

Il primo compleanno del Ristoro Primavera di Meina, gestito da giovani Down

“Il lavoro ci ha fatti crescere Ora vorremmo convivere”

Undici ragazzi coinvolti: due coppie fanno progetti per il futuro

CHIARA FABRIZI
MEINA

Per il primo compleanno del Ristoro Primavera, il bar-ristorante di Meina nato da un progetto dell'Associazione genitori bambini down di Arona e gestito dalla cooperativa sociale «LavorAbile», domenica erano presenti tutti e 11 i ragazzi con sindrome di Down che lavorano in sala o in cucina. Sui loro volti tutto quello che non trova di norma posto nelle voci di bilancio: felicità, soddisfazione, speranza per il futuro. Perché con la garanzia di uno stipendio a fine mese si può anche programmare una convivenza, come annuncia Giulio Vecchio e Andrea Fornara uniti dall'affetto e dal lavoro: «Insieme viviamo più felici: ci sentiamo pronti per una nuova avventura». Anche per Silvia Canal e Marco Cattaneo il lavoro ha portato con sé dignità, autonomia e autostima: stanno insieme da un anno. «Vogliamo che Ristoro Primavera vada avanti - ha spiegato Marco -. Abbiamo bisogno che più gente venga da noi a mangiare a pranzo e a cena». Ai normali costi di ge-



La festa
Domenica al Ristoro Primavera di Meina ragazzi e referenti dell'associazione Agbd e della cooperativa sociale LavorAbile hanno festeggiato un anno di attività

stione di un ristorante si aggiungono quelli legati al percorso di inserimento lavorativo dei ragazzi affiancati da tutor, educatori e psicologi. Per il presidente della cooperativa «LavorAbile» Gilberto Fossati i conti vanno fatti a fine anno: «Oggi possiamo dire che sono stati raggiunti tutti gli obiettivi prefissati. I ragazzi sono cresciuti tantissimo».

Per sostenere «Ristoro Primavera» è stato lanciato il progetto «Adotta un lavoratore»: aziende o privati possono sottoscrivere un impegno mensile di 3 anni per contribuire ad accompagnare professionalmente i giovani: «L'importo, detraibile dalle tasse, lo decide il donatore, può essere anche di 5 euro al mese. Se saremo in tanti, farà la differenza» ha precisato Danilo Valsesia di «LavorAbile». I Comuni di Meina e Arona hanno assicurato il loro sostegno ed è stato fondamentale anche l'aiuto di tanti volontari. A tutti hanno detto grazie i ragazzi dell'Agbd. «Abbiamo un sogno» ha detto Andrea Fornara -: aprire un ristorante da soli, senza genitori ed educatori».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Esordio
Il professor Davide Maggi e l'antropologo Marco Aime hanno inaugurato il Festival della dignità umana

La rassegna tra Borgomanero e Novara

Via al Festival della dignità “Donate il vostro tempo”

«Siamo l'unico Festival in Italia dedicato al tema della dignità umana. Stiamo crescendo gradualmente, quest'anno oltre a Borgomanero siamo anche a Novara, Arona e Romagnano Sesia, vogliamo tenere viva l'attenzione su un argomento che sembra poco in sintonia con la società di oggi, il dono, la gratuità dei gesti». Il professor Davide Maggi, con l'antropologo Marco Aime, ha aperto a Borgomanero il festival che ha quest'anno come focus il dono e la gratuità. «Se analizziamo questo tema nel nostro territorio - osserva Maggi - notiamo che qui c'è una grande generosità. Lo si vede dal numero delle associazioni di volontariato presenti e da quello che la Fondazione Comunità del Novarese raccoglie. Ogni anno arriva oltre un milione di

euro, con una media di 20 euro a donazione, significa che quelli che offrono sono moltissimi».

