

attività realizzata
con il contributo del



Comune di Padova
Consulta 1 Centro



Nutrire Accoglienza

intreccio di storie in Centro a Padova





Interviste raccolte da:

Sandra Busolin

Manuela Fadda

Francesca Ferraretto

Donatella Galante

Maurizia Galluppo

Carlotta Maso

Maria Chiara Minisini

Gabriella Morvillo

Giovanna Perghem

Raffaella Poli

Carla Zolesi

Padova, dicembre 2021

SOMMARIO

Introduzione	4
Nutrire accoglienza	6

INTERVISTE

Carlo	10
Diana	16
Francesco	23
Gino	29
Giovanna	36
Lisi	44
Lucio D.	51
Lucio	61
Maria	68
Monica	73
Renzo	80
Roberta	86
Stefania	95

RIFLESSIONI

Carla	102
Francesca	103
Maurizia	104
Carlotta	105
Raffaella	106

INTRODUZIONE

La prima parola che mi viene da sottolineare di fronte a questo prezioso lavoro di ascolto delle micro storie dei volontari che prestano servizio alle Cucine è GRAZIE. In questo tempo di disorientamento, fatica a discernere e fatica ad ascoltare, ascoltarsi e ascoltarci è importante ripartire dalla gratitudine. Da uno sguardo capace di riconoscere il bene che c'è, il bene presente. Riconoscere le persone in difficoltà e riconoscere i volontari che gratuitamente si mettono al loro fianco.

Ringrazio in particolare le persone che si sono messe in modo delicato e competente a fianco dei volontari per raccogliere e dare voce al loro vissuto e alla loro esperienza. Siamo molto contenti come Cucine di questa iniziativa perché conferma il fatto che le cucine sono chiamate ad essere e diventare in città un luogo accogliente ed educativo. Un luogo di accoglienza per tutte le persone che stanno attraversando un momento di difficoltà e hanno bisogno di un pasto caldo, di una doccia, un sorriso, un essere riconosciuti e chiamati per nome. Ma anche un luogo educativo, un luogo dove tante persone possono mettere a frutto i propri talenti e capacità. Alle cucine c'è una grande, qualificata e diversificata presenza di volontari di tutte le età, provenienze, percorsi formativi e lavorativi. Siamo contenti che alle Cucine prestino servizio ragazze e ragazzi, adulti e anziani.

Alle cucine accedono i ragazzi delle superiori attraverso il percorso formativo del PCTO (ex alternanza scuola-lavoro), giovani delle parrocchie e realtà associative, universitari, lavoratori, manager, professionisti, persone in pensione. Ci stiamo sempre più aprendo e strutturando per accogliere e

accompagnare i volontari chi viene solo per una volta e chi viene con continuità settimanale e per molti anni.

Crediamo che l'incontro con le persone ospiti delle cucine e l'incontro tra i volontari possa essere una grande occasione formativa, sia a livello umano che spirituale. Le cucine sono un luogo molto concreto, dove il servizio è apparentemente molto semplice e possibile per tutti, ma apre anche tante domande, riflessioni, ti costringe a guardare fuori di te e ti aiuta a guardare dentro di te.

L'augurio è che ogni persona che, per qualsiasi motivo, entra alle cucine, possa sentirsi accolta.

Don Luca Facco

Presidente Fondazione Nervo-Pasini

Nutrire Accoglienza, Intrecci di Storie in Centro a Padova

“E per restare ci vogliono le parole, che continuino a farla essere la vita, la testimonianza. Non è vero che verba volant. Verba manent.

Di tutto ciò che siamo, di tutto ciò che fummo, restano le parole che abbiamo detto, le parole che tu ora scrivi, scrittore, e non ciò che io feci in quel dato luogo, in quel dato momento del tempo.

Restano le parole... le mie... soprattutto le mie... le parole che testimoniano”

Il progetto “Nutrire Accoglienza, Intrecci di Storie in Centro a Padova” si è sviluppato a partire dall’idea che una raccolta di testimonianze biografiche all’interno di una comunità, sia una modalità interessante per conoscere e far conoscere una realtà composita. Ci siamo riproposti di conoscere un servizio importante per la città di Padova, per il numero significativo di persone in difficoltà che vi accedono giornalmente (circa 300), per la molteplicità dei servizi offerti, per la presenza a rotazione di un centinaio di volontari. Conoscere dal di dentro un mondo fatto di accoglienza, asperità, delicatezza, incontro tra le persone, diversità apparentemente inconciliabili. Si è voluto mettere in luce, illuminare, il servizio svolto dai volontari delle Cucine Popolari e quindi le Cucine stesse, una realtà poco conosciuta anche nella nostra città.

Fare luce per valorizzare e far risaltare l’importanza di ogni piccolo contributo e di tutta la disponibilità che i volontari delle Cucine offrono. Un’attività che affianca quella degli operatori delle Cucine stesse e garantisce lo svolgersi dei servizi presenti: la mensa, le docce, il guardaroba, il servizio medico infermieristico.

Ci siamo avvicinati a questo mondo attraverso le parole e la testimonianza dei volontari: il racconto di ognuno di loro ha composto un intreccio di fili e via via ordito e trama hanno disegnato un tessuto originale e colorato. Il modello teorico di riferimento della micropegadogia e della ricerca qualitativa ci ha consentito di rivolgere la nostra attenzione alla raccolta di

microstorie. *“La micropedagogia si occupa di “particolari”; ma di particolari che appartengono ad un “tessuto” più complesso”* Un servizio di volontariato dove abbiamo incontrato chi spinto dal desiderio di impegnarsi con gli “ultimi”, chi disponibile per sentirsi ancora vitale e importante anche dopo il sopraggiunto pensionamento, chi interessato a poter dare un proprio concreto contributo ad una situazione sociale di emarginazione e povertà: tutti impegnati in un luogo “dimenticato” della città, ai lati di un corso trafficato, dove si muove intenso il via vai di automobili e pedoni.

Abbiamo raccolto le narrazioni utilizzando la lente di ingrandimento del raccoglitore autobiografico, ponendoci in un ascolto attento all’altro, coinvolto e interessato, che ci ha permesso di avvicinarci ad un luogo di accoglienza fatto di regole, organizzazione, rispetto. Dove organizzazione e regole garantiscono accoglienza e rispetto per gli ospiti e dove agli ospiti è chiesto altrettanto rispetto per un luogo, “finestra di luce” in un frangente difficile della propria vita.

Il metodo utilizzato, la ricerca biografica basata sulla raccolta di colloqui biografici, ci ha consentito di avvicinare i vissuti personali dei volontari delle Cucine Popolari.

La traccia che ci ha condotto nella ricerca/intervista, è andata ad approfondire nella biografia e nell’esperienza delle persone intervistate, bisogni, attese, cura, relazione, sguardo al futuro; e anche per noi si è aperto uno sguardo su un mondo, dove parafrasando l’espressione di una narratrice “c’è anche la possibilità di non essere soli”. Nel gruppo di raccoglitrici composto da undici persone, tutte donne, abbiamo condiviso gli obiettivi, ci siamo preparate in gruppo, seguendo la metodologia predisposta e indicata dalla Libera Università dell’Autobiografia di Anghiariⁱⁱⁱ; abbiamo soprattutto cercato di creare un contesto di gruppo accogliente che potesse accompagnarci nell’esperienza.

La traccia di domande che abbiamo costruito insieme, ha dato struttura e sostegno ai colloqui senza costringere e definire lo svolgersi degli stessi. Le storie raccolte in forma orale e registrate, sono state trascritte integralmente, condivise e riviste con il narratore, arrivando ad una forma

narrativa che potesse essere scorrevole alla lettura, ma aderente al racconto orale e alla sua spontaneità.

Ascoltare le storie degli altri fa riflettere sulla propria storia, a volte per assonanza, a volte per opposizione, ma inevitabilmente il dono di chi è disponibile a raccontare un po' di sé e della propria esperienza, si intreccia con la nostra storia, interroga il nostro sguardo sulla realtà.

Accogliere una storia di vita significa innanzitutto essere consapevoli che la persona ci lascerà addosso un po' di sé, perché accogliere implica la nascita di una relazione, dove possiamo sentirci in sintonia oppure no, ma dove è importante la consapevolezza del nostro sentire. La storia che l'altro ci racconta attiva in noi un processo di rielaborazione personale per le suggestioni che induce: non è un' intervista giornalistica che carpisce informazioni.

Grazie alle nostre narratrici e ai nostri narratori per averci affidato pensieri ed emozioni e per averci dato ospitalità alle Cucine Popolari: ci siamo sentite accolte.

Maria Chiara Minisini

Esperta in formazione autobiografica presso la LUA

ⁱ Antonio Tabucchi, *Tristano muore*, Feltrinelli 2004

ⁱⁱ D.Demetrio, *Micropedagogia. La ricerca qualitativa in educazione*, Scandicci (Fi), La Nuova Italia, 1992

ⁱⁱⁱ La Libera Università non è un'accademia né un'istituzione; è un'associazione, una comunità di autobiografi, di persone che si riconoscono nel valore della scrittura, nella realizzazione di memorie personali e di comunità con l'obiettivo di diffondere la scrittura ed il pensiero autobiografico. Fondata nel 1998 da Duccio Demetrio e Saverio Tutino, è diventata luogo di incontro ricerca sviluppo di un metodo che ha consentito a moltissime persone di avvicinarsi alla scrittura di sé.



CARLO

...Ho chiuso una porta e ne ho aperta un'altra...

Mi chiamo Carlo, attualmente sono un pensionato, prima ero un commerciante.

Il mio ingresso nel volontariato comincia un po' da lontano, da quando le Cucine Popolari e la Caritas diocesana hanno deciso di allargare a tutte le parrocchie il servizio di mensa, quantomeno alla domenica, quando le Cucine sono chiuse. Allora nelle varie parrocchie ci sono stati dei gruppi che hanno cominciato ad offrire i pasti, in luoghi riscaldati, al caldo, ai senza fissa dimora che provenivano dalle Cucine.

Nella nostra parrocchia, il parroco, per sensibilizzare e allargare a più persone possibili l'iniziativa, ha pensato, di interessare i vari gruppi che lavorano in parrocchia: il gruppo dei lettori della parola, di cui io faccio parte, le insegnanti del catechismo, il gruppo delle giovani coppie, il coro.

Quindi questi vari gruppi si alternano una domenica al mese per svolgere il loro servizio: la cucina, preparare i tavoli, portare in tavola, sparecchiare, e in un certo senso chi se la sente, perché non tutti se la sentono, fare anche compagnia, scambiare due parole con queste persone.

Io, allora, lavorando sei giorni su sette, non avevo il tempo di venire qui alle Cucine, però nell'occasione di una riunione di tutte le parrocchie per decidere i vari programmi, hanno detto che cercavano volontari alle Cucine per svolgere il servizio di recupero delle derrate alimentari nei supermercati.

Allora ho aspettato, mi mancava poco, ho aspettato di essere in pensione ufficialmente e da come sono andato in pensione ho chiuso una porta e ne ho aperta un'altra e sono venuto qua: naturalmente mi hanno aggregato subito, senza neanche fiatare. Adesso ormai sono due anni che sono in pensione e quindi sono due anni che regolarmente, una o due volte alla settimana, vengo alle Cucine: una volta sicuramente e anche due se c'è bisogno di coprire qualche buco di qualche altro volontario che non è disponibile. Vado a recuperare derrate alimentari, alla mattina c'è un gruppo di supermercati dell'Alì, sono tre negozi all'Arcella, al pomeriggio invece, e sono coperti tutti i giorni della settimana, si va in due

supermercati della Coop uno a Vigonza e uno qui alla Chiesa della Pace. Poi una volta rientrati si sistema la roba in frigorifero o dove è da sistemare e stop.

Quindi è un impegno relativamente faticoso, perché diciamo che, una volta partiti da casa, dipende ovviamente da dove uno abita, e poi rientrati, andiamo ad occupare tre ore: non è un impegno gravoso e neanche pesante. Uno poi si regola di conseguenza in base a quello che riesce a fare. Un volontario la mattina e uno al pomeriggio, cinque giorni su sette, si fa il giro dei supermercati a recuperare quello che viene offerto, che può essere latte, yogurt, formaggi e carne.

Il servizio una volta al mese in parrocchia continua ancora, non è stato sospeso. Ogni domenica, a turnazione, tutte le parrocchie che aderiscono. Non tutte le parrocchie di Padova aderiscono o per mancanza di volontari o per mancanza di spazi, ma la mia parrocchia continua a fare questo servizio. Così noi finché si poteva aprire davamo un pasto caldo, poi con il lockdown abbiamo dato ai senza fissa dimora un cestino, una borsa, in cui c'era il pranzo per il mezzogiorno e qualche genere anche per la sera.

La mia esperienza alle Cucine è una cosa marginale, non sono a contatto con le persone che vengono qui; in parrocchia invece, il primo momento, devo essere sincero, è stato un po' di imbarazzo, anche perché mi è capitato di avere a che fare con qualche ex cliente che veniva da me in negozio o qualcuno che è stato anche mio collega, nella attività commerciale che svolgevo. Vederli ridotti a mendicare un pranzo, è stato un po', un po' traumatico.

Però poi mi son detto: le vicissitudini che uno può incontrare, nel corso della vita, non si possono conoscere e quindi probabilmente non solo per volontà loro, ma chissà perché, si sono ritrovati in queste condizioni. Mi sono comportato senza fargli pesare il fatto che loro fossero seduti al tavolo e io li servivo, però ecco era un'occasione in più per scambiare una parola, per sapere come va, come non va, ma senza indagare, perché c'è la persona che ha voglia di parlare e c'è la persona che non ne ha voglia.

Non è sempre facile interloquire con queste persone: uno può anche dire: "Ma tu chi sei che vieni da me a chiedere perché sono qua in questa situazione".

Adesso, anche con la distribuzione dei cestini alla domenica, si notano proprio le varie persone: c'è chi si prende il cestino e va subito a casa, perché ha un luogo dove andare, altri invece che si fermano fuori, nel cortile antistante il Patronato dove facciamo il servizio, e mangiano là, all'aperto. Nel limite del possibile, nel limite della disponibilità della persona, si cerca sempre di scambiare una parola del più e del meno proprio per non farli sentire dei numeri. Non sono lì loro per prendere la borsa e noi buongiorno, buonasera e basta, dov'è possibile si fa una parola, ecco.

Si incontra anche la persona che arriva col carrello, perché ha la sua casa e chi invece magari arriva anche in bicicletta e si prende il suo cestino: gente che non può garantirsi un pranzo fisso per centomila motivi e gente che proprio è povera di suo.

Invece, il servizio, che al momento svolgo, di recupero dei generi alimentari è un servizio che serve a far sì che dopo, in cucina, preparino i pasti per chi viene qui.

Quando mi dicono grazie, quando le suore mi dicono grazie, per me è già sufficiente; altresì quando facevamo o anche adesso, quando facciamo i pranzi in parrocchia, quando ti dicono "ah che buono! grazie! ci avete preparato della roba buona!" insomma vederli andar via soddisfatti, che hanno mangiato volentieri quello che abbiamo preparato ... per me è già ripagante, non mi interessano nomine, mi basta ricevere un sorriso da loro, un grazie. Sono già soddisfatto di aver fatto e spero di aver fatto bene il mio servizio.

Io ho sempre fatto del volontariato, ho cominciato quando avevo 18 anni, che non ero ancora maggiorenne, la prima volta sono andato con l'autorizzazione di mio papà.

Sono stato un donatore di sangue, quindi il senso di donare qualcosa agli altri ce l'ho avuto dentro da parecchio tempo. Penso sia stata una conseguenza, scontata, logica, una volta che abbiamo incominciato quel servizio in parrocchia, venire qui. Anche perché, come dicevo mettersi a confronto con le persone, non è da tutti, c'è chi è più portato e chi meno. C'era la possibilità di aiutare con il servizio di recupero di generi alimentari, per me era la soluzione ideale: non mi impegnava tanto tempo e potevo fare un servizio utile senza dovermi, si sa che è brutto da dire, senza dovermi interloquire con le persone che usufruiscono della mensa qui. Sono più per il lavoro pratico che non per le relazioni pubbliche.

Se dovessi raccontare ad un bambino o ad un ragazzo quel che faccio qui potrei descriverglielo dicendo che io vado a fare un servizio, per aiutare qualcuno che è stato meno fortunato di me o di noi, e che al momento sta attraversando un periodo della sua vita non molto entusiasmante: cerco di aiutare queste persone a superare questo periodo di difficoltà, per garantirgli un proseguo decoroso, perché possano riprendersi e ritornare ad una vita normale

Io mi porto dentro, probabilmente, quello che ho ereditato, anche da mia mamma, ma in particolare da mio papà. I miei avevano un'attività, un bar trattoria in paese, Capitava che con la gente, una volta entrata in confidenza subentrasse l'amicizia e queste persone si confidavano, cercavano una parola d'aiuto e mio papà gliela sempre data. Non ho mai approfondito, però so che se qualcuno era in difficoltà, gli prestava qualcosa o venivano a bere il caffè e lo lasciavano da pagare: c'era questa elasticità. Poi anche lui ha sempre

continuato a prestare servizio in un' associazione, in cui era entrato a far parte extra attività commerciale.

È una cosa che probabilmente mi è rimasta dentro e così, anche nella mia attività commerciale, accadeva che qualcuno mi raccontasse. Capitava di dar un suggerimento, o anche solo ascoltare delle volte. Dopo ti accorgevi che eri un po' entrato a far parte della vita di queste persone. Quando dal lei cominciavano a passare a darti del tu o anche a salutarti per nome, allora capivi che eri diventato un po' un amico.

Questo per me allora voleva dire che facevo bene il mio lavoro, perlomeno cercavo di farlo, non essere solo là per un buongiorno, un buonasera, ma anche per dare una parola, ascoltare le persone di tutte le età: uno studente, che aveva problemi prima di fare un esame, la mamma che aveva qualche difficoltà con la figlia, che era stata bocciata. Io ho visto dei bambini nascere, perché le mamme erano incinte, crescere, sposarsi e avere a loro volta dei figli.

Aiutare gli altri, che sia aiutarli con una parola o con andare a prendere la roba ai supermercati è sempre un aiutare gli altri in vari modi, in forme diverse.

Non sono mai stato attaccato ai beni materiali, ma frequentando qui l'ambiente delle Cucine, ancora di più mi rendo conto che è inutile rovinarsi il fegato per " Ahh voglio la macchina di qua, voglio il cellulare di là", non serve a niente attaccarsi alle cose materiali, uno può accumulare tutto quello che vuole, ma poi quando è il momento lascia qua tutto... meglio accontentarsi di quello che si sa, di quello che si è guadagnato, lavorando, faticando, però non cercare niente di più, sapersi accontentare. Si fa presto a cambiare dalla sera alla mattina... si è sempre detto la salute è tutto...

Ora l'emergenza sanitaria ha lasciato un segno, più che altro di paura, di timore, perché si sa come si può trasmettere questo virus, ma non sai mai se le persone con cui ti relazioni sono a posto o non sono a posto. Io ho fatto tutti i passaggi di vaccinazioni, seguo le indicazioni, mascherina, igienizzazione... resta sempre il fatto che si vive con un po' di riguardo, se non proprio di paura: in questo senso un segno lo ha lasciato. Mi spiace aver perso la possibilità di abbracciarsi, di stringersi la mano liberamente, di scambiarsi quelle piccole affettuosità con amici e con parenti, che una volta erano normali.

Qui alle Cucine sempre con la mascherina indossata, sempre con i guanti, l'igienizzazione ai massimi livelli, anche se per noi volontari, che facciamo il giro dei supermercati è una cosa relativa, perché la merce è nella stragrande maggioranza tutta confezionata.

Però lo stesso, bisogna sempre avere un attimo di riguardo, perché anche se io sono vaccinato, non è che sono immune da contagio: vado a toccare della merce che dopo va a

contatto con persone, con gli ospiti che non sono ancora vaccinati, oppure, per una serie di motivi, sono fisicamente più deboli di me e potrebbero essere più vulnerabili. Ci vuole una maggiore attenzione sicuramente.

Alle Cucine non cambierei niente perché vedo che la gestione è sempre seguita al massimo; quando ci sono delle modifiche o degli aggiornamenti sanitari o comportamentali da seguire, gli operatori, e di conseguenza noi volontari, siamo sempre informati e responsabilizzati.

In città è un discorso un po' più ampio, perché al giorno d'oggi le persone e ancora di più adesso con questo virus, hanno perso la voglia di aprirsi agli altri che sia il vicino del pianerottolo, che sia il frequentatore delle Cucine. È aumentata la paura, il timore verso l'altro e ci si è chiusi di più in casa.

C'è anche da dire che non è neanche facile... uno può parlare alle persone, spiegargli del lavoro che si fa alle Cucine, ma se uno non è motivato penso sia difficile dire: "Ah sì potresti venire ad aiutarmi, cercano volontari!" Perché tutti hanno cento altre cose da fare. Possono dire: "Chi sei tu per venirmi a chiedere..." ...io posso dirgli: "guarda se hai voglia, se hai tempo, cercano dei volontari", ma non posso prenderli per il collo della camicia a portarli qua.

Se vogliamo fare un esempio è come dire a un ragazzo: "devi studiare". Se il ragazzo non lo decide, tu puoi punirlo, tutto quello che vuoi, ma se non decide lui, dentro la sua testa che: "capperi e ora che mi metta a studiare perché ne va della mia vita" secondo me non c'è niente da fare. Se uno non decide dentro di sé, "devo studiare" oppure "posso dedicare il mio tempo al volontariato" che sia qui alle Cucine o in qualsiasi altra attività, se non è una cosa che uno matura dentro di sé, non ci sono molte possibilità.

Certo può esserci qualche esempio di persona forte, che ne so, Don Ciotti, il fondatore di Libera o qualche altro sacerdote. Però è sempre una cosa che si decide da soli.

Mi sembra di aver detto tutto quello che sia giusto e corretto dire per aprire qualche finestra, qualche finestrella, nel cuore di chi ascolterà queste interviste e chissà che un po' alla volta ci sia quel seme che dopo cresce e fa sbocciare una pianta nuova.

Io porto, sul bavero della giacca, uno stemmino, piccolissimo dell'AVIS. Allora se qualcuno lo vede gli spiego cosa fare, a cosa serve, e così se qualcuno mi domanda: "Ma tu vai alle cucine?" Spiego quel che si fa qui, la mensa, i servizi del bagno, i vestiti: se uno mi chiede, gli spiego il mondo che c'è dentro queste quattro mura.



