro, farina 2). Anche le forme sono numerose: francesina, ciabatta, panino, arabo, pagnotta e naturalmente grissini. A questa varietà occorre aggiungere un mix di prodotti salati-dolci quali pizzette, focaccine, tortine di verdura, biscotti-biscottini, cannoncini alla crema e al cioccolato per una clientela di giovanissimi che vanno e vengono dalle scuole della zona.

Per soddisfare le richieste dei propri clienti la gamma di prodotti si amplia per includere quasi ovunque bevande, latticini, pasta, riso, gelati, dolci confezionati, merendine, etc.

Una produzione e una vendita così diversificate confermano i cambiamenti nei gusti e nelle esigenze della clientela che, per effetto della pubblicità, delle mode, per l'attenzione verso le diete e la preoccupazione per la propria salute, è diventata più esigente. attenta, sofisticata, variegata in termini culturali e di tradizioni riguardanti il cibo. La popolazione di origine africana-araba, abbastanza presente nella zona, ha sicuramente influito su tali cambiamenti.

Per quanto riguarda le caratteristiche e i contenuti del lavoro del fornaio si conferma che si tratta di un lavoro impegnativo e faticoso (forse usurante) sia in termini di ore (da mezzanotte o dalle due sino alle 12 – 14 del giorno successivo) più altre 4-5- ore nel tardo pomeriggio di supporto al personale addetto alla vendita, sia in termini di responsabilità, penso di ansia, per il buon fine dei vari e diversi processi di panificazione.

I fornai intervistati hanno comunque confermato una grande passione per il proprio lavoro e un attaccamento molto rimarcato ai modi artigianali di fare il pane, a salvaguardia di una tradizione che per qualcuno rappresenta la vera innovazione nel settore.

In generale poi, il settore della pianificazione, a detta degli interessati, non presenta particolari problemi se si esclude la concorrenza dei supermercati e dei grossi centri industriali di produzioni di grandi quantità che praticano prezzi inferiori seppur con minor qualità. Comprensibilmente poi le imprese familiari lamentano il peso di controlli esagerati e pignoli da parte delle ASL sugli standard igienico-sanitari nonché l'incidenza delle imposte e dei costi dell'energia elettrica.

Sulle prospettive dei panifici nella nostra zona, credo si possa dire che la situazione non presenta particolari criticità a condizione che la concorrenza dei supermercati si mantenga entro certi limiti e che, per alcuni, i lavori della M4 siano completati quanto prima, comunque entro i tempi previsti.

In generale, concludendo, possiamo affermare che dalle interviste (almeno tre su quattro) emerge una visione piuttosto ottimistica del futuro e questo è sicuramente un aspetto positivo e per certi versi inaspettato di questi tempi di crisi economica appena superata. Qualcuno tuttavia è pessimista e prevede, dati i cambiamenti nelle abitudini delle persone (i giovani non mangiano il pane), una graduale ma irreversibile diminuzione dei panifici. Noi, ovviamente, speriamo che questo non accada e che le buone tradizioni siano conservate.

*Alberto Sacco*

# Cibo etico e cibo estetico

Alla metà del XIX secolo, il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach affermava: “L’uomo è ciò che mangia”, affermazione che, ai suoi tempi, era sicuramente vera. Però oggi non siamo più, da tempo, ciò che mangiamo, nel senso che il cibo, se non in rarissimi casi, non ci identifica più: sia perché i prodotti sulle nostre tavole passano attraverso una filiera industriale, che conta sempre più cibi precotti, destrutturati e standardizzati; sia perché, in un’epoca dominata dall’atto visivo perenne, può darsi sia decisamente più vero che, anziché “ciò che mangiamo”, siamo diventati “ciò che guardiamo”.

Infatti, mai come in questi ultimi anni il cibo ha subito un processo di mediatizzazione di enorme portata, con circa 70 programmi televisivi, con un pubblico mensile che tocca i 35 milioni di spettatori; più di 1000 siti online, e ben 25 mila food blogger. Insomma, un fenomeno mediatico in grado di assorbire e creare tendenze e, soprattutto, di diversificare i consumi, quindi di fare da traino per molti segmenti del mercato degli alimenti che, in caso contrario, rischierebbero di scomparire.

Il cibo si è quindi ritagliato uno spazio consistente nel mondo dell’entertainment.

È diventato un simulacro a tutti gli effetti – ripreso, fotografato, discusso, impiattato, allestito – di cui si occupano tutta una serie di nuovi chierici (medici nutrizionisti, conduttori cuochi, opinionisti e foodblogger) mediante i quali, però, si è sviluppata quella che Claude Fischler ha chiamato «gastro-anomia», ossia un modello che si presenta come una sovrabbondanza di discorsi sul cibo, che però non portano ad una reale educazione alimentare, ma che producono una galassia informe e contraddittoria di regole e criteri di scelta nell’ambito alimentare, dandoci oltretutto l’impressione di farci sentire più esperti.

Da questo paradosso, che considera l’enorme varietà di prodotti e alimenti a nostra disposizione sul mercato del consumismo, scaturisce il notevole interesse per forme di rappresentazione del cibo che si moltiplicano in maniera crescente in vari tipi di media: giornali, libri, trasmissioni televisive, siti web, blog, social network.

Ovviamente, dietro tutta questa spettacolarizzazione del cibo ci sono precise strategie di marketing: non soltanto quella, già citata, di interessare gli



spettatori-lettori-internauti a determinati prodotti, più o meno di qualità, che prima o poi compreranno, ma anche il constatare che i nuovi “guru” dei fornelli (da MasterChef a Benedetta Parodi), oltre che pubblicizzare direttamente vari prodotti nelle loro trasmissioni, compaiono sempre più spesso come testimonial nella pubblicità. Questa enfasi mediatica sul cibo veicola quindi una tripla spinta ai consumi.

Ma questa non è certo la colpa più grave da imputare al fenomeno del culto del cibo nei mass-media. L’aspetto più preoccupante è l’aver spogliato il cibo delle sue valenze gustative e l’averlo ridotto a mero strumento funzionale a veicolare un’esperienza di natura puramente estetica. La nuova “educazione alimentare” propagandata dai media ha infatti pervertito il rapporto sacro tra uomo e cibo, riducendo quest’ultimo a mero fenomeno mediatico. L’essenza sacra del cibo e la sua funzione di garante della vita è stata ridotta a vano spettacolo, a godimento per gli occhi. E questa enfasi sulla ricerca del piacere cerca di soddisfare soltanto sul piano visivo tutti gli altri sensi.



L’esperienza estetica del processo di trasformazione degli alimenti, molto seguita dalle varie fasce di pubblico, ha completamente cancellato l’aspetto etico del cibo, ossia il nostro rapporto non (solo) con il cibo che vediamo, ma (anche e soprattutto) con il cibo che quotidianamente acquistiamo e mangiamo; il cibo che cuciniamo in famiglia o per gli amici; il cibo al cui consumo educiamo i nostri figli (recenti dati dell’Organizzazione mondiale della Sanità attestano l’aumento della frequenza di disturbi alimentari tra i ragazzi delle scuole medie e superiori).

Le innumerevoli trasmissioni di cucina, di ricette, di gare culinarie, non ci insegnano né un'alimentazione corretta, né tantomeno ad essere consumatori responsabili, o corresponsabili, dei doni della terra e del lavoro dell'uomo. Ma, oggi più che mai, è nostra precisa responsabilità adottare comportamenti e stili di vita in cui l'uso del cibo e dei prodotti alimentari sia più attento e responsabile, previdente e lungimirante.

Dobbiamo cercare di alimentarci con cibi sani (benché siano aumentati i controlli, sempre più numerose sono le sofisticazioni alimentari dei nostri cibi), da prodotti della terra che non sfruttino chi li raccoglie (nel nostro Paese ci sono "mercanti di schiavi" che, soprattutto nei periodi del raccolto, sfruttano gli immigrati), nel rispetto del lavoro e della fatica umana necessaria perché possano arrivare sulla nostra tavola come cibo, ma anche nel rispetto della natura, che non venga forzata (coltivazioni intensive; allevamenti intensivi; sfruttamento indiscriminato di alcuni territori particolarmente ricchi di risorse naturali), né abusata (dilapidazione dell'acqua; inquinamento del suolo). Ma soprattutto dobbiamo ridurre ed eliminare lo spreco alimentare, che nelle nostre società agiate raggiunge livelli inaccettabili: le statistiche attestano che, nel nord Italia, il 30% del pane e del cibo conservato nei nostri frigoriferi e nelle nostre dispense viene buttato.

Questo è forse l'aspetto cruciale sul quale dovremmo riflettere quando parliamo di cibo o prendiamo decisioni sulla scelta degli alimenti da acquistare, sulla quantità e conservabilità di ciò che mettiamo nel carrello della spesa, proprio perché sappiamo bene che gli alimenti dovrebbero essere destinati a tutti, e invece molti esseri umani ne sono privati fino alla fame. Un miliardo di persone su sette miliardi sono oggi denutriti e affamati, e tra di loro moltissimi sono i bambini.

Papa Francesco ha più volte denunciato la "cultura dello scarto", cultura che "tende a diventare mentalità comune che contagia tutti", rendendoci "insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, che sono ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione. Il consumismo ci ha indotti ad abituarci al superfluo e allo spreco quotidiano di cibo, al quale talvolta non siamo più in grado di dare il giusto valore, che va ben al di là dei meri parametri economici. Ricordiamo bene, però, che il cibo che si butta via è come se venisse rubato alla mensa di chi è povero, di chi ha fame!".

*Anna Poletti*

# Riflessione e preghiera

*Alla chiesetta di San Protaso al Lorenteggio*

Ecco un appuntamento di riflessione e preghiera aperto a tutti! Organizzato da alcuni giovani della nostra parrocchia per gli animatori dell'oratorio estivo e per chiunque vorrà passare con noi un momento di riposo e preghiera. Vi aspettiamo!!



# ORATORIO S.VITO

2018!!

**DA LUNEDÌ 11 GIUGNO A VENERDÌ 13 LUGLIO**

## orario

### entrata

dalle 8.00 e alle 9.00

### uscita e rientro per chi pranza a casa

dalle 12.30 alle 14.00

### uscita

alle ore 17.00

**LE ISCRIZIONI APRONO LUNEDÌ 9 APRILE!!**

per info o propositi come volontario vai in segreteria dell'oratorio dalle 16.30 alle 18.30!

## programma

Ogni attività è divisa in tre fasce d'età: 1-2a elementare; 3-4a elementare; 5a+medie

**Lunedì:** attività in oratorio

**Martedì:** attività all'aperto al centro Santa Maria di Vigevano (piscina, beach volley e giochi)

**Mercoledì:** attività in oratorio

**Giovedì:** gita di tutto il giorno (9.00-19.00)

**Venerdì:** attività in oratorio (alle 17.00 festa della settimana con anche i genitori!!!!)

## costi

iscrizione settimanale:  
15 euro

pranzi quando siamo in oratorio  
5 euro al giorno  
(pranzo + merenda al pomeriggio)

quando siamo, fuori pranzo al sacco.

gita del giovedì  
15 euro

piscina del martedì  
5 euro (i bambini di 1a-2a el avranno attività di piscina in oratorio -portare comunque il pranzo al sacco )

**totale settimana:**  
50 euro

## Le gite!!!

**prima settimana:** GITA NATURALISTICA

**seconda settimana:** GITA AL PARCO  
DIVERTIMENTI LEOLANDIA

**terza settimana:** PARCO AVVENTURA  
(Roncola,Bg)

**quarta settimana:** GITA AL MARE - LIGURIA

**quinta settimana:** prepariamo la festa finale!!

# Tempo di vacanze con l'Oratorio

VACANZA "MEDIE" DELL'ORATORIO SAN VITO

## MEDIE IN MONTAGNA



**15-21 LUGLIO - FOLGARIA (TN)**

- Come ogni anno per i ragazzi di 1a-2a-3a media proponiamo una settimana di giochi-passeggiate-riflessioni e preghiera per crescere e divertirsi in amicizia.
- Viaggeremo in pullman, e saremo ospiti della "Casa benevola" dell'azione cattolica, è una casa fatta apposta per gli oratori!!
- COSTO: 170euro (tutto compreso)
- se sei interessato scrivi alla mail dell'oratorio per avere il modulo d'iscrizione

*oratoriosanvitoalgiambellino@gmail.com*



VACANZA "ADO" DELL'ORATORIO SAN VITO  
**CAMPO ESTIVO ADOLESCENTI**

**23-29 LUGLIO - PIOMBINO(LI)**

- Come ogni anno per i ragazzi dalla 1a alla 4a superiore proponiamo una settimana di lavoro, mare, riflessione e preghiera per crescere e divertirsi in amicizia.
- Saremo ospiti della parrocchia "immacolata concezione" dove una comunità di frati francescani gestisce due comunità per minori affidati dai servizi sociali. la mattina faremo servizio in questa realtà e il pomeriggio ci rilasseremo al mare.
- COSTO: 120euro (tutto compreso)
- Se sei interessato scrivi alla mail dell'oratorio per avere il modulo d'iscrizione o altre informazioni!

*[oratoriosanvitoalgiambellino@gmail.com](mailto:oratoriosanvitoalgiambellino@gmail.com)*

Per seguire costantemente le attività dell'Oratorio, vai su Facebook e cerca la pagina "Oratorio S.Vito", clicca "mi piace" e "segui"; potrai vedere in tempo reale foto e commenti delle nostre più belle esperienze!!

# Un'amica "discreta"

Il suo posto in chiesa era sempre sul lato destro, accanto all'altare della Madonna e vicino agli altoparlanti che le permettevano di seguire bene la voce del celebrante, del predicatore e dei lettori. Prima di uscire dalla Chiesa si soffermava per una preghiera alla statua di S. Antonio.

La sua figura alta e snella, gli abiti e i capelli bianchi sempre in ordine la



contraddistinguevano. Se ne è andata alla Casa del Padre il 19 dicembre 2016 Giuseppina Migliavacca, classe 1925, conosciuta come Nuccia, ma ha lasciato un ricordo alla Parrocchia di San Vito: **un lascito di 20.000 Euro**, che sono giunti solo ora nelle casse della nostra Chiesa, a seguito di un lungo percorso burocratico.

Perché voglio ricordare questa persona? Perché è stata per me un'amica, che mi è stata vicina dal 1957, da quando abitavamo nella stessa casa in Via Tolstoi.

A mia volta sono stata vicina a lei fino alla corsa in lettiga alla Clinica Sant'Ambrogio dove, senza troppo soffrire, si è spenta a seguito di una sincope che l'aveva colpita in casa sua due giorni prima.

Perché l'ho definita "discreta"?

Perché sapeva ascoltare i problemi degli altri e, pur non essendo stata sposata, partecipava con gioia alle vicende dei suoi parenti ed amici: non era certo la "zitella" .... nel senso deterioro del termine.

Sapeva ricordarsi anche dei figli dei suoi amici e parenti con un regalo per le nascite, le comunioni o le lauree.

Sapeva anche essere riconoscente se le si dedicava qualche attenzione o le si faceva qualche piacere.

Era una milanese doc ed era bello sentirla parlare con il suo dialetto fluente, che purtroppo va scomparendo e che io cerco di mantenere vivo, ma certo con minor naturalezza, poiché mi limito a qualche frase e, se devo fare un discorso lungo, mi incepto.

Ciao Nuccia!

Vorrei che la tua generosità fosse di esempio a diversi parrocchiani, i quali potrebbero destinare qualcosa al nostro San Vito, magari anche nel proprio testamento.

La tua amica.

*Pina d'Errico Orsucci*

# GRUPPO JONATHAN

visitate il nostro sito: [www.assjon1.it](http://www.assjon1.it)

Stralcio del FOGLIO NOTIZIE JONATHAN



## Alla Cava Aurora per salutarci...

Anche quest'anno siamo giunti al tempo delle vacanze: Jonathan chiude in concomitanza con l'apertura dell'oratorio estivo, così per concludere in allegria, ci siamo recati alla Cava Aurora per il nostro pic-nic, come ormai da tradizione! Il tempo ci ha regalato una giornata di "quasi" sole con una temperatura gradevole, per cui abbiamo potuto pranzare all'aperto, sotto agli alberi ed abbiamo fatto la nostra passeggiata in riva al laghetto. Eravamo in tanti e questa è stata anche un'occasione per festeggiare i Jonny che compiono gli anni in giugno e suor Ausilia per i suoi 60 anni di professione religiosa: 60 anni dedicati a Dio ed agli altri.



Il momento dei saluti porta sempre con sé un po' di nostalgia, ma i mesi estivi passeranno presto e noi ci ritroveremo all'inizio di settembre con tante avventure da raccontare e tanto entusiasmo per iniziare un nuovo anno.



### ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO GRUPPO JONATHAN (Onlus)

"Promozione attività in favore di giovani ed adulti disabili" - Ambrogino 2006.

Via Tito Vignoli , 35 - 20146 Milano tel.340-4007114

e-mail: [gruppojonathan@gmail.com](mailto:gruppojonathan@gmail.com) - sito [www.assjon1.it](http://www.assjon1.it)

**Cod. fiscale : 10502760159 per scelta "5 per 1000" su dichiarazione redditi.**

OBLAZIONI DEDUCIBILI: c/c postale n.24297202 o assegno non trasferibile.



# La Scatola dei Pensieri

Scriveteci qualunque cosa abbiate la necessità di raccontare, di chiedere, di denunciare. E' importante avere uno spazio in cui riversare i nostri pensieri senza esporci troppo. La nostra chiesa ha dedicato uno spazio alla Scatola dei Pensieri. Approfittiamone. Ringraziamo di cuore tutti coloro che l'hanno fatto e in anticipo chi lo farà, perché hanno condiviso e condivideranno un pensiero, magari comune a molti, ma rimasto inespresso. Il testo integrale di tutte le lettere pervenute e delle risposte si trova alla pagina web

[www.sanvitoalgiambellino.com](http://www.sanvitoalgiambellino.com)

***“SIMONE, FIGLIO DI GIOVANNI, MI AMI TU PIÙ DI COSTORO?  
GLI RISPOSE “CERTO, SIGNORE, TU LO SAI CHE TI VOGLIO BENE”***

---

*Pietro nel rispondere usa il linguaggio più semplice, quello dell'affetto, ma alla terza domanda Pietro “rimase addolorato”. Ma non sarebbe più logico che fosse Gesù a rimanere addolorato ?*

*Alla domanda sull'Amore Pietro risponde ‘ti voglio bene’...è una risposta che non soddisferebbe nessun innamorato, e comunque è difficile per Pietro cogliere il significato profondo di tutto questo.*

*Nella terza domanda Gesù adotta il verbo di Pietro, si abbassa, si avvicina e lo raggiunge là dov'è, “se l'Amore mette paura, è troppo, dammi affetto, amicizia...e mi basterà”. E' il suo stile, tenerezza, umiltà, custodia. Usa il linguaggio semplice dell'Amore, domande semplici in bocca a tutti gli innamorati, che non si stancano mai di ripetere, e che anche un bambino capisce: “Mi ami?, mi vuoi bene”? Pietro l'ha rinnegato tre volte, e questa ferita viva nel suo cuore, lo fa riflettere.*

*Mi chiede Amore, nonostante tutto, e a Lui bastano le briciole ed un cuore sincero! Pietro sente il pianto salirgli in gola...ed è così...*

*Se mi fermo a riflettere “vien da piangere” pensando alla sproporzione dell'Amore che so dare in confronto a tutto quello che ricevo. Se questa domanda fosse rivolta a me? Non immagino la reazione.*

*Mi viene spontanea questa considerazione: mi capita...quando sono nel peccato...non posso Amare perché non vedo cosa fa l'altro, sento solamente ciò che mi riguarda.*

*Per Amare occorre liberarsi dai pesi, ammettere i propri limiti ed i propri errori, lasciarsi perdonare, per camminare, correre e...volare alto, lasciarsi abbracciare...solo Gesù può 'restare con noi' senza se e senza ma!...solo questo può darci la forza per vivere ogni 'frammento'...*

*Un'affezionata lettrice*

Il testo scelto dalla nostra affezionata lettrice è di quelli che non si finisce mai di ascoltare, pieno di infinite sfumature. Io ne voglio aggiungere una. L'ultima risposta di Pietro è come una resa. Consapevole del suo rinnegamento, che la triplice domanda del Maestro ha con discrezione ricordato, come può essere certo del suo amore, della sua risposta?

Ed allora si arrende; è come se dicesse: "io non lo so se ti amo davvero; vorrei con tutto il cuore, ma conosco anche la fragilità delle mie promesse; io non lo so ma lo sai tu! Tu sai la verità del mio amore e questo mi basta".

Credo sia vero per ciascuno di noi. La verità del nostro amore, della nostra fede è qualcosa che ci sfugge, ed è bene così. È custodita dallo sguardo del Signore. Se lui si fida ancora di Pietro, se si fida ancora di me, è perché sa che gli voglio bene, anche quando io percepisco solo la fragilità e la debolezza della mia fede. E questo è quanto basta.

don Antonio



*Il rinnegamento di Pietro – Caravaggio – 1610*

# CARLOTTA DAI LUNGI CAPELLI ROSSI

In un grande castello viveva una bellissima principessa di nome Carlotta dai lunghissimi capelli rossi. Erano così lunghi che le arrivavano fino all' orlo del suo vestito. Aveva tanti amici animali che si erano ormai stabiliti nel suo grande parco: un picchio, che costruì la sua casa nel tronco di un platano, tutte le mattine le bussava col suo becco sul vetro della camera per svegliarla al sorgere del sole. In groppa ad un asinello, Carlotta arrivava al lago per farsi il bagno e i pesciolini si sdraiavano sui suoi bei capelli per farsi cullare.

Lei cantava gioiosa, passerotti e pettirossi le facevano il coro.

