



DONI DI NATALE

Gesti che faranno sorridere
anche qualcuno meno fortunato,
ma che avrà un regalo sotto l'albero

LE STORIE DELLA SETTIMANA di

VareseNews



LA CULLA DI ALESSANDRO IN DONO AL DEL PONTE PER SALVARE ALTRI BIMBI

Una culla in più per salvare ancora più bambini. È lo scopo che i genitori di Alessandro si erano prefissi dopo il miracoloso intervento dell'equipe medica della terapia intensiva neonatale dell'ospedale Del Ponte di Varese e della strumentazione in dotazione.

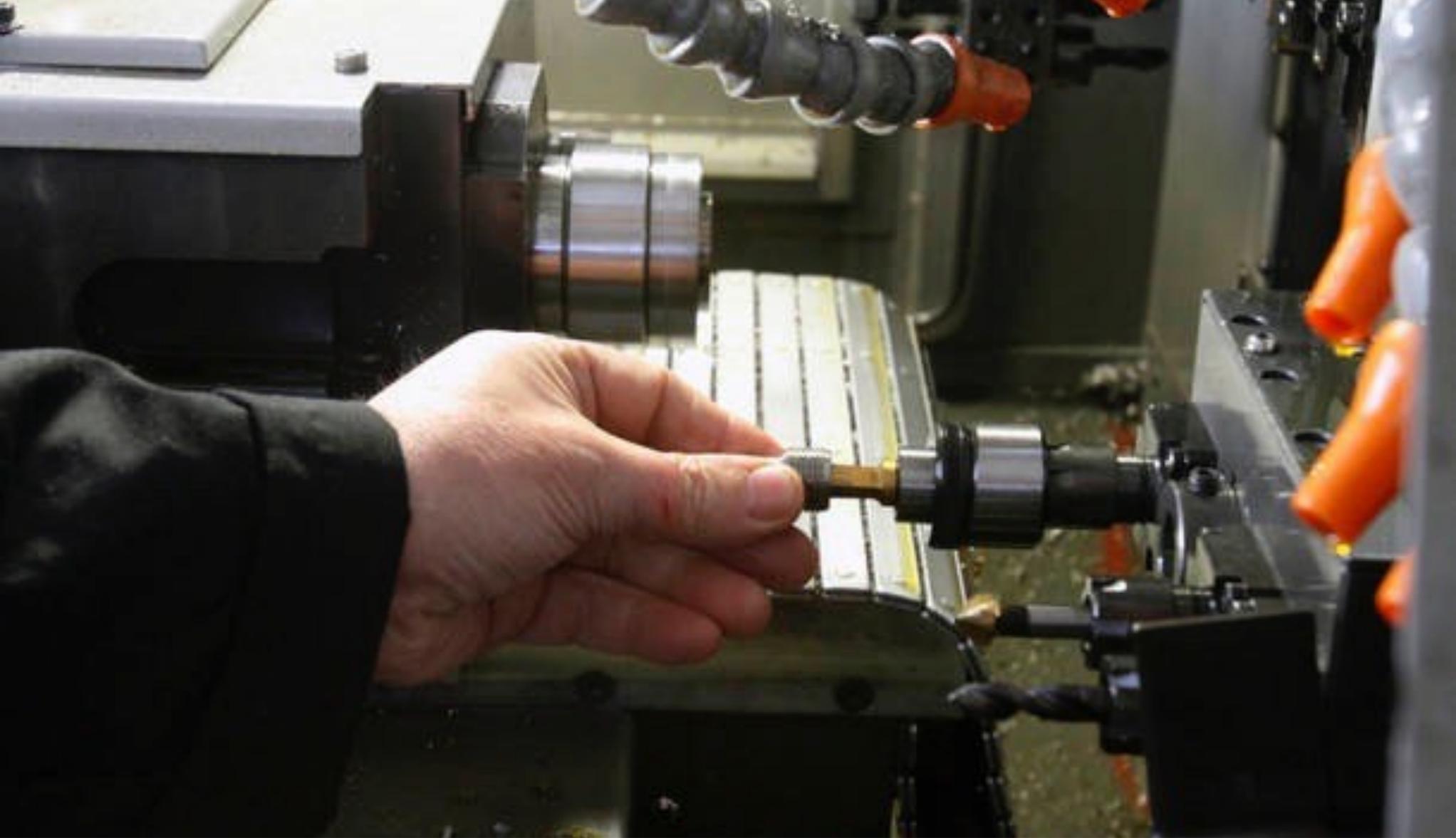
Era il 14 dicembre 2012. Alessandro viene al mondo al termine di una gravidanza regolare. Dopo poche ore di vita, però, il suo cuore si ferma per asfissia perinatale. Si innesca un veloce processo neurovegetativo del piccolo. Il dottor Agosti, primario della Tin, sa di avere pochissime ore per intervenire: deve abbassare la temperatura corporea del neonato e bloccare tutti gli eventi bio-

