



calendario

Dall'8 al 15 Aprile 2018

Onoranze funebri
SELMi
Piazza Ospedale Maggiore
Telefono 02-6435429

Domenica	8 Aprile	Domenica "in Albis" o della "Divina Misericordia"
	Ore 16.00	Pomeriggio in Oratorio con ragazzi e famiglie
Lunedì	9 Aprile	Annunciazione del Signore
Sabato	14 Aprile	400 anni di fondazione della Chiesa di San Dionigi
	Ore 18.00	S. Messa presieduta dal Cardinal Angelo Scola
	Ore 19.30	Risottata per tutti in Oratorio Paolo VI
	Ore 21.00	Testimonianza in musica di Suor Cristina
Domenica	15 Aprile	III Domenica di Pasqua

Anticipiamo l'invito alla Festa della Fraternità san Carlo:

Cara amica, caro amico, abbiamo il piacere di invitarvi alla

Festa della Fraternità san Carlo a Milano

Domenica 22 aprile 2018

presso la parrocchia di **San Carlo alla Ca' Granda** (via Val Daone)

Ore 10.30 Santa Messa

Ore 12.00 don Paolo Sottopietra intervisterà don Michiel Peeters,
missionario della Fraternità in Olanda

Ore 13.00 pranzo al sacco
a seguire, un momento di giochi e canti
(in caso di pioggia l'evento si concluderà alla fine della testimonianza)

Vi aspettiamo!



E infine:

Sono in distribuzione al Banco della Buona Stampa e all'uscita delle s. Messe i numeri di Aprile de Il Segno e di Tracce. Buona lettura!



Parrocchia San Carlo alla Ca' Granda

Parroco: don Jacques du Plouy, fscb — Vice Parroco: don Andrea Aversa, fscb
Religiosa: Suor Carla Bonaita (338 6110790 - 02 64442225)

Largo Rapallo, 5 / Via Val Daone – 20162 Milano – Telefono: 02 6430576

sancarloallacagrand@gmail.com—sancarloallacagrand.it— facebook/sancarloallacagrand

La Parrocchia vive di carità. Puoi accreditare un tuo contributo sul conto intestato alla parrocchia presso il Credito Valtellinese codice IBAN IT7600521601631000000000736

il SanCarlino

Parrocchia S. CARLO ALLA CA' GRANDA – Milano

Anno XXII 8 — 15 Aprile 2018 Foglio di informazione parrocchiale N. 14



*Cari Amici,
nell'omelia della veglia di Pasqua,
mons. Camisasca ha invitato ad
attingere ogni giorno alla grazia
di Cristo Risorto con queste pa-
role: "Se ogni giorno moriamo un
poco, ogni giorno cominciamo a
risorgere. Ogni giorno il nostro
corpo mortale, la nostra vita quo-
tidiana, spesso opaca e pesante,
viene attraversata dalla luce del
Risorto".*

*In questo spirito, siamo partiti ieri
in pellegrinaggio per la Francia.
Siamo 46. Con don Luciano e don
Maurizio, parroci rispettivamente
di Gesù Divin Lavoratore e san
Dionigi accompagniamo 43 pelle-
grini. Vi racconteremo nei pros-
simi SanCarlino.*

*Ricordiamo anche in questa do-
menica, la festa della Divina Mise-
ricordia voluta da san Giovanni
Paolo II. Un'occasione di metter-
si, come questo grande santo,
ai piedi del Risorto e lasciarsi ab-
bracciare dalla Misericordia infi-
nita del suo Padre. Buona domeni-
ca!*

don Jacques

*Abbiamo ricevuto anche quest'anno gli auguri di
Buona Pasqua da don Alessandro, missionario in Cile,
insieme ad una delle sue bellissime storie. Eccola.*