L'altro aspetto del dono è il volontariato: la scorsa settimana a Borgomanero il direttore della casa di riposo «Opera Pia Curti» Giovanni Tinivella ha lanciato un appello a nuovi volontari. «Il festival - rimarca Maggi - è un campanello che squilla per sensibilizzare la realtà del territorio, i giovani in particolare, fare capire che il gesto del dono, soprattutto del proprio tempo, è fondamentale per il benessere sociale».

Si prosegue venerdì sera al Teatro Faraggiana di Novara con lo spettacolo di Lucilla Giagnoni «Il dono della misericordia». Sabato alle 16 alla Biblioteca Marazza di Borgomanero Elena Pulcini affronterà il tema «Dono al femminile». [M.G.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

A Recetto il campo ha coinvolto 24 alunni delle elementari

Un weekend tra tende e radio a scuola di protezione civile

Volontari della protezione civile non si nasce ma si diventa e per capirne ruoli, funzioni, sacrifici le lezioni di formazione possono iniziare già alla scuola primaria. Per ventiquattro scolari della classe quinta di Vicolungo la full immersion è durata una fine settimana dando vita al progetto «Una notte in tenda come i volontari della protezione civile». Con il patrocinio dei due Comuni di Vicolungo e Recetto, nel ricetto di Recetto, l'Unità di prote-

zione civile della sezione Ana di Novara ha allestito un campo con tende pneumatiche, cucina da campo e un'area per le esercitazioni. «Undici bambine e 13 bimbi - dice il coordinatore Adriano Nestasio - hanno vissuto un sabato e una domenica da volontari di protezione civile. Hanno collaborato al montaggio e smontaggio delle tende, hanno trascorso la notte dormendo sulle brandine con il sacco a pelo. Si sono resi conto di come funzionano i sistemi di telecomunicazione

via radio considerato che nelle aree colpite da disastri naturali come terremoti o alluvioni, i telefonini cellulari potrebbero non essere attivi».

Una notte in sacco a pelo

Gli scolari sono stati accompagnati da quattro maestre dell'istituto comprensivo Guido da Biandrate di Biandrate: «L'esperienza è molto simile a un campo scuola - dice la maestra Giovanna Pomella con Lara Stevanin, Livia Bonelli, Valeria Garrone - con l'ag-



I volontari della Protezione civile preparano la tenda per i bambini

PAOLO MIGLIAVACCA/CIOST

giunta determinante delle lezioni sul soccorso, sull'antincendio, sulle telecomunicazioni. L'inusuale notte trascorsa in tenda è stato solo un dei

momenti formativi vissuti dai ragazzi. C'era la tenda pneumatica dei maschiotti, quella delle femminucce e una terza struttura tradizionale con tu-

bi di metallo e teli in cui hanno trovato posto le insegnanti con i volontari».

La prevenzione incendi

La formazione dedicata ai roghi è stata teorica e pratica a cura dell'Aib, Corpo volontari del Piemonte antincendi boschivi: «Una scolara ha simulato un malore accanto a una catasta di legno in fiamme - dice lo studente Alberto -. Abbiamo assistito all'intervento dell'ambulanza con le manovre di soccorso oltre alle operazioni per lo spegnimento del fuoco con gli idranti». La partecipazione dell'Unità cinofila di soccorso Ana Laika ha permesso di fare apprendere ai «baby» volontari i rudimenti delle tecniche per la ricerca di persone disperse oppure imprigionate sotto alle macerie. [M.G.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

TRADIZIONE, PASSIONE, ARTIGIANALITÀ E GENUINITÀ sono ciò che Cradel mette in pratica quotidianamente nella preparazione dei suoi prodotti: le fette biscottate con e senza zucchero, le fette rustiche al farro integrale, le crostate; i biscotti e tanto altro.

1° Classificato 2016 PER GAMBERO ROSSO migliore d'Italia

una storia di bontà

www.cradel.it

Cradel S.r.l. - Via Maestri del Lavoro, 18 - 12039 Verzuolo (CN) - Tel: +39 0175 86385 - Email: info@cradel.it