chimici indotti dall'asfissia. Prende Alessandro e lo adagia nella culla ipotermica. Qui, per 72 ore, il piccolo viene mantenuto a una temperatura di raffreddamento profondo. Al termine di quelle ore, inizia la ripresa, piano piano Alessandro torna alla vita e, la sera di San Silvestro, può essere portato a casa. Oggi Alessandro è un bimbo vivace e quell'incubo vissuto è solo un brutto ricordo. Ma, in quelle ore drammatiche c'è un altro bimbo che sta vivendo la stessa pericolosa esperienza. La culla, però, è una e per il piccolo si rende necessario il trasporto all'ospedale di Como: «ciò che abbiamo vissuto in quei giorni – racconta mamma Anna – ci ha segnato profondamente. Sentivamo il dovere di restituire in qualche modo il bene ottenuto. E, dato che la culla usata da Alessandro era stata un dono di un nonno, abbiamo voluto sdebitarci regalando una seconda culla termina alla Tin».

Così i coniugi Pennisi hanno iniziato a raccogliere fondi tra amici e conoscenti. Poi hanno incontrato l'associazione Tincontro che ha proseguito e allargato la campagna di raccolta fondi.

Oggi, la culla del valore di 18.000 euro è stata portata all'ospedale Del Ponte alla presenza del direttore dell'ASST Sette Laghi Callisto Bravi, del primario della TIN Massimo Agosti e del presidente di Tincontro Daniele Donati, l'associazione che fornisce assistenza ai genitori ma anche personale di supporto a domicilio.

di Alessandra Toni



**SENZA LAVORO
ERO INFELICE E
SOVRAPPESO.
OGGI HO LA
SERENITÀ E PESO
60 KG. IN
MENO»**

Quanto conta il benessere aziendale, il clima di collaborazione tra titolari e dipendenti, il fatto di sentirsi al sicuro dalla crisi economica ma anche da quelle personali? Chiedetelo a Igor Carpentino (41 anni), Flavio Manfrin (50) e Stefano Giamberini (30). Da quando sono entrati a far parte della Mcg di Jerago con Orago, la loro vita è cambiata. In meglio. Tutti e tre sono arrivati da situazioni di instabilità lavorativa: chi dalla piena incertezza del lavoro saltuario, chi dalle liste di mobilità e chi dalla cassa integrazione.

La storia la si conosce: imprese in difficoltà, lo stop delle commesse, ambienti lavorativi a volte difficili, la fatica di uscire la sera dall'azienda senza sapere se, il giorno dopo, il posto ci sarebbe stato ancora. Igor se l'è vista brutta: tre figli, la moglie disoccupata, la ricerca spossante di un impiego. Per sbarcare il lunario fa di tutto e, assecondando la sua grande passione per la pesca sportiva, vende esche di ogni tipo di negozio in negozio. Ma non basta. Alla Mcg ci arriva con un contratto part-time poi trasformato nel 2012 in tempo indeterminato: pesa 146 Kg. Oggi ha ritrovato una serenità che passa direttamente dalla stabilità del suo lavoro: ha perso i 60 Kg. di troppo, è in forma fisicamente e spiritualmente, «è un uomo che si mette in gioco e tende sempre a

risolvere i problemi: abbiamo apprezzato i suoi sforzi ed è un collaboratore valido», fanno sapere i titolari.

La storia di Flavio è leggermente diversa, ma ha un lieto fine che è bello raccontare. Nei suoi precedenti lavori era in balia di sé stesso. Nessuna comunicazione da parte dell'azienda, richiesta di disponibilità assoluta e pochi – se non inesistenti – i preavvisi per i cambi di turno: «Alla notizia della sua assunzione, qui in Mcg, si è quasi commosso. E ci ha detto “mi sembra di tornare a casa”. Da allora, in questa azienda ha messo in circolo tutta la sua professionalità», incalza Elena Ghiringhelli.

Stefano Giamberini è il più giovane della squadra: terminata la scuola secondaria entra in un'azienda meccanica. Tutto bene fino a quando il lavoro rallenta, arriva la cassa integrazione, si chiude. Dalla meccanica passa ad un'impresa farmaceutica e il lavoro è quasi “a chiamata”. Stefano resiste, ma poi tutto si fa più complicato. Arriva così alla Mcg, e lì decidono di metterlo alla prova: «Lo iscriviamo ad un corso di formazione per la programmazione delle macchine a controllo numerico, perché in un'azienda non si devono mai lasciare spazi vuoti», conclude Elena. E così è stato: ora alla Mcg tutte le macchine possono funzionare tranquillamente, perché la formazione è una parola che si mette in pratica.



APRE SOLO PER NATALE IL NEGOZIO DEL "DONO", LA GOLOSITÀ CHE AIUTA I PIÙ DEBOLI

Dal giorno dell'Immacolata è aperto un "temporary store" proprio speciale, in corso Matteotti 60 a Varese.

Un negozio che espone prevalentemente marmellate e composte, dai gusti sia classici che curiosi (mai assaggiata la composta al cetriolo, o al melone e pepe?) tutte da assaggiare, come è possibile nei locali del temporary. Sarà aperto solo fino a fine anno, ma vale la pena approfittare e farci un giro: perchè dietro a queste belle (e buone, e originali) marmellate c'è una straordinaria storia di solidarietà. E dove non si compra niente, ma si riceve quel che si desidera in cambio di un'offerta. Per questo il nome di queste composte è così significativo: semplicemente, "Il Dono".

LA STORIA DEL DONO

Nato il 12 ottobre 2015, quello de "Il Dono" è un laboratorio straordinario, che vede una unica dipendente in mezzo a una decina di volontari, tra i quali un ragazzo con difficoltà seguite ad un grave incidente, alternati sui vari giorni della settimana.

«La nostra iniziativa è nata perché avevamo, presso il Banco Nonsolopane, grandi quantità in particolare di agrumi freschi che si faceva fatica a smaltire: è stata da questa esigenza che è nata l'idea del laboratorio – spiega la responsabile, Nicoletta San Martino – Qui lavoriamo la frutta donata e produciamo confetture che vengono poi inserite come dono nei pacchi che Nonsolopane distribuisce alle famiglie bisognose. Il progetto è stato poi finanziato da Fondazione Cariplo e Ubi Banca con la disponibilità e la collaborazione del comune di Varese, che ha concesso in comodato i locali della portineria dell'ex-macello civico. Ma i lavori di bonifica e ristrutturazione dell'edificio hanno goduto di altri innumerevoli quanto preziosissimi aiuti: le ditte e gli artigiani come l'elettricista, l'idraulico, l'impresa edile spesso hanno lavorato a titolo gratuito, alcuni donando addirittura anche i materiali. In fase poi di allestimento del laboratorio, Whirlpool ci ha donato la cucina e parecchi altri elettrodomestici e arredi industriali, i Lions hanno donato macchinari, e più in generale anche in fase di acquisto delle attrezzature, tutte le ditte interpellate anche on line, non appena leggevano o venivano a conoscenza dei fini del progetto, offrivano sconti o agevolazioni. Dopo i primi aggiustamenti, il laboratorio ha raggiunto una produzione media di circa 1000 vasetti al mese, a fronte di una necessità di Nonsolopane di circa 800. Per questo stiamo rivolgendoci anche all'esterno».