Carissimi amici,
come state? Mi chiedevo cosa dire quest'anno per gli
auguri di Pasqua... e mi veniva in mente la parola
speranza. La Resurrezione di Gesù è per noi speranza.
Scriveva il papa Benedetto nella *Spe Salvi*: "La reden-
zione ci è offerta nel senso che ci è stata donata la
speranza, una speranza affidabile, in virtù della quale
noi possiamo affrontare il nostro presente: il presente,
anche un presente faticoso, può essere vissuto
ed accettato se conduce verso una meta e se di que-
sta meta noi possiamo essere sicuri, se questa meta è
così grande da giustificare la fatica del cammino".
Per capirlo meglio, vi racconto una storia della men-
sa dei poveri (*Comedor San Felipe*) di San Bernardo.
Il "Sata" (diminutivo di satanás, cioè *satana* in spa-
gnolo) è un uomo ancora abbastanza giovane, padre,
che ad un certo punto ha abbandonato la moglie e i
due figli per vivere in strada.
L'alcool e la droga lo hanno fatto sbandare. Barbone.
Alcolizzato. Drogato. Un uomo perso.
Ha vissuto per dodici anni dormendo alla stazione
dei treni di Santiago e un giorno è arrivato al nostro
Comedor grazie ad alcuni amici (anche loro senzate-
to) che già venivano i sabati a pranzo. La signora Lari-

za (quella che ha avuto l'idea della mensa e che tutt'ora la gestisce) quel giorno, prima che andasse via, l'ha voluto conoscere.

Il Sata le racconta che è stato più volte buttato fuori da altre mense e dagli alberghi che accolgono le persone di strada per la notte, che si vergognava a dirlo e che si vergogna anche della sua condizione. A lei confida il desiderio di cambiare. Poi finalmente trova un lavoro come sorvegliante notturno dei locali di un negozio ambulante. E, dice lui, che mette da parte piano piano qualche spicciolo con cui comprare cerotti e poi venderli ai semafori.

Settimane dopo, chiacchierando con Lariza, le chiede come avrebbe potuto incrementare la sua economia. "Facile, vendendo altri articoli!", gli ha risposto.

Da quel giorno oltre ai cerotti, ha cominciato a vendere anche le bottigliette d'acqua minerale. Così, avendo una fonte di entrate, non si sente più un peso e decide di ritornare a vivere dalla madre.

Passa il tempo e la sua attività si trasforma in una piccola farmacia ambulante e riesce anche a dare qualcosa ai suoi figli, recuperando il rapporto con loro. Adesso è un po' che non viene più alla mensa per lasciare, dice lui, il suo pranzo ad altri che ne hanno più bisogno...

Ha una grande, immensa gratitudine per l'aiuto ricevuto dai volontari (un pranzo caldo tutti i sabati e vestiti) e a volte passa a salutare. Non si fa più chiamare Sata. Una delle ultime volte, appena entrato nel *Comedor* ha detto: "Io non sono il Sata, mi chiamo Pablo (suo vero nome di battesimo): fuori dalla porta della chiesa forse rimango "il Sata", ma quando entro dal portone della chiesa sono Pablo!".

Buona Pasqua a tutti!!

Don Alessandro Camilli, fcsb Cile

Notizie del cammino sinodale

Pronti a pensarci come "Chiesa dalle genti"

Dopo una prima fase di ascolto capillare, il Sinodo diocesano entra ora in un momento successivo, cruciale per il suo sviluppo.

È agli sgoccioli l'invio degli esiti della consultazione di base (frutto del lavoro di confronto e di ascolto fatto dalle parrocchie, dagli operatori della carità, dai preti e dal mondo della vita consacrata; ma anche da parecchie istituzioni educative, come pure da amministratori locali e dai migranti stessi), che ha fatto giungere alla commissione centinaia di risposte. Mostriamo i numeri e la consistenza di questa fase nelle tracce di riflessione che predisporremo per il consiglio presbiterale e pastorale diocesano.

