



**Lombardia**  
Comitato soci di Zona  
Peschiera Borromeo

# NOTIZIARIO

a cura del Comitato Soci Coop  
di Peschiera Borromeo

Ottobre 2019



## IL BUON FINE

*Noi del Comitato soci crediamo che molti tra i clienti della Coop si chiedano - come abbiamo fatto noi - dove vanno a finire gli alimenti che il supermercato ritira quotidianamente dagli scaffali perché non più vendibili. In pattumiera, è ovvio, ci viene di*

*rispondere. Ed in parte è vero. Solo in parte. Perché molti prodotti vengono ritirati in quanto non si possono più vendere, ma sono ancora buoni da consumare. Ed è un vero peccato buttarli. Che fare? Con l'aiuto del Comitato soci, si sono trovate quattro Onlus che più volte alla settimana passano a ritirarli.*

*In questo numero del Notiziario vogliamo presentarvi queste Associazioni caritative, le quali ringraziano continuamente Coop e il Comitato soci di questo importante aiuto a servire i loro assistiti: famiglie e persone indigenti, in condizioni di povertà ed emarginazione, disabili, anziani, immigrati.*

*Nel 2018 il nostro Super di via Moro ha donato 26.785 kg di alimenti, per un controvalore commerciale di euro 121.096 all'associazione la Grangia di Monluè, mentre l'Iper della Galleria ha donato a due associazioni 26.580 kg, di alimenti per un controvalore di euro 119.043. Da quest'anno si è aggiunta una terza associazione: Risorsapiù di Bolgiano di San Donato, aumentando di circa il 5 per cento la quantità dei prodotti donati.*

## Associazione U.c.a.p.te (Una casa anche per te)

Da quattro anni, ogni mercoledì mattina, un camioncino di un colore non definibile, con in evidenza la scritta U.c.a.p.te, sale la rampa che conduce alla ribalta ricevimento merci dell'Ipercoop dove un baldo giovanotto ritira i prodotti - soprattutto alimenti - che l'ipermercato ha tolto dai propri scaffali perché non più commerciabili ma ancora adatti al consumo. Il loro utilizzo è pressoché immediato e contribuisce a garantire pranzo e cena alle oltre 40 persone assistite.



L'associazione di solidarietà familiare *Una casa anche per te Onlus* è una cooperativa composta da giovani avviati al lavoro e da una ventina di minori non accompagnati.

Articola i suoi interventi in tre diverse aree:

- l'accoglienza di minori attraverso differenti modalità e progetti;
- l'organizzazione di servizi per il territorio, per le famiglie e per i minori: centro diurno e

laboratori educativi, iniziative educativo-ricreative, soggiorni e periodi di vacanza, percorsi per l'autonomia abitativa e l'inserimento lavorativo;

- l'accoglienza presso appartamenti di nuclei familiari o monoparentali in condizioni di grave disagio.

Presidente di U.C.A.P.Te è don Massimo Mapelli responsabile della Caritas Ambrosiana per la Zona Sei, che nel 2002 aveva seguito don Colmegna nell'avventura della Casa della Carità.

Nel 2010 l'associazione riceve in comodato d'uso gratuito la Cascina Triulza dove viene aperta Casa Homer, una comunità per l'accoglienza di minori, molti dei quali stranieri non accompagnati. Il progetto cresce e la struttura inizia ad accogliere anche famiglie e adulti in difficoltà: il supporto alla famiglia è condizione fondamentale per sostenere i minori e offrire loro un'opportunità vera di recupero.

Cascina Triulza è in area Expo e nell'estate 2013 Casa Homer trasloca a Zinasco (Pv) presso La Cascinetta, una vecchia costruzione agricola sperduta tra i campi e difficile da raggiungere.

La struttura si compone di una casa già abitabile che accoglie i minori, e di un ex fienile che con un finanziamento di Enel Cuore sarà adibito a casa di accoglienza per donne sole con minori a carico e/o vittime di violenza o in residenza protetta, nuclei familiari profughi e/o richiedenti protezione internazionale.

Il tema della casa e dell'abitare è condizione imprescindibile per la conquista di un'autonomia di vita che garantisca i livelli essenziali per l'accudimento di sé e il supporto ai minori, presupposti alla progettazione di un percorso verso l'inserimento sociale e lavorativo. In particolare la famiglia monoparentale, dove le fragilità



della mamma e del bambino si sommano, rischiando di scivolare in un percorso di esclusione sociale e di povertà.

Dal 2015 l'associazione Ucapte unitamente ad altre realtà quali Coop Lombardia, Cgil, Caritas Ambrosiana,

Comune di Cisliano, associazione La Barriera, gestisce, con la finalità di creare un posto di lavoro ai ragazzi di don Massimo, ormai maggiorenni, la Masseria di Cisliano, un bene di diecimila metri quadri di verde e terreno con piscina sequestrato alla 'ndrangheta nel 2010.



## ASSOCIAZIONE PANTONOIKIA

*Si chiama "Pantonoikia" (parola greca che significa Casa di tutti) ed è un'associazione dedicata a chi vive per strada. Nata a Settala (Milano) nel 1983 per volontà di don Brovelli, oggi ha 36 anni, ma è più che mai attuale ed è animata e guidata da don Massimo Mapelli. Una casa aperta a tutti, senza porte e barriere di razza, colore o religione. L'unica condizione per entrarvi è trovarsi in grave necessità. «Siccome i più poveri allora erano stranieri, non riconosciuti in Italia né difesi da alcuna legge, la "Pantonoikia" si è aperta inizialmente soprattutto a loro e in modo particolare alle famiglie. Perché, se un uomo da solo per la strada può anche cavarsela, quando ci sono donne e bambini sopravvivere diventa davvero difficile.*

*Nel giro di pochi anni l'iniziativa ha assunto dimensioni sempre più grandi. Alla prima casa di accoglienza, infatti, hanno fatto seguito altre 18, dislocate in diversi Comuni del SudEst di Milano, per un totale di circa 100 posti. Oltre alle case, l'associazione svolge anche un'azione attiva sulla strada, un centro d'ascolto e uno sportello d'aiuto per distribuire gli alimenti e il vestiario a chi ne è sprovvisto. Poveri, emarginati, malati, donne vittime di violenza oppure ragazze madri: questi i principali ospiti di queste strutture e in tempi di crisi sono sempre di più non solo gli stranieri, ma anche gli italiani che si rivolgono a "Pantonoikia" per avere un aiuto concreto.*

*"Pantonoikia" non ha introiti propri, vive delle libere offerte di privati e comunità, un modesto contributo dell'Asl e, attraverso la Caritas diocesana, riceve un contributo quasi annuale della Cei, frutto dell'8 per mille. Gli aiuti alimentari, invece, giungono dal Banco Alimentare e in particolare dall'Ipercoop di Peschiera Borromeo, dove dei volontari si recano ogni venerdì mattina, ritirano i prodotti accantonati il giorno prima e li distribuiscono alle famiglie e persone singole assistite.*



## La GRANGIA di MONLUÈ

Cascina Monluè, con i suoi tetti rossi e il verde degli alberi che la circondano, è un'apparizione improvvisa per chi percorre la Tangenziale Est. Un lampo di luce che spezza il grigiore del-

l'asfalto e della moltitudine di case della periferia sud-est di Milano. Un luogo che ha la sua magia, in cui il tempo pare essersi fermato mille anni indietro quando gli Umiliati bonificarono queste terre rendendole tra le più fertili della Valle Padana.

Ed è singolare, ma non certo sorprendente, che, proprio tra queste mura secolari, il cardinale Carlo Maria Martini nell'ormai lontano 1986 individuò la necessità di dare una casa di accoglienza a chi non aveva più le proprie radici, ai migranti, rimettendo mano nel contempo alla ristrutturazione dell'Abbazia di San Lorenzo e del suo campanile che fanno parte di questo piccolo borgo rurale, un tempo chiamato dai contadini "la Grangia".