MARMELLATE FATTE DI FRUTTA E BONTÀ

Oltre ad essere realizzate “perbene” («Non vogliamo che prendano le nostre marmellate perché sono per beneficenza, vogliamo che la gente le prenda perché sono buone» commenta Nicoletta dopo il positivo assaggio...) le conserve il dono hanno gusti originali e tutti da regalare: non si trova dappertutto la conserva di cetrioli, menta e ginepro (ottima con i formaggi freschi, per la cronaca) o la purea di zucca e zenzero, la confettura di rabarbaro o quella di mele e cannella.

Ma da dove arrivano gli ingredienti delle marmellate e delle composte? «Reperiamo normalmente la frutta da un fruttivendolo che inizialmente ci donava gli agrumi, e un'altra fonte di approvvigionamento è venuta dal Banco Alimentare centrale che ci invia frutta proveniente da aiuti Europei. Abbiamo però cercato anche altre modalità per incrementare la varietà di frutta. Abbiamo così cercato di contattare persone che avessero alberi da frutta con frutta che non riuscivano a raccogliere e consumare, proponendo di mandare i nostri volontari a raccoglierla: prima ancora di pubblicizzare l'iniziativa e renderla pubblica, il nostro vicino si è presentato alla porta del laboratorio offrendo una cesta di ciliegie del suo albero... Un'altra iniziativa che abbiamo messo in piedi col fruttivendolo da cui era partita l'iniziativa è stata, sul modello napoletano del “caffè sospeso”, la “frutta in sospeso”, che ci ha permesso di acquistare frutta di ogni varietà. L'effetto di queste due iniziative, oltre al reperimento della frutta, è stato quello di pubblicizzare l'iniziativa sul territorio suscitando interesse, dialogo e possibili donazioni».

IL TEMPORARY, UN PROGETTO “IN TANDEM” CON AVSI

Il negozio di corso Matteotti è in “coabitazione” con la Fondazione AVSI, ong che realizza progetti di cooperazione allo sviluppo con particolare attenzione all'educazione, che ogni anno promuove una

Campagna per raccogliere fondi utili a intervenire con progetti in varie parti del mondo: quest'anno la campagna ha come titolo “#RifugiatiMigranti. Al lavoro per cambiare passo”, in collaborazione con Progetto Arca, Caritas Ambrosiana e Farsi Prossimo.

«Abbiamo desiderato proporre un punto comune in Varese insieme ad AVSI attraverso questo negozio per il periodo natalizio, oltre che esprimere la stessa visione per il destino e il bene della persona, anche per condividere operativamente il sostegno alle iniziative in atto verso profughi e sfollati presenti anche nella nostra città – spiega Andrea Benzoni, presidente Nonsolopane Onlus – Come Banco Abbiamo in atto una iniziativa di coinvolgimento al lavoro volontario di ragazzi profughi attraverso la gestione e il mantenimento di un frutteto messa o a disposizione dal comune. Il “frutto” di questo, oltre che poter essere utile a una formazione dei ragazzi stessi, serve a produrre, in parte, le conserve che distribuiamo alle persone in difficoltà e che proponiamo anche in questo negozio».

Lo scopo finale è avviare 8 progetti di formazione al lavoro e sostegno di rifugiati e migranti dall'Africa fino all'Italia, passando per il Medio Oriente: «Vogliamo andare incontro al bisogno di chi si trova in difficoltà senza distinzioni: per questo motivo ci muoviamo per aiutare le stesse persone nei loro paesi, durante il viaggio o presenti anche nelle nostre città, insieme anche a realtà come Il Banco – spiega Alberto Reggiori responsabile AVSi a Varese – Per ottenere questo scopo nel negozio proponiamo, insieme alle marmellate DONO, una mostra mercato di Presepi artigianali il cui ricavato andrà a sostegno dei progetti citati».