Ma un giorno vide tutti i fiori del suo giardino con il gambo curvo verso il terreno. "Perché?" si

chiese Carlotta. E subito senza indugiare si staccò tanti fili di capelli ed avvolse ad uno ad uno tutti i gambi per farli stare dritti. Per dargli da bere, chiamò tutte le talpe del bosco per fare una lunga galleria fino ad arrivare al lago. Così nel solco incominciò a scorrere l'acqua fino ad arrivare ai fiori che, felici, cominciarono a sbocciare colorandosi come l'arcobaleno. Diventò il giardino più bello del mondo.

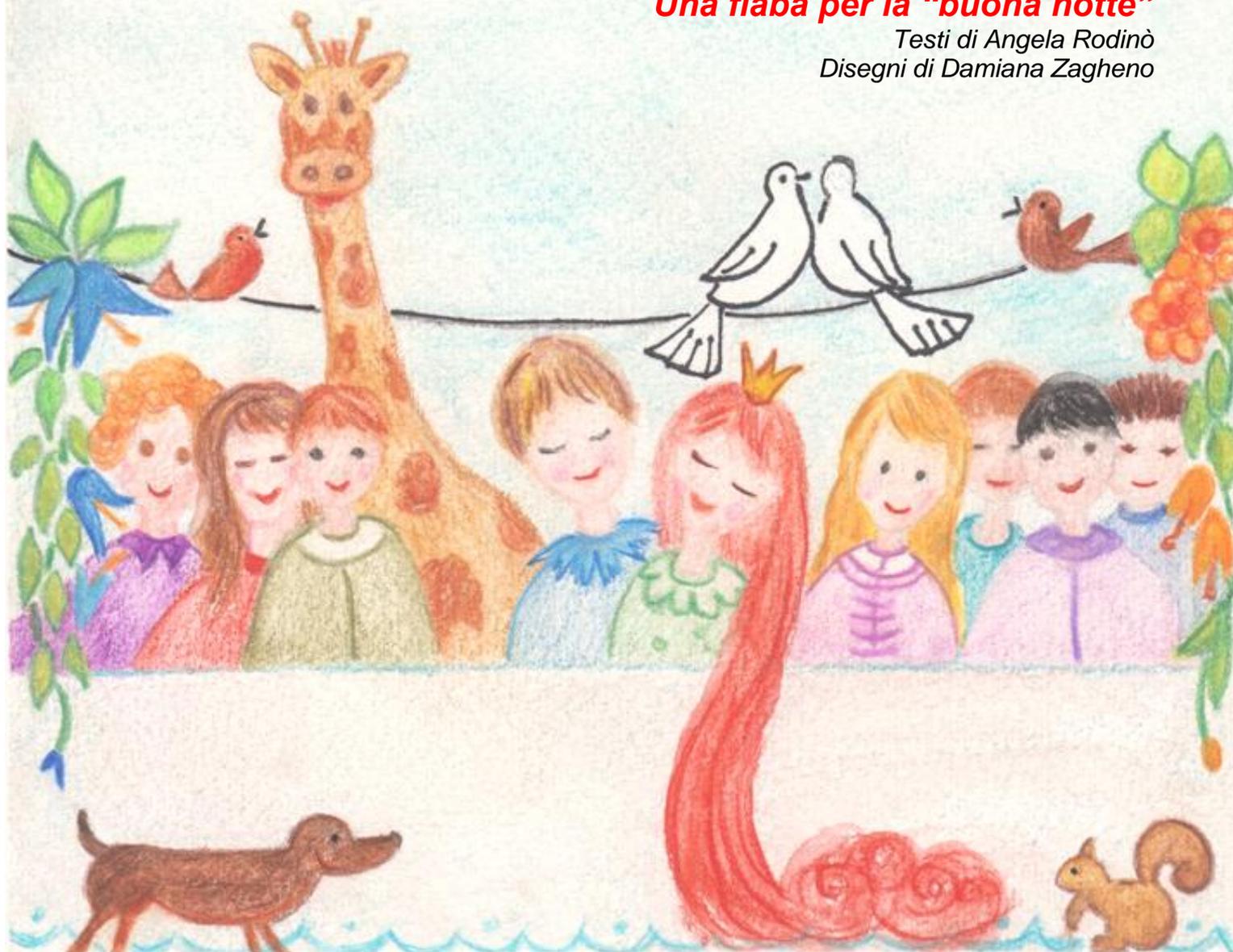
Carlotta si riteneva molto fortunata, ma un giorno andando in un villaggio lì vicino vide un paese tutto grigio, senza fiori, senza colori con la gente triste che non cantava mai. "Perché?", chiese ad una vecchietta che faceva la maglia davanti alla porta di casa, seduta su una seggiolina un po' sgangherata. "E' stato il giovane Principe del paese che una strega malvagia ha trasformato in un uomo triste che non ama più i colori".



"Povero giovane" disse Carlotta: "cosa posso fare per lui?" - "Bisogna togliere l'incantesimo", disse la vecchietta. "Tanti hanno provato, ma non ci sono riusciti". Carlotta cercò il giovane e quando lo vide gli si avvicinò, ma lui la respinse. Allora lei chiamò tutti i suoi amici uccelli e con loro iniziò un girotondo intorno al pallido giovane, cantando dolci canzoni e con i suoi bei capelli gli fece dolci carezze. Il giovane uomo iniziò a sentirsi felice e piano piano entrò nel girotondo cantando insieme alla bella Carlotta. Come per incanto tutto cambiò come i suoi occhi azzurri e i colori coprirono ogni cosa. Improvvisamente le case si colorarono e i prati, ora tutti verdi, si riempirono di tantissimi fiori. In ogni strada si sentirono canti di gioia e tutti i bimbi si misero a giocare con allegria. Tutto tornò bello e colorato, la magia finì e la strega malvagia si sentì sconfitta e con rabbia sparì. Ora Carlotta e il bel giovane non poterono più stare lontani ed assieme alla gente del paese e a tutti gli amici animali fecero una festa meravigliosa, per proclamare la loro gioia e da allora vissero felici per sempre.

### **Una fiaba per la "buona notte"**

Testi di Angela Rodinò  
Disegni di Damiana Zaghenò



# Rendiconto delle entrate e delle uscite

<b>ENTRATE</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>	<b>2015</b>
Offerta in S.Messe domenicali e feriali	79.599,26	84.039,50	75.838,40
Offerte in cassette e per celebrazioni Sacramenti e Funzioni	9.681,00	10.095,00	11.930,50
Offerte per Benedizioni Natalizie	10.275,00	15.042,00	14.275,00
Offerte per candele	26.180,47	28.062,82	27.078,50
Offerte finalizzate per ristrutturazioni lotto 3 e 4	59.550,50	55.545,00	49.334,00
Contributi da Enti pubblici e da Enti Diocesani	1.881,43		1.932,90
Contributo 8% L.Reg.20/1992 (1)	85.400,00		155.000,00
Offerte per le Missioni e Fratelli bisognosi		570,00	3.750,00
Offerte per attività oratoriane	67.304,06	50.466,20	40.946,15
Offerte per specifiche attività parrocchiali	22.729,14	38.784,40	30.392,50
Altre offerte	54.545,55	64.510,00	63.823,00
Entrate straord.: rimborsi da Assicurazioni	750,00	4.400,00	1.675,00
Rendite fabbricati	10.000,00	10.000,00	17.018,28
	<b>427.896,41</b>	<b>361.514,92</b>	<b>492.994,23</b>
<b>USCITE</b>			
Remunerazioni e retribuzioni, ritenute fiscali e previdenziali	51.486,93	48.009,91	37.308,68
Contributo Diocesano 2%	5.366,79	3.575,72	3.712,76
Spese ordinarie di culto	10.251,08	12.043,87	13.393,85
Spese per elettricità, acqua, gas, riscaldamento, telefono, cancelleria, gestione ord.	90.371,96	89.523,27	68.504,93
Spese di manutenzione ordinaria e straord.immobili	20.258,59	12.865,68	26.270,09
Spese per gestione attività oratoriane	68.225,94	61.785,23	40.466,63
Spese per assicurazioni	10.300,00	10.300,00	15.250,00
Spese per specifiche attività parrocchiali	9.472,33	24.383,99	14.268,95
Compensi a professionisti (per gestione ordinaria)	317,20	896,08	
Erogazioni a favore di Missioni, caritative per iniziative di carità e/o per emergenze	6.000,00	6.390,00	12.737,40
Spese bancarie e interessi passivi per scoperto	1.231,92	2.276,52	3.038,80
Uscite straordinarie per ristrutturazione e nuovi lavori, compensi a professionisti e relative ritenute fiscali	230.655,76	26.542,38	191.814,25
Imposte e tasse	8.116,20	10.185,00	11.002,54
<b>TOTALI</b>	<b>512.054,70</b>	<b>308.767,65</b>	<b>437.768,88</b>