Mons. Luca Bressan



Oggi vi parlerò di una piccola, ma molto bella realtà del nostro quartiere: un negozio, in via Padre Luigi Monti, che vende alimentari, ma non solo. Il motivo per cui ne parlo non è per fargli pubblicità, ma perché vende prodotti solidali, prodotti dalle persone che vivono nel sud del mondo, da coloro che sono in carcere, da Milanesi o comunque Italiani o da agricoltori biologici, perché offre una possibilità per il reintegro nel mondo del lavoro e perché è anche un centro d'ascolto.

Teresa, la fondatrice, è nata a Bologna, lavorava in un negozio dove i supermercati donavano i loro scarti. Lei la considerava una bella idea ma triste, perché si raccoglievano solo scarti ed era un posto solo per i più poveri.

Teresa, trasferitasi a Milano, ha un'idea e fonda una cooperativa e chiede finanziamenti alla "Cariplo". Il suo negozio è aperto a tutti e commercia prodotti solidali. Oggi l'attività offre tirocini e percorsi di alternanza scuola-lavoro, per esempio per i ragazzi che si trovano a disagio in azien-

de. Un loro obiettivo infatti è dare lavoro a persone disoccupate da tempo.

Cosa vuol dire essere una cooperativa sociale?

«Vuol dire avere un progetto per un'attività con un fine sociale, che nel nostro caso è di creare lavoro. Inoltre cooperativa deriva da cooperazione, è quindi un'unione di persone che prende decisioni insieme».

Perché fondare questa cooperativa? E perché si chiama "ZeroPerCento"?

«Difficile domanda, ma... quando trovi ciò che ti piace lo fai! ZeroPerCento è un gioco di parole che significa che tutto (il 100%) è a chilometro zero».

In che modo le persone disoccupate riescono a reintegrarsi nel mondo del lavoro?

«Negli ultimi tempi è difficile trovare lavoro, quindi "ZeroPerCento" offre un tirocinio per imparare a svolgere mestieri e a relazionarsi con i clienti. Questo posto cerca di essere un trampolino di lancio per far poi trovar lavoro ai tirocinanti. Attualmente i tirocinanti sono sei e uno/a sta arrivando».

Questa bottega è anche

NAMAS È
COOPERATIVA SOCIALE A KILOMETRO ZERO



un centro di ascolto. Cosa significa?

«Il Giovedì mattina, dalle 10:00 alle 15:00 (circa) due volontari vengono in bottega e, gratuitamente, ascoltano chi ha un problema, ne parlano e cercano di risolverlo assieme».

Perché scegliere i prodotti biologici, equosolidali o alimenti prodotti dai carcerati e comunque di produttori locali e nazionali, per quanto possibile?

«Per permettere ai clienti di mangiare bene, sano con ingredienti buoni (esempio: no uova liofilizzate), per aiutare le aziende come le loro e farle conoscere. Scegliamo fornitori che rispettano l'ambiente e le persone».

La scelta del quartiere è stata casuale?

«Nel 2016 il comune ha istituito un bando. Abbiamo visto il locale, ma in effetti ci siamo preoccupati perché sarebbe stato l'unico negozio di questo tipo in zona, ma questo posto è anche un quartiere residenziale, ciò che cercavano; il posto era (ed è) grande, quindi giusto

per quest'attività. Ci è piaciuto il progetto e perciò il locale ci è stato ceduto per 6 anni».

Ho anche incontrato un tirocinante che per combinazione era all'ultimo giorno di lavoro nella bottega.

Ti è piaciuta questa esperienza?

«Sì, molto. Anche perché questa mi ha insegnato a relazionarmi con le persone, dato che prima lavoravo in una cucina, quindi senza rapporti con i clienti. Ho capito che il segreto del mestiere è avere il sorriso sulle labbra».

Ti dispiace andartene?

«Sì, perché in questi tre mesi in cui sono stato qui, ho fatto amicizia e mi sono affezionato a queste persone».

Mi auguro che, incuriositi da quanto avete letto, andrete a fare un giro nel negozio ZeroPerCento! Si trova in via Padre Luigi Monti 24/A. Trovate tutte le informazioni sul sito www.zeropercento.org e, alla prima spesa, offrono uno sconto del 10%!

Benedetta De Lorenzo