DIANA

Cerco di aiutare il prossimo perché... fa bene a me!

Sono Diana, abito ad Albignasego e ho due figli, ormai grandi. Sono in pensione già da tre anni, ho sempre fatto la contabile, quindi ho una mente un po' quadrata, però cerco di essere abbastanza aperta. Sono una persona curiosa e mi piacciono quindi molto tutte le cose nuove, tutte le cose che sono diverse. Cerco di aiutare il prossimo perché... fa bene a me! Per questo dico che forse sono *egoista*, nel senso che mi sento proprio bene quando faccio qualcosa per gli altri. Quindi, prima di tutto, lo faccio per me e per aiutare gli altri. In questo periodo in cui sono in pensione, ho abbastanza tempo, però io me lo occupo tanto, così sono tanto occupata!

Faccio la volontaria alle Cucine da quattro-cinque anni, adesso non lo ricordo di preciso. Mi ha spinto qua il fatto che di questa realtà ne ho sempre sentito parlare tanto, ed ero anche curiosa di capire che tipo di lavoro è, che cosa fanno. Poi ho cominciato, diciamo, piano piano, senza conoscere proprio bene la realtà, in guardaroba. Poi, da lì, ho conosciuto Suor Albina, e ho collaborato tanto anche con lei, perché, essendo io anche della Caritas, facevamo anche delle cose insieme, non so, quando servivano delle cose da noi, o da loro. E poi sono andata appunto in cucina, qui mi son trovata bene. Io, di carattere, è difficile che trovi gente che non mi trovo. Anche perché, faccio quello che devo fare, non sono una che per forza di cose devo avere l'amica... cioè, se io faccio una cosa, un lavoro che mi trovo bene, basta che le persone siano sul "normale", va bene tutto, ecco. Prima ero di un turno che aveva un altro giorno, poi adesso abbiamo cambiato, mi trovo bene. Sono anche una persona che se devo dire qualcosa che non va, la dico direttamente. Magari delle volte forse a uno non gli va tanto bene, però voglio dire, io sono una che se mi dicono "C'è qualcosa che non va?" io dico "sì" e lo dico, tranquillamente. Ma dopo per me è finita, cioè io lo dico e dopo basta.

Quando sono arrivata qui, proprio una delle prime volte, ho visto tantissima gente che arrivava, e forse erano anche situazioni tanto difficili, perché c'era tanta gente forse arrabbiata, parlo di utenti fuori. E, insomma, ci sono stati anche tanti casi di gente che

urlava, oppure polizia, oppure quello che non era d'accordo, quello che... non che ti insultava, però che pretendeva... E io in effetti all'inizio io dicevo "Mamma mia, che situazioni particolari..."

Facevo un po' fatica, insomma... Però dopo, piano piano, ho cominciato a conoscere un po' di più, e anche le persone, ho visto anche che le persone sono più o meno quasi sempre le stesse, c'è quello magari gentilissimo, che quindi ti fa star bene, per dire. Dopo ti abitui, insomma, alla realtà un po' *diversa*, ecco.

Prima di venire qui, non avevo aspettative particolari, sinceramente, rispetto alle Cucine. Io, appunto, avevo sentito parlare di questa realtà, volevo conoscerla meglio, volevo cercare di fare qualcosa. Son convinta che sia una cosa positiva, che aiuta tanta gente, ma, ripeto, non mi aspettavo niente di particolare.

Per quanto riguarda l'attività che svolgo qui, come dicevo io sono dentro in cucina, e son quella che parla con l'utente, che gli chiede cosa vuole da mangiare... Non è che hai proprio tanto-tanto rapporto con l'utente, un minimo ecco. E poi a volte sono quella che prepara i "piattini", che sarebbe: quando una persona ha solo il primo, comunque gli danno in più anche un piccolo secondo, diciamo. Ecco, quindi preparo questo per le altre persone... Sì, è un lavoro che non è difficile, non è complicato. Non sono io a preparare le pietanze, perché c'è la cuoca, l'unica cosa che hai è che, quando per esempio devi preparare il vassoio, vai non so, dal cuoco per domandargli che ti prepari questo piatto, vai da quella del secondo che ti prepari quello...

Ecco, diciamo che una volta che non c'era il Covid era "bello" tra virgolette, perché magari a pranzo chi voleva si fermava, e allora fai due chiacchiere con le altre volontarie, così un po' ti conosci, perché così, sennò... tutto sommato, non ti conosci neanche, perché dopo dipende da con che gruppo sei, ma più di dirti "ciao"... non è che ti conosci poi tanto.

Tra gli ospiti, ne ricordo uno che, siccome non sapeva parlare italiano, mi faceva sempre i disegni. Per dirmi, non so, che voleva il primo di pasta, mi faceva il disegno della pasta...! E dopo ho saputo che ha fatto i disegni su un libretto che è uscito qua. E quindi insomma è stato bello, anche perché aveva un bel modo carino di proporsi, un ragazzo straniero, non ricordo di dove, forse slavo. Poi, per esempio, c'è una signora che io adesso non so bene di dove sia, però spesso viene con due bambini piccoli, proprio piccoli, la vedi che lei è abbastanza... quasi timida, tra virgolette, nel senso che sì, ti chiede, ma con fatica, e tanta dignità. Oppure per esempio, quelle persone che portano via le cose, magari per mangiare

fuori, e magari ti dicono "guarda, per stasera non ho proprio niente...", e tu ti trovi a disagio, insomma, ci sono queste situazioni un po' così. Vorresti aiutare tutti, ma mi rendo conto che non è possibile. Per esempio, una stupidaggine, se uno vuole un panino in più, a me verrebbe spontaneo darglielo, e invece purtroppo è anche vero che se tu dai qualcosa in più ad uno, dopo si guardano, quell'altro lo vuole, e diventa un po' difficile. Anche se a volte ti sembra quasi impossibile, perché se uno ti dice "mi dai un uovo?" tu pensi "mamma mia, per un uovo...!" E invece no, bisogna stare un po' attenti, perché sennò dopo c'è questo problema qua, che si creano dei precedenti... Però diciamo che secondo me la cosa "buona" è essere sempre gentili, con tutti, anche con quello che magari a volte sembra un po' alterato... Perché, vedo che c'è sempre quello che fa un po' il furbetto, magari si prende la roba dal vassoio e poi fa finta di niente. Allora, siccome magari io lo vedo, allora gli sorrido e gli dico "beh dai, se me lo domandavi, te lo davo lo stesso eh!" Basta, facciamo un sorriso, e non succede niente, per dire. Vedo che anche con noi volontari: se tutti noi, anche fra noi, ci fosse (beh, c'è quasi sempre devo dire) questa gentilezza, questo bel modo di fare... Stai qua e vivi bene, voglio dire, quelle due ore che sei qua, stai bene. Perché delle volte, mi rendo conto che certe persone, non per cattiveria, è il loro modo di fare... ma che, come posso dire, ti rovinano un po' l'armonia, ecco. Perché a volte, loro lo fanno involontariamente, perché è il loro modo di fare, però tu, che sei dall'altra parte, che vedi questo atteggiamento, magari anche nei tuoi confronti, ci stai un po' male. Però, vabbè, io penso sempre che uno non lo faccia mai per cattiveria, lo fa magari perché è il suo modo, perché è arrabbiato, per mille motivi suoi. E allora, cerco io, di essergli un po' più vicina, anche se faccio fatica a volte - dico la verità - però ci provo e poi la vedo in modo un po' diverso. Magari non cambia niente, però dentro di me, vedo le cose diversamente.

Per quanto riguarda il rapporto con gli altri volontari, purtroppo non abbiamo momenti di scambio, in cui siamo insieme. Il gruppo che ho adesso è buono, perché ci sono due o tre elementi che sono molto comunicativi, e quindi siamo un bel gruppetto. Però non è che siamo amiche, oppure che abbiamo momenti che ci si conosce un po' di più. Magari non sai neanche dove abitano.

Io ho fatto fatica anche a ricordarmi tutti i nomi. Ogni gruppo è composto da una media di una decina di persone. Adesso hanno fatto che ogni giorno, ad esempio io faccio il martedì, ci sono sempre le stesse persone, e quindi un po' ti conosci, ma ti conosci per quel poco che sei lì, non è che dopo hai dopo quel momento conviviale, da stare un po' insieme.

Perché sì, sei lì, a volte dici "Tu dove abiti?". Però sai, al limite, ti parli con quella vicino, non è che vai a parlare con tutte, tu hai la tua postazione, stai lì. Secondo me un pochino manca, questa cosa. Adesso, c'è una ragazza giovane, che si laurea tra poco, lei per esempio ha detto "dai che una volta, adesso ci troviamo...". Ora, non so se ci vedremo o no, però ecco che allora parli un po' di più, sai, anche solo bere un caffè insieme, aiuta a conoscerci. Ora non so se magari questo è per tutti o solo per me, perché magari c'è quella che invece parla con tutti, io sono una che parla molto, però... se mi capita parlo, ma non è che vado a parlare di qua e di là.

Io ho sempre fatto volontariato, da giovane facevo Manitese, ad esempio. Dopo, finché ho avuto i figli piccoli, non avevo aiuti e quindi non potevo più di tanto, perché fisicamente, lavorando anche tutto il giorno, non ce la facevo. Però appena ho potuto, ho sempre fatto qualcosina, prima per la Parrocchia, non so, in patronato facevo la barista, perché a me piace moltissimo, poi collaboro con la Caritas, poi faccio la contabilità dell'asilo... Cerco, perché un po' è anche nel mio carattere, cioè io non riesco a stare a casa a non fare niente, oppure andare a fare la passeggiata, se non ho un obiettivo.

Mi piacciono le piccole cose, sono importanti per me. Mi basta solo che uno mi dica "Grazie sei gentile", che io già mi sento gratificata. Io la gratitudine, la sento quasi sempre. Non è che io devo avere cose grosse, io guardo le piccole cose, perché a volte, sono anche le piccole cose che mi fanno star male, stranamente. A me, ad esempio, uno sguardo buono, mi riempie il cuore, una persona che magari mi dice una parola un po' così... magari mi fa star male. È che dopo mi sono fatta tutta la mia bella corazza e mi dico "ma... dipende... è perché..." e quindi cerco di stare sempre bene.

Questa delle Cucine, è un'esperienza importante per me, ma non credo che mi abbia cambiata, perché io sono sempre stata un po' vicina al "diverso", tra virgolette poi, che "diverso" poi in realtà non è. Non so, qua ci son tanti extracomunitari, oppure tanta gente che non è proprio... che è un po' ai margini. Però, anche una volta, io li ho sempre avvicinati molto, quindi per me, mi sembra quasi sul normale.

Io abito ad Albignasego, vicino al Bassanello, che è una zona sempre molto trafficata. Per arrivare fin qua, spesso, se non è brutto tempo, vengo in motorino e quindi faccio presto, mi muovo bene, lo parcheggio là fuori. Quando invece è brutto tempo, prendo il tram, a parte il periodo di Covid nel quale le Cucine erano chiuse. Ma io, diciamo che il Covid l'ho sentito poco, perché io comunque tutte le mie cose che dovevo fare, le ho sempre fatte.

Per esempio, io son quella addetta a raccogliere cibo presso i supermercati, tipo colletta alimentare, e io l'ho sempre fatta. Quando, con la Caritas, dovevamo organizzare i pacchi per le persone, io ho continuato a fare sempre tutto. Sempre molto a distanza, forse con un po' di problemi diciamo, perché magari dovevi fare tante cose tramite telefonate o Zoom, però diciamo che, tutto sommato... Per carità, è cambiato tanto da una volta, però insomma, non è proprio impossibile.

Anche se lavorare qua adesso mi è un po' difficile perché.... Fino a poco tempo fa: la cuffia, la visiera, la mascherina... arrivavo alla fine del turno che non vedevo l'ora di respirare, che finisse, mi sembrava a volte che mi mancasse proprio il respiro. Ecco, quello, sinceramente... mi era un po' pesante. Infatti, già adesso che hanno detto che chi ha il green pass almeno non si mette la visiera... Perché io, già con gli occhiali, la visiera, mi si appannava, guarda... Quello proprio ero in difficoltà. Col Covid ora è diminuito il numero di utenti. Questo perché tanta gente che non ha il Green Pass non può mangiare qua, quindi gli prepariamo i contenitori col cibo, si portano il mangiare fuori, e quindi non ci sono qua fisicamente, e così già ne vedi meno. E poi proprio quelli che arrivano, secondo me sono meno, perché più o meno mi pare che adesso arriviamo (parlo del pranzo) nella media di 180 persone. Ma una volta arrivavamo mi pare a 250, mi sembra, in ogni caso, molta più gente.

Le Cucine sono sempre state viste come quelle che danno il pane al "povero della stazione", per dire. Mi piacerebbe che cambiasse, questo modo di vedere le Cucine. Io basta che dica "Son delle Cucine" e tutti quanti mi dicono "Ah Suor Lia?", ecco, perché forse era quella più conosciuta, più rappresentativa. E io, così, parlando anche in generale, tanta gente ha una reazione come per dire "Mamma mia, chissà che gente c'è"; è sempre vista come una cosa un po' che bisogna lasciarla là, come un "ghetto" tra virgolette, che invece non mi pare. Perché vedo, anche tanta gente che viene, non mi sembra che sia gente che è sulla strada, magari è gente che lavora, o che lavoricchia, e vengono qua perché dicono "Vabbè, costa poco..." Potrebbe essere anche una cosa un po' così, un po' più "per tanti", e quindi sarebbe vista già in modo un po' diverso. Oppure per esempio, avevano già iniziato, ma dopo, col Covid... a fare qualche attività, a fare teatro ad esempio, avevano fatto un qualcosina che magari, sai, "apre". E dopo, secondo me, sì, per i volontari proporrei qualche momento di incontro, adesso non so dire una serata, perché già siamo tutti pieni di impegni, però... qualche occasione in più per conoscersi. E secondo me, qualche volta anche qualcosa di formazione per i volontari, non sarebbe male, secondo me potrebbe essere. Perché, adesso,

voglio dire... lo, che lavoro su un altro settore, un po' ce l'ho. Altre persone che magari fanno solo questo... Dopo, è vero che diventa difficile, perché dici magari "Facciamo la domenica?" Tutti quanti dicono "No, ho famiglia...", e allora "facciamo di sera..."... Trovare un momento che vada bene a tutti è difficile, però, provarci... Perché secondo me, la formazione... (anche se uno sa già tutto, perché, per carità abbiamo già tutti una certa età, eh...) però sai, ogni tanto farebbe bene, rinfrescare alcune cose. Secondo me, questa potrebbe essere una cosa buona.

Io sento tantissime persone che fanno solo una parte di quello che si fa qua alle Cucine, cioè, non è che si sa proprio bene cosa si fa qua. Per dire: qua ci sono le docce, qua ci sono i vestiti per chi ne ha bisogno, qua c'è il soccorso medico... c'è un sacco di roba qua, ma pochissimi lo sanno, pensano che ci sia solo il mangiare e basta, punto. Invece, ci sono tante attività che, che se si sapesse un po' di più... Facendo qualche attività extra, hai capito, non so, una domenica che c'è una cosa un po' particolare, ecco che Padova ne parla e magari si conosce qualcosa in più. Perché una volta hanno fatto anche dei librettini, dove c'è scritto tutto, e io nel mio gruppo li ho dati! E quindi magari un po'... Però, parlo, a Padova, chi non è all'interno di queste cose, come fa a saperlo? Quindi potrebbe essere, ecco.

Abbiamo toccato tanti argomenti e parlato di tante robe! Io di interviste ne ho fatte anche altre, e mi sento proprio tranquilla, io non ho grossi problemi. Ti dico, io sono una che anche parla parecchio, ma, se devo dir la mia, o l'impressione mia, non son quella che dice "o Dio, la dico, non la dico...?". Io la dico, poi se va, bon, se no, pazienza. Capito? Sono un po' così. Con te mi son trovata bene, mi sembra mi sembra di aver parlato con un'amica, per dire, speriamo di vederci anche dopo!



FRANCESCO

Fare un servizio che sia un reale servizio

Mi chiamo Francesco e sono volontario delle Cucine Popolari da circa 6 anni.

Normalmente sono qui il sabato visto che impegni di lavoro mi impediscono di venire in altri giorni.

L'idea che avevamo, io e mia moglie, era di fare questa esperienza insieme ed è legata un po' a quello che abbiamo fatto nella nostra "vita precedente".

Io ho lavorato in molti paesi in via di sviluppo, Africa, Asia, America Latina e Balcani. Gli ultimi anni li abbiamo trascorsi in Libano e poi a Bruxelles, sempre con le Nazioni Unite. Quando siamo rientrati in Italia, dopo un periodo abbastanza lungo di permanenza all'estero, avevamo voglia di dare un contributo, che fosse un contributo concreto di volontariato ad una realtà, che, secondo noi, è una realtà che svolge un ruolo fondamentale nella città. All'epoca le Cucine erano gestite da suor Lia che abbiamo contattato. Quando abbiamo iniziato il nostro servizio era la fine del 2015, e da allora non abbiamo più smesso. Cerchiamo di dare una certa continuità salvo ovviamente dei casi in cui, magari per motivi di lavoro, non riusciamo ad esserci.

Rispetto alle nostre aspettative siamo stati molto soddisfatti, per un semplicissimo motivo, per il fatto che cercavamo qualcosa di concreto. Cercavamo una realtà che potesse essere tangibile, anche nei risultati del proprio lavoro di volontari e le cucine incarnano proprio questa caratteristica: il fatto di essere rivolte appunto agli ospiti, come le persone più importanti all'interno della struttura e poter fare un servizio che sia un reale servizio. Ripeto soprattutto la concretezza e anche gli effetti della proprio lavoro, credo che siano la caratteristica delle cucine popolari.

Il mondo è fatto da tante persone, ognuno di noi è diverso, ma non è diverso per il colore della pelle, per la provenienza o per le proprie origini. Innanzitutto stiamo parlando di esseri umani e quindi c'è il dovere di aprire la propria mente e utilizzare un'accoglienza che sia un'accoglienza molto ampia. Quindi a un bambino, a un ragazzo suggerirei di aprire la

propria mente al di là di quella che può essere la quotidianità, quella che viene chiamata la sua comfort zone, quindi in qualche modo al di fuori di quella zona che apparentemente ti tutela di più e che diamo per scontata. Tra l'altro devo dire che, avendo lavorato in molti paesi da cui vengono gli ospiti e quindi conoscendo un po' le realtà da cui provengono, ho avuto la fortuna anche di rendermi conto quali siano i motivi che molti di loro a lasciare la casa, a lasciare la famiglia, a lasciare il proprio paese. Certo non tutti magari hanno questa possibilità e questa opportunità, ma in ogni caso, occorre comprendere bene, al di là delle apparenze, quali sono i motivi che spingono una persona ad emigrare.

In questi anni, sono state molte le situazioni personali significative e sono ancora molte, nel senso che la storia degli ospiti si scopre un po' alla volta e non tutta. Bisogna essere molto rispettosi. Riguardo a questo però ci sono stati dei casi in cui le persone che vengono qui, si sono aperte e quindi si sono scoperte delle situazioni e delle storie umane di vita, che sono importanti. Quello che occorre sforzarsi di fare, secondo me, è innanzitutto avere il massimo rispetto della privacy delle persone. Si può comunque fare un servizio utile, credo, senza forzare dall'altra parte un'apertura; d'altronde però è necessario fare qualche tentativo per cercare di fare in modo che i beneficiari di questo servizio non siano dei numeri, ma delle persone con cui ti relazioni. Insomma è un po' questo l'obiettivo: però credo che tutto questo sia da fare con molta discrezione e anche con molto rispetto.

Io i maestri di vita li ho trovati sulla strada, devo dire la verità, più che sui palchi o sulle posizioni diciamo "di rilievo". Ho imparato moltissimo dalle persone più semplici con cui ho avuto nella vita occasione di relazionarmi: magari persone molto umili. E quindi, se dovessi definire dei maestri di vita, farei un po' fatica ad identificarli in alcune figure. Certo, ci sono alcune personalità per cui nutro un profondo rispetto: mi piace quello che sta facendo Papa Francesco, mi piace l'impostazione che ha dato, soprattutto rispetto alla concretezza, all'umanità e all'apertura dei messaggi che ha lanciato. Ho avuto l'opportunità di conoscere personalmente il Dalai Lama e questo mi ha insegnato a vedere le cose con un'ampia prospettiva e profondo rispetto per le persone.

Nell'esperienza che sto facendo ci sono molte. A volte sono piccolissime cose, per esempio quando gli ospiti ti ringraziano; una cosa anche abbastanza banale, ma magari ti riconoscono, ti chiamano per nome e ti ringraziano e dicono: "sono stato molto contento... volevo ringraziarti... ho mangiato bene... mi son sentito bene". Ecco quei momenti sono veramente molto gratificanti.

Poi c'è il rapporto con gli altri volontari che è molto bello, soprattutto con i volontari che vedi di più perché magari il turno è lo stesso e quindi si stabilisce un rapporto di amicizia, aldilà della collaborazione, con i volontari, i lavoratori, con gli operatori, con Suor Albina e Suor Federica. La cosa interessante è riuscire a svolgere bene il proprio servizio, cercando di instaurare dei veri rapporti umani. Sentirsi parte di una comunità, magari solo anche per quelle tre ore, però sentirsi parte integrante di un gruppo. Ecco, tutte le volte che le relazioni si sono trasformate in una sensazione di gruppo, questa è stata una cosa molto gratificante.

Una cosa importante è che questa è un'esperienza che uno si porta dietro al di là della sua presenza nel giorno del servizio. Il fatto di essere parte di un progetto, diciamo così, ce l'hai anche durante la tua vita quotidiana. Io sono molto condizionato dal fatto che lavoro molto, quindi arrivo tante volte stanco, anche il fine settimana. Lavorando a Milano per la maggior parte della settimana ho dei ritmi di lavoro abbastanza intensi, ma mi porto dietro sempre l'idea di quello che faccio il sabato. Non c'è una cesura tra quello che uno è durante la settimana, ci sono ovviamente funzioni diverse, ma voglio dire, non c'è un distacco psicologico rispetto a quello che si fa il sabato nel proprio turno. Quello che faccio qui fa parte di un progetto complessivo che abbiamo. Poi la cosa che mi piace molto è farlo insieme con mia moglie, perché è un modo di condividere insieme qualcosa che entrambi viviamo in maniera forte. Per me è estremamente importante, come dire, sentirsi volontario delle Cucine Popolari, non solo fare il volontario delle Cucine Popolari, ma "sentirselo"; essere consapevoli e convinti di quello che si fa, altrimenti uno non lo fa. Ci sono anche delle situazioni di difficoltà e la motivazione deve essere una motivazione forte.