## *Alcune precisazioni sul rendiconto, redatto in forma riassuntiva, sulla scorta dei prospetti della Curia.*

---

Per consentire il confronto con gli anni precedenti, riportiamo i dati degli ultimi tre anni.

**Entrate:** l'incremento della voce – da € 361.514,92 a € **427.896,41** - è principalmente dovuto ai primi due versamenti di € 85.400,00 da parte del Comune di Milano del contributo dell' 8% L.Reg. 20/1992.

Il notevole incremento delle **Uscite** da € **308.768,65** a € **512.054,70** è dovuto principalmente alla voce Manutenzioni straordinarie: rifacimento del tetto, la sostituzione degli infissi, il ripristino della facciata ed il rinnovamento dei servizi igienici al secondo e terzo piano dell'Oratorio.

I dati esposti nel “Rendiconto delle Entrate e delle Uscite”, non comprendono alcune voci, per importi che transitano per essere direttamente devoluti agli interessati (famiglie disagiate e/o in difficoltà) tramite i **Volontari del Gruppo S. Vincenzo** e i **Volontari del Centro di Ascolto** con contributi economici e con “pacchi viveri”. Inoltre riceviamo altri contributi tramite il “Fondo Famiglia” e/o la Caritas Ambrosiana sempre per lo stesso scopo.

Infine, i **Volontari del Gruppo Missionario**, hanno devoluto ai nostri Missionari somme di denaro, raccolte tramite “banchi Missioni e/o Riso”. Precisamente € 1.500,00 ad ognuno dei seguenti: suor Irene – Brasile. Padre Roberto Spaggiari - Guinea Bissau, Assunta Ossi – Tanzania, Padre Mario Cuccarollo per l'Ospedale in Armenia. Inoltre a Padre Mario, come di consueto, sono stati consegnati vari indumenti.

Inoltre sono stati raccolti ed interamente devoluti € 4.563,10 al Comune terremotato di Pieve Torina per la ricostruzione della scuola.

Per le **Adozioni a distanza**, Modjo (Etiopia) e Armenia, abbiamo versato rispettivamente € 3.200,00 e € 770,00.

Al 31.12.2017 il conto corrente aveva un saldo negativo di € 102.845,13 a fronte di una la linea di credito di € 150.000,00 concessa da BANCA PROSSIMA - previo benessere della Curia - per fronteggiare con maggior tranquillità gli impegni assunti.

## **Situazione al 31.12.2017**

Esistenza cassa contanti € 17.913,37 (che comprendono € 7.303,58 della “cassa Oratorio”)

Debiti per fatture ricevute da pagare € 67.907,57 di cui le più significative:

- Carbotermo € 30.268,01
- Borsani Serramenti € 27.450,00
- Termocoperture € 2.440,00
- A2A Energia + GAS € 1.449,00

Inoltre segnaliamo che i debiti per TFR/dipendenti, maturato al 31.12.2017, ammontano a € 27.209,09 e verso l’Erario € 1.212,99 per gli stipendi di dicembre 2017.

**Ancora GRAZIE a tutti coloro i quali hanno contribuito in varie forme a sostenere la Parrocchia, da parte del**

*Consiglio Affari Economici della Parrocchia*

## ***Come contribuire ai lavori per l’Oratorio ed a pagare il debito con la Banca Prossima***

---

- A) Effettuare bonifico bancario sul c/c della Parrocchia:  
Codice IBAN: IT81 S033 5901 6001 0000 0064 994  
Parrocchia di San Vito al Giambellino; Banca PROSSIMA – Sede di Milano  
**Causale: Lavori di ristrutturazione Oratorio o estinzione debito con la Banca Prossima**
- B) Versare ai sacerdoti o in Segreteria parrocchiale un assegno bancario non trasferibile intestato a : “Parrocchia di San Vito al Giambellino”
- C) Versare ai sacerdoti o in Segreteria denaro contante (solo per importi inferiori a 3000 Euro)
- D) Fare un prestito alla Parrocchia (modalità di restituzione da concordare con don Antonio)

*P.S.: non riusciamo a ringraziare tutti i benefattori che tramite banca hanno contribuito: purtroppo per la “privacy” non possiamo risalire all’indirizzo e ringraziarli direttamente.*

# Ristrutturazione Oratorio

Sono stati completati i lavori di restauro e risanamento dell'edificio che ospita l'Oratorio, iniziati nel luglio 2017. Nel numero di ottobre 2017 dell'Eco del Giambellino sono stati descritti dettagliatamente gli interventi e il loro costo.



## *Situazione dei contributi e delle offerte*

---

Costo totale dei lavori: compresi IVA, Progetto,  
Direzione Lavori, Responsabile Sicurezza:

**€ 270.656,00**

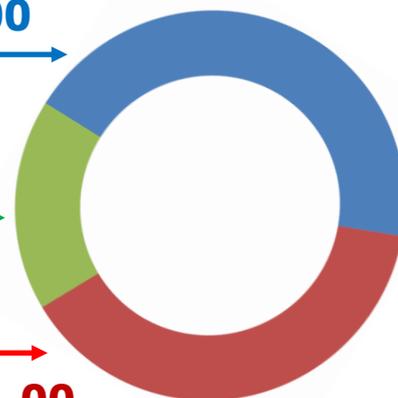
Contributo del Comune di Milano: **€ 118.340,00**

Offerte dei Parrocchiani  
per il Lotto 4 pervenute :  
da ottobre 2017 a maggio 2018

**€ 47.445,00**

Differenza tra il costo totale  
dei lavori e le entrate specifiche :

**€ 104.871,00**



# Santo del mese: San Paolino di Nola

Al secolo Ponzio Anicio Meropio Paolino, discendente di una nobile e ricca famiglia romana, nacque a Bordeaux nell'anno 355, figlio del prefetto della Provincia di Aquitania. I suoi studi vennero affidati ad un amico del padre, il poeta Ausonio che, in quel tempo, insegnava a Bordeaux.

Educato alla severità degli studi e soprattutto alla poesia, studiò legge e filosofia e, a quindici anni, quando il maestro si trasferisce a Milano, egli ha già completato la sua istruzione letteraria.

A poco più di venti anni, è annoverato tra i seicento senatori. Nel 378, uscito di carica, gli spettava il governo di una Provincia senatoriale ed egli sceglie la Campania.

Anziché insediarsi a Capua ove era stato destinato, chiese ed ottenne Nola dove a Cimitile, località vicina, si trovava la tomba di San Felice in Pincis.

Nel corso della sua carriera, durante il suo soggiorno a Barcellona, conobbe Therasia, donna cristiana e battezzata che divenne la sua consorte e lo guidò verso la conversione.

Nel 389, Paolino, rientrato a Bordeaux ricevette il battesimo dal vescovo Delfino. Nel 392, dalla coppia nacque Celso che morì appena otto giorni dopo la nascita. L'evento segnò Paolino e lo spinse ancora di più a rifugiarsi nella fede. Nel 393, trovandosi ancora a Barcellona, durante la celebrazione liturgica del Natale, i fedeli invocarono: "Paolino sacerdote", decise quindi di farsi ordinare presbitero.

Dopo l'ordinazione, nel 394, partì per un viaggio in Italia dove conobbe Sant'Ambrogio. Durante una sosta in Toscana, Paolino e la moglie vollero dedicarsi totalmente alla vita monastica. Decisero di stabilirsi a Nola in quanto era particolarmente devoto a San Felice. In questo luogo fondò un cenobio maschile e uno femminile che si distinsero per l'intensa vita di preghiera e l'assistenza ai poveri.

A Nola Paolino si ammalò gravemente, guarì dopo lungo tempo e, secondo la leggenda, la guarigione fu dovuta ad un miracolo di San Felice. In seguito fece innalzare una basilica a questo Santo al posto del modesto santuario allora esistente e attorno vi edificò una serie di chiostri ricchi di colonnati e fontane per accogliere i pellegrini che ogni anno si recavano presso la tomba di San Felice.

Con Alarico I, re dei visigoti, alle porte di Nola il popolo dei fedeli, essendo in quell'anno morto il vescovo Paolo, invocò: "Paolino vescovo", egli accettò la

carica mentre Nola venne devastata dai visigoti e gran parte degli abitanti fatti prigionieri. Paolino vendette i suoi averi per riscattare i prigionieri offrendosi anche personalmente agli invasori. Venne venduto come schiavo in Africa e diventò giardiniere del suo padrone il quale, saputo poi che era vescovo, a sua richiesta, venne liberato con tutti i nolani che tornarono al loro paese accompagnati da navi cariche di grano, accolti dai nolani sulla spiaggia di Torre Annunziata, che portavano e sventolavano mazzi di fiori.

Rimane ancora oggi la tradizione dell'accoglienza e ogni anno il 22 giugno a Nola si tiene la festa dei Gigli in suo onore.

La stessa festa, una ventina di anni fa, è stata anche celebrata a Milano nel nostro quartiere.

San Paolino mantenne intensi rapporti epistolari con i più noti religiosi del tempo, in particolare con Ambrogio, Sofronio, Eusebio, Girolamo e Agostino. Scrisse i "Carmina" che restano una delle più alte testimonianze della poesia cristiana dei primi secoli.

Alle quattro del mattino del 22 giugno dell'anno 431, Paolino, sulle ali degli angeli, rese l'anima a Dio. Così scriveva Uranio discepolo di Paolino sulla sua morte.

Fu seppellito come suo desiderio accanto alla tomba di San Felice.

*Salvatore Barone*



*La festa dei Gigli a Nola, con la barca che ricorda il ritorno di San Paolino dall'Africa*



# CENTRO AMICIZIA LA PALMA

## PROGRAMMA DI ATTIVITA' 2018 - 2019

### INFORMATICA

Corsi di informatica a tutti i livelli per utilizzare  
PC, TABLET, iPad, SMARTPHONE

- ✓ Corsi base per neofiti e avanzati, anche individuali, di WORD, EXCEL.
- ✓ Alla scoperta di INTERNET, SKYPE e dei SOCIAL NETWORK.
- ✓ Correzione fotografica e grafica con **PHOTOSHOP** (base e avanzato).
- ✓ Preparazione di foto-album digitali, per foto e filmini, con effetti di movimento, animazioni e musiche (con ProShow, PowerPoint e PREMIERE).
- ✓ Progettazione SITI WEB e BLOG con WORD PRESS.

### LINGUE

- ✓ Corsi di **INGLESE** e **FRANCESE**: base, conversazione e Cineforum.

### FELDENKRAIS

- ✓ L' "antiginnastica" per migliorare la posizione e conoscere meglio il proprio corpo.

### FOTOGRAFIA

- ✓ Corsi di fotografia e club fotografico.

### HOBBY e GIOCHI

- ✓ Decoupage, Cartonaggio, Bigiotteria.
- ✓ Disegno.
- ✓ Consigli di CUCINA
- ✓ Giochi di carte, BRIDGE, BURRACO.

### CULTURA

- ✓ Conosciamo MILANO e l'ITALIA: con visite guidate.
- ✓ Invito alla MUSICA classica.
- ✓ Introduzione alla FILOSOFIA occidentale.
- ✓ Naturopatia.
- ✓ Egittologia.

La Segreteria del "Centro Amicizia La Palma" - Parrocchia di San Vito (Via Vignoli 35 palazzina a destra) è aperta per le **iscrizioni dalle 15 alle 17 a partire dal 17 settembre 2018.**

I corsi cominceranno a Ottobre.

mail: [centroamiciziapalma@libero.it](mailto:centroamiciziapalma@libero.it) - cellulare: **Donatella 333 2062579**



## Giugno 2018

### ***Quattordicesima mensilità***

Prossima erogazione automatica senza che il beneficiario ne faccia richiesta all'INPS. Si tratta dell'importo aggiuntivo, rispetto alle consuete mensilità della pensione, che spetta per legge alla presenza di determinati requisiti reddituali e anagrafici, è erogato d'ufficio dall'Istituto nel mese di luglio, al pari di quanto avviene per alcune categorie di lavoratori sulla base degli specifici CCNL.

*Requisiti necessari* – recentemente è stata oggetto di modifiche normative, che hanno comportato un aumento dell'importo spettante e un'estensione della platea di beneficiari. Ora, per effetto della Legge di Bilancio 2017, per avere diritto alla quattordicesima, i pensionati devono possedere i seguenti requisiti reddituali e anagrafici: almeno 64 anni di età; reddito complessivo individuale fino a un massimo di 2 volte il trattamento minimo annuo del Fondo pensioni lavoratori dipendenti, ovvero fino a 13.192,92 euro. Alla presenza di tali requisiti, la quattordicesima spetta a tutti i pensionati appartenenti a una delle gestioni dell'AGO o sostitutive, esclusive ed esonerative, ovvero ai percettori di una pensione di anzianità, vecchiaia, invalidità o anticipata, e di reversibilità. Essendo corrisposta nel periodo estivo, entro il 31 luglio, la quattordicesima è riconosciuta, alla presenza dei suddetti requisiti, per poi essere in seguito verificata sulla base dei redditi consuntivi. Per chi perfeziona i requisiti dal 1° agosto in poi, la corresponsione è effettuata con una successiva elaborazione sulla rata di dicembre dell'anno di riferimento. Per quanto concerne l'importo della quattordicesima, a seguito delle modificate modalità di calcolo dell'assegno, oggi vengono presi in considerazione i seguenti parametri: reddito (se compreso entro 1,5 volte il trattamento minimo oppure tra 1,5 e 2 volte); anni di contributi; tipologia di pensionato (autonomo o dipendente). Per consultare l'importo della quattordicesima è possibile utilizzare il servizio online INPS per la consultazione del cedolino pensione. E' stata ampliata la platea di pensionati che possono beneficiare della quattordicesima mensilità. Infatti, dallo scorso anno, anche i pensionati con più di 64 anni, nati cioè prima del 1° gennaio 1954 che hanno un reddito complessivo individuale annuo fino a **13.049,14** euro (due volte il trattamento minimo), circa 1.000 euro il mese, beneficiano della quattordicesima. Vediamo come funziona a chi spetta e come si calcola l'importo. La quattordicesima mensilità è il diritto per un pensionato, di percepire nell'arco dell'anno un assegno pensione in più,

oltre la tredicesima mensilità di dicembre, al fine di ottenere una maggiore disponibilità economica in un preciso periodo, il mese di luglio.

La quattordicesima non spetta a tutti i pensionati, perché le sole pensioni che beneficiano della quattordicesima, ossia l'assegno pensione aggiuntivo in base al D.L. 81/2007, sono:

- Pensioni di anzianità;
- Pensioni di vecchiaia;
- Pensioni anticipate;
- Pensioni d'invalidità e d'inabilità;
- Pensioni ai superstiti.

Le pensioni senza quattordicesima sono invece: pensioni di invalidità civile, pensione o assegno sociale, pensioni di guerra e rendite Inail.

I requisiti per avere diritto alla quattordicesima sulle pensioni prima del 2017 devono essere titolari di una delle pensioni per le quali sono previste la quattordicesima: anzianità, vecchiaia, anticipata, invalidità, inabilità, superstiti; Avere almeno 64 anni di età; un reddito massimo fino a 1,5 volte il trattamento minimo, ossia, non superare la soglia di 786,86 euro nell'anno 2016, per avere diritto alla misura integrale; avere un reddito non superiore a 1,5 volte il trattamento minimo aumentato della quattordicesima e che non superi le seguenti soglie per avere diritto alla misura parziale: 10.202,86 euro, per i pensionati con meno di 15 anni di contributi versati; 18 anni per il lavoro autonomo; 10.206,86 euro per chi ha meno di 25 anni di contributi, 28 per gli autonomi; 10.290,86 euro per chi ha oltre 25 anni di contribuzione, 28 per l'autonomo.

Ai fini di calcolo del reddito pensionati per avere diritto alla quattordicesima, rientrano anche i redditi da capitale soggetti alla ritenuta alla fonte, le rendite di affitto o derivanti dal possesso di terreni e fabbricati, eccetto l'abitazione principale mentre sono esclusi gli ANF, l'accompagnamento e il Trattamento di Fine Rapporto.

Grazie ad una misura introdotta dalla Legge di Bilancio dello scorso anno, c'è stato l'aumento della Quattordicesima mensilità per i trattamenti minimi pari al 30% e l'aumento della platea di pensionati beneficiari. Con la riforma delle pensioni, pertanto, non sono stati aumentati solo gli importi della quattordicesima ai pensionati che già ne beneficiano ma è stato aumentato anche il numero dei pensionati aventi diritto, per i quali però non ci sarà un aumento d'importo. Ovviamente non sono mancate le critiche e le polemiche a questa nuova misura non certo sull'aumento ma sulle modalità e i criteri di scelta che il Governo ha considerato per dare ai pensionati l'aumento della quattordicesima. Infatti, per scegliere a chi dare l'aumento, si è optato per gli anni di contributi versati e la categoria di lavoratori autonomi e dipendenti. Tra le altre novità pensioni, oltre all'aumento Quattordicesima, sono state

previste altre importanti misure come l'APE anticipo pensionistico, Ape Social e Rita, bonus pensione lavoratori precoci.

La Quattordicesima 2018: spetta in base a quanto previsto dall'articolo 26 della Legge di Bilancio con redditi fino a 2 volte il trattamento minimo, attualmente la soglia è 1,5 volte. I nuovi beneficiari, pensionati con redditi fino a 2 volte il minimo, che tradotto significa che la quattordicesima ora spetta in misura piena ai pensionati con assegno mensile fino a 1000 euro. Per cui si passa da una soglia di reddito da 750 euro attuale a 1000 euro. prima spettava una quattordicesima d'importo pari a:

**336 euro**, per chi ha versato almeno 15 anni di contributi, 18 anni se lavoratore autonomo;

**420 euro**, per chi ha versato da 16 a 25 anni di contributi, da 19 a 28 anni se lavoratore autonomo;

**504 euro**, per i pensionati che hanno versato oltre 25 anni di contributi, 28 anni se autonomo.

A partire dal 2017, e quindi anche nel 2018, ai pensionati spetta un aumento dell'importo della quattordicesima da 584/600 euro anziché 504 euro. Ricordiamo inoltre che l'aumento della quattordicesima mensilità spetta ai pensionati i cui assegni pensione sono pagati dall'INPS con assicurazione generale obbligatoria: fondi ad essa sostitutivi; gestione separata; gestione speciale per i lavoratori delle miniere, cave e torbiere; fondo di previdenza del clero secolare e dei ministri di culto delle confessioni religiose diverse dalla cattolica. In base a quanto previsto dalla riforma delle pensioni.

L'aumento quattordicesima non spetta, invece, alle pensioni erogate da enti di previdenza privati come Inpgi, Enasarco o le Casse di Previdenza dei Professionisti.

### ***Contributi previdenziali per artigiani e commercianti – nuovo rialzo.***

Aumentano anche nel 2018 i contributi di artigiani e commercianti, dopo i rincari degli anni scorsi. Quest'anno, infatti, un artigiano paga un contributo minimo di 3.778 euro (3.669 euro (l'anno) e un commerciante 3.792 euro (3.683 nel 2017), con un rincaro di 109 euro (70 euro il rincaro dell'anno scorso). A differenza degli ultimi tre anni, durante i quali gli aumenti sono scaturiti solo dalla manovra Monti, quest'anno il rincaro è doppio: per gli effetti del c.d. provvedimento "Salva Italia", il decreto legge n. 201/2011 convertito con legge 214/2011; e per l'aumento del reddito minimo di riferimento (il c.d. "minimale", cioè l'imponibile minimo su cui vanno calcolati i contributi), che è rivalutato del 1,1% in base all'aumento dell'indice Istat (inflazione). La notizia buona è che, quello di quest'anno, è l'ultimo degli aumenti fissati dalla manovra Monti, con il raggiungimento della aliquota di contribuzione al 24%. Volendo farne un bilancio, la manovra è pesata sulle

tasche di artigiani e commercianti per oltre 800 euro di aumenti: 270 nel 2012, 160 nel 2013, 100 nel 2014, 77 nel 2015, 70 nel 2016, 70 nel 2017 e circa 100 euro nel 2018. Si è pagato e si paga di più, tuttavia tutto l'incremento è destinato alle pensioni, cioè a costruire un assegno di pensione più "pesante". I commercianti, come negli passati, devono sborsare un contributo aggiuntivo dello 0,09 per cento finalizzato a finanziare la c.d. "rottamazione licenze" (misura di prepensionamento per chi è costretto anzitempo ad abbassare le serrande). La notizia buona è di essere l'ultimo anno di applicazione del contributo aggiuntivo, per la legge di Stabilità del 2014 prorogata al 31 dicembre 2018. Quest'ultimo incremento rappresenta il raggiungimento del 24% fissato dalla manovra Monti del 2012 primo incremento del (+ 1,3%), dall'anno dopo e per ogni anno successivo. Pertanto per artigiani e commercianti nella misura ordinaria del 24% ; per questi ultimi, tuttavia, va sommato il contributo addizionale dello 0,09% destinato al finanziamento per la cessazione definitiva della attività (c.d. rottamazione licenze"), prorogato al 31 dicembre prossimo, per cui ne deriva un'aliquota di contribuzione, effettiva, del 24,09% (24,00 + 0,09%). Per coadiuvanti e coadiutori di età inferiore a 21 anni continua ad applicarsi l'agevolazione nella riduzione di tre punti percentuali delle aliquote di contribuzioni. Pertanto per questi soggetti, le aliquote per l'anno 2018 sono fissate nelle seguenti misure: 21% agli artigiani; 21,09 ai commercianti considerando anche il contributo aggiuntivo dello 0,09%. Il contributo finalizzato alle prestazioni di maternità resta inalterato, sia per artigiani che per i commercianti, nella misura fissa di euro 0,62 mensili (7,44 euro annui), a prescindere dal reddito prodotto.

#### LA MARCIA VERSO IL 24 % DELLE ALIQUOTE

Periodo	Artigiani (2) (3)		Comm. (1) (2) (3)	
	Maggiori	Minori	Maggiori	Minori
	di 21 anni	di 21 anni	di 21 anni	di 21 anni
anno 2011	20,00%	17,00%	20,09%	17,09%
anno 2012	21,30%	18,30%	21,39%	18,39%
anno 2013	21,75%	18,75%	21,84%	18,84%
anno 2014	22,20%	19,20%	22,29%	19,29%
anno 2015	22,65%	19,65%	22,74%	19,74%
anno 2016	23,10%	20,10%	23,19%	20,19%
anno 2017	23,55%	20,55%	23,64%	20,64%
anno 2018	24,00%	21,00%	24,09%	21,09%
anno 2019	24,00%	21,00%	24,00%	21,00%

1) Fino al 31-12-2018, gli iscritti alla gestione comm. pagano il contributo aggiuntivo dello 0,09% per finanziare indennizzo cessazione attività. .

2) Sui redditi superiori a 46.630€ (46.123 triennio 2015/2017) è dovuta l'aliquota aggiuntiva dell'1%.

3) Il contributo è dovuto fino al reddito di € 77.717 (76.872 nel triennio 2015/2017), per i lavoratori iscritti prima del del 1° gennaio 1966 o in possesso di anzianità contributiva al 31 dicem. 1995, ovvero di 101.427 € (100.324 nel triennio 2015/2017, per i lavoratori privi di anzianità contributiva al 31-12-1995, iscritti con decorrenza gennaio 1996 o successiva.

**Pagamento canone TV**, secondo semestre 2018, ampliamento soglia reddituale (D.m. Economia del 16-02-20182018). E' stabilito per l'anno corrente l'ampliamento fino a 8mila euro della reddituale annuale prevista dall'art. 1 comma 132 della legge 244/2017, ai fini dell'esenzione dal pagamento del canone di abbonamento televisivo in favore dei soggetti di età pari o superiore a 75 anni. Fino al 2017 il limite era 6.713 euro. Il decreto prevede inoltre che, con un successivo provvedimento del direttore delle Entrate, saranno definite le modalità di attuazione dell'agevolazione e il modulo da compilare per chiedere l'esenzione.

**COLF e BADANTI** – giovedì 5 luglio 2018 ultimo giorno per la consegna, da parte dei datori di lavoro domestici del cedolino paga del mese precedente – Inoltre martedì 10 luglio ultimo giorno utile per versare i contributi all'Inps (tramite MAV) relativi al 4° trimestre 2018.  
Infine a tutti redattori Buon Lavoro.

*Per ulteriori informazioni, vi invitiamo a visitare il nostro sito [www.sanvitoalgiambellino.com](http://www.sanvitoalgiambellino.com), alla pagina /Carità/Patronato ACLI, oppure il sito [www.acli.it](http://www.acli.it)*

**Gerardo Ferrara**

## **Notizie in breve ...**

**per le ADOZIONI A DISTANZA,**

*per MODJO abbiamo riconosciuto la somma di € 360,00 raccolta sino al 31 maggio 2018, a "Missioni Consolata – Torino".*

**per l'ARMENIA** teniamo a disposizione di Padre Mario Cuccarollo la somma di € 620,00 (raccolta sino al 31 maggio 2018).

## Con il **Battesimo** sono entrati nella Comunità Cristiana:



Canicattì Riccardo  
Chirico Riccardo  
Di Caro Federico  
Dragonetti Anna  
Esposto Greta  
Toto Adriana Sara

10 giugno 2018

“  
“  
“  
“  
“

## Si sono uniti in **Matrimonio**:



Sacco Alberto – Copez Iliana

26 maggio 2018

## Ricordiamo i **Cari Defunti**:



Merlini Liliana in Baroni, via Giambellino, 69/06  
Farinola Leonardo, piazza Napoli, 38  
Arrigoni Anna, via Lorenteggio, 31/01  
De Masi Antonino, resid. a Soriano Calabro (VV)  
Chiaromonte Cosimo, via Tito Vignoli, 46/00A  
Veritti Alba ved. Rossetti, piazza Napoli, 30/02  
Rispoli Giuseppe, via Giambellino, 48  
Sioli Ambrogina, Via Tolstoi, 14  
Marzolla Carmela ved. Netti, via dei Panigarola, 14  
Vercellati Maria ved. Franchi, via Tolstoi, 11  
Savi Bruno, via Giambellino, 79

anni 85  
“ 95  
“ 94  
“ 85  
“ 92  
“ 93  
“ 71  
“ 88  
“ 99  
“ 100  
“ 91

### **NOTA**

*Battesimi, matrimoni e funerali elencati si riferiscono alle cerimonie celebrate fino a una settimana prima della pubblicazione di questo notiziario, che di solito esce la seconda o terza domenica del mese. Troverete quindi su questa pagina le cerimonie dell'ultima parte del mese precedente e della prima parte del mese corrente.*

## Per ricordare .....

*Per ricordare in modo visibile le persone care, sono state collocate alcune targhe, a fianco dell'edicola con la statua della Madonna, nel campo sportivo.*



Come avevamo anticipato, le nuove richieste pervenute nel corso dell'anno 2017 sono state inserite in una nuova targa riepilogativa. Le prossime nuove richieste verranno evidenziate nella "targa provvisoria". Al raggiungimento di almeno 10 nominativi, e comunque entro la fine del corrente anno, provvederemo a realizzare una nuova targa definitiva.

**Per informazioni e richieste, vi preghiamo di rivolgervi al Parroco o alla segreteria parrocchiale**

---

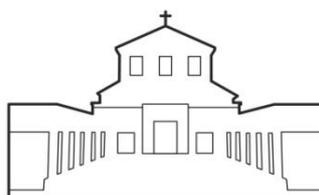
## VISITATE IL NOSTRO SITO WEB

[www.sanvitoalgiambellino.com](http://www.sanvitoalgiambellino.com)

Troverete, oltre alle informazioni complete e aggiornate sulle attività della nostra Parrocchia, tutti i numeri arretrati dell'ECO



*La Comunione degli Apostoli – Beato Angelico - 1450*



**Parrocchia di San Vito  
al Giambellino**

*Pro manuscripto*