IL DONO: DOV'E' E QUANDO E' APERTO

Il temporary Store del Dono – che è condiviso con Avsi, ce negli stessi locali propone presepi artistici – è aperto in corso Matteotti 60, lo sarà per tutto il mese di dicembre e durante i giorni feriali avrà i seguenti orari: dalle 10 alle 13.30 la mattina e dalle 15 alle 19.30 il pomeriggio. Resterà aperto però, anche nei giorni festivi (Natale escluso...), in questo caso ad orario continuato.

Informazioni si ottengono anche sulla pagina Facebook di Nonsolopane . E' possibile prenotare il Dono anche attraverso il sito .

di Stefania Radman



DALL'ISIS VALCERESIO UN DONO PER I TERREMOTATI DI ACCUMOLI

Sono le gocce che fanno il mare.

Ne sono convinte Siria Posteraro e Matilde Ruga, due studentesse quindicenni del Liceo delle Scienze umane di Bisuschio, che hanno voluto promuovere di loro iniziativa una colletta di solidarietà per il comune di Accumoli distrutto dal terremoto.

Determinate e convinte dell'importanza della loro iniziativa, Siria e Matilde (nella foto) nelle scorse settimane sono riuscite a raccogliere diversi contributi tra compagni e insegnanti, e sono riuscite a mettere insieme la somma di 530 euro.

Le due ragazze hanno già effettuato il versamento a nome dell'Isis Valceresio sul conto aperto dal comune abruzzese.

Un piccolo aiuto ancora più prezioso perché nato dalla spontaneità e dalla generosità che spesso i giovanissimi sanno mettere in campo.

di Mariangela Gerletti



LENTICCHIE SOLIDALI E UN PRESEPE “TERREMOTATO” PER IL NATALE DI ASFARM

Mezzo quintale di lenticchie buonissime e un presepe speciale. Il Natale al Centro polivalente anziani di Asfarm quest’anno è più che mai nel segno della solidarietà. Al centro dei pensieri le popolazioni del centro Italia colpite dal terremoto, e in particolare le comunità di Castelluccio, famosa per la sua produzione di lenticchie, e Norcia.

Fino al 31 gennaio in Asfarm Farmacia Comunale e all’Azienda Speciale Asfarm sarà possibile acquistare mezzo chilo di lenticchie di Castelluccio con un’offerta minima di 5 euro.

“Le lenticchie vengono dagli amici produttori diretti dell’agriturismo Montevetta di Castelluccio, uno dei comuni più danneggiati durante l’ultimo terremoto, a cui sono rimasti solo i propri campi da coltivare – spiega Elisabetta Cacioppo, presidente di Asfarm – Per ora sono arrivate le lenticchie, ma ci saranno anche altri prodotti di aziende messe in ginocchio dal terremoto”.

Anche il grande presepe che come ogni anno rende magico l’ingresso del Centro polivalente, è dedicato al cuore dell’Italia colpito dal terremoto.

A ricordare il dramma di quelle comunità, lo sfondo scelto per il presepe, con tante immagini dei luoghi più belli tra i tanti colpiti dal sisma, com'erano e come sono oggi. E c'è anche un omaggio ai Vigili del fuoco di Varese, impegnati in prima linea anche nelle zone terremotate.

Il Presepio del Centro Polivalente Anziani di Azienda Speciale Asfarm, in via Maciachini 9, è aperto tutti i giorni dalle 8 alle ore 19,30.

di Mariangela Gerletti



LA RINASCITA DI SAN PELLEGRINO DI NORCIA STA IN UN FIORE DI ZAFFERANO

Due trentenni con tanti sogni e un obiettivo: vivere una vita salutare e a contatto con la natura.

Mollano le proprie vite tranquille e si trasferiscono a San Pellegrino di Norcia. Ilaria Amici e Lorenzo Battistini investono tutti i propri risparmi rincorrendo quel modello di vita conosciuto nei tre anni trascorsi in Australia. Aprono l'azienda "Il bosco torto"

Poi, la notte del 24 agosto 2016, la terra trema, trema tantissimo e tutto il primo raccolto di tartufi viene sotterrato. Distrutto irrimediabilmente.

Lorenzo e Ilaria non si danno per vinti. Hanno ancora lo zafferano da raccogliere. Nella loro stanza d'albergo, continuano l'attività: raccolgono i fiori prima che si schiudano e le api ne rovinino il sapore. Li portano nella camera d'albergo, li essiccano meccanicamente e li mettono nelle boccette pronte per la vendita.

Ma la terra trema ancora il 30 ottobre, e ancora. Sempre moltissimo. E anche l'albergo cade, la loro stanza è distrutta. Di nuovo, Ilaria e Lorenzo stringono i denti. Cercano di rialzarsi.

E qualcosa accade.

Viene messo a loro disposizione dalla Caritas un camper che diventa la loro base operativa. L'essiccatore é ancora funzionante.

Da qui si riparte e, attorno a loro, cresce la solidarietà: quel fiore tanto prezioso diventa il simbolo della rinascita per la piccola comunità di San Pellegrino. Ottengono il sostegno dell'intero paese che inizia a lottare accanto a quei due giovani arrivati pochi mesi prima dalla città. Il loro sogno diventa il simbolo di una comunità che non si arrende: «Tutto attorno è distrutto – spiegano i due giovani – Occorre ricostruire ma sentiamo su di noi l'affetto di un gruppo che non si piega e , oltre, l'affetto di un'intera nazione».

I beni di prima necessità giunti nei giorni immediatamente successivi al primo sisma ora lasciano il posto a campagne di sostegno più mirate, con un pensiero centrato sull'economia.

Anche a Varese si mette in moto la particolare macchina di aiuti.

Alcune realtà ed enti del territorio decidono di adottare tre realtà imprenditoriali di questa zona. Un progetto che ha l'obiettivo di sostenere queste imprese per far fronte ai danni subiti dal terremoto. L'azienda "Bosco Torto" di Ilaria e Lorenzo è una delle tre: « Ripartiamo dal lavoro – spiega Rinaldo Ballerio, il Presidente di una delle aziende che ha aderito all'iniziativa, Elmec Informatica, – sosteniamo l'economia perché è da qui che si costruisce il futuro di una comunità. Da azienda vogliamo dare una mano concreta a quanti si stanno rialzando».

Nelle terre martoriate, le squadre dei vigili del fuoco e della protezione civile sono impegnate nella fase del recupero: si salva ciò che si può e si abbatte il resto per poter dare il via alla ricostruzione. I residenti si sforzano di andare avanti, superando tanti piccoli problemi che un tempo erano ordinari ma che ora complicano la quotidianità. La normalità stravolta: « Noi ricominciano in questa terra – affermano Ilaria e Lorenzo – perché il nostro non è solo un lavoro ma un progetto di vita. Zafferano e poi tartufi ed erbe medicinali. In questa vallata abbiamo una terra eccezionale, un microclima favorevole. La bellezza della natura si sposa alla ricchezza dei suoi prodotti. È ciò che vogliamo e per cui continueremo a impegnarci».

Ilaria e Lorenzo salutano parlando del futuro: sarà l'aglio nero, una specialità ancora poco conosciuta ma che ha caratteristiche alimentari, gastronomiche e anche curative particolari: « Stiamo selezionando i migliori agli italiani da sottoporre al processo di ossidazione che conduce a questo particolare prodotto. Arriveremo a produrre questo prodotto e ne otterremo il riconoscimento».

Norcia non si abbandona, ha ancora troppo da dare.

di Alessandra Toni