Diciamo che questa esperienza ha avuto un ruolo importante nella mia evoluzione, non dico sia l'unica che mi ha cambiato, perché tante esperienze mi cambiano la vita ogni giorno. Non c'è qualcosa di scioccante o di radicale, diciamo che è però ha un impatto molto importante e si accumula alle altre esperienze fatte fino adesso in tutti questi anni. Quindi forse ha dato un po' di continuità, rispetto a quello che ho fatto in passato, che non è di poco conto, perché magari uno è costretto a interrompere qualcosa che invece lo motiva.

Durante l'anno della pandemia le condizioni sono state molto più difficili. La situazione è cambiata radicalmente e c'è stata una grande capacità da parte dei responsabili di reagire, di riorganizzare gli spazi in modo da rispettare le norme anti covid. Prima, nella sala dove si

mangia, si mangiava in grandi tavolate ora invece le cose sono abbastanza diverse, anche in termini di relazione. Però, devo dire la verità, noi abbiamo continuato a venire, a parte qualche settimana di picco del lockdown, allora gli ingressi erano anche abbastanza regimentati e la presenza esterna dei volontari doveva essere limitata. Comunque siamo riusciti a continuare a venire, con un'adeguata protezione, anche con un certo livello di ansia. Siamo venuti in momenti in cui ad esempio la città era deserta e potevamo muoverci grazie ad una dichiarazione delle Cucine che andavamo a fare un servizio di volontariato. Sia io che mia moglie siamo stati molto contenti, abbiamo vinto quella che poteva essere una legittima preoccupazione e ci dicevamo "stiamo attenti, ma andiamo lo stesso". È evidente che la pandemia ha avuto gli effetti più dirompenti nelle persone che hanno meno e che sono più fragili e più marginali. Quindi se vogliamo era proprio quello il momento in cui occorreva stare vicini alle persone che magari non hanno la fortuna di avere una casa dentro la quale ripararsi. Ecco è quella l'esperienza che cambia la vita, credo che quella esperienza abbia cambiato la vita un po' a tutti quanti. La pandemia ha esacerbato in qualche modo la distanza, potersi dare la mano o un abbraccio. Sì, in questa condizione, se qualcuno ha già una chiusura mentale, la amplifica.

Non bisognava dare la sensazione agli ospiti che in qualche modo li si voleva tenere lontani: continuando abbiamo ridotto questa distanza e credo sia stato molto importante per molti di loro, per un periodo, anche solo venire a prendere i sacchetti da portarsi via. È stata un'esperienza molto dura e continua ancora ad esserlo, però con il vaccino la questione è completamente diversa: tutti gli ospiti hanno il green pass, hanno la vaccinazione. Questo ha consentito di continuare a lavorare, ha consentito agli operatori di lavorare in maniera più sicura, ha cambiato totalmente la sensazione di paura.

Le Cucine sono qui da 100 anni, sono un'istituzione rivolta alla città, prima erano rivolte ai poveri della nostra comunità, adesso ovviamente è molto ampia la loro funzione. C'è una voglia di essere più presenti e di parlare all'esterno. E allora ci si chiede "perché una struttura così efficiente, così utile, che fa un lavoro, come dire, così concreto, non sia abbastanza conosciuta, tutto sommato, dal resto della città? Anzi spesso sia percepita come un luogo un po' problematico?"

Mi piacerebbe che se ne parlasse all'esterno, credo che iniziative come questa possano essere utili proprio per evitare da un lato una sorta di autoreferenzialità e dall'altra parte poter dire: "cari padovani guardate che una piccola mano può dare un grosso aiuto che

cambia la vita delle persone". Consentire a un immigrato, che non ha una casa, di farsi una doccia, cosa che per noi viene considerata scontata, cambia la vita alle persone. E soprattutto credo sia necessario vincere la paura della diversità: il vivere insieme con persone diverse da te è una ricchezza e non un problema! Questo aspetto necessita di una sorta di altoparlante verso la città che va potenziato. Indubbiamente ci sono tante iniziative già ora, rispetto a un tempo, che hanno fatto fare questo salto, ma va fatto in maniera più decisa. Io stesso, parlando magari con degli amici, pur sensibili al tema, mi rendo conto non c'è una reale consapevolezza di quello che succede qui. Io stesso prima di venire, pur conoscendo bene le Cucine Popolari e sapendo che facevano un'attività molto importante, le consideravo come una sorta di isola. Invece questa cosa va assolutamente scardinata, va fatta rete, va fatto sistema: questo è da potenziare.

In questa zona che è considerata degradata all'interno della città, anche la stessa Banca Etica ha deciso di restare, ed è la sede nazionale; e poi la riqualificazione di Piazza De Gasperi, la riqualificazione di piazzetta Gasparotto, proprio qua dietro, dove ci sono molte associazioni di volontariato. Tra l'altro c'è da dire una cosa, che magari non tutti i Padovani comprendono: questo è un presidio fondamentale, anche in termini di sicurezza, nel senso che la presenza delle Cucine non è un sintomo "di degrado", ma ha una funzione sociale molto importante. Se le persone non avessero questo punto di riferimento, sarebbero costrette, come dire, a impostare la loro vita in un modo diverso. Le realtà che abbiamo citato hanno una funzione anche nella riqualificazione urbanistica della città. Proprio adesso ci sono molti progetti di riqualificazione attorno a quest'area, credo che un po' alla volta, ci vorrà qualche anno probabilmente, ma le diverse aree qui attorno cambieranno molto.

Una cosa che sarebbe auspicabile, anche nel gruppo dei volontari, sarebbe avere degli inserimenti di persone più giovani. Mi rendo conto che per i ragazzi giovani la cosa è difficile, perché magari hanno molte attività, però, secondo me, potrebbe essere davvero utile. Forse bisognerebbe fare qualcosa, trovare qualche sistema per attirare di più le nuove generazioni perché qui si impara molto. È un posto, che insegna molto di più che mille conferenze o mille riunioni. L'aspetto positivo è che, soprattutto per effetto della sensibilità di alcuni docenti e di qualche preside, questa attenzione sta aumentando.



GINO

Collegare il Sacro

con i fatti che ti capitano tutti i giorni

Mi chiamo Gino Z. e abito a Mestrino, sono in pensione dal 2005 e da subito ho cominciato il mio volontariato presso le Cucine Popolari, quando ancora c'era Suor Lia.

Ho scelto le Cucine Popolari perché comunque ho sempre avuto un occhio di riguardo verso i più deboli, ho lavorato anche in parrocchia nel settore della Caritas... ma anche perché i miei genitori si sono conosciuti proprio qui alle Cucine Popolari, negli anni prima della guerra. Qui lavorava come superiora una zia di mia mamma, io sono nato a Gallio in provincia di Vicenza, e mia mamma veniva da là, mio papà invece è padovano e lavorava qui a Padova dove, vicino al Duomo c'era un forno per la distribuzione del pane e lui portava il pane anche qui alle Cucine. È così che si sono conosciuti. Quindi c'è una storia, diciamo molto vecchia, per quanto riguarda la mia presenza qui.

Inoltre quando ero piccolo, con i miei genitori venivamo a trovare una zia suora, la situazione era diversa da come è ora, ma di fatto ho frequentato fin da piccolo questo ambiente.

Io sono il primo di 5 fratelli, mia mamma era casalinga, mio papà durante la seconda guerra mondiale ha fatto la campagna di Albania, Grecia e Russia. In Russia è stato colpito da una pallottola e... ha perso gli occhi.

Cosa mi spinge a continuare il volontariato proprio qui? Beh diciamo che quando si prende un impegno come volontario si dà anche la disponibilità ad una continuità. Uno non lo fa per soldi o per altri motivi e non è sicuramente un hobby.

Questo è un ambiente che con le esperienze che fai ti arricchisce. Nel corso degli anni mi sono reso conto che l'approccio verso queste persone è cambiato. Sicuramente ho più pazienza, ma anche non c'è più quel distacco iniziale per chi è diverso. Anni fa se avessi incontrato per strada questo tipo di persone probabilmente avrei tirato dritto. Adesso il

rapporto è cambiato, mi è successo anche di recente un episodio in città, fuori dalle Cucine Popolari, e mi sono reso conto che non sento più paura di avvicinarmi, di parlare...sento che sono persone insomma... e anche questo è un modo per farti cambiare un po' la visione del prossimo.

Mi dispiace invece vedere che molti miei conoscenti, persone che sono cresciute con me, a cui propongo qualche volta di venire con me qui alle Cucine Popolari anche solo una volta...mi dicono *"No no con quella gente non ho niente a che fare"*. Invece quando entri poi cambi idea, perché ti rendi conto che sono persone come noi, con un passato e una storia.

Quando sono arrivato alle Cucine Popolari non avevo particolari aspettative. Dopo la pensione non volevo sicuramente fare altri lavori, questo no, ma nemmeno chiudermi in casa. Ho i miei hobby chiaramente, ma quello che faccio alle Cucine Popolari è un'altra cosa..

Personalmente ho avuto anche esperienza nel mondo missionario.

Un'esperienza un po' legata alla storia dei miei genitori, e un po' anche a delle zie che erano partite con le Suore Comboniane. E quando tornavano mi parlavano ...di questa Africa. Così io stesso ho fatto un'esperienza come missionario laico in Brasile, per tre anni, insieme a mia moglie, inviato dalla nostra Diocesi. Prima abbiamo fatto un cammino di preparazione di due anni e poi siamo partiti. Anche lì ho avuto la possibilità di dare il mio contributo a delle opere similari a questa delle Cucine Popolari, però sicuramente a livello molto più basso, più povero... diciamo che qui è un ristorante a cinque stelle in confronto. Non c'era certamente questa qualità di menù e nemmeno gli ambienti erano così belli e accoglienti. Inoltre qui, soprattutto negli ultimi anni, si svolgono varie iniziative. Ad esempio quest'anno c'è stata un'iniziativa intitolata "Un cielo pieno di stelle" (che fra l'altro ha decorato la sala dove mangiano gli ospiti con queste stelle di carta colorate che si vedono ancora appese al soffitto del refettorio).

È una delle iniziative promosse da Suor Albina e Suor Federica che hanno dato un'impronta un po' diversa a quello che erano le Cucine, sia all'interno ma anche di visibilità all'esterno: sono stati organizzati incontri, iniziative... per esempio in occasione della Befana c'è un incontro aperto ai volontari e alle loro famiglie e a chiunque voglia venire. Chi vuole porta i bambini, si fa un teatro, vengono distribuite delle calzette...

Oppure l'iniziativa chiamata "domenica a porte aperte", rivolta alle famiglie, all'esterno delle Cucine Popolari, che ha proprio lo scopo di far conoscere l'ambiente delle Cucine Popolari. Indubbiamente cambiamenti ce ne sono stati, specie con l'arrivo della nuova gestione. Sia riguardo all'ambiente che è diventato più gradevole e più aperto all'esterno, sia nel rapporto fra le persone. Senza per questo togliere assolutamente nulla alla grandissima capacità e buona volontà delle suore che c'erano prima, che sono state bravissime, che lavoravano dalle 6 del mattino alle 11 di sera nonostante avessero tutte ormai una certa età. E in un ambiente come questo, sei giorni alla settimana... non è che sia tanto facile!

Riguardo all'attività di volontario che svolgo materialmente qui alle Cucine:

normalmente la mia attività si svolge nella sala dove vengono a mangiare gli ospiti. Io e un altro volontario assistiamo durante tutto lo svolgersi del pranzo. Quando gli ospiti hanno terminato di mangiare portano loro stessi il vassoio nel carrello e poi noi volontari lo portiamo dove c'è la lavanderia. Il mio turno dura più o meno dalle 11 alle 14.

Il compito di noi volontari presenti durante i pasti è soprattutto quello di fare attenzione che non si creino delle tensioni fra gli ospiti o cose di questo tipo, ma anche aiutare in generale. Per esempio da quando c'è il problema Covid, se un ospite ha bisogno di altro pane o di acqua in più da bere, siamo noi volontari a portare queste cose per evitare contatti. Oppure ogni volta che un ospite si alza e ripone il suo vassoio nel carrello, passiamo a sanificare il tavolo e la sedia.

Riguardo agli ospiti direi che quelli che venivano qualche anno fa erano un po' diversi da quelli di adesso: avevamo italiani, giovani anche, in particolare mi ricordo di un ragazzo che poi è mancato, perché aveva preso la strada della droga, dormiva fuori... anche con queste persone crei comunque un certo tipo di rapporto, le saluti, chiedi come sta, scambi due parole...

Un'altra situazione particolare che mi viene in mente è quella di un ragazzo arrivato dal Marocco e che da qualche anno frequentava le Cucine, ed era proprio preso dall'alcool, quando arrivava era quasi sempre mezzo ubriaco, ma era un ragazzo che aveva una certa cultura. Tramite qualche organizzazione è riuscito ad entrare in una di quelle istituzioni che aiutano ad uscire dalla dipendenza dall'alcool, si è ripreso e da qualche anno, quando lo incontro mi dice con un sorriso: "*Solo acqua solo acqua!*".

A questo proposito, tornando ai cambiamenti avvenuti qui alle Cucine Popolari, fino a qualche anno fa si davano agli ospiti delle bibite ed anche un piccolo bricchetto di vino. Da

quando è cambiata la gestione, innanzitutto il vino è stato totalmente eliminato e poi, per un fatto ecologico, non si usano più bottigliette di plastica. Ora si serve soltanto acqua semplice con le caraffe. Anche per il pane la distribuzione è diventata più misurata; se qualcuno desidera del pane in più da portarsi a casa per cena naturalmente lo si dà ben volentieri (del resto qui viene comunque offerto a chi lo desidera un cestino di cibo per la sera), ma il pane non viene più dato senza limiti, deve essere quello che viene mangiato quel giorno. Sono piccole cose, ma vedo che hanno cambiato un po' la situazione e hanno determinato anche un cambiamento nei rapporti fra le persone. In particolare noto molto più rispetto degli ospiti anche nei confronti di noi volontari. Perché noi volontari sostanzialmente non abbiamo "potere" di dire "fai questo" o "fai quello", ogni volta che c'è bisogno chiamiamo comunque un operatore. Non possiamo metterci a discutere... però negli ultimi tempi c'è molto più rispetto: ti conoscono, ti chiamano per nome, se hanno bisogno ti dicono "ehi Gino, mi porti dell'acqua?" e poi ti dicono "grazie"... che non è una cosa da poco ed è molto apprezzata. Sono piccole cose cambiano il tipo di rapporto.

Un altro cambiamento notato con questa nuova gestione è che le suore stanno cercando di coinvolgere alcuni ospiti dandogli la responsabilità di qualche piccolo lavoretto, tipo sistemare delle cassette di legno che poi serviranno a contenere i libri della biblioteca, altri si fermano alla fine a fare un po' di pulizia, qualcun altro viene coinvolto nella raccolta di alimenti presso i supermercati della zona. Chiaramente individuando tra gli ospiti le persone più adatte. Ecco allora che questi comportamenti da un lato contribuiscono a migliorare il servizio, ma soprattutto migliorano moltissimo anche l'ambiente dentro le Cucine e le relazioni fra le persone. Alcuni di questi ospiti riescono talvolta ad essere loro stessi un "traino" per altri.

Io comunque per carattere non chiedo agli ospiti cose personali, se sono loro a raccontarmi la loro storia e difficoltà quotidiane li ascolto volentieri.

La relazione con gli ospiti conserva sempre un minimo di distanza, non possiamo dire che siamo amici, perché quando sono fuori io non li vedo, chissà dove vanno e che cosa fanno... però quando sono qui c'è un sorriso, un saluto, due parole, che giorno dopo giorno un po' ti fanno conoscere.

Mi ricordo di un gruppo di ragazzi peruviani che frequentavano le Cucine Popolari. Due di loro li vedevo spesso perché lavoravano a un distributore di benzina dove passavo per tornare a casa e mi è capitato di chiedere come mai venivano a mangiare alle Cucine

Popolari e loro mi hanno spiegato che stavano mettendo da parte i soldi per tornare in Perù dove avevano la moglie e dei figli piccoli. Si incontrano anche persone così voglio dire, che sono da ammirare per i sacrifici che fanno per la loro famiglia. E questi incontri ti fanno cambiare anche il modo di guardare agli ospiti. Non tutti drogati o ladri o sbandati.

Quando esco dal mio turno di volontariato alle Cucine Popolari porto sempre con me qualcosa da questi incontri, anche piccoli episodi che però mi fanno riflettere: magari un ospite mi aveva risposto male e io gli avevo detto "ma dove credi di essere? porta un po' più rispetto"... allora penso " forse potevo anche aiutarlo a calmarsi invece che rispondergli così..." sono piccole riflessioni che ti fanno anche migliorare nel tempo. Qui alle Cucine Popolari cerchiamo costantemente di dare e ricevere rispetto, ma non c'è niente di autoritario : o comunichi con le persone così come sono oppure non è il posto dove venire a fare volontariato.

Il Covid con tutto il suo seguito di regole da rispettare è un peso, ma qui alle Cucine Popolari è anche un'occasione per far imparare alle persone che per attitudine personale o per la vita vissuta non sono tanto abituati a rispettare le regole, che esistono i diritti ma esiste anche il rispetto e il rispetto passa anche dall'osservanza delle regole. Noi volontari cerchiamo di inserire anche questi messaggi quando incontriamo gli ospiti, quando parliamo un po' insieme. C'è ancora qualcuno che quando viene qui si aspetta che noi volontari siamo a disposizione in tutto e per tutto, invece gli operatori stessi gli dicono "guarda che siamo al servizio ma non siamo dei servitori". Imparare anche queste cose come portare via il proprio vassoio, cercare di mangiare tutto il cibo che si prende e non sprecare lasciandolo nel piatto... sono quelle piccole cose che insegnano a valorizzare l'ambiente in cui si trovano.

Rispetto al rapporto con gli altri volontari, io non faccio parte di un gruppo, di fatto conosco i più anziani e soprattutto l'altro volontario di turno con me al venerdì. Qualche volta vengono organizzati incontri rivolti ai volontari, per lo più delle cene e allora abbiamo modo di vederci tutti. È successo ad esempio quando è cambiato lo statuto e le Cucine Popolari sono diventate una Fondazione.

Ultimamente ho visto arrivare anche ragazzi giovani... forse legati a delle iniziative delle Parrocchie o all'Università.

Comunque con alcuni volontari che hanno smesso di venire per vari motivi sono rimasto in contatto telefonico.

Una cosa che mi manca e un po' mi dispiace è qualcosa di simile a quello che si faceva in Brasile. Lì l'attività che facevamo in quelle mense per i poveri, veniva molto legata a momenti di riflessione cristiana. C'erano due o tre volte all'anno delle iniziative in cui ci si incontrava tra volontari e responsabili e ognuno raccontava la propria esperienza e questa condivisione poteva essere molto utile anche per altri. Poi si faceva anche una cerimonia religiosa, una messa... ci si trovava anche sotto questo aspetto: si metteva in rapporto il lavoro che si faceva come volontari con delle letture di brani del Vangelo.

In fondo questa delle Cucine è una struttura che fa capo alla Diocesi, è certamente aperta a tutti, ma qualche incontro di questo tipo, certamente non obbligatorio, mi piacerebbe che venisse organizzato anche qui alle Cucine Popolari... però capisco che ci possono essere difficoltà legate al poco tempo disponibile, siamo tutti presi da tante cose, e difficoltà organizzative per mettere insieme una cosa di questo tipo... Però *legava molto*.

Un aspetto che mi piacerebbe poter proporre qui e che era molto presente nella mia esperienza in Brasile, è che nello svolgere la mia attività presso la comunità, avevo occasione di incontrare e confrontarmi anche con dei teologi, con grande naturalezza. Lì il laicato era molto vivo e vissuto. Il laico non è soltanto quello che legge le Letture durante le celebrazioni o fa parte del coro, ma è colui che è attivamente presente in Parrocchia. E lì in Brasile nelle comunità parrocchiali lavoravano attivamente...per la preparazione al matrimonio, per il battesimo, per le famiglie, si faceva lettura popolare della Bibbia, si andava la sera nelle case di chi lo desiderava a leggere e a commentare qualche brano.... In Brasile il laico è molto presente nella vita della Comunità. Ci sono teologi, figure che hanno studiato e scritto libri, ma hanno facilmente occasione di confrontarsi con le persone nella vita quotidiana. Non so quanto questo tipo di approfondimenti sulle Scritture sarebbe fattibile all'interno delle Cucine Popolari, però sono esperienze che ti arricchiscono molto, ti aiutano a capire molto meglio quella che è davvero l'attualità delle Scritture, che sono valide anche adesso dopo migliaia di anni, ma un conto è dirlo e un conto è riuscire veramente a collegarle con i fatti che ti capitano tutti i giorni.



GIOVANNA

Far fare un sorriso è un bel traguardo...

Ho 55 anni, lavoro da tantissimi anni, 33, nella Pubblica Amministrazione, alla Questura di Padova, in un ufficio. Ho un figlio di 21 anni che fa l'Università.

Sono nata a Ferrara, sono emiliana di origine. Sono vissuta fino ai sei anni in Emilia-Romagna, ci tengo alle mie origini perché secondo me l'Emilia-Romagna è bellissima, poi però sono cresciuta qui, a Padova.

È la prima volta che mi avvicino al volontariato perché sono stata prima impegnata con la famiglia. Ma è da un po' che ho sentito... ho sempre avuto voglia di far qualcosa per gli altri, magari nel mio piccolo, nelle conoscenze, così, uno cerca sempre di fare.

Un anno fa mi sono detta: voglio dedicare due o tre ore, quello che posso e mi sono avvicinata a questa realtà delle Cucine, anche se la conoscevo da tempo.

È da un anno quasi che lavoro qui alle Cucine, una volta la settimana, la sera, al mercoledì. Poi cerco di esserci anche se ogni tanto serve qualcosa in più, tipo c'è stata la giornata del volontariato in Prato della Valle e ho fatto un turno. Faccio qualcosa in più se hanno bisogno.

Questa realtà la conoscevo da tempo per sentito dire, per aver letto ma... era mio desiderio fare qualcosa, mettermi a disposizione per gli altri: che poi in realtà io quando esco da qui non è che non mi sento di aver fatto io un favore ma è questa esperienza che fa un favore a me perché io esco con qualcosa in più. Quando esco e mi ringraziano dico: no grazie a voi perché mi date questa possibilità.

Della prima volta che sono arrivata qui posso dire che ovviamente, come tutte le esperienze all'inizio non si sa come muoversi perché non si conosce il posto, non si conoscono le persone, ti spiegano cosa devi fare però hai paura di sbagliare, ti riprendono anche,

giustamente, insomma se uno fa qualcosa di sbagliato, questa cosa si fa così, non così, di questa cosa hai dato troppo o troppo poco.

Poi come in tutti i posti nuovi ci si deve conoscere con il gruppo di volontariato, il quadro permanente cioè le signore della cucina, che sono personale assunto, i ragazzi alla cassa, quelli che preparano il cibo... gli inservienti.

Però sono uscita entusiasta già la prima sera, non ho avuto ripensamenti neanche un giorno, ancora adesso sono molto contenta.

Se dovessi immaginare un colore per quel primo giorno penso all'Azzurro, leggero, come il cielo e il mare.

Ho cominciato perché purtroppo ho capito tardi quale sarebbe stato il mio mestiere nella vita, d'altra parte non tutti hanno la fortuna di capire a vent'anni. Se potessi tornare indietro studierei psicologia e mi piacerebbe tantissimo lavorare in una casa-famiglia con minori che escono da famiglie in difficoltà. Comunque, a me piacerebbe recuperare le persone, a me piace dare un'altra occasione. Sì, mi sarebbe piaciuto lavorare con persone da recuperare, soprattutto i ragazzi che crescono nelle "famiglie disagiate".

All'inizio non avevo la minima idea di come sarebbe stata quest'esperienza. Anche se sapevo quello che avremmo fatto perché avevo fatto il colloquio qui con Fabio che mi aveva spiegato in cosa consisteva preparare i vassoi, servire, e alla fine anche pulire; però non avevo idea di come sarebbe stato l'impatto per me.

Ma sono stata contenta, sono organizzati bene, ho trovato un ambiente molto accogliente. Anche tra volontari: anche se non ci si conosce c'è quel filo che ti unisce immediatamente che è la voglia di fare qualcosa per gli altri. Secondo me sì anche se non ci si conosce però si entra subito in sintonia.

Quello che ho sempre detto fin da piccolo a mio figlio e che racconterei se dovessi spiegare a un bambino quello che faccio qui, partirei dal fatto che dove si nasce e dove si cresce è soltanto una fortuna e quindi non c'è nessun merito a nascere in una famiglia agiata piuttosto che in una disagiata, con più soldi o meno soldi. Nella vita, qui ho parlato con qualcuno, a me piace chiacchierare anche se abbiamo poco tempo. Qualche volta vado in sala e parlo con qualcuno e mi piace capire, non per la curiosità però... ci sono persone che hanno avuto una vita normalissima, una famiglia, un lavoro poi di punto in bianco c'è qualcosa che non va. Ci possono essere mille motivi, spiegherei che per "sfortuna" o durante il percorso della vita, purtroppo le cose non vanno bene e ci sono persone che non

riescono a arrivare a fine giornata o che non hanno più la casa, si trovano a dormire fuori e ci sono queste strutture che danno la possibilità di lavarsi, farsi una doccia, mangiare, dove si distribuiscono vestiti, e direi che è importante fare qualcosa per gli altri che sia poco o tanto ma... a me sarebbe piaciuto portare mio figlio qui ogni tanto ma è molto impegnato con l'Università...

Della mia esperienza qui sicuramente ho il ricordo di un ragazzo, molto giovane, che era rimasto tra gli ultimi a mangiare ed è rimasto proprio fino alla fine. Cominciavamo già a spazzare allora gli ho chiesto: "Come va, tutto bene?" Mi ha detto "Sì, insomma. Speriamo, tra 10 gg entro in comunità" e si è messo a raccontare che lui era tossicodipendente che viveva con un ragazzo che spacciava la cocaina, e che anche lui ne faceva uso, ma che sarebbe entrato in comunità "Speriamo di farcela" mi ha detto. "Sì ce la farai di sicuro, importante già intanto è che tu entri, che tu abbia deciso e quindi già c'è la volontà di uscire da questa situazione".

E poi non l'ho più visto, speriamo che sia andata bene. Questo ragazzo mi è rimasto impresso forse perché avendo io un figlio giovane ...

Un pensiero che mi viene quando sento queste storie: ma la famiglia? Dove sono i genitori, magari non li aveva o da che situazione usciva, vai sono storie che ti toccano sempre profondamente.

Poi io piango anche se vedo una formica schiacciata a terra. Non vivo tanto bene, sono ipersensibile a tutte le situazioni. Tutto mi colpisce, tutto mi fa star male.

Però non c'è una cosa che mi ha cambiato, qualcosa che sia successo che mi abbia fatto pensare di interrompere quest'esperienza.

Ho una simpatia, nel senso che c'è R., mi piace parlare con lui, scherza, fa la battuta del giorno, con lui magari mi soffermo a fare due parole in più. È qualcosa di bello che si ripete nel tempo. Vedo che, se c'è tempo, anche per loro è importante dire le due parole, un minuto, un sorriso, una battuta, una cosa scherzosa. Magari uno arriva serio, non ha voglia, ha altri pensieri ovviamente. Però far fare un sorriso è un bel traguardo.

R. mi ha raccontato che si dedica, nonostante lui credo viva in strada, (non faccio domande, se mi raccontano loro...) penso di sì perché viene con la borsa e fa la doccia, credo non abbia un alloggio.

Lui ha sempre la battuta pronta e mi ha raccontato che lui si dedica molto agli altri, nonostante anche lui abbia i suoi problemi però porta le persone a vaccinarsi. Ha portato

un ragazzo di colore a vaccinare, questo ragazzo non voleva perché era clandestino e aveva paura invece il vaccino è per tutti. R. si presta molto agli altri, mi ha colpito perché penso che nonostante lui si sia trovato in questa situazione difficile, comunque, ha sempre spazio per gli altri, solidarietà. Qualcuno guarda di più alla propria storia, guarda cosa mi è capitato! Non vedo perché star dietro alle altre persone...

Invece con gli altri volontari non c'è tempo per parlare, è difficile perché quando siamo qui non abbiamo tanto tempo di dialogare tra di noi. Sì tra di noi si parla, nel mio turno c'è un ragazzo che ha un anno meno di mio figlio e quindi magari gli chiedo degli esami, se li ha superati. Però siamo di età differenti; a me piacerebbe. Quando avevo fatto Prato della Valle, il banchetto del volontariato, con la ragazza con cui sono stata, che non fa il mio turno, ci siamo dette: "perché non facciamo una cena o un pranzo, tutti i volontari di tutti i turni..." "Sarebbe bellissimo, la domenica che qui è chiuso, così ci siamo tutti, un pranzo per trovarci e conoscerci di tutti i turni." Sarebbe bello, a me piacerebbe, sono una che aggrega, che include... mi piace fare gruppo.

Abbiamo fatto una riunione online per parlare tra di noi e ci sono stati chiesti dei suggerimenti soprattutto sulla problematica di chi all'ultimo momento avvisa, tra i volontari, che non viene oppure chi non avvisa neanche: come muoversi cosa si consigliava di fare. Ecco, una volta ci siamo visti tutte piccole finestrelle.

Nella mia vita non c'è stata una persona con cui parlare o che sia stata di indirizzo nelle mie scelte. Ho sempre agito molto così, ho sempre vissuto decidendo quasi sempre io. Ho avuto un'adolescenza molto conflittuale, sono sempre stata contraria alle regole e a quello che mi veniva imposto. Se uno mi dice di fare così io faccio il contrario, non ho avuto nella vita un punto di riferimento, sbagliando, assolutamente pagando anche per miei errori. Per fortuna tante volte mi è andata bene.

Ho avuto un legame forte con mia nonna materna, l'ho ammirata, per la vita che ha fatto di sacrificio... ma erano anni, era del 1915, erano anni in cui la donna era votata per forza alla famiglia, ai figli, ai nipoti, sempre disposta ad accogliere tutti, ha tenuto i nipoti di tutti, molto altruista. Ecco l'ho ammirata per il suo altruismo, però questo spirito di abnegazione le donne di quel tempo l'avevano quasi tutte, non c'erano tante alternative. Mia nonna era proprio mite, è stata buona, buona fino alla fine... più che ammirarla insomma, perché ecco non avrei fatto la vita che ha fatto lei, io non mi sarei sacrificata così con lo spirito con cui l'ha fatto lei, però le ho voluto tanto tanto bene. È stata la mia famiglia, unica.

L'unico periodo di lavoro in cui mi sono sentita gratificata e in cui ho avuto delle soddisfazioni è stato quando ho lavorato all'ufficio immigrazione. Lì le persone arrivano, hanno paura che i documenti non vadano bene, arrivavano anche tremando. Rassicurarle. A distanza di tempo, non mi posso ricordare di tutti ma loro si ricordavano. Quando ho incontrato delle persone fuori mi hanno riconosciuto, mi hanno salutato, ricordando di quella volta in cui erano stati aiutati. Molta gratificazione, sapere di aver fatto qualcosa per quelle persone "spaesate". Il permesso di soggiorno per loro è la vita, da quello poi la assicurazione sanitaria e il medico, è possibile il lavoro, la possibilità di far arrivare i familiari dal paese. Per loro rinnovare o avere il primo permesso di soggiorno è la vita.

Per il resto dal lavoro, grandi gratificazioni nella pubblica amministrazione... non facile.

Rispetto a questa esperienza non sento di essere cambiata, perché il solo fatto di essere approdata a fare questo vuol dire che già un cambiamento l'avevo avuto, l'avevo maturato. Ho fatto quello che desideravo fare, sicuramente mi gratifica tantissimo, mi piace e forse mi sarebbe piaciuto fare solo questo nella mia vita.

Per arrivare qui lascio la macchina alla Guizza e poi prendo il tram perché abito ad Albignasego. Quando c'è stato il primo periodo del covid qui era chiuso, poi ho sempre fatto così, avevo l'autorizzazione e arrivavo in tram.

Quando arrivo, delle volte quasi strisciando dalla stanchezza, mi alzo alle sei meno un quarto la mattina, sono stanca. Arrivo da casa magari dopo aver fatto le pulizie, come tutti, ma quando entro qua mi sveglio e l'energia mi torna. Magari in tram mi casca la testa e mi addormento... ma quando arrivo qui sono pronta ed esco sempre contenta. Non lo faccio mai come una routine, come abitudine, ogni volta che vedo i visi delle persone, che siano nuove o siano le stesse, trovo il piacere di quello che faccio.

L'emergenza sanitaria ha trasformato il modo di relazionarsi con gli altri.

Difficile, è giusto che ci sia igiene, che loro abbiano la mascherina e tutto. Però penso che queste persone non vivano immerse nell'igiene. Nelle precauzioni durante il covid non credo che per tante di queste persone il loro primo pensiero fosse il covid o di igienizzarsi. Però giustamente qui noi dobbiamo essere protetti. Però tante volte mi è sembrato un po' eccessivo l'incalzarli in queste regole, li avrei lasciati liberi, senza mascherina, ho sentito un po' troppa rigidità con loro. Magari sbaglio, magari è giusto così, qui fanno forse meglio gestire l'emergenza. Anche per noi il controllo sulle regole era fortissimo.

È stato un periodo proprio faticoso, soprattutto i primi tempi, speriamo che sia finita. Io sono ottimista di natura e quindi non penso mai che le cose vadano male e quindi sono sicura che ormai siamo alla fine.

Cambierei forse qualcosa... Qui mi piacerebbe, lo so che è impossibile, si potesse dare tutto quello che loro chiedono. "Voglio un altro uovo" "Ecco l'altro uovo." "Voglio due litri di latte." "Ecco i due litri di latte"... ovviamente se si fa così con tutti... ci devono essere delle regole anche per loro, una porzione ciascuno. Mi piacerebbe che ci fosse un po' più di elasticità. Però qui sanno le quantità che hanno e come devono essere gestite, e se hanno deciso queste regole ci sarà un motivo ovviamente. O sanno che se danno qualcosa in più magari c'è chi ne approfitta, c'è il passaparola, può creare situazioni difficili. Penso che sì, poi sarebbe difficile gestire una situazione così. Ma nel mio immaginario, mi piacerebbe dire "Tieni! Prendi! Mangia! Bevi!".

Nella città è un grosso problema, qui a Padova ci sono vissuta, ho visto i cambiamenti. Anche nel quartiere dove sono cresciuta, la Guizza, non è più niente come prima. Non c'è la tranquillità che c'era prima. Non saprei dire cosa cambierei. Forse non dipende neanche dall'amministrazione, dipende proprio a livello legislativo, non ci sono i mezzi, le leggi, la certezza di dire: è così! E se tu sgarri devi... pagare, più ordine, più rispetto delle norme. Se prendono uno, il ladro che già due o tre volte che va a rubare in un appartamento, non si riesce mai a fare niente... nel senso che poi è ancora lì, dopo una settimana è lì che va a rubare ancora... Non c'è proprio la legge. Ma questo è una cosa al di là della gestione amministrativa di Padova, del sindaco. È qualcosa che manca nella legislazione a livello nazionale. Sento le persone che dicono: in stazione non si può più andare, in centro a Padova, lo vedo anch'io le volte che vado, non è più il centro di una volta, e le risse, mio figlio stesso mi racconta, che è più spesso di me in centro la sera con gli amici, succede sempre qualcosa: le risse, il pugno, quel ragazzo che ha preso il pugno in piazzale San Giovanni ed è entrato in coma... non mi ricordo che ai miei tempi, magari c'erano queste cose, non c'era il telefonino quindi si leggevano le notizie. Però quello che mi sembra manca, qui a Padova come anche in altre città, anche Bologna è cambiata tantissimo. Ecco un po' più di regole, per aumentare la sicurezza, poter girare a tutte le ore senza aver problemi... Mi sembra comunque un'operazione difficile.

Vorrei dire che dovrebbero esserci, oltre a questa, (comunità di sant'Egidio), sicuramente associazioni ce ne sono oltre a questa, che danno la possibilità di aiutare persone in difficoltà.

Uno dei miei sogni anni fa, era, dopo che ho fatto un'esperienza... non so se conosci il Sermig a Torino, l'Arsenale della Pace di Ernesto Olivero... quello è veramente un sogno che lui è riuscito a realizzare. Ernesto Olivero lavorava in banca, a Torino, a un certo punto ha mollato tutto, venduto la casa dove abitava, lasciato il lavoro in banca e ha cominciato a cercare sovvenzioni: c'era questo ex arsenale di guerra a Torino abbandonato, l'ha trasformato, ristrutturato. Ho fatto una settimana io lì, ho portato mio figlio nel 2014, perché li accettano, fanno la settimana dei ragazzi, le famiglie... (accettano ragazzi, famiglie...).

Hanno fatto gli alloggi per i senza tetto, sono molto belli, la mensa, poi ci sono sale dove si tengono incontri, la chiesa... hanno fatto una cosa bellissima e loro sono molto attivi, anche partecipano alle manifestazioni per la pace, non so se vadano anche fuori in città a far qualcosa. Durante quella settimana oltre a confrontarsi tra persone, ci si trova nella sala, si parla, c'era il momento della preghiera in chiesa, poi si cucina, si pulisce, si fanno i turni per tutta la settimana, ognuno ha il suo compito. L'alloggio te lo danno loro in una palazzina adiacente all'Arsenale.

Quando sono tornata ho detto mi piacerebbe fare quello che ha fatto lui a Padova, un Arsenale della Pace a Padova, sarebbe un sogno: prendere una struttura grande, ristrutturarla e fare la mensa, i posti letto...

Sicuramente di Arsenale della Pace ce ne vorrebbe uno in ogni città. Sarebbe una cosa molto bella.

Lui l'ho conosciuto, veniva anche lui, parlava.

Mi pare che non ci sia da aggiungere altro, perché io conosco parzialmente questa realtà, lavoro nel servire la cena e conosco questo. Sì, mi piacerebbe tanto sapere cosa c'è dietro il lavoro, l'approvvigionamento del cibo, che immagino sia gratuito, mi risulta ci siano dei supermercati che sostengono le Cucine, dando i cibi in scadenza. Mi piacerebbe sapere come è l'organizzazione il tutto, dall'inizio alla fine, la gestione, i rapporti con la Caritas o con il Comune, perché vedo che le persone arrivano con un tesserino che alla cassa vedono quello che alla persona spetta ma non so se è il Comune o la Caritas.

Il volontariato è in mano, facevamo questa considerazione con la ragazza che era con me in Prato della Valle, quasi tutto al clero. Non esistono realtà laiche che facciano lo stesso

servizio. È un peccato questa cosa. L'arsenale della Pace è una struttura laica anche se c'è la chiesa e si prega tanto e tutto è permeato dalla fede in Dio, anche lì, però sono tutti laici. Ecco pensavamo che c'è poco volontariato gestito dai laici.

Ecco quello che vorrei che ci fosse in città maggior attenzione allo stato sociale, più assistenza, del Comune, perché il Comune non può fornire un servizio del genere? Magari qualcosa c'è e non lo so, una mensa per i poveri gestita direttamente dal Comune. Qualcosa che va dal pasto al dormire. Forse c'è al Torresino un luogo in cui andare a dormire, ma non so se è laico o ...non vorrei che fosse in mano al clero anche quello...

Forse è un problema perché ci vuole uno stipendio, un laico comunque deve guadagnare, se fa puro volontariato come fa a mantenersi? Va alla mensa dei poveri? Chiude il cerchio...

Ernesto Olivero vive dentro all'Arsenale della Pace.



LISI

Finalmente sono nel posto giusto

Ho 57 anni e sono di Padova. Ho una professione particolare: sono mixer video delle dirette televisive. Affianco un regista che prepara le varie telecamere e mi dà il comando per metterle in onda. Seguo il calcio, perciò lavoro prevalentemente nei fine-settimana. Negli altri giorni ho scelto di essere libera, quindi lavoro meno e mi faccio bastare quello che guadagno per avere tempo da dedicare alle cose che mi piacciono. Tra queste c'è anche il volontariato.

Credo di essere tra le ultime arrivate alle Cucine Popolari: sono qui solo da un anno.

Cosa mi ha spinto a venire, a iniziare? I viaggi che ho fatto. Sono stata una viaggiatrice curiosa, quindi zaino in spalla, con i mezzi di trasporto locali, in mezzo alla gente per conoscere le persone. A un certo punto, per una serie di motivi, mi sono fermata, ma prima sono stata in India.

L'India è stata un'esperienza molto, molto forte. Per le strade delle città più grandi di notte si vedevano i marciapiedi riempirsi di gente, tanto da non riuscire a camminare, e al mattino non c'era più nessuno, ma proprio nessuno. La città era pulita, perché passavano a lavare le strade. Quindi questa gente era invisibile. In realtà erano gli Intoccabili, sono gli Intoccabili: le persone appartenenti alle caste più basse. Durante il giorno non li si vede molto in giro, nessuno li tocca perché pensano di contaminarsi. Ancora oggi in India si ritiene che basti avere un contatto con loro per scendere alla casta inferiore e, di conseguenza, con la prossima reincarnazione, si diventerebbe intoccabili anziché salire e arrivare alla Liberazione. Gli Intoccabili restano tali e fanno i lavori più umili. Sono davvero tanti quelli che vanno in cerca di cambiare vita perché un'inondazione o una siccità ha rovinato tutto il raccolto privandoli anche del minimo sostentamento. Perciò vanno verso le città dove, oltre che nelle baraccopoli, c'è molta gente che vive per strada. Famiglie intere.

Quando li ho visti, per me è stata una cosa fortissima. Ho pensato quindi di andare in India a fare la mia parte. Però l'India è difficile: tanto, tanto dura. Ho pensato allora di andare prima in Africa a fare intanto volontariato per abituarci meglio alla povertà, per capirla meglio.

Così sono andata per due anni in un orfanotrofio. Devo però ammettere che avevo sempre l'India che mi chiamava e quindi in seguito sono andata a Calcutta; sono stata da Madre Teresa, sono andata a vedere alcune realtà.

Intanto continuavo a non mettere in pratica questo desiderio di fare qualcosa di concreto che mi portavo dentro finché, attraverso i media, ho visto il sito delle Cucine Popolari. Non le conoscevo bene; sapevo solo che davano da mangiare ai senzatetto, ma ero ferma lì. Così ho cominciato a leggere le storie che c'erano in internet e poi ho visto che cercavano del personale per il guardaroba; ho sentito che poteva essere una cosa adatta a me. Così ho ritrovato l'India in Italia. Di fatto quello che cercavo all'estero era qui, ma non lo vedevo: ero completamente cieca... Così ho cominciato.

Quando sono arrivata, la prima volta ho avuto subito la sensazione di essere a casa. Ci sono tante nazionalità diverse e, avendo girato molto, ho ritrovato volti che conoscevo, sorrisi fatti in un certo modo. Quindi mi sono detta: "Finalmente sono nel posto giusto." Tutto il mio viaggiare probabilmente aveva questo senso: arrivare qui e vedere questi volti, ritrovare le culture che tanto ho cercato con curiosità. È la curiosità di capire come si vive fuori dall'Italia, che tipo di religioni si praticano, che tipo di culture, che tipo di matrimoni ci sono... Quindi per me è stata casa. Proprio casa.

Le persone che incontro qui hanno conservato tutto della "casa" da cui provengono. La realtà che vivono qui è un adattarsi a realtà che neanche capiscono. Loro rimangono della loro origine, in qualche modo, perlomeno per quello che ho potuto vedere. Innanzitutto perché non sono integrati: infatti non c'è integrazione per gli stranieri che vengono qui alle Cucine. Conseguentemente continuano a frequentarsi fra di loro, a mantenere vivi determinati rituali e comportamenti. Continuano a rimanere dentro la loro cultura e questo costituisce un impedimento per tutti: da una parte e anche dall'altra. Per fare un esempio, un ragazzo di colore mi ha chiesto che cosa significa "per favore". Ci sono espressioni come questa che non esistono in altre culture ed è difficile spiegarne il significato.

Cosa mi spinge a continuare? La bellezza che vedo in queste persone anche se sono persone che soffrono, persone che hanno dei disagi. Molti di loro, la maggior parte, vivono per strada e si mettono sulla difensiva perché sono stroncati da tutti; nessuno li vuole e quindi sono sofferenti per questa situazione. Per non soffrire, spesso una persona attacca. È un modo di difendersi, però nel momento in cui si riesce ad avere la loro fiducia - e ci vuole

molto tempo e molta pazienza per conquistarla - scatta qualcosa che cambia tutto. E lì vedi la bellezza della persona.

Prima di arrivare qui non avevo aspettative, nel senso che mi sono messa semplicemente al servizio, ho provato a vedere se potevo dare qualcosa. La domanda che mi sono fatta era appunto se sono in grado di dare, nel senso più profondo. Perché dare non significa soltanto consegnare un paio di calzini o un maglione: è il modo in cui dai che fa la differenza; quindi la gentilezza che usi, il sorriso. Ho visto che per loro cambia moltissimo il fatto di trovare una persona dura piuttosto che una persona che accoglie e, siccome mi sono sentita a casa, le cose sono venute da sé.

Se dovessi spiegare a un bambino che cosa faccio alle cucine, direi che purtroppo nel mondo ci sono molte persone che non hanno la stessa fortuna che hanno avuto loro, i loro genitori o i loro nonni. Tra queste persone ci sono anche italiani che magari hanno perso il lavoro o che, a causa di una separazione, di problemi psicologici o dipendenze, a un certo punto della loro vita si sono trovati per strada, con ogni probabilità rifiutati anche dalla famiglia. Si sono trovati a non avere nessuno che dia loro una mano e hanno trovato ospitalità in questa struttura dove non si giudica nessuno. Qui le persone arrivano per ricevere il minimo indispensabile, cioè un pasto caldo, la possibilità di lavarsi, un medico e un cambio di abito. Sono italiani e stranieri quelli che arrivano. Molti di questi ultimi scappano da guerre. Prendiamo l'Africa: le persone che sono qui scappano da situazioni pesantissime o dalla povertà totale e cercano un nuovo mondo esattamente come hanno fatto i nostri nonni che in passato sono andati in Argentina, in Svizzera o in Germania.

Per accedere al guardaroba gli ospiti devono prima prenotare, a causa delle norme anti-covid. Scendono e mi dicono di che cosa hanno bisogno. Si parte dalla biancheria intima e poi il resto: pantaloni, felpe... Adesso comincia a essere freddo e inizia la richiesta dei giubbotti, dei guanti e dei cappelli perché molti di loro di notte dormono fuori nelle loro "cucce". Se sono fortunati, trovano un posto al riparo sotto un portico e poi mettono per terra delle coperte per non sentire troppo il freddo. Qui si danno anche delle coperte e poi ci sono delle altre strutture che passano la notte a dispensarne.

Le persone vengono da noi di norma circa ogni quindici giorni. Più o meno sono sempre le stesse, quindi le conosco e conosco i loro gusti. Se so che una persona ha una taglia particolare, molto piccola o molto grande, metto da parte l'indumento e glielo consegno quando arriva. Per le donne c'è una piccola attenzione in più, ma questo non toglie nulla a

nessuna perché ognuna ha i propri gusti. Sono piccole attenzioni che però cambiano il rapporto umano. È l'aver pensato a ciascuno in particolare, oltre che a tutti. Quindi il guardaroba è modulato in questo senso. Quando arrivano, gli indumenti vengono tirati fuori dai sacchi e si pensa già a chi potrebbero andare bene. I giubbotti piccoli, ad esempio: ci sono solo due persone che li usano, quindi se quando vengono ne chiedono uno, sappiamo già dove dirigerci.

C'è stato un episodio nel periodo dello scorso Natale quando è venuto un ragazzo che ha problemi di alcolismo e altre sostanze, una persona molto in difficoltà a livello personale e familiare, un ragazzo che soffre molto ed è dentro un vortice; si sente in colpa per non essere il figlio che i genitori avrebbero voluto e questo lo porta a bere di più per annullare le sofferenze. Vorrebbe venirci fuori per i propri genitori, per essere migliore e per vederli felici, ma i sensi di colpa aumentano sempre più e lui sprofonda ... È una persona molto buona, di cuore proprio, non è violento e ogni volta che viene al magazzino, quando si può, ama anche chiacchierare e racconta di come vive e delle sue difficoltà. Parla tanto della famiglia e dei sensi di colpa. Lui non ha niente, solo questo.

Ci sono poi persone che un po' si affezionano perché se si tratta bene, con gentilezza, chi è abituato a sentirsi rifiutato, è evidente che si sente meglio. Anche per il ragazzo alcoolista di cui parlavo è così, infatti mi ha detto che sono l'unica persona che gli vuole bene. Sono cose che stringono il cuore perché dovrebbe essere normale avere una famiglia, delle persone a cui vogliamo bene e che ci vogliono bene. Un giorno questo giovane che non ha nulla ha tirato fuori dallo zaino un sacchettino di quelli da freezer con dentro dei cioccolatini e mi ha detto: "Te li do tutti". Io ho cercato di accettarne solo un paio, ma mi ha risposto: "No. Sei davvero una brava persona: ti lascio tutto". A me è venuto da piangere. È stato un gesto che non mi aspettavo da chi ha molto meno di me. Ecco, queste sono le cose forti che ti arrivano.

Molto bello è anche sentire i loro racconti. Una donna mi ha spiegato che vive per strada e chiede l'elemosina. È una persona di grande dolcezza, per me anche bellissima come donna. A casa, in Romania, ha un bambino di otto anni che vive con la nonna che però ora comincia ad avere la demenza senile e quindi si dimentica di svegliarlo al mattino per andare a scuola o sbaglia a prendergli i vestiti, glieli prende piccoli. Questa donna è molto preoccupata per il bambino che è ancora piccolo e ha bisogno di qualcuno. Dovrebbe tornare in Romania, ma ha un debito che deve saldare. Ha detto: "Finché non saldo questo

debito, non posso tornare". È dimagrita tanto ultimamente perché non mangia. Lei non vive a Padova e viene solo ogni tanto. Mette via i soldi perché deve andare a casa. Lo diceva piangendo.

Quando si aprono, viene fuori l'umanità di queste persone, escono i loro problemi, mentre noi siamo abituati a vedere solo il mendicante.

Essere a contatto con loro è spesso doloroso, ma io non sento la fatica perché vengo solo due volte alla settimana. Il pensiero, però, rimane e vorrei fare anche qualcos'altro. Che cosa? Non si può fare di più. È già molto dedicare a una persona quei venti minuti di accoglienza, che sono venti minuti diversi da tutto il resto. Sono pochissimi, però fanno la differenza per loro. A volte è pesante per me e questo peso me lo porto a casa. Ma non ho mai provato un senso di stanchezza o di frustrazione perché quello che ricevo qui supera di gran lunga quello che do. Ad esempio quando passano a salutarmi per me è una grande gioia. Mi salutano col sorriso. Ecco, questo per me è la ricarica.

Con gli altri volontari non ho rapporti stretti. Il guardaroba si trova al piano di sotto e quindi non vedo cosa succede in cucina. Siamo in tre persone e anche tra di noi ci vediamo poco perché ci diamo il turno. Il guardaroba è aperto tutte le mattine all'infuori del giovedì. Ancora non ci sono momenti di confronto con gli altri volontari; si sta però organizzando qualcosa in questo senso.

Non appartengo a una parrocchia, alle Cucine ci sono venuta da sola. Ciò che ha ispirato la mia scelta è stato il Buddismo, la filosofia buddista. Non sono buddista, non sono credente, però mi piace la filosofia, quindi la studio per conto mio. La filosofia buddista mi ha dato molto e mi ha cambiata come persona. La sua prima meta è la felicità, quindi si lavora moltissimo dentro di sé per dare agli altri. Nel momento in cui tu trovi un equilibrio e sei felice, hai il dovere di aiutare gli altri a trovare la loro felicità. Si parla di creare attraverso la compassione un nuovo mondo, in qualche modo; e la compassione per gli altri tu non puoi provarla, se prima non l'hai trovata per te stesso. Si tratta quindi di lavorare dentro di sé per calare le maschere e mostrare agli altri solo il proprio vero volto. Se poi si mettono gli altri nelle condizioni di sentirsi a casa, di sentirsi accettati e accolti, anche dagli altri esce la parte più vera.

Ecco, è stata questa filosofia che mi ha fatto lavorare dentro di me per togliere tutto quello che non conta e cercare di arrivare al nocciolo, alla parte più buona di noi. È una filosofia che attraverso la meditazione quotidiana ti insegna a far emergere la parte migliore dell'essere:

la gentilezza, la compassione, l'amore. Si lavora tutti i giorni su queste qualità, quindi la mente le fissa e dimentica le cose negative. Si va a fortificare tutto quello che è positivo, poi quando ce l'hai, lo dai.

L'esperienza che sto facendo mi ha comunque cambiata, perché stare a contatto con persone che fanno fatica ad arrivare a sera ha ridimensionato in me la parte egocentrica.

Mi sembra di non dare mai abbastanza, vorrei fare di più perché vedo tante persone che hanno bisogno. Ho la mente che viaggia sul binario dell'aiutare. Quando si entra qui dentro è difficile rimanere fermi a guardare e basta.

Alle Cucine ci vengo in automobile, innanzitutto perché non so mai quando finisco e quindi ho bisogno di essere autonoma, e poi perché porto sempre pacchi di vestiti.

Per raccogliarli spargo la voce; inoltre mi sono iscritta a un gruppo di facebook dove regalano cose inutilizzate. Così quando vedo, ad esempio, delle scarpe, le prenoto e le vado a ritirare. Siamo in collaborazione anche con Angoli di Mondo. Noi portiamo e loro ci danno. Poi andiamo nei mercatini dell'usato, dove portiamo gli indumenti che i nostri ospiti non usano come, ad esempio, le giacche chiare perché si sporcano subito o le scarpe col tacco 12. Chi dà, tante volte non pensa a chi è rivolto il servizio, quindi arriva di tutto. Con il ricavato comperiamo la biancheria intima, di cui c'è grande richiesta. L'estate scorsa siamo andati a fare il mercatino di Brugine. Anche lì c'è un angolo di mondo bellissimo!

Mi piacerebbe che cambiasse qualcosa, non qui alle Cucine, ma fuori. Mi piacerebbe che le persone prendessero consapevolezza e smettessero di cercare di essere qualcuno, dimostrando di avere, di possedere, tralasciando l'essere; questo falsifica tutto: falsifica la società e falsifica i rapporti tra le persone.

Spesso rimango a parlare con gli ospiti delle Cucine anche fuori, dopo il mio turno, perché sto bene con loro, mi sento a mio agio. Mi arricchiscono. Li sento amici anche se non so se loro credano nell'amicizia dopo tutte le batoste che hanno ricevuto.



LUCIO D.

Continuare a lavorare, occuparmi degli altri...

Mi chiamo Lucio Digianantonio, ho 68 anni compiuti, sono da quattro anni in pensione . Il mio lavoro era di fare il coordinatore infermieristico, da molti anni presso il centro di salute mentale di Padova.

Prima a Cittadella, dove abitavo, ho fatto l'infermiere e ho lavorato in Medicina e Chirurgia, poi un anno nel Servizio Tossicodipendenze e dopo nel Servizio Psichiatrico, che mi ha catturato, e ho cominciato a fare una grande esperienza anche grazie a dei maestri che mi hanno insegnato il lavoro.

Finito questo lavoro, che amavo molto, mi sono chiesto: adesso cosa faccio? Avevo paura di trovarmi a guardare la parete e di star male, magari con dei risvolti depressivi, allora ho cercato delle realtà che potessero farmi pensare di essere ancora utile, di impiegare il tempo e anche soprattutto di continuare a proporre le competenze che avevo accumulato da anni. Ho iniziato l'esperienza carceraria attraverso l'associazione O.C.V. Operatori Carcerari Volontari, inizialmente all'esterno del carcere, con una realtà che si chiama Piccoli Passi. Si tratta di una casa di accoglienza per persone detenute che hanno un buon comportamento. Il magistrato dà dei permessi premio per rimanere fuori un giorno o più e noi operatori andiamo a prenderli e li accompagniamo in questa casa. Ci sono delle camere da letto dove le persone, in base al permesso, possono anche ricevere i familiari. Quelli che possono uscire vengono accompagnati all'esterno, se hanno bisogno di andare dall'avvocato, o a fare qualche spesa. Quelli che sono agli arresti domiciliari invece rimangono là con i volontari, non possono uscire. Per fare questo lavoro i volontari devono fare formazione. A me questa formazione l'hanno abbonata, perché lavoravo già in una condizione per cui conoscevo come sviluppare relazioni, come costruirle.

Successivamente sono entrato nel carcere penale, con un'attività che si chiama Gruppi di ascolto. Una coppia di operatori andava ai piani, e avevamo la possibilità di ascoltare le richieste delle persone detenute e quindi anche conoscere la realtà all'interno, che è sempre

drammatica, dove viene a mancare la libertà, la famiglia e anche -sono tutti uomini qua a Padova- la sessualità. Quindi potevamo ascoltarli e vedere cosa potevamo esaudire delle richieste che ci facevano... perché non si può portare niente all'interno del carcere e bisogna stare anche molto attenti perché la condizione ristretta può portare i detenuti ad essere manipolativi. Magari tu vuoi essere buono e aiutare il mondo, invece fai peggio. Perché chiaramente il carcere è una regola, dentro la regola ci sono tantissime regole che bisogna rispettare, pur sapendo che c'è continua conflittualità con gli agenti, un mondo carcerario, che dovrebbe essere più educativo però, mancando personale, mancando anche formazione degli agenti, diventa duro, e non aiuta a cambiare, manca un progetto ri-educativo/ri-abilitativo. Poi il direttore mi ha dato la possibilità di fare da supporto all'area pedagogica, e sono passato ad aiutare la responsabile ad organizzare dei progetti come cineforum, come dei concorsi-premi letterari. Andando nei piani ho conosciuto tutta la realtà, dal più violento alla persona più collaborativa, più cordiale.

Con qualcuno che adesso è fuori ho ancora qualche piccolo contatto, ci salutiamo ogni tanto.

L'esperienza del carcere mi ha dato una grande soddisfazione e mi ha fatto avvicinare a questo mondo, che per me era proprio sconosciuto. In questo periodo ci hanno chiesto di organizzare dei progetti, sempre con la mia associazione e assieme ad alcune psicologhe abbiamo organizzato delle psicoterapie di gruppo, qualcuno li chiama corsi, ma sono psicoterapie, sono cure. Ne abbiamo già fatti all'esterno, per quelli che hanno i permessi e adesso li proponiamo per il penale, all'interno, sulla gestione dei conflitti. Lavoriamo in gruppi formati da otto/dieci persone che regolarmente riuniamo un'ora e mezza per volta. Inoltre do una mano nel Carcere Circondariale per un altro tipo di progetto, su "Come migliorare il corpo, come star bene". Vengono docenti che parlano per esempio dell'igiene della bocca, del sistema immunitario, contagi, le malattie sessualmente trasmissibili, l'attività motoria. Ecco questo per il carcere.

Poi, attraverso conoscenze, una signora che fa parte della parrocchia di Santa Rita mi ha chiesto se potevo aiutare persone migranti a imparare meglio l'italiano. Erano soprattutto dell'Africa Subsahariana. Facevamo 10 incontri di un'ora. Io li accompagnavo in giro per Padova per sapere magari anche come si entra in un negozio, cosa si chiede, cosa serve. Mi ricordo un ragazzo del Ghana: io gli ho detto mi piacerebbe conoscere le usanze del tuo paese, allora adesso andiamo alla Feltrinelli e chiedi dove c'è la parte del turismo, mi trovi il

libro che parla del Ghana e vediamo per esempio che cosa si mangia... C'è stato anche uno scambio di conoscenze. Un altro lo frequento ancora, gli insegnavo l'italiano. È una persona che ho aiutato a trovare anche un appartamento perché si è sposato e ha avuto due figli. Gli immigrati hanno difficoltà a trovare un appartamento, soprattutto se hanno figli. I proprietari non si fidano perché dopo, se non pagano, non riescono più a mandarli fuori. È stata un'esperienza arricchente, continuiamo anche a vederci. Poi se trovo qualcosa per i bambini... perché qua alle cucine, oltre a fare l'infermiere, raccolgo anche vestiti. Nel mio condominio raccolgo sacchi di vestiti e li porto qua. Ho chiesto anche a colleghi... insomma io sono anche per il riciclo, non si butta via niente. Qua ai ragazzi giovani piacciono i jeans le magliette le felpe, ho amici che hanno ancora roba in ottimo stato che si può riutilizzare, la porto qua e la diamo.

Ho fatto anche un'esperienza con l'Associazione Mimosa, dove aiutavo le ragazze minorenni vittime della tratta a studiare. Là ho dovuto finirla, perché avevo troppi impegni.

Dovevo riempire la mia paura di non fare più niente. Prima della pensione mi "portavo a casa il lavoro". Studiavo a casa perché dovevo fare formazione ai gruppi di lavoro. Ero molto impegnato, e in più, se dovevo iniziare a lavorare alle sette e mezza, arrivavo alle sette...

Io ho fatto un'unione civile tre anni fa, non ho figli, nipoti, né l'orto, né so ricamare... ho detto: voglio continuare a fare delle cose che mi piacciono, che non so fare ma che imparo, avendo già competenze e una formazione legata alla relazione e alle professioni di aiuto.

Se prima avevo l'agenda di lavoro adesso viaggio con l'agenda perché ho un sacco di cose da fare. Sono impegnato, e questo mi piace!

Seguo anche un ex mio paziente, vado a domicilio, lo vedo una volta la settimana. I familiari sono anziani e sono stati bravi fino adesso perché non lo hanno mai ricoverato, non ha bisogno di comunità, perché aiuto a gestire la situazione. Oltre ad avere una schizofrenia cronica ha anche un diabete scompensato. Ha 45 anni però i genitori hanno 83 e 86 anni. Questa famiglia ha due figli con psicosi grave, la figlia che sta bene ha un figlio con sindrome down grave. Insomma di problemi ne hanno tanti.

Ho iniziato alle Cucine aiutando a fare dei gruppi socializzanti per le cuoche che avevano dei conflitti, per favorire uno spazio di ascolto aperto, per esprimere le tensioni e le incomprensioni e trovare dei canali per migliorare i rapporti tra di loro.

Le mie competenze nelle terapie di gruppo mi sono state utili per gestire questi incontri. Era

un lavoro simile a quello che facevo prima di andare in pensione. Le cuoche sono laiche, anche gli operatori sono laici, e sono dipendenti.

Con Medici in strada ho iniziato a fare anche, come volontariato, i vaccini all'Ospedale Militare. Visto che è una pratica infermieristica, mi sono detto, vado una volta la settimana la mattina. Sabato scorso ho lavorato a fare tamponi, a pagamento, e con il ricavato, dopo, aiuto un orfanotrofio in Kenya. A Natale avevamo la possibilità con il mio compagno di andare in vacanza in Kenya e abbiamo conosciuto questo orfanotrofio che aiutiamo da anni, portando soldi.

Alle Cucine faccio volontariato da tre anni, da prima della pandemia. Con la pandemia si è ridotto l'afflusso delle persone che vengono a mangiare. Ci sono stati dei periodi in cui non si poteva aprire le docce, né dare i vestiti, per rispettare le procedure anti-Covid. Si davano i pasti fuori in strada, in un sacchettino. Adesso c'è questo miglioramento e gran parte delle persone che vengono hanno fatto la vaccinazione fortunatamente, bisogna avere il Green pass per entrare. Bisogna ricordare sempre a tutti di tenere la mascherina sopra il naso e seguire gli accorgimenti per le procedure anti-Covid.

C'è stata una diminuzione dell'affluenza, forse ci sono fenomeni di spostamento dei migranti o qualcuno ha avuto il reddito di cittadinanza, ma c'è stato veramente un calo. Vengono per la maggior parte migranti, ma c'è una parte di italiani. C'è sia il nigeriano che dorme in cinque in un monolocale, c'è chi dorme fuori sotto qualche ponte, sotto qualche porticato, in case abbandonate, quindi mancanza di igiene mancanza di tutto insomma, oppure poveri che non hanno un reddito. Oltre alle persone senza fissa dimora, quelli che chiamiamo i clochard, c'è tutto il fenomeno dell'immigrazione che bisogna gestire. E qua ci sono al giovedì gli Avvocati di strada che aiutano per le pratiche burocratiche, per i permessi di soggiorno. Io ho qualche problema linguistico perché non so tanto parlare l'inglese ma bene o male si riesce a comunicare. Non ci sono mediatori culturali, però gli operatori che lavorano qua e i medici sanno l'inglese.

Prima di venire qui le cucine popolari per me erano... secondo l'idea che hanno un po' tutti quelli che non le conoscono: un postaccio, dove ci sono drogati prostitute spacciatori anche perché vicino alla stazione è un posto terribile. Le donne alla sera non vanno fuori da sole, Dopo ci sono anche i vicini che ogni tanto brontolano. Purtroppo con il covid le persone devono rimanere fuori. Prima c'era un'accoglienza, alla mattina. Le persone potevano entrare nella stanza grande, stavano al caldo: chi dormiva, chi giocava a carte, chi

chiacchierava... Purtroppo adesso non possono fermarsi dentro. C'è solo entrata per le docce, il vestiario, i pasti. Per docce e vestiario serve appuntamento, per i pasti no. Loro se non hanno soldi hanno Buoni mensa, se possono pagare pagano per un pasto completo 2 euro, oppure 0,50 solo il primo.

Io qua seguo anche le persone che hanno problemi psichiatrici.

Proprio sabato scorso ho partecipato in Sala Anziani all'incontro su Migrazioni e salute mentale, di OneGlobalVoice, e lì hanno parlato del Disturbo post-traumatico da stress di cui soffrono diversi migranti...

I servizi pubblici da cui vengo io (qui critico il posto dove lavoravo...) non accettano tanto volentieri di farsi carico delle persone che non hanno residenza o domicilio qui, o senza tessera sanitaria, però io che ci lavoravo dentro e sono conosciuto a volte accompagno qualcuno al CSM, e poi, avendo competenze, lo seguo anche dal punto di vista farmacologico. I servizi pubblici per i migranti garantiscono con difficoltà la continuità assistenziale, la riabilitazione, le comunità alloggio... Poi, se vengono ricoverati, non hanno una rete e quando vanno fuori si ritrovano nelle stesse condizioni, con nessuno che li segua. C'è anche il problema dell'uso di droghe, perché queste droghe leggere -che sono molto potenziate rispetto a quelle che c'erano una volta- latenziano i sintomi della psicosi. Magari le trovano in internet, e questo vale anche per i giovani italiani, se le fanno arrivare, e finiscono in pronto soccorso con episodi dissociativi di confusione, eventuali ricoveri, eccetera.

L'anno scorso Padova era Capitale Europea del Volontariato. Ci sono state iniziative che avevano il compito di organizzare meglio e far conoscere tutte queste realtà di volontariato. È stato realizzato il Progetto Rete Utenti per caso, con il Centro Servizi Volontariato, se ne è fatta carico Silvana Bortolami. Hanno costruito una pagina Facebook Rete Utenti per caso, dove si trovano le informazioni sulle associazioni, di che cosa si occupano, dove sono, come fare per fare volontariato, i contatti... Abbiamo passato il periodo della pandemia con incontri attraverso Zoom, ogni referente di associazione presentava l'associazione. Io ho avuto l'incarico da suor Albina di presentare le Cucine popolari, e ho presentato anche Operatori Carcerari Volontari, cosa che anche chi lavorava nel volontariato non conosceva, perciò è stato molto utile.

In più un mio vicino di casa e amico, insegnante di religione in un liceo di Padova, mi ha chiesto se potevo fare anche la DAD per gli studenti ed è stato anche questo molto utile,

perché poi li ho incuriositi e loro hanno potuto venire a fare volontariato e formazione qua alle Cucine, ottenendo crediti formativi. Inoltre, dato che avevo parlato della raccolta di indumenti, il professore ha suggerito ai ragazzi di raccoglierne e dopo due mesi mi ha telefonato dicendo che aveva raccolto due sacchi di vestiti.

Come ho detto, qui alle Cucine non sono partito subito con l'idea di fare l'infermiere, sono partito per fare dei gruppi socializzanti per le cuoche. Poi pian piano... Fare l'infermiere non era una cosa diversa dalla mia attività ambulatoriale, era un contesto diverso, una organizzazione diversa, però farsi carico delle persone che hanno un bisogno fisico o psichico era il mio lavoro. Ci sono state delle difficoltà legate alla barriera linguistica, e anche qua dovevo stare attento al mio coinvolgimento personale, che mi poteva far rischiare di essere manipolato.

Se dovessi raccontare a un bambino il lavoro che faccio come volontario, direi... ci sono persone che non hanno la casa come hai tu, con i genitori che ti vogliono bene, che ti curano, che ti portano a scuola. Noi cerchiamo di aiutare queste persone sfortunate ad avere un po' di quello che hai tu, anche se non ci riusciamo del tutto. Queste persone arrivano da paesi dove c'è la guerra, dove molti muoiono, e loro scappano da là per venire a cercare un po' di fortuna, come tu hai la casa e i genitori che ti vogliono bene, loro sperano di trovare un lavoro qua per vivere e di venire accettati.

Qui alle Cucine ho vissuto anche episodi duri, mi sono messo anch'io in prima persona... C'è stata una lite tra un marocchino e un tunisino ed erano molto violenti, uno aveva preso una sedia e la stava... gli operatori hanno contenuto il conflitto, io ho cercato di stare là per vedere come gestire il conflitto. Ci sono ogni tanto episodi di violenza, a volte sono ubriachi...

Ero abituato, perché facevamo i TSO, i Trattamenti Sanitari Obbligatorii. Un caso che mi è capitato è quello di un ragazzo, che ormai è diventato mio amico, G., è stato ricoverato con un T.S.O. Aveva avuto un delirio. Dopo sono andato a prenderlo, perché lui dorme all'asilo notturno del Torresino... ora lo seguo e lo accompagno ai colloqui con la sua terapeuta.

Nel servizio sanitario delle Cucine abbiamo dei turni, di mattina. Di solito non vedo gli altri, perché io faccio il giovedì e il venerdì, altri fanno il lunedì, il martedì, il mercoledì, il sabato... Faccio attualmente un po' il coordinatore, ci riuniamo ogni tanto, per fare il punto della situazione, con medici e infermieri. Siamo in 6 infermieri e 10 medici. In un ambulatorio c'è il medico, nell'altro gli infermieri. Accogliamo le persone chiediamo che tipo di bisogno

hanno, valutiamo e diamo l'appuntamento per la visita con il medico competente, per esempio il sabato c'è il ginecologo, poi c'è il medico specializzato in cardiologia... Noi facciamo le medicazioni, i test glicemici, misuriamo la pressione, facciamo assistenza infermieristica, collaborando col medico quando c'è bisogno di valutare insieme il paziente multiproblematico. Magari la persona ha anche bisogno di istruzioni su dove andare, come fare. Noi qua non possiamo fare prelievi o radiografie però abbiamo una collaborazione con l'ULSS. In via degli Scrovegni c'è l'Ufficio Immigrazione, che si occupa di dare un aiuto alle persone migranti, e saranno loro a dare un appuntamento per una visita specialistica o per qualche intervento o per dare farmaci che noi non abbiamo in dotazione, e soprattutto per farsi la tessera STP Straniero Temporaneamente Presente che gli permette di avere le terapie sanitarie. Con il Servizio Sanitario delle Cucine alleggeriamo anche molto il pronto soccorso. Io ho avuto la fortuna di avere un maestro, che è stato il mio primario in Psichiatria a Cittadella, Franco Fasolo, che ci teneva molto al lavoro infermieristico, perché soprattutto nella salute mentale si lavora in equipe. Soprattutto per i pazienti gravi, multiproblematici, ci sono varie figure professionali che, in base alle proprie competenze e responsabilità, si occupano della parte assistenziale, sociale, psicologica o clinica. Per cui lavoravamo insieme ed è stato lui a formarmi e a formarci in gruppo. Quando sono venuto a Padova, dove avevo chiesto trasferimento, ho trovato che Padova era un po' indietro riguardo a queste metodologie di lavoro... poi anche lui è venuto a Padova in trasferimento e ci siamo ritrovati a collaborare.

Ho imparato molto anche da altri medici e anche da qualche collega... Perché il nostro lavoro, se ti tieni le difficoltà dentro, non va bene, è meglio condividere, confrontarsi: Ma tu cosa avresti fatto? Anche mettersi in discussione, perché ci sono casi in cui non basta l'empatia per costruire una buona relazione, ci vogliono anche strumenti, e soprattutto capacità di lavorare in gruppo.

Qui alle Cucine sto bene. Solo il fatto che mi chiamino per nome, che mi conoscono, mi fa star bene. C'è un clima familiare, io vado molto d'accordo con gli operatori, loro sono bravissimi hanno un'esperienza grande. Poi gli ospiti mi conoscono perché mi vedono ogni giorno, io un po' non mi ricordo i nomi, a volte si assomigliano anche, però pian piano dopo me li ricordo e chiaramente quando mi vedono e mi salutano, mi scatta il sorriso, scherzo con loro. Incontro molte persone che aspettano per il pranzo e mi fermo a salutarli.

Un'altra cosa che mi fa sentire la gratitudine... la mamma di quel paziente che seguo ad Abano ogni tanto mi dà i pomodori dell'orto, magari fa qualcosa da mangiare e me ne dà da portare a casa.

Questa esperienza mi ha dato degli strumenti per conoscere una realtà che non conoscevo e che io pubblicizzo agli altri. Quando lavoravo non è che avessi un'idea del volontariato, mi sembrava che fossero cose da Chiesa. Io sono ateo per cui non mi sembrava una cosa che mi poteva interessare. Poi vedevo queste signore che facevano volontariato in ospedale, con questo camice... non avevo una gran considerazione, pensavo che non fossero preparate e che andavano là per fare un po' di "bene". Mi sono ricreduto e adesso che ci sono dentro manifesto il mio interesse agli altri. Ho cercato anche di coinvolgere qualche collega ma, o hanno i genitori anziani o hanno i nipoti, hanno difficoltà di garantire sempre la presenza.

Avvicinandomi alla pensione ero tormentato dall'idea di andare in depressione, perché mi sarebbe mancato qualcosa di importante. Ho messo un po' troppo in alto il lavoro, nella scala dei valori della mia vita. Forse compensavo qualcosa, senza fare adesso l'analisi freudiana, compensavo qualcosa dimostrando di essere un "bravo infermiere", conosciuto da tutti, stimato. Mancando quello, pensavo: adesso come sarò, non sarò più quello, vado proprio in crisi. Alle persone di cui mi fidavo, che erano andate in pensione, chiedevo: ma tu come hai fatto, cosa ti è successo? Un medico psichiatra, mio amico, mi diceva: ma sì, guarda, sappi che ti verrà il momento in cui sei a casa e guardi la parete e ti dirai "e adesso?" però vedrai che cominci a ri-vivere! Bisogna andare in crisi, superarla (e avere gli strumenti) superarla, e rinascere. Però io non ho avuto neanche un giorno, non ne ho avuto il tempo!

Io qua vengo in moto, da casa. E' comodo perché c'è traffico, e non si trova posto per parcheggiare. Quando arrivo il mio stato d'animo è piacevole, perché sono arrivato in un posto che mi piace. Conosco gli operatori, scherzo con loro, si iniziano le prime battute o i primi casini, perché appena gli ospiti mi vedono vogliono subito la mia attenzione e mi chiamano: Lucio!... a volte perdo la pazienza e dico: ma sto parlando con una persona, non puoi aspettare? Poi quando me ne vado mi sento un po' alleggerito, e penso "finalmente" perché non ho un attimo di tregua. Il venerdì è anche un momento che chiudo e me ne vado a Venezia dove abbiamo un appartamento al Lido, e io sono amante del mare. È come timbrare il cartellino. Mi viene in mente quando ero al lavoro. Al venerdì chiudevo e dicevo: adesso fino a lunedì non se ne parla, per cui il carico che avevo lo lasciavo là, per riprenderlo

il lunedì. A volte il lavoro te lo porti a casa, checchè se ne dica... Questo un po' me lo porto a casa, ma non in maniera troppo personale, perché so che ci sono altri che se ne occupano. Qui io vedo per 10 minuti la persona, magari a quello che seguo di più faccio una telefonata, ma non sono oberato di lavoro come quando ero al servizio pubblico.

C'era un ragazzo che seguivo qua, gli davamo la terapia ogni giorno, poi è stato ricoverato al Sant'Antonio. Era italiano, era lui che quando mi vedeva mi abbracciava, era affezionato a me. Era uno spacciatore, ne ha combinate di tutti i colori e so, mi avevano detto, che la famiglia non ce la faceva più. Ho iniziato ad andarlo a trovare, era legato perché era anche in stato confusionale ed era grave. L'infermiera mi dice, era mezzogiorno, senta vuole dargli da mangiare lei? Allora gli ho dato da mangiare io. Poi mi ha chiesto un gelato, mi ha chiesto le sigarette, io gli ho detto: ma senti Nicola, sei in ospedale non puoi fumare! hai l'ossigeno su e vuoi fumare? Ed è morto una settimana fa. ...era contenuto voleva alzarsi e non ci riusciva, era sempre legato perché sarebbe venuto giù, aveva anche una patologia epatica... avrà avuto sui 37, 38 anni. Sono situazioni che... in dialetto diciamo "te fa cavare el còre". Le professioni di aiuto sono così, ti mettono a contatto con la sofferenza del mondo.

Mi piacerebbe aprire di più alla popolazione la conoscenza di questo posto, che non è un postaccio! Hanno iniziato, anche invitando persone esterne a venire a mangiare qua, hanno organizzato delle cene con dei cuochi chef stellati, hanno fatto delle performance qua con Fantaghirò, poi è venuto un artista che faceva street-art che ha lasciato quei pannelli dipinti che sono in mensa, e altre cose.

Si dovrebbe fare proprio Porte aperte alle Cucine! Venite a vedere quello che si può fare, anche facendo un lavoro con le scuole...

Infine, non è una protesta, ma è una richiesta, mi piacerebbe che ci fosse una assistenza più integrata con le istituzioni del territorio, per migliorare la rete dei servizi e non ci fosse una delega al volontariato.

La salute è un diritto di tutti, anche delle persone svantaggiate.

Sarebbe anche importante creare dei punti di socialità, perché queste persone non siano considerate cittadini di serie B, per una lotta alle discriminazioni.

C'è l'idea che facciamo volontariato per fare il bene agli altri. Ma io penso che lo fai per te, per i tuoi bisogni, come è capitato a me. La possibilità di fare volontariato mi ha consentito di affrontare con serenità il pensionamento e la cessazione di un lavoro che mi dava grandi

soddisfazioni. Il mio interesse era di continuare a lavorare, occuparmi degli altri con le mie competenze, e riempire i vuoti che avevo paura di avere.



LUCIO

...Basta pochissima sostanza e lo rendi felice...

Sono Lucio, ho 66 anni, sono un pensionato e abito nel comune di Due Carrare nella zona di Mezzavia Terradura.

Sono più di dieci anni che faccio questa attività alle Cucine: me le ha fatte conoscere mio figlio che adesso è sacerdote a Montegrotto. In precedenza facevo già il volontario ed ero iscritto ad un'associazione "Il nastro d'argento". È un'associazione che aiuta le persone che hanno bisogno di un servizio per essere accompagnati dalla residenza all'ospedale o per qualsiasi altra attività. Persone che si trovano in difficoltà perché sono sole o magari i figli lavorano e sono in difficoltà negli spostamenti.

Ho iniziato a fare il volontario quando ho smesso di lavorare, quando lavoravo no, è stato proprio mio figlio che ha mi detto: "Papà stai andando in pensione..."

Tra parentesi prima di andare in pensione sono stato in mobilità alcuni anni e siccome ero sulla soglia del pensionamento, erano i tempi della legge Fornero, c'è stato un piccolo ambaradan... così sono stato sospeso sia dal lavoro che dalla pensione. Comunque nel frattempo dovevo fare i lavori socialmente utili per avere l'assegno mensile; mi erano arrivati anche alcuni telegrammi dalle Amministrazioni Comunali per fare queste attività. Però mi son detto: perché andare ad esempio a Solesino, che sono una ventina di chilometri da casa per fare l'accompagnatore di bambini? dovevo andare la mattina alle dodici e poi avevo anche le spese mie, perché la benzina era a mio carico.

Quindi una mattina sono andato nel mio Comune, ho trovato l'assessore ai Servizi Sociali e gli ho detto guarda mi trovo in queste condizioni: piuttosto che lavorare in un altro comune preferirei fare qualcosa nel mio comune di residenza, così lo faccio anche più volentieri. Fatalità è successo che una ragazzina stava terminando le medie e voleva iscriversi a scuola, alle superiori a Padova, però aveva bisogno di un supporto perché aveva dei problemi motori. Così l'assessore mi ha detto: "Guarda capiti proprio a proposito: se decidi di fare qualcosa ci sarebbe questa opportunità."

Questa è stata l'occasione per iniziare: per cinque anni l'ho accompagnata alle scuole superiori al Valle, al Bassanello, dove lei faceva il turistico.

Dopo tre anni, sono andato in pensione e allora non potevo continuare l'accompagnamento, come lavoro socialmente utile; così mi sono iscritto a questa associazione di volontariato che si chiama " Il nastro d'argento" anche per essere assicurato. Facevo l'autista a questa ragazzina, in più qualche volta, nel tempo libero, accompagnavo le persone anziane a Monselice, perché noi come ASL siamo nel distretto di Monselice. Normalmente le persone avevano pochissime volte bisogno di andare a Padova per le visite specialistiche, altrimenti si andava a Monselice all'Ospedale Vecchio e a Schiavonia che è l'Ospedale attuale.

La prima volta che son venuto alle Cucine è andata così: mio figlio era tornato da un campo scuola, non era ancora prete, e mi ha detto: "Papà domani mattina mi accompagni a Padova?" io ho detto: "Va bene andiamo a Padova". Credevo che, volesse andare in libreria per comprare i libri di testo per l'anno scolastico e invece vedo che fa un giro, un po' diverso... ma non conoscevo questa realtà... Insomma mi ha accompagnato qui dentro; ha detto: "guarda queste sono le Cucine Popolari". Lui le conosceva molto bene perché veniva coi ragazzi e poi anche col Seminario Maggiore. Mi ha fatto conoscere suor Lia, allora c'era suor Lia, e le ragazze attuali che fanno servizio e ho cominciato così.

Da quel giorno, per un periodo di sei, sette anni, son venuto quasi tutti i giorni. Adesso c'è un'attività un po' diversa e hanno anche cambiato un po' la struttura delle Cucine. Prima venivo lunedì, mercoledì e giovedì, adesso vengo il giovedì perché, sì, ci sono tanti volontari e allora è giusto che questa realtà venga conosciuta anche da altre persone.

L'esperienza delle Cucine è stata l'ultima esperienza, prima con la ragazzina, dopo con le persone bisognose... è una catena che prosegue in maniera anche abbastanza positiva.

Se dovessi raccontare ad un bambino cosa faccio qui, detto anche un po' come gioco, gli direi: " ho tanto tempo libero e ci sono tante persone che hanno bisogno di essere anche un po'... un po' come sei tu, coccolato dalla mamma, dagli zii o dai nonni... ci sono anche delle persone che sono sole e allora ci vuole una parola, un sorriso, un qualcosa che le aiuti anche ad affrontare meglio la giornata... direi così.

Quando frequentavo molto di più Padova e la realtà delle Cucine, avevo anche l'occasione di stare tanto insieme agli ospiti perché anche mio figlio mi aveva detto: "Papà, non è che devi fare solamente un lavoro di servizio... se qualche volta hai occasione di parlare con

loro..." Una volta c'erano molti ragazzi venticinque, ventottenni, trentenni e avevo conosciuto un po' meglio un ragazzo.

Era nel 2017, quindi recente, molto recente, allora c'erano anche tanti magrebini che frequentavano le cucine, si facevano anche duecento settanta, trecento pasti a mezzogiorno. Le Cucine erano aperte alle 9.00 del mattino e allora io arrivavo alle 9.00, trovavo tanti ragazzi nella sala giù. Là si giocava a carte, c'era la dama, si poteva leggere il giornale. Qualcuno arrivava prestino, anche perché magari fuori faceva freddo, così aveva l'occasione di sedersi a tavola, leggersi il giornale o un libro che si portava da casa.

Stavo parecchio assieme a loro e ho fatto amicizia con qualcuno. Perché le persone che sono sole hanno tanto bisogno di sentire una parola, però prima di parlare del proprio stato d'animo o delle loro preoccupazioni devi avere tanto rispetto... lui deve avere tanta stima verso di te... perché ti controlla, vede se... lo vedendo questi ragazzi per prima cosa li salutavo, facevo un sorriso, gli davo una pacca sulla spalla, come va, come non va, come hai passato questi giorni?

Mi ricordo che un ragazzo, sui ventisei, ventisette anni, dormiva in stazione e pensavo: "Chissà che magari con la primavera che si apre, che trovi un lavoretto o qualcosa". Ma lui era molto chiuso in sé stesso, aveva anche difficoltà ad integrarsi e questo mi dispiaceva. Qualche volta uscivo anche con lui, magari terminato il mio servizio alle due, due e un quarto lo vedevo fuori e gli dicevo " dai andiamo a bere un caffè assieme, al baretto qui vicino" e si instaurava qualcosa di molto di più.

Una mattina, mi ha raccontato, che durante la notte era freddo, non aveva nevicato però c'era quella pioggia, quei risetti gelati, lui aveva un giubbottino, non tanto pesante, e questa pioggia che picchiava...insomma aveva freddo...e cosa ha fatto? si è buttato dentro un cassonetto quello della carta, che era adiacente alla stazione. Verso le quattro, quattro e mezza è passato il camion della nettezza urbana; fatalità quella mattina non è passato il camion grande, perché era in manutenzione, visto che con il ghiaccio della notte i pistoni non lavoravano per alzare il cassonetto. Allora è passato sempre un camion di quelli grandi, però azionato manualmente e non da dentro la cabina.

L'autista, parcheggia, prende il cassonetto e non si accorge di nulla. Quando ha incominciato ad alzarlo, con il freddo il sollevamento non era tranquillo, come succede normalmente, dava degli sbalzi perché la pressione dell'olio non era sufficiente.

Allora il ragazzo si è svegliato e ha cominciato a gridare. Per fortuna l'uomo era fuori dalla cabina, perché azionava il cassonetto: quando lo ha visto a momenti faceva un infarto e gli ha detto "Ma quanto, ma quanto disgraziato sei!" e lui "Eeeeh avevo freddo". Insomma è andata bene.

Quando me l'ha raccontato la mattina, avevo visto che mi aspettava, mi ha detto : "Guarda, oggi io sono rinato, perché mi è successo questo e questo... però per fortuna mi è andata bene!" Questo è uno degli episodi forti che ho raccontato anche a qualche scolaresca.

Poi c'è un altro episodio... erano i primi anni, i primi tempi che venivo alle Cucine... estate... normalmente quando c'era si dava anche la frutta, e quella mattina c'erano delle pesche.

Sto servendo allo sportello e uno mi dice : "Io quella pesca non la voglio" - "Ma perché non la vuoi ? - "Perché è bacata"; ma non era bacata, era un po' ammaccata. Alle Cucine non è che arriva sempre roba di prima qualità, però buona, bastava togliere quel pezzettino. Lui me l'ha presa e me l'ha buttata in faccia, me l'ha buttata via così, dicendo: "Questa non mi interessa" e io ho detto "Beh se la vuoi, altrimenti..." - "Me la cambi" mi ha detto..." - "Se te la cambio te ne do un'altra di uguale" E allora lui mi ha detto "Guarda che so che tu termini alle due e passi dalla stazione. Stai attento che ti taglio il collo." Nell'immediato, ho risposto a tono, altrettanto duramente e la cosa si è chiusa lì. Avevo paura dopo a passare per la stazione con lo scooter, tanto è vero che ho fatto quel vicolo che è anche transito vietato. Sono andato a casa, ero molto preoccupato e sono stato male tutto il giorno; all'indomani vengo, passo per la stazione, perché dovevo fare quel giro lì, parcheggio qui dentro, alle Cucine, vado fuori e lo vedo. Come ci siamo visti lui arriva e mi batte una mano e mi dice "Ciao amico come stai?" lo lo guardo e dico: "Ti è passata la luna che avevi?" - "Eh lo so ero un po'... però non ti preoccupare siamo amici noi due". "Io sono amico di tutti", ho risposto. Ecco questi sono episodi che succedono e ce ne sarebbero anche altri...

Con alcune persone quando ci incontriamo, c'è un qualcosa che scatta "Ciao come stai? È tanto tempo che non ci vediamo"

Io cerco di avere un atteggiamento uguale con tutti ... poi c'è qualcuno, non dico come simpatia, ma come personaggio, che c'è una maggiore confidenza... perché ci sono persone che conosco da tanti anni e magari sai che gli piace la pasta di un tipo o condita in un'altra maniera o qualcosa di diverso... conoscendolo ecco che cerchi di accontentarlo nel migliore dei modi... basta pochissima sostanza e lo rendi felice.

Come volontari qui siamo circa un centinaio, impossibile conoscersi tutti. Ci sono persone che vengono determinati giorni, ad esempio al sabato c'è un gruppo di persone che viene solo sabato. Ecco diciamo che non dico che è un gruppo a sé... anche perché magari quando c'è una riunione o due nell'arco dell'anno ci si vede, ci si parla, ci si confronta fisicamente. E' difficile conoscere tutte le persone... ci si conosce molto bene con le persone che vengono nei giorni prescritti e sempre quelli.

Finché lavoravo non avevo nessuna esperienza di volontariato, perché non dico che io sia introverso oppure egoista... io quando lavoravo, lavoravo andavo a casa e "meditavo" sulla mia famiglia, stavo bene con i miei ragazzi. È stato mio figlio che mi ha fatto scattare questa molla dicendo: "Papà piuttosto che vai al bar, che magari vedi che ti metti là a bere e vedi che fine fanno tante persone che frequentano il bar dalla mattina alla sera, ti conviene spendere il tuo tempo verso gli altri".

L'ho fatto non dico per fargli un piacere perché dal piacere dopo diventa una soddisfazione personale. E la soddisfazione dopo diventa anche più grande... sei appagato ancora di più quando un ospite ti dice grazie e ti saluta quando va via. Ad esempio c'era un ragazzo, che adesso è andato a casa, nello Sri Lanka, che il primo messaggio la notte di Natale me lo mandava lui. Due minuti dopo mezzanotte mi arrivava "Tanti auguri! Buon Natale per te e la tua famiglia"... sì, sono delle cose... però, lui, farmi gli auguri appena passata la mezzanotte del ventiquattro, che il venticinque per me è una gran festa e lui non è cattolico... e mi diceva "Ti faccio gli auguri per il tuo Natale"... adesso magari nell'arco dell'anno ci sentiamo quattro, cinque volte in videochiamata.

Ci sono tanti di questi casi, di persone che mi contattano.

Un'altra volta a una persona avevano rubato il portafoglio, con i documenti. Era un italiano e non aveva neanche i soldi per andarsi a fare la carta d'identità. Nell'arco di quattro, cinque giorni è stato fermato due volte, qui fuori, per controlli ed è dovuto andare in questura perché non aveva i documenti. Allora gli ho detto: "Te la pago io la carta d'identità, te li do io i soldi, però ti do i soldi perché tu ti faccia i documenti. Lui si sentiva piccolo piccolo... però quando gli ho dato i soldi, poi si è fatto la carta d'identità. Aveva la carta d'identità nuova e me l'ha fatta vedere "Vedi con i tuoi soldi mi sono fatto davvero il documento di identità".

Queste sono cose che ti gratificano tantissimo.

Questa esperienza, qui alle Cucine, mi ha cambiato non dico di carattere, perché il carattere di una persona, quando ha una certa età, non si cambia, però fa riflettere... ho cambiato

anche i miei atteggiamenti verso qualsiasi persona: prima gridavo, mi alteravo con la voce, adesso sono molto più calmo. Non porto rancore, la rabbia dura poco e dopo due minuti conto fino a cinque e mi è già passata. Prima invece mi tenevo dentro le cose e mandavo in malora qualsiasi persona che mi infastidiva. Questa per me è stata una cosa molto positiva.

In questo ultimo anno e mezzo, con la pandemia c'è stato un grande cambiamento. Da prima vedevo gli ospiti seduti nel refettorio, seduti nella sala di là, c'era un viavai anche per le docce che adesso, sì funzionano sempre, ma prima c'era la fila. Anche quando le persone dovevano andare in ambulatorio... adesso con la pandemia devi avere l'orario: tu oggi vieni, oppure vieni domani, o dopodomani. Ecco c'è tutto un sistema di controllo, forse è un bene per tutti ma è anche un male, perché se prima c'erano venti visite, adesso, non lo so esattamente perché non sono addentro alla cosa, ma possono magari essere cinque.

Anche per mangiare, se prima in sala da pranzo si sedevano cento persone, adesso più di trenta, trentacinque non possono starci: devi aspettare che terminino loro il pranzo per riattivare il servizio. Prima c'erano i tavoli con quattro sedie e adesso son due. Prima uno poteva anche restare là fermo fare la chiacchierata con un compagno o girarsi a parlare con un altro, adesso queste cose sono molto limitate, perché questo virus ha portato ad una condizione un po' particolare.

Ci sono meno pasti al giorno, forse anche perché col reddito di cittadinanza tante persone ne hanno usufruito. Ecco che se la cavano anche diversamente, penso questo, non è che lo sappia esattamente. Oppure c'è qualcuno che ha cambiato addirittura zona, o qualcuno che è tornato al paese natio.

Adesso ci sono proprio quelli che non hanno altri mezzi di sussistenza.

Guardando anche ad altre realtà, di altre zone, vedo che qui a Padova c'è una situazione molto buona, e se si continua in questa maniera penso che si possono risolvere molte cose. L'aiuto c'è e questo è importante poi c'è sempre la persona che se ne approfitta... vediamo anche quelli che prendono l'autobus senza pagare il biglietto... quella è una piaga che purtroppo è impossibile risolverla. Però diciamo che la città di Padova, a mio avviso, corrisponde molto ai cittadini.

Negli anni passati ho avuto l'occasione tramite un'amica del paese, insegnante di religione alle superiori, di fare diversi incontri nelle scuole. Faceva parte del suo programma l'interesse verso le carceri e altre testimonianze. Mi ha detto: "Se sei d'accordo, se vuoi raccontare la tua esperienza..." con lei abbiamo lavorato molto bene a scuola, anche perché

l'anno scorso il volontariato era materia d'esame per educazione civica e qualcuno ha fatto proprio una relazione sul volontariato.

Ecco, credo di aver raccontato abbastanza, ma ce ne sarebbe ancora tanto.



Maria

Ognuno ha la propria storia, la propria giornata...

Sono Maria, tra poco compio 24 anni e vengo da Treviso. Sono a Padova perché ho studiato qui. Da pochissimo ho finito anche la magistrale e mi sono laureata in ingegneria ambientale.

Ho iniziato a fare volontariato qui alle Cucine Popolari a marzo del 2021. Infatti proprio nei primi mesi del 2021 ero venuta qui a fare richiesta di fare volontariato ed essendo subentrate di lì a poco le restrizioni legate alla "zona rossa", in quel momento avevano particolare bisogno di volontari che venissero da Padova, dato che quelli che risiedevano fuori Padova non potevano più uscire dai confini del loro comune. Quindi sono stata chiamata subito.

Nel volontariato ci sono dentro abbastanza attivamente da tanti anni, così come anche nel mondo scout, ma avevo chiesto di fare la volontaria qui alle cucine Popolari perché sentivo l'esigenza di entrare in contatto anche col mondo della povertà. Un mondo che fino a quel momento sentivo lontano dal mio mondo, anche se di fatto lo incontravo quotidianamente, anche semplicemente camminando per le strade, vedendo ad esempio i senza tetto... Insomma vedevo come questa fosse una realtà che di fatto mi era invece molto vicina, anche se non l'avevo mai toccata, e forse mi faceva anche un po' paura, ma era una paura che volevo superare. È questo che mi ha spinto a cercare in internet chi operava nell'ambito della povertà... e sono arrivata qui.

Quando ho iniziato non ero affatto sicura di essere in grado di rapportarmi con spontaneità e naturalezza... invece è andata benissimo. All'inizio ero un po' più concentrata a capire tecnicamente cosa dovevo concretamente fare piuttosto che sulle persone, ma ben presto è diventato possibile mettermi in ascolto dell'altro. Ed è una dimensione molto bella. Cerco di non limitarmi a chiedere cosa vuoi da mangiare ecc, ma cerco... un contatto, dei modi che, anche in quei brevi momenti del pasto, permettano agli ospiti di raccontarmi qualcosa. Ovviamente non accade con tutti, perché ognuno è anche molto diverso dall'altro. Alcuni lo

vedi che non hanno proprio neanche voglia di parlare, quindi non è che stai lì a rompere... bisogna avere tanta sensibilità e non è facile anche perché ognuno ha la propria storia, la propria giornata, quindi devi un momentino anche regolarsi a seconda dei bisogni che intuisce nell'altro. Con alcuni però è proprio bello, capita che alcuni si fermano e ti raccontino qualcosa di sé. Alle volte capita anche di incontrare qualcuno degli ospiti passeggiando per la città... e li saluti. A me fa piacere e forse anche a loro.

Se dovessi spiegare a un bambino, con parole semplici, quello che si fa qui, direi che nella nostra città ci sono tante persone che non sono fortunate come noi e quindi possono avere difficoltà anche a procurarsi cose indispensabili come da mangiare. E quindi c'è un posto dove a queste persone che ne hanno bisogno viene offerto da mangiare... e anche la possibilità di non essere da soli.

È un piccolo gesto, ma è importante. A noi giovani viene spontaneo aver voglia di "spaccare il modo", ma una cosa che mi ha insegnato l'esperienza qui alle Cucine, è che dar da mangiare a chi non ce l'ha, pur essendo infondo veramente una piccolezza, e dedicando infondo poche ore, è un gesto concreto che nel suo piccolissimo è però fondamentale.

Se penso alle persone che ho incontrato qui, mi viene in mente in particolare il legame che si è creato con una signora che arrivava qui molto "appesantita", con un atteggiamento costantemente "negativo". Inizialmente facevo anche fatica a darle da mangiare perché ripeteva sempre che non le piaceva niente, che tutto faceva schifo... lo stavo lì comunque ad ascoltarla, certe volte non capivo nemmeno esattamente quello che diceva perché non parlava bene l'italiano, però mi fermavo un po' con lei e magari le chiedevo "vuoi il risotto oggi?" o altre piccole attenzioni, e vedevo che lei pian piano si lasciava un po' andare. Così nel corso del tempo si è stabilita pian piano fra noi una piccola forma di fiducia, piccole confidenze, che le hanno permesso di raccontarmi un po' alla volta anche diversi episodi della sua vita quotidiana.

Questo mi ha fatto vedere quanto persone apparentemente chiuse a riccio abbiano invece un gran bisogno di parlare, essere ascoltati, anche semplicemente chiacchierare.

E questo comunque non è solo un dare è anche un ricevere, perché questi rapporti ti danno modo di riflettere anche sulle tue fragilità, perché alle volte le vedi un po' rispecchiate sulle loro. Il rapporto un po' più profondo che ho avuto con alcuni ospiti è stato uno scambio, mi piace definirlo così. Sono esperienze che ti fanno crescere.

Di fronte a molti ospiti mi è capitato spesso di pensare a quanta protezione ho ricevuto io, che invece loro non hanno avuto. E quante risorse di conseguenza ho a disposizione io, che a loro mancano completamente. Però contemporaneamente ho avuto modo di costatare, anche con stupore, quanta forza sia presente in alcuni di loro, quanta determinazione a resistere, a non soccombere alle avversità. Che tenacia ! Non so proprio se io sarei in grado di reagire come riescono a fare alcuni di loro di fronte a certe circostanze! Percepisco in alcuni ospiti una ricchezza nonostante tutto ... intendo dire anche una ricchezza di pensiero in alcuni casi.

Se mi domando quali esperienze, quali modelli, possono avere ispirato alcune mie scelte, compresa quella di fare volontariato, il pensiero va sicuramente alla mia famiglia. Attraverso cose molto semplici. A casa nostra ad esempio suonano spesso al campanello persone che chiedono un po' di soldi o del cibo e i miei genitori sono sempre stati molto accoglienti, dando anche da mangiare a chi si presentava, tanto che ormai molti ci conoscono, ritornano... quindi penso che sia stato proprio in famiglia l'esempio. Io poi ho frequentato molto le Parrocchie, in particolare un sacerdote che è molto attivo nel sociale, che ha accolto anche una famiglia in Parrocchia. Io apprezzo molto anche il lato pratico, i gesti concreti, non solo il parlare.

Un versante da cui ho proprio ricevuto tanto dall'esperienza qui alle cucine è legato al rapporto con gli altri volontari. Come posso definirlo?... un materasso morbido che mi ha subito accolta e sostenuta... e anche un trampolino per gli stimoli che mi ha dato. Ho trovato persone davvero accoglienti! Non è che fosse un gruppo strutturato in cui fossero previste occasioni specifiche di confronto e di scambio... è che spontaneamente si è creato davvero un bel clima fra i volontari impegnati nello stesso turno di presenza durante il pranzo degli ospiti, una volta alla settimana. Siamo persone con caratteristiche differenti e anche questo stimola a chiacchierare a raccontarsi... andando anche oltre quello che materialmente stiamo facendo qui. A volte è più impegnativo a volte meno anche a seconda di quanti ospiti arrivano... ma anche quando c'è della fatica, comunque non è un peso.

Nonostante la mia esperienza di volontaria qui alle Cucine sia iniziata soltanto alcuni mesi fa la sento molto significativa. Sento che per me si sono accorciate le distanze rispetto a una realtà umana che prima mi era completamente estranea, ora mi sento a mio agio e... non sono stata solo io ad accogliere loro, anche le persone di questa realtà hanno accettato me.

Inizialmente quando venivo qui ero... un po' spaesata, non conoscevo nessuno e non conoscevo niente di questa realtà. Però ero molto desiderosa di mettermi in gioco. E abbastanza in fretta si è venuto a creare un bel clima, inizialmente con gli altri volontari impegnati nel mio stesso turno, ma sempre di più anche con gli ospiti. Tanto che nell'uscire da qui ormai quasi non vedo l'ora di ritornarci.

Ogni volta che torno casa sento di essermi portata a casa qualche cosa, un sorriso, una piccola confidenza, un semplice gesto cordiale... lo "smollarsi" dell'altro, il suo iniziare a fidarsi... è bello.

Se mi si chiede come il Covid abbia influenzato la situazione qui alle Cucine popolari, direi che è stato inevitabile introdurre delle barriere, delle distanze fisiche, che prima non c'erano e certo non hanno favorito le relazioni fra le persone: per es il plexiglass che divide i posti di chi mangia uno dall'alto e altri distanziamenti fisici... Penso che questo abbia un po' accresciuto il senso di solitudine e di isolamento e la difficoltà a comunicare che sono già così presenti, spesso, nelle persone che frequentano le Cucine.

Però questi sono gli accorgimenti indispensabili per la tutela di tutti che hanno permesso di continuare a dare aiuto a chi ne aveva bisogno.

Questa delle Cucine è una bellissima realtà e mi pare che sarebbe molto prezioso che venisse conosciuta di più dalla città, e in particolare dai giovani. Sarebbe bello che venissero stimulate e promosse di più le occasioni di incontro fra questa realtà e i giovani, anche nelle scuole. Ad esempio credo che di recente le Cucine Popolari siano state coinvolte nelle esperienze riconducibili a l' "alternanza scuola lavoro". E sono convinta che questa sia un'esperienza molto interessante e arricchente per dei ragazzi.

Questa esperienza alle Cucine per me si sta concludendo ora perché, essendomi laureata proprio pochi giorni fa, ora tornerò a Treviso... e poi ho in progetto di partire per il Nepal.

Sì, andrò in Nepal perché desideravo da tempo fare un'esperienza in un paese in via di sviluppo, ma a questo proposito mi viene voglia di dire che non occorre necessariamente "andare lontano" per entrare in contatto con altre realtà e altri mondi. Per me è stato importante, prima di Catmandù, misurarmi con questa realtà delle Cucine Popolari.



MONICA

Uno sguardo sui mondi

Mi chiamo Monica, con mio marito vengo alle Cucine da più di 6 anni. Io sono una naturopata, però non sto praticando, l'ho fatto fino a che sono stata in Italia, ma nel 2009 mi sono trasferita a Beirut e poi a Bruxelles e da quando sono ritornata, 6 anni fa, ho smesso di esercitare la professione:

Per il momento diciamo che sono un'artigiana: mi occupo di varie cose, però non c'è niente di strutturato, sono ancora alla ricerca.

Ho iniziato a venire alle Cucine per caso, conoscevo questa realtà, ma non avevo mai lavorato qui come volontaria, anche se la maggior parte della mia vita l'ho passata a Padova. Io e mio marito abbiamo iniziato e da quel momento non ho più smesso, vengo tutti i sabati con una certa costanza.

Già da quando ero molto giovane ho sempre fatto volontariato, ho lavorato in un centro culturale per tanti anni, l'abbiamo creato e lì si facevano corsi di yoga, di alimentazione ed altro. Poi mi sono trasferita in Argentina e quando sono ritornata lavoravo e studiavo quindi non avevo tempo per altro, poi ci siamo trasferiti a Beirut.

Insomma questa esperienza è stata quella con più continuità e non ho nessuna intenzione di smettere.

La prima volta che sono entrata alle Cucine non sono stata particolarmente colpita perché ho avuto tante esperienze con persone diverse da me, soprattutto quando vivevo in Libano ho visto tante situazioni di povertà e non ho avuto tutte le paure che sento spesso dalle persone.

Non dico che ci sono abituata, perché non è vero, però ho visto persone che non vivono situazioni facili, ma non è detto che ti debbano aggredire, le accetti, cerchi di fare qualcosa per agevolarle, per fare in modo che si sentano meglio, per rendere loro la vita più facile anche se magari ti sembrano lontane.

E' un grande esercizio venire alle Cucine perché, nel momento in cui entri, non devi più comportarti come ti comporti fuori, nei momenti in cui perdi la pazienza devi imparare ad essere più controllato e astenerti dal giudizio, anche se è molto difficile.

Non avevo particolari aspettative quando ho iniziato, allora c'era Suor Lia, io non la conoscevo personalmente, però era un'istituzione perché lei è sempre stata identificata con le Cucine Popolari. Ho chiamato per sapere se si poteva iniziare, non sapevo esattamente come si sarebbe sviluppato il lavoro e quando sono arrivata lei mi ha messo un grembiule e mi ha detto "Ok VAI!". Questo da un lato mi ha spiazzato, non sapevo cosa fare, però dall'altro l'ho trovato un modo molto fluido per iniziare, mi è piaciuto questo approccio.

Poi mi ha affiancata una signora che veniva da un po' di tempo e nel giro di un quarto d'ora ero diventata autonoma ed è stato tutto molto naturale.

A volte ci sono stati dei contrasti con gli ospiti perché ci sono delle differenze culturali e io non accetto alcuni comportamenti, se mi insultano o se mi trattano male non subisco perché non credo che sia giusto. Non ho vissuto episodi difficili, ma a volte ci sono persone che sono molto sbrigative, che danno ordini, ma questo è comprensibile.

Credo ci siano comportamenti diversi da parte dell'utenza verso le volontarie rispetto ai maschi, ma sarebbe miope aspettarsi il contrario, ci sono culture diverse. Poi c'è da mettere in conto il fatto che molte persone sono in difficoltà ed essere poveri non è facile, un conto è vedere da fuori e dopo tornare a casa, un conto è viverci, quindi accetti degli atteggiamenti che sono dovuti proprio alla fatica di vivere.

Non so quanti volontari facciano un ragionamento su questo aspetto, noto che a volte tra le volontarie si dice "ma sì dai, porta pazienza", ma non è una questione di portare pazienza, è che credo sia utile far capire alle persone che comportarsi in un certo modo magari va bene qui, ma se tu vai fuori, se ti devi integrare, non vai da nessuna parte con atteggiamenti così rigidi e io credo che questo debba essere anche un luogo educativo in cui si 'impara' che è necessario rispettare gli altri.

In generale funziona tutto molto bene, molti ospiti sono sempre gli stessi e così ci si conosce, conosci anche quello che è più rigido o più intransigente per cui ti dici "oh ecco adesso devo portare più pazienza", ma alla fine non ci sono mai stati problemi significativi.

E' successo una volta che una persona ha buttato via il vassoio, oppure persone che sono impazienti se ci metti tanto a servire perché tanti sono indecisi e continuano a cambiare

idea, alcuni protestano perché devono aspettare e allora si cerca di mediare, ma questo fa parte del lavoro in questo contesto.

A differenza dei volontari che lavorano in sala io non ho un rapporto diretto con gli utenti, lavoro in cucina per cui non parlo con le persone e quindi non conosco le loro storie, oppure, se sono allo sportello, quando ho un po' più di confidenza, ho giusto il tempo di dire "*Ciao come stai? Tutto bene?*", altrimenti le vedo solo il tempo di passare il piatto.

Quando non c'era il Covid c'era molta più libertà, mi ricordo che all'inizio facevamo anche 350 scontrini, adesso sono circa la metà.

Io ho lavorato solo di sabato che è una giornata particolare perché la sera e la domenica le Cucine sono chiuse, quindi c'è più gente e si lavora di più. A volte, ora, c'è un flusso continuo e non c'è più la folla di prima del Covid. Possono passare anche 10 minuti senza che nessuno entri, poi magari arriva un gruppetto di 10, allora lavori un po' di più.

L'utenza è prevalentemente straniera, però ultimamente sono aumentati anche gli italiani, soprattutto giovani.

Ci sono persone che mi capita di notare. C'è un signore africano, non so da dove venga, legge sempre, ha sempre un libro nuovo tutte le settimane. Questa cosa mi ha colpito, non so che lavoro facesse nel suo paese, all'inizio l'avevo notato perché non ci sono tante persone che vengono con un libro. Questa costanza mi piace tanto e lui è una persona veramente serena, sempre gentile, sempre carina, ha una bella attitudine. E allora penso sempre che la cultura è la chiave e lui ne è la dimostrazione. E' una persona che mi rassicura. C'è un altro signore che viene sempre alla fine, quando quasi si sta chiudendo la cucina. Non ricordo come si chiama, però è sempre contento di quello che gli offri, qualunque cosa gli porti. È sempre contento, proprio come se gli portassi il piatto più gustoso, più bello, più appetitoso. Lo tratto con tanta cura perché è veramente molto grato. Fuori da qui non so come sia, ma qui è sempre gentile, può essere che si presenti magari più cupo, ma sempre con gentilezza, e con rispetto ed è una cosa bellissima.

Poi c'è l'altra faccia della medaglia. Ci sono persone che quando arrivano ti dici "*mamma mia, adesso chissà cosa farà*". Però lo metti nel conto, magari ti fanno fare 5 giri per la stessa cosa, ma non importa.

In linea di massima, se ci fossero stati problemi gravi non sarei più venuta. A volte si verifica qualche tensione tra loro, ma in quel caso intervengono gli operatori.

E' successo anche che qualche persona sia stata male, mi ricordo di un signore, adesso è morto, che si è sentito male durante il turno il giorno di Natale. Era un signore diabetico che a un certo punto ha avuto una crisi e ha vomitato, noi ci siamo tutti un po' allertati. Lui era seduto con altre quattro persone e nessuno si è scomposto, non che non fossero preoccupati, ma hanno continuato a mangiare e io non l'ho vista come una scortesia, ma come *"Ne ho viste talmente tante, sono cose che succedono, c'è qualcuno che si occupa di lui"* e hanno continuato a mangiare. Mi ricordo che ho fatto questa riflessione, credo che pensassero: *"ho questa cosa buona, adesso continuo a mangiarmela, è così che va la vita"*, però non ho tradotto questo comportamento come indifferenza, ma come fatalismo. Mi ha fatto un po' di tristezza.

Vari ospiti sono morti da quando sono qui, siamo andati anche ai funerali, è sempre triste, però ovviamente fa parte della vita. Non saprei dire se erano anziani perché ci sono persone che sembrano più anziane di quanto non siano.

C'è un ospite che ho conosciuto perché ero amica del figlio, non mi ero mai accorta che il padre venisse qui. Questo ragazzo viveva vicino a casa mia, avevamo lo stesso orario, ci trovavamo perché avevamo il cane e siamo diventati amici. Poi si è ammalato e lui mi parlava della sua famiglia. Gli raccontavo di fare servizio alle Cucine e lui mi ha detto:

"Sì lo so che il risotto delle Cucine popolari è buonissimo", lui lo sapeva dal padre, ma non mi aveva detto che veniva alle Cucine. Quando lui si è ammalato in modo più grave, in ospedale ho incontrato il padre e siamo stati lì finché è morto.

Io mi sono trovata in modo casuale a vivere la situazione con questo amico e il padre fatalità veniva qui. Il padre era l'unico che si è occupato del figlio: Mi è dispiaciuto perché era una persona più giovane di me e anche lui un entusiasta della vita. Lavorava come un pazzo; Era proprio una persona buona e il padre è lo stesso, è una persona che ancora si emoziona se parla della sua famiglia, di quando era bambino, si commuove sempre.

Tanti ospiti hanno figli e a volte fanno vedere le foto: *"Questo è mio figlio, questo mio nipote"*. Allora mi chiedo che vite hanno a loro volta questi figli, perché c'è stato un allontanamento, come mai questi genitori vanno alle cucine, oppure non hanno un tetto.

Mi domando sempre se io avessi i miei genitori, i miei sono morti quando io ero giovane, un padre o una madre, che vanno alle cucine popolari se sarei disperata.

Io non sono curiosa, se una persona mi vuole raccontare qualcosa sono felice di ascoltare. Ma se non racconta ha un motivo, quindi non insisto, non riesco ad essere invadente, ancora

di più con persone che hanno dei 'segreti', non vivono situazioni facili, penso abbiano paura del giudizio e quindi faticano a raccontare.

Per quanto riguarda i compagni di lavoro, noi siamo conosciuti come il gruppo del sabato, da subito siamo entrati in sintonia, questo prima del Covid che ha inevitabilmente cambiato la situazione e tanti non sono più venuti, quelli più anziani per ovvi motivi, quelli più giovani un po' per paura.

Però, malgrado questa tragedia del Covid, ci siamo trovati di recente anche con quelli che non vengono più e con i volontari del sabato, siamo 8 o 10, siamo molto diversi e questo è bello perché abbiamo età diverse, dal ragazzo di 25 anni al volontario che ne ha più di 70. Abbiamo creato questo strano gruppo che sta insieme, che condivide delle cose. È un bel gruppo, ci si vede volentieri, sono anche entrate nuove persone, però mi sembra che più o meno tutti quelli che vengono si trovino bene.

Non continuano tutti anche perché la costanza richiede tanto impegno e poi il sabato è una giornata particolare, ci sono sempre cose da fare. Nel mio caso, per esempio, mio marito lavora a Milano e non abbiamo tutta la settimana per stare insieme e quindi il sabato e la domenica potrebbero essere due giorni per noi, ma venendo insieme qui condividiamo questo impegno che ci piace.

Non c'è stato nessuno che mi ha fatto pensare a fare volontariato, ho iniziato quando ero giovane ma l'ho deciso per conto mio, ho iniziato perché mi piaceva l'idea di portare avanti un'iniziativa che magari non sarebbe nata altrimenti.

Certo, sono consapevole del fatto che il volontario non fa le cose gratis, senza una ricompensa materiale sì, ma di altro tipo. È una forma di auto gratificazione, si fa per un bisogno proprio e quindi il volontario ha sempre una ricompensa.

Però nella mia vita ho incontrato anche volontari che non erano tagliati per questo tipo di impegno. Il vantaggio è che, non essendo un posto di lavoro, se proprio non ti trovi cambi, perché di settori in cui c'è bisogno di volontariato ce ne sono tantissimi.

L'ambiente qui è bello, per esempio con le persone che lavorano in cucina si è creata complicità, stiamo bene, mi piacciono molto. Loro lavorano veramente tantissimo, fanno un lavoro molto faticoso. Quando esco di qui a volte sono affaticata fisicamente, ma non per l'ambiente, anzi ci sosteniamo reciprocamente.

Con un volontario ci sono stati dei problemi, non ricordo bene la storia perché cerco di non occupare la mente con pensieri inutili. Sembrava non volesse più venire perché aveva

litigato e ci siamo tanto adoperati perché cambiasse idea, perché lasciasse correre, è stato un lavoro di ricostruzione, alla fine è ritornato, le colpe non stanno mai solo da una parte e facendo leva proprio su questo abbiamo ricucito. Insomma ci occupiamo l'uno dell'altro, per esempio ci mandiamo gli auguri di compleanno anche con chi non viene più, con chi ha cambiato casa, che è lontano o ha cambiato lavoro.

Per quel che mi riguarda, per quello che vedo, le Cucine funzionano bene, non saprei cosa suggerire per migliorare le cose. Diciamo che sento spesso parlare della voglia di aprire, di far conoscere alla cittadinanza questa realtà. Credo che non sia una cosa facile, però se mi chiedi che cosa farei devo dire che mi trovo in difficoltà. Io invito le persone che frequento, con cui parlo a venire a conoscere le Cucine e ogni volta mi sento rispondere che sono brava ma che loro non ce la farebbero mai.

Mi dispiace, io cerco di invitare le persone a venire a vedere questa realtà, quante cose belle succedono qui dentro, per vedere come tutte queste persone che s'incontrano davanti alla stazione o in quartiere, tante volte sono persone con difficoltà, ma non si deve avere paura.

Bisogna fare un passo alla volta, cercare di non creare un ghetto, però esistono situazioni pericolose quando entri in conflitto con persone che non parlano la tua lingua, con cui non riesci ad esprimerti, che hanno culture diverse, che hanno abitudini diverse, anche banali come il cibo.

I diversi popoli hanno modi diversi di comunicare, modi di vivere, in molti luoghi la vita si svolge per strada, all'aperto, noi invece siamo molto più chiusi per cui, quando li vediamo riuniti per strada, non sempre siamo tranquilli. Ogni tanto ci sarà qualche in giro qualche strano tipo, però ci sono anche tante famiglie e bambini.

Non è detto che con queste persone si diventi amici, l'obiettivo è la convivenza. Non è l'amicizia, non è l'integrazione, se riusciamo a mettere in atto la convivenza, può cominciare una forma di relazione, ma è molto, molto in là da venire.

La difficoltà sta nell'accettare l'altro anche perdendo qualche cosa, è questo che probabilmente noi non vogliamo. Non vogliamo perdere niente e invece per avere qualche cosa devi rinunciare a qualche cosa. Ripeto, secondo me l'obiettivo a breve termine, in questo momento, è cercare di stare nello stesso spazio senza scontrarsi, poi ci sarà che tu mi piaci, io ti piaccio e magari ci troviamo.

Ho visto, vivendo all'estero, che alla fine gira e rigira io cercavo quello che mi assomigliava. Ovviamente ho avuto amici stranieri con cui mi sento ancora dopo 25 anni, ma alla fine

cercavo chi mangia come me, ascolta le stesse canzoni, ricorda l'Italia. Questo ovviamente non mi ha impedito di avere altri rapporti, magari stretti però è quello che si cerca quando non si vive nel proprio paese, perché ci si sente persi, si ha bisogno di avere punti di riferimento e quelli più facili sono quelli che tu hai sempre avuto, sono quelli con cui ci si capisce.

Per questo dico che intanto cerchiamo di guardarci e poi verrà da solo il resto, già un padovano che venga per un po' alle Cucine a incontrare persone diverse da sé è un traguardo. Però se mi chiedi qual è la chiave io non lo so. Si prova, se va bene, benissimo, se va male trovi qualcos'altro.



RENZO

Dalle ferrovie alle cucine

Mi chiamo Renzo N., abito a Padova e sono felicemente sposato da 47 anni. Nella mia vita ho sempre lavorato, prima da un artigiano che lavorava per le ferrovie e faceva vagoni per i treni: poi nel 1974 mi sono sposato e ho cercato un posto più sicuro. Sono andato a lavorare a Mestre in ferrovia, inizialmente con le macchine a vapore e poi come macchinista nelle Ferrovie dello Stato. Nel 2001 sono andato in pensione.

Subito ho cominciato a fare il volontario alle Cucine popolari, e posso raccontarla così: sono sceso dai treni e sono entrato nelle Cucine popolari.

Mi ricorderò sempre: all'inizio c'era suor Ameriga, insieme a lei c'era suor Lia, suor Fulgenzia e suor Antonia. Io vedo queste suore e chiedo, parole testuali: "Avete bisogno di qualche volontario?" Mi dicono: "Che cosa vuoi fare?". Io rispondo: "Anche pulire cessi."

In realtà non sapevo a che cosa andavo incontro. Mi ricordo che quel giorno lì, sopra il tavolone, c'erano delle trote ancora vive da pulire. Questa suora mi dice: "Allora domani vieni" "Suora, le dico, sono appena andato in pensione, ho la testa un po' per aria." Ma il giorno dopo sono andato.

Il 28 dicembre ho fatto l'ultimo giorno di lavoro in ferrovia, il 29 sono andato per la prima volta alle Cucine, e dopo due o tre giorni ho cominciato ad andarci regolarmente.

Mia moglie mi aveva detto: se te ne vai in pensione, non voglio vederti a casa seduto sul divano. Sarà stato il Signore, sarà stata la Madonna, sarà stato non so chi... Comunque sono arrivato in questo luogo.

Quindi la prima motivazione è stata quella di essere occupato, di avere un'attività: sono capitato nelle Cucine popolari ed è stata la più bella cosa che potevo scegliere nella mia vita. Ho scelto a scatola chiusa, ho detto "Provo". Potevo andare in parrocchia, potevo andare al Cottolengo. A me piacciono tantissimo i bambini e i nonni, ma volevo fare qualcosa che, se fossi stato costretto a lasciare, nessuno ne avrebbe sofferto.

Mia moglie dopo sei- sette mesi ha voluto provare anche lei, però mia moglie è molto diversa da me, e per lei è importante offrire un servizio ma ancora più importante è il rapporto di amicizia. Mia moglie aveva un forte rapporto con suor Ameriga.

Adesso comunque, dopo vent'anni, non rinuncerei alle Cucine per nessuna cosa al mondo. Il primo momento è stato uno shock. C'era un centinaio di persone, la maggior parte erano marocchini, tunisini, e italiani: gli italiani erano quasi tutti quelli che vivevano alla stazione dei treni. Mi ricordo che il primo giorno mi hanno messo a pulire verdura: arrivavano quintali di verdura, perché suor Lia andava al mercato e le regalavano la verdura che era meno bella. Mi ricordo che poi suor Lia mi ha detto: "Renzo, vai in sala".

Che cos'è la sala? E' dove si mangia. Tu entri, ti mettono il cibo nel vassoio e vai in sala. Finito di mangiare, noi pulivamo il tavolo e gli ospiti riportavano il vassoio nei carrelli. Mi ricordo che un tunisino mi ha detto: "Portami tu il vassoio" E io l'ho guardato e gli ho detto: "Insegnami come." E lui mi ha detto: "Ma sai che io sono appena uscito di galera, e posso uccidere ancora?" E allora è intervenuto un marocchino, con cui poi siamo diventati amici, che gli ha detto: "T'insegna lui". Da lì ho cominciato a capire alcune cose: per esempio che non potevi buttare le briciole per terra davanti a un musulmano perché il pane è un dono di Dio.

Ma la cosa più importante era il dialogo: tu offrivi un servizio a questi ospiti, ma loro avevano bisogno soprattutto di dialogo. Penso sempre che il pane lo trovano dappertutto, però il dialogo è molto difficile da trovare per loro, e se glielo offri puoi diventare anche grande amico. Con il tempo le cucine hanno cominciato ad offrire qualcosa in più da mangiare, il dolce, il panettone, la frutta, un pane in più. A volte arrivavano dei camion di yogurt, e allora lo distribuivi.

Dovevi però sempre avere l'accortezza di dare lo yogurt al musulmano, e il prosciutto a chi poteva mangiarlo. L'importante era costruire un rapporto di fiducia, e devo dire che con me si sono sempre fidati.

Ci sono stati anche episodi brutti, di violenza. Te ne racconto uno. Un giorno io ero in sala e un senegalese ha preso un coltello e lo brandiva, dicendo che voleva ammazzare un altro. Io ero proprio lì vicino, e una volta non c'era l'uscita di sicurezza che c'è adesso, e comincia una rissa, cominciano a lanciare piatti. Mia moglie, che vede tutto, urla "Aiuto, mi ammazzano mio marito", e io in quel momento lì avevo davvero preso paura, perché volavano piatti dappertutto. Mi ricordo che suor Lia è arrivata e ha cominciato a dire

“Basta, basta...”. Mi ricordo un ragazzo altissimo, una specie di armaròn, che stava lì a guardare, e io gli ho detto “Ma tu non sei capace di fermarlo? ” Lui l’ha preso di peso e l’ha portato fuori. In quel momento là c’era veramente da aver paura, perché non potevi uscire, eri in un angolo e infatti io mi sono messo sotto un tavolo.

Solo quella volta ho assistito a questa scena violenta, però ragionando dopo mi sono detto: se avesse voluto ammazzare davvero, con il coltello lo avrebbe fatto subito. In realtà si è messo a urlare e basta.

Quelle sono cose che accadono tra loro. Non è mai successo però, in vent’anni, che qualcuno ti offendesse o ti picchiasse. Litigano o alzano la voce tra loro ma tutti hanno un grandissimo rispetto per i volontari, per loro i volontari sono sacri.

Ora le cose sono un po’ cambiate. Sono aumentati gli ospiti. Suor Lia non è più venuta da quattro anni . Non sono più Cucine popolari ma è una Fondazione. E’ cambiato anche il tempo. Sono cambiati gli ospiti. Mi sono accorto che, tendenzialmente, ti dicono sempre grazie. Una volta non esisteva la parola grazie. Una volta mi dicevano “Dammi” e nient’altro. Io cercavo di far loro capire che non ero lì per servirli, ma per aiutarli .

L’attività che faccio comunque è sempre la stessa: distribuisco i pasti, ma sono anche molto duttile per qualsiasi altra necessità. Non sono quasi mai uscito per fare attività esterna. I primi mesi si andava al mercato ortofrutticolo. Suor Lia partiva alle 6 del mattino insieme ad altri volontari, portavano montagne di verdura e si puliva la verdura. Con la frutta un po’ rovinata si faceva il succo di frutta. Non è mai stato buttato via niente. Adesso ci sono persone che vanno a fare il giro dei supermercati. Questo sabato io e mia moglie andiamo alla Coop perché due volte all’anno fanno la raccolta per le Cucine popolari.

Quello che però preferisco è la sala, perché lì c’è il rapporto con le persone.

Cosa vuol dire sala? Vuol dire rapporto. Quando distribuisco i pasti a volte ti dispiace, perché non puoi dare l’uovo in più, o il pane, o il dolce... in sala questo problema non c’è. Gli ospiti entrano, io li guardo in faccia, loro mi guardano in faccia, io dico buongiorno, loro mi dicono buongiorno e si siedono. Siccome da quando c’è il Covid non possono più alzarsi, se hanno bisogno dell’acqua mi chiedono “Mi dai l’acqua per favore?”, io passo e dò l’acqua, se chiedono il pane io passo e dò il pane. Alla fine loro prendono il vassoio e lo mettono nel carrello, ed io con l’alcol devo igienizzare il tavolo. Gli ospiti a quel punto escono, però sempre dopo aver detto “Buongiorno”, o “Buonasera”. L’importante è che ci sia un saluto e uno sguardo.

Poi ci sono tanti altri servizi: il guardaroba, le docce, l'ambulatorio... Mi raccontava suor Lia del primo medico che ha aperto l'ambulatorio... io conoscevo quel medico, quando lavoravo in Ferrovia, era il medico dell'Inail, ma curava anche gli ubriachi, i senzatetto, quelli che dormivano in stazione... Attorno alla stazione si raccoglieva tanta umanità.

Quel medico, una volta smesso il servizio, è entrato alle Cucine popolari. Poi tanti altri medici sono venuti. Nei miei vent'anni ho conosciuto tanti primari, tanti dottori, e con alcuni di loro ci sentiamo ancora. Il rapporto tra di noi è andato ben oltre il servizio alle Cucine.

Le persone più educate sono le badanti, quelle che provengono dall'est Europa o dalla Russia. Mi ricordo una signora che veniva dall'Ucraina. Quando tornava a mangiare alla Cucine, dopo essere stata nel suo paese, mi portava sempre la Vodka, buonissima. Mia moglie la usava e la metteva nell'arrosto, ma ho conservato una bottiglia perché ho voluto tenerla per ricordo.

Prima del Covid, il sabato le badanti avevano di solito il giorno di riposo. Posso dire che ne venivano anche un centinaio. Venivano sempre con 50 centesimi, perché con 50 centesimi hanno diritto ad un primo, però una volta c'era la mozzarella in più, il prosciutto in più, c'erano più donazioni. Insomma, il sabato era pieno di badanti.

La donna, rispetto all'uomo, è sempre pulita, lavata, stirata, truccata: finito di mangiare, si davano il rossetto. Con il Covid le badanti non hanno più potuto uscire di casa. Adesso hanno ripreso a venire. Sono molto molto educate, molto intelligenti. In Russia sono quasi tutte laureate.

Noi volontari formiamo un gruppo che si ritrova al sabato (magari non sarebbe giusto, perché i volontari sono tutti uguali e non dovrebbero formare gruppi), andiamo a mangiare la pizza, una volta uno di noi ha cucinato un maialino e abbiamo mangiato in quaranta persone... quindi si apre un rapporto che non è solo con gli ospiti o con le suore o con gli operatori, ma anche tra noi... Ci sono volontari con cui ci sentiamo al telefono da vent'anni, anche solo per un semplice "Come va". Le Cucine lasciano un segno.

Il mio pensiero è questo: le Cucine sono come la droga. Chi prova, si comporta come un drogato. La provi per la prima volta, la provi per la seconda volta: ma se la provi per la terza volta, diventi dipendente. Tra tutti quelli che ho conosciuto io, nessuno si è ritirato. Ultimamente il numero dei volontari è forse aumentato, e ci sono anche persone più giovani, e soprattutto donne

Ti racconto quest'ultimo episodio. Martedì scorso ero di turno, vado in sala e c'è un ospite senegalese o nigeriano, che parla il veneto meglio di me. Mi dice: "Vorìa ancora minestròn" Gli dico: "Vai a chiederne ancora". Lui si alza e con il piatto in mano e io gli dico: "Non con il piatto, abbiamo il Covid, non puoi andare di là con il tuo piatto sporco" e lui comincia ad offendere, non ad offendermi proprio, però era molto arrabbiato. Viene anche suor Albina, per capire che cosa sta succedendo, ma lui torna a sedersi e continua a ripetere: "Lassème stare, me gavì rotto e scatoe, stao mae". Questo è successo martedì.

Mercoledì e giovedì pensavo: "Dove ho sbagliato?" perché non volevo farmi un nemico, e comunque non ci eravamo capiti.

Sabato pomeriggio vado, lo vedo e gli dico "Ti devo chiedere scusa" Si alza in piedi, si avvicina come per abbracciarmi e mi dice "Io ti devo chiedere scusa! Non ce l'avevo con te. Avevo litigato ed ero arrabbiato" Allora dico: "Abbiamo fatto la pace?" mi risponde: "ma io e te non siamo mai stati in guerra!" e tutto si è concluso così.

Cerchiamo di capire una cosa: a volte loro litigano, sono nervosi, sembrano cattivi: però dobbiamo chiederci: dove dormono? E che prospettive hanno? E soprattutto: gli manca la famiglia. Hanno figli a casa. Parlando con qualcuno, ti dicono: sono due anni che non vedo mio figlio, sono due anni che non vedo mia moglie. Bisogna sempre capire come vivono. Tu pensa adesso, che comincia il freddo. Non sta a me o a te trovargli una sistemazione... però posso dire: per fortuna a Padova ci sono le cucine. In tante altre città non ci sono.

Per concludere: in questa attività si dà molto, ma c'è anche un grandissimo ritorno. Se io do uno, il ritorno è dieci. E' molto più quello che ricevi di quello che dai. Io non sono un "basabanchi" e il novanta per cento delle persone che vengono alle cucine non sono particolarmente religiose, nessuno lo fa per andare in Paradiso.

Quello che io ricevo è tanto, anche solo il "grazie". Pensa che cosa vuol dire ricevere, da uