

RELAZIONE
ASSEMBLEA DEI SOCI di MANIAPERTE
del 8/4/2006

Benvenuti tutti alla prima assemblea dei soci di Mani Aperte. E' passato ormai un anno e mezzo dal sorgere dell'associazione, molte cose sono accadute e molte persone si sono affiancate al gruppo iniziale. Questa relazione vorrebbe ripercorrere il cammino fatto insieme e fare il punto sulla situazione attuale. La relazione è suddivisa in 4 parti:

- 1- Le tappe fondamentali nel cammino dell'associazione;
- 2- Una fotografia del servizio che oggi offre la nostra associazione;
- 3- I progetti futuri
- 4- Doverosi ringraziamenti

Vista la rarità delle occasioni in cui ci troviamo tutti insieme, spero che questa panoramica serva anche per conoscersi meglio.

1- Le tappe fondamentali nel cammino dell'associazione

1.1 Verso la mensa..

Due parole su come si è arrivati alla mensa e alla nascita dell' associazione Mani Aperte.

Da qualche anno, le persone che sul nostro territorio si occupano di disagio sociale, sognano di poter realizzare anche ad Erba una Mensa di Solidarietà. Il sogno si era sempre infranto contro la difficoltà di trovare uno spazio adatto alla realizzazione della struttura.

Questo finché, verso la fine del 2003, arriva la disponibilità dell'Istituto Don Orione a mettere a disposizione degli spazi all'interno del loro edificio e, contestualmente, giunge la disponibilità del Comune di Erba a finanziare i lavori di adeguamento dei locali. Il sogno può finalmente concretizzarsi. Si tratta un po' per tutti di un'impresa nuova e occorre capire come procedere.

Il 2004 è l'anno dello studio e delle valutazioni. Un gruppo di persone interessate al progetto si ritrova, prima al centro d'ascolto della Caritas, poi in questa sala dell'istituto Don Orione per pensare insieme. Il gruppo si scambia opinioni personali e si confronta con le esperienze di Como, Lecco e Cantù: si cerca di capire da loro quale potrebbe essere la strada giusta da intraprendere.

A Novembre 2004 iniziano i lavori di ristrutturazione dell'edificio e inizia a prendere forma l'Associazione.

L'11 Novembre 2004, in un'assemblea ancora informale, viene scelto il nome dell'Associazione (tra una rosa di nomi che erano stati proposti) e vengono scelti con una votazione i nomi dei membri del primo consiglio direttivo. Vengono scelti Lorenzo Trovati, Giulia Dotti, Ivana Ratti, Roberto Gaffuri, Grazia Curioni, Mariuccia Zuffi. A loro viene affidato il compito di essere i soci fondatori dell'associazione.

Venerdì 3 dicembre 2004 alle ore 21 avviene la firma dell'atto costitutivo. Si costituisce con tanto di firme l'associazione Mani Aperte. Possiamo dire che nasce "ufficialmente" il numero civico 34 di via Como. Viene nominato Lorenzo Trovati Presidente, Giulia Dotti vicepresidente e Roberto Gaffuri segretario.

Fin da subito si vuole che l'associazione sia uno spazio aperto a tutti e una risorsa per l'intera città. Quello che si chiede ai soci è solo la disponibilità a mettersi in gioco in una realtà di condivisione e di solidarietà.

Chi ha iniziato il cammino di questa associazione crede che, in questi tempi di forti contrapposizioni e divisioni, sia importante creare dei luoghi di pace, dei luoghi cioè dove le persone possano incontrarsi e confrontarsi serenamente anche provenendo da percorsi personali diversi.

Questo spirito, che contraddistingue il modo di essere associazione, è anche quello con cui intendiamo relazionarci con le persone che usufruiranno della mensa e degli alloggi. Apriamo la porta a queste persone per il solo fatto che esse sono nel bisogno, non giudicando e rispettando la loro situazione personali.

Ma torniamo alla storia..

Mercoledì 2 febbraio 2005 viene fatto il primo incontro assembleare. La partecipazione è molto elevata, più di 100 persone. Il gruppo iniziale si allarga, piovono un gran numero di adesioni all'associazione. E' un grosso stimolo ad andare avanti e partire il prima possibile.

Febbraio, Marzo e Aprile 2005 i lavori di ristrutturazione procedono speditamente e si recuperano gli arredamenti, gli elettrodomestici e tutti gli accessori necessari.

Nel frattempo vengono organizzati dei corsi per ottenere l'abilitazione al trattamento del cibo. A tutti i soci che fanno servizio in mensa viene ricordato l'obbligo di partecipare a questi corsi.

Dopo aver valutato alcune alternative per il confezionamento dei pasti, si decide di partire utilizzando la cucina dell'Istituto Don Orione, condividendone l'utilizzo con l'Istituto. Fin dall'inizio è però coltivato il sogno di arrivare ad avere una cucina autonoma.

1.2 Apertura del servizio...

Finalmente, Lunedì 2 Maggio 2005 la mensa apre al pubblico e Sabato 7 Maggio 2005, in una bella giornata primaverile, avviene l'inaugurazione ufficiale.

All'inizio il servizio è solo su 3 giorni, lunedì mercoledì e venerdì. Chi si aspettava un assalto alla mensa con i 25 posti a sedere tutti occupati resta un po' deluso. Si comincia con 2, 3 persone che si affacciano timidamente al servizio. Arrivano alcuni gruppetti di stranieri che però sono molto scostanti nella partecipazione.

Ci accorgiamo che i tempi di maturazione sono più lunghi e lenti di quanto potessimo pensare.

Intanto si comincia a lavorare anche sul discorso alloggi. Sopra la mensa l'istituto Don Orione ha messo a disposizione alcune camere con bagno nelle quali ospitare per

brevi periodi persone in difficoltà alloggiativa. A fine maggio 2005 viene presentato alla ASL di Como il progetto chiamato "Accoglienza Aperta". Chiediamo alla ASL di ottenere un finanziamento nel contesto della legge 328 sulle nuove povertà. Sul progetto indichiamo come data di attivazione il novembre 2005. Oggi sappiamo che i tempi saranno un po' più lunghi. Tornerò più avanti sul discorso alloggi.

Ad agosto 2005 organizziamo, in accordo con i servizi sociali del comune di Erba, delle serate di festa coinvolgendo alcuni anziani della città. Si mangia insieme ma poi si canta e si gioca insieme. Sono occasioni per allargare la prospettiva di questo servizio e per far diventare la nostra mensa una risorsa da sfruttare in modo più ampio. Le feste si ripeteranno a Natale e proprio l'altro giorno in occasione della Pasqua.

Con l'arrivo dell'autunno e poi dei primi freddi invernali comincia a consolidarsi un gruppetto di persone che frequenta il servizio mensa con una certa regolarità, prima 6 poi 7 fino all'attuale decina di persone. E' un gruppo costituito prevalentemente da italiani con l'inserimento a singhiozzo di alcuni stranieri.

Dalle persone che iniziano a frequentare assiduamente la mensa viene la forte richiesta di un'apertura quotidiana del servizio e da alcuni la richiesta pressante per l'apertura degli alloggi notturni.

Alcuni volontari nel mese di novembre si danno da fare per la mensa a punto degli alloggi. Vorrei ricordare soprattutto il gran lavoro di Vittorio Livio e Cesare Doglioni per l'imbiancatura, la grossa mano che ci ha dato Carlo Frigerio per la mensa a punto dei bagni e degli arredamenti e il lavoro prezioso di Suor Anastasia per le tende e le pulizie.

Alla fine del 2005 le camere sono pronte ma ci accorgiamo che per avviare il servizio occorre chiarire alcuni aspetti normativi che inizialmente avevamo un po' trascurato.

1.3 Rinnovo del consiglio direttivo...

Intanto, verso la fine dell'anno avviene un cambiamento nel consiglio direttivo dell'associazione. Il 30 Novembre 2005 Lorenzo Trovati rassegna le dimissioni da Presidente dell'Associazione per sopraggiunti impegni in vista dell'imminente matrimonio e del conseguente cambio di residenza. Anche Mariuccia Zuffi segnala la sua difficoltà a proseguire il suo impegno nel consiglio direttivo per sopraggiunti impegni famigliari. (continuerà comunque a svolgere un ruolo di supporto operativo ad Emanuele per la tesoreria)

Occorre ricomporre il consiglio (riportandolo a 7 membri) e nominare un nuovo presidente.

L'11 Gennaio 2006 il consiglio si ricompone con l'ingresso di due nuovi membri Emanuele Folini (che svolgeva già il ruolo di magazziniere) e Lorenzo Zappa (già responsabile di serata) e viene nominato Roberto Gaffuri presidente.

Ad ogni membro del consiglio viene assegnata una mansione:

- Roberto Gaffuri, presidente, è responsabile degli aspetti associativi e della comunicazione tra i soci;
- Giulia Dotti, vice-presidente, è responsabile del servizio mensa;
- Emanuele Folini, segretario, svolge il ruolo di tesoriere;
- Ivana Ratti è responsabile dei rapporti con il territorio (sia amministrazioni pubbliche che realtà associative);
- Grazia Curioni è responsabile per gli alloggi;
- Lorenzo Zappa è responsabile del magazzino e dell'approvvigionamento alimentari;
- Don Giuseppe Volponi è responsabile dei rapporti con l'istituto Don Orione e della formazione;

La ricomposizione del consiglio è anche per noi occasione per fare il punto della situazione e per aggiustare il tiro. Ci rendiamo conto di aver trascurato alcuni aspetti importanti di circolazione delle informazioni tra i vari membri dell'associazione. Constatiamo l'importanza che ci sia un comportamento il più possibile omogeneo tra le varie serate. Per far fronte a questo ci prendiamo una serie di impegni:

- Riunioni periodiche con i responsabili di serata e i cuochi
- Passaggio in mensa dei membri il consiglio direttivo nelle varie serate (Giulia il lunedì, Roberto il martedì, Emanuele il mercoledì, Ivana il giovedì, Lorenzo il venerdì)
- Pubblicazione dei verbali del consiglio direttivo

Arriviamo alla storia recente.

1.4 Apertura tutti i giorni feriali...

Da lunedì 16 Gennaio 2006 la mensa apre tutti i giorni feriali. Si formano 2 nuove equipe di volontari una per il martedì e una per il giovedì.

Predisponiamo un volantino informativo sul servizio che facciamo pervenire a tutti i comuni del distretto, a tutte le parrocchie, alle ASL e a tutte quelle realtà che pensiamo possano entrare in contatto con persone che vivono un disagio.

Intanto la scuola elementare di Alzate Brianza si rende disponibile per il recupero del cibo eccedente della propria mensa nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì.

Servono 3 volontari per il trasporto del cibo. Cesare Doglioni, Ferruccio e Grazia Curioni si rendono disponibili per il recupero del cibo dalla scuola. Oggi Grazia, per cambio di sede di lavoro, non potrà più effettuare il servizio, occorre un volontario disponibile a sostituirla in questo servizio.

Ci accorgiamo che la generosità di chi abbiamo intorno è molto grande. Il recupero degli alimenti, che all'inizio sembrava un problema grosso, in realtà per ora non lo è stato, anzi abbiamo dovuto affrontare il problema della gestione delle eccedenze alimentari. Abbiamo scelto di collaborare con il centro d'Ascolto della Caritas e condividere con loro eventuali eccedenze a scadenza ravvicinata in modo che possano usare questi cibi per la preparazione dei pacchi alimentari.

Nel frattempo abbiamo anche avviate le pratiche perché la nostra associazione diventi ONLUS. La pratica è stata inoltrata all'inizio di Marzo e si prevede si chiuderà intorno a Giugno.

2 Fotografia del servizio che oggi offre la nostra associazione

Giulia ed Ivana hanno fatto un lavoro di sintesi sul clima e sui numeri. Ve lo riassumo.

2.1 Gli utenti

Da quando il servizio si è avviato abbiamo compilato 77 schede personali, quindi 77 persone sono passate dal nostro servizio. 56 maschi e 21 femmine 32 italiani e 45 stranieri

I pasti distribuiti nel 2005 sono stati 463 e nel 2006 sono stati 441, per un totale di 904 pasti. Si vede bene l'incremento dei passaggi avvenuti nei primi mesi del 2006 (dovuti anche all'apertura tutti i giorni), in soli 3 mesi abbiamo distribuito gli stessi pasti degli 8 mesi precedenti.

Il numero delle persone che frequenta la mensa si aggira oggi sulla decina al giorno.

La presenza di queste persone è abbastanza costante. Non c'è quindi un elevato turn over di persone, piuttosto sono le stesse che regolarmente si presentano al servizio. E' difficile valutare i loro reali bisogni personali, per la maggior parte si tratta di persone che si sono rivolte al centro di Ascolto della Caritas o ai servizi sociali del Comune. L'età anagrafica è varia, più o meno va dai 20 ai 60 anni.

2.2 La qualità del servizio

La qualità del servizio prestato è ottima sotto tutti i punti di vista. La cucina sempre di buona qualità nonostante le difficoltà legate all'anticipo della preparazione rispetto alla consumazione. La pulizia dei locali è sempre buona anche se si rende necessario pianificare delle pulizie di fine periodiche. Su questo punto abbiamo già definito un calendario che è stato distribuito ai responsabili di serata.

Una prima osservazione riguarda il clima generale che ci sembra migliorato da quando l'apertura della mensa ha coinvolto tutti i giorni della settimana.

Come in tutte le cose, il tempo e la conoscenza reciproca hanno contribuito a creare un clima più "familiare" e anche divertente. Il numero relativamente ristretto di utenti ha permesso una relazione più diretta tra volontari e fruitori del servizio.

Quello che ora viene quindi considerato un vantaggio ha invece rappresentato inizialmente quasi un ostacolo. Il numero ristretto porta inevitabilmente ad un maggiore riconoscibilità dell'utente, che, probabilmente si è sentito un po' disorientato dai numerosi turni di volontari che ruotando intorno a lui lo costringevano a raccontarsi di nuovo da capo.

Superata però questa iniziale "diffidenza", la presenza costante si è trasformata in interesse reciproco e, grazie a questo, ci si è potuti fare carico personalmente di alcune

situazioni e indicare una possibile strada da percorrere per risolvere o tamponare un problema.

2.3 I problemi...

Non sono mancati piccoli diverbi tra volontari e utenti, soprattutto riguardo alle situazioni degli alloggi e per le difficoltà di raggiungimento della mensa e di conseguenza per la richiesta di trasporto.

Nei riguardi di queste insistenti richieste d'aiuto non sempre abbiamo mantenuto una linea comune di comportamento e forse abbiamo un po' disorientato gli utenti. Ci rendiamo conto di quanto sia difficile farvi fronte ma non possiamo per ora far altro che ribadire quanto già detto:

Sul discorso trasporto non possiamo ad oggi, con questi numeri, affrontare come associazione questo impegno e sul discorso alloggi va ribadito che il filtro è rigorosamente affidato ai servizi sociali, noi non possiamo ospitare di nostra iniziativa nessuno.

Anche tra gli ospiti ci sono stati dei momenti di leggera tensione, che in alcuni casi si sono risolti in modo positivo grazie al pronto intervento dei responsabili di serata e hanno permesso un vicendevole riequilibrarsi dei rapporti.

Tra i volontari una maggiore comprensione reciproca ha portato ad una collaborazione sempre più proficua.

Alcuni soci hanno segnalato un certo disagio legato all'aumento della quota associativa che è stato introdotto quest'anno.

Nell'aumento della quota portata da 15 a 25 euro, avevamo immaginato, oltre alla copertura dei costi vivi dell'essere socio, anche una piccola forma di sostegno economico alle attività dell'associazione da parte dei soci.

E' evidente che si tratta di una piccola goccia e che, il vero sostegno, quello che conta e che non ha prezzo, è l'impegno che volontariamente e gratuitamente ognuno di noi presta all'associazione.

Ci rendiamo però conto che molti di voi magari sono già soci di altre associazioni e partecipano ad altre iniziative con contributi economici. Sarebbe un grosso peccato perdere un socio volontario per questo motivo.

Col nuovo anno torneremo sicuramente sul discorso della quota associativa facendo gravare sulla quota solo i costi vivi legati all'essere socio, quindi: assicurazione + costi per i corsi di formazione + costi legati alla comunicazione con i soci (lettere, francobolli, telefonate) e null'altro. Speriamo in questo modo di riuscire a rimanere su una cifra leggermente più bassa.

3 I progetti futuri

I progetti futuri su cui stiamo lavorando con grande impegno sono:

- L'apertura degli alloggi

- La cucina autonoma

3.1 Gli alloggi

Eravamo partiti dall'idea di offrire una soluzione alloggiativa per nuclei familiari.

Quando ci siamo trovati vicini all'apertura a fine anno abbiamo constatato che una realtà di sole camere (senza una cucina e una zona giorno) farebbe pensare più ad un dormitorio che ad un alloggio.

L'ipotesi del dormitorio sembrerebbe semplificare alcuni aspetti, eliminando la presenza diurna delle persone nei locali.

Abbiamo allora provato ad esplorare l'ipotesi del dormitorio accorgendoci, dopo un po' di approfondimenti normativi ed economici, che la cosa non era fattibile per una serie di problemi

- 1- modifiche infrastrutturali richieste per l'accessibilità delle camere e dei bagni
- 2- costi molto elevati della sorveglianza notturna che per un dormitorio diventa necessaria

Siamo dunque tornati all'ipotesi di alloggio autogestito.

Questa forma ha come requisiti quelli della civile abitazione. Richiede dunque la presenza di una zona giorno e richiede che la destinazione d'uso dei locali dell'istituto Don Orione nei quali sono ricavati gli alloggi venga modificata operando un frazionamento degli spazi. Una stanza probabilmente deve essere trasformata in zona giorno e deve avere una qualche forma di cucina.

L'altro aspetto su cui stiamo lavorando è la convenzione con cui i locali dell'istituto verranno dati all'associazione. Si tratta di una forma di comodato gratuito. Occorre capire come un'associazione che ha dei locali in comodato gratuito possa a sua volta stipulare una forma di contratto di accoglienza con gli ospiti.

3.2 La Cucina autonoma

La realizzazione della cucina autonoma prevede la riapertura della pratica ASL di autorizzazione che, in presenza appunto della cucina, diventa più complessa. I punti cruciali per la cucina sono la cappa e il trasporto del gas.

Con Rocco Marinaro, socio e architetto, stiamo iniziando a portare avanti la riapertura della pratica ASL.

Per quanto riguarda la cappa, abbiamo osservato la presenza di una canna fumaria di un camino posto al piano inferiore che passa proprio nei muri adiacenti il locale scaldavivande e raggiunge il tetto.

L'innesto in questa canna fumaria ci consentirebbe di evitare la costruzione di canne fumarie esterne. Abbiamo già fissato un appuntamento con un idraulico che dovrà valutare la portata della canna fumaria e in base a questo la dimensione della cucina realizzabile.

4 Ringraziamenti

Vorrei concludere la mia relazione con alcuni doverosi ringraziamenti. Penso sia bene guardare avanti con coraggio ma, in occasioni come questa, credo sia importante anche fermarsi, guardare alle cose fatte, e dire alcuni grazie.

Innanzitutto un grosso grazie va a tutti i volontari dell'associazione che a vario titolo si sono messi in gioco personalmente. E' impossibile nominarli tutti ma spero ognuno si riconosca in qualcuna delle categorie seguenti.

Un grazie ai volontari che hanno collaborato per le piccole pulizie, per la preparazione delle feste, per la distribuzione dei volantini, per tutti quei lavoretti nascosti ma fondamentali.

Un grazie ai volontari che ci hanno aiutato a portare avanti le attività di autofinanziamento dell'associazione, in particolare per la vendita del riso.

Un grazie ai volontari della distribuzione. Sono il viso sorridente con cui la nostra associazione accoglie gli ospiti alla mensa, e penso di poter dire che il sorriso non è mai mancato. Sono il nostro biglietto da visita.

Un grazie a tutti i cuochi. Hanno sempre garantito un'ottima qualità della pietanze e questo nonostante i vincoli di orario per la condivisione della cucina con l'istituto.

Un grazie ai responsabili di serata storici: Andrea Sordelli e Chiara Bernasconi per il lunedì, Alessandra Ghirotti, Chiara Cappellini e Franco Tronconi per il mercoledì, Bianca Anzani e Lorenzo Zappa per il venerdì. Un grazie ai nuovi responsabili che si sono aggiunti: Paola Fraccaro e Luca Longoni sul martedì, Carlo Frigerio e Paolo Pisaniello sul giovedì.

Sono loro la spina dorsale del servizio mensa. Hanno sempre svolto il loro compito con entusiasmo e serietà, risolvendo anche qualche situazione critica che si è venuta a creare tra gli ospiti.

Un grazie mio personale va a le persone che con me hanno condiviso il cammino all'interno del consiglio direttivo. Innanzitutto a chi ha comiciato. A Lorenzo, presidente fondatore, che ha dato il via con coraggio e con grande impegno a questa avventura. A Mariuccia, che ha svolto il suo compito di tesoreria, nonostante il nostro grande disordine e che oggi ci segue ancora su tutti gli aspetti operativi.

Un grazie a Don Giuseppe, e attraverso lui all'Istituto Don Orione, che ci ha aperto la porta e che ha accettato di condividere con noi questo percorso.

Un grazie ad Ivana per il gran lavoro nascosto che da sempre svolge. Buona parte dei passi che abbiamo fatto come associazione sono frutto della sua caparbietà e del suo impegno.

Un grazie a Giulia per averci portato il "sogno" della mensa e per i suoi utili richiami all'essenzialità.

Un ringraziamento a Grazia per la sua costanza nel portare avanti il discorso degli alloggi nonostante le difficoltà che stiamo incontrando.

Un ringraziamento speciale poi ai nuovi arrivati nel consiglio. A Lorenzo per come si è buttato anima e corpo in questa iniziativa e ad Emanuele che è riuscito con la sua professionalità e pazienza a raddrizzare una serie di situazioni traballanti legate a tutti gli aspetti di segreteria e di gestione dell'associazione.

Ci sono state poi tante persone e istituzioni che ci hanno aiutato in modo determinante.

Vorrei ringraziare Giovanna Marelli che come amministratore, come socia e come amica ci ha sempre sostenuto nei momenti critici del cammino fin qui intrapreso. Attraverso lei un grazie al comune di Erba che ha sostenuto l'iniziativa con un consistente finanziamento e all'assemblea dei sindaci del distretto erbese che ha stanziato un finanziamento per il progetto alloggi.

Un grazie alla Fondazione Comasca che ha fatto una cospicua donazione alla nostra associazione che probabilmente ci consentirà di sostenere i costi della cucina.

Un grazie a Don Pietro e alla Caritas Decanale che ha sempre seguito e sostenuto il nostro progetto.

Un grazie a tutte le associazioni e alle parrocchie del territorio che ci sono state vicine, ricordo l'Associazione Trapeiros che ha organizzato una vendita straordinaria, L'associazione Licinium per il presepe vivente, le parrocchie del decanato che hanno organizzato delle raccolte di cibo davvero consistenti.

Un grazie alla Banca di Credito Cooperativo ai Lions di Erba e a molti amici che hanno fatto donazioni alla nostra Associazione.

Un grazie alla scuola elementare di Alzate Brianza per aver accettato di condividere con noi le eccedenze della propria mensa.

Un grazie particolare al Sig. Fumagalli, panettiere di Monguzzo, che ci ha garantito quotidianamente il pane.

Sicuramente mi sarò dimenticato di molti. Me ne scuso. Quello che mi preme è comunque trasmettervi che, quello che abbiamo fatto fino qui, è certamente il frutto di un'impresa collettiva. Credo che l'impegno profuso da tante persone sia un segno importante per la città e per il territorio.

Grazie a tutti e buon lavoro

Roberto Gaffuri