Così è nata La Grangia, l'associazione di volontariato che quotidianamente offre un tetto e un pasto caldo ad una ventina di richiedenti asilo, profughi di guerre, perseguitati per motivi politici, religiosi ed etnici, con lo scopo prioritario di favorirne l'integrazione, fornendo loro anche un sostegno nell'apprendimento della lingua e, nel caso, nella ricerca di un posto di lavoro.

Tutto ciò è possibile grazie agli sforzi di cinque suore della congregazione di Maria Bambina (tre stanziali, le altre impegnate nella catechesi), di alcuni operatori e, soprattutto, di tanti amici volontari che prestano il loro tempo libero per fare da mangiare, insegnare, o più in generale per sbrigare quelle mille incombenze che un'attività del genere comporta.

Tra questi impegni c'è anche quello di recarsi, tre volte alla settimana, al super di Peschiera Borromeo per caricare il furgone di generi alimentari destinati altrimenti a finire tra gli scarti e quindi gettati via. La Grangia, tra le associazioni del territorio, è quella più "fedele" al Buon Fine, che fruisce da ormai quasi dieci anni. E' una collaborazione consolidata e tra l'altro molto sentita dai dipendenti del Super, che hanno acquisito una particolare sensibilità per la problematica delle eccedenze alimentari.

## RISORSAPIU' Onlus



*Qualche curva, un paio di rettilinei di poche centinaia di metri in sferragliante accelerazione, un'altra svolta rapida, accompagnata dal ticchettio della freccia e una frenata, qualche volta un po' brusca, perché la Renata ha la guida grintosa. Con il freddo dell'inverno, il tepore primaverile, il caldo dell'estate e, in questi giorni, il primo frizzantino d'autunno, il rituale, due volte alla settimana verso metà mattina sul piazzale di carico/scarico della Galleria Borromea, è il medesimo: "Che c'è di buono oggi per noi?" Chiede Renata, la nonna volontaria che oltre a fare l'autista dirige con straordinaria creatività la cucina di Risorsapiù, l'ultima arrivata, a gennaio di quest'anno, tra le associazioni che compongono l'ormai grande e variegata famiglia del Buon Fine di Peschiera Borromeo. Si rivolge a Maurizio e Moreno, i due dipendenti della Coop che hanno l'incarico di selezionare e smistare i prodotti rimasti invenduti e prossimi alla scadenza che possono essere donati a chi ne ha bisogno.*

*Renata è sempre accompagnata in queste sue spese volanti da un'operatrice della Onlus, di solito Carmen, e qualche volta da Stefano, uno dei quattordici "ragazzi", dai diciotto a oltre sessant'anni, con disabilità fisica o ritardo nell'apprendimento che hanno trovato a Bolgiano una nuova casa, affetto e tanta amicizia. Maurizio e Moreno, invariabilmente, regalano a Stefano un bel pezzo di focaccia e, mente lui l'addenta felice e soddisfatto, Renata e Carmen caricano quel che la giornata offre: verdura e frutta quasi sempre, spesso un po' di carne, pasta fresca, latte, yogurt, piadine, merende per la colazione e così via. Per i dieci ospiti della Comunità alloggio Agàpe e per i quattro che vivono in un appartamento chiamato Casa Oikia, realtà entrambe facenti capo a Risorsapiù, i prodotti che arrivano dal Buon Fine non hanno solo uno scopo alimentare, ma anche lavorativo perché sono loro poi, una volta portati in sede, a doverli dividere, lavare, insomma preparare per poi essere cucinati.*



Un impegno giornaliero accettato di buon grado: un po' terapeutico e un po' educativo, che li fa sentire importanti e partecipi in questa comunità che li ha accolti. La loro vita è infatti anche fatta di tanti piccoli traguardi, perseguiti - come mette sempre in evidenza Valeria Coran, la presidente dell'associazione - giorno per giorno e il risultato lo si vede sia nei piccoli gesti, un ospite che finalmente riesce a chiamare ogni operatore per nome, oppure che impara a mangiare da solo, o nei grandi cambiamenti, come quello di andare a vivere in un appartamento o di frequentare un tirocinio lavorativo.



Oltre a queste piccole, ma importanti, mansioni quotidiane i ragazzi svolgono laboratori e attività didattiche, seguiti con passione e dedizione dagli operatori e dai volontari dell'associazione. Matite, biro, quaderni, fogli da disegno diventano anch'essi strumenti essenziali in questo percorso di crescita. Molto probabilmente qualcuno dei lettori di questo notiziario avrà anche incontrato

alcuni degli ospiti della onlus di San Donato, che sabato 8 settembre hanno preso parte all'iniziativa "Una mano per la scuola" che ha permesso loro di poter ora disporre, grazie alla generosità dei clienti del super di Via Aldo Moro, di un buon volume di materiale didattico e di cancelleria.

Perché ogni euro risparmiato grazie al Buon Fine o alle iniziative Coop come quella della scuola dà la possibilità a Risorsapiù, operativa dal 2001, di investire in progetti che tendono a migliorare la qualità della vita dei suoi ospiti, che, ad esempio, nel giugno di quest'anno hanno avuto per la prima volta l'opportunità di passare tutti assieme una settimana di vacanza al mare, presso una struttura turistica in Sicilia. Per molti si è trattato del primo viaggio in aereo, per tutti, comunque, un'esperienza indimenticabile.

Come è un'esperienza indimenticabile trascorrere qualche ora con questi ragazzi, perdendosi nei loro sorrisi e nei loro silenzi. Sia gli uni che gli altri toccano il cuore.

## COS'E' IL BUON FINE

Buon Fine è il progetto di Coop Lombardia che sin dal 2007 affronta il tema delle eccedenze alimentari e dello spreco di cibo con l'obiettivo di recuperare i prodotti alimentari invenduti nei supermercati e ipermercati della cooperativa per donarli alla rete sociale del territorio che aiuta e sostiene persone e famiglie fragili, bisognose e in condizioni di povertà. Per la particolarità delle eccedenze generate - oltre il 75 per cento sono prodotti freschi o freschissimi - abbiamo sviluppato un modello di donazione diretta e di prossimità alla associazioni caritative, Onlus e cooperative sociali del territorio vicino ai negozi, per evitare nuovi sprechi che potrebbero generarsi allungando la filiera del recupero con lo stoccaggio in magazzini intermedi. Il progetto Coop è nazionale, ma con una forte valenza locale. Fino al 2003 la normativa italiana non permetteva di recuperare e donare le eccedenze ai fini caritativi, mentre gli strumenti legislativi sono fondamentali per consentire queste attività senza incorrere in sanzioni penali e amministrative. L'entrata in vigore della Legge Buon Samaritano e nel 2016 della Legge Gadda ci ha consentito di provare forme e modelli di recupero e di distribuzione delle eccedenze.

Afredo De Bellis (vicepresidente di Coop Lombardia)



**MENO SPRECO  
PIÙ SOLIDARIETÀ**  
LE AZIONI DI **COOP**  
PER RIDURRE E DONARE  
LE ECCEDENZE ALIMENTARI

*Il 2018 è stato un anno da record per la campagna Buon Fine, che ha coinvolto 55 punti vendita con il recupero di 1.251 tonnellate di cibo per un valore di oltre 6,7 milioni di euro. Alimenti salvati dallo spreco e donati a 105 associazioni di volontariato e caritatevoli, che hanno potuto distribuire oltre 2.500.000 pasti, aiutando più di 6.800 persone ogni giorno.*

La informiamo, che, ai sensi dell'art. 7 del richiamato Regolamento, in qualsiasi momento, potrà decidere di non ricevere più comunicazioni, rispondendo alla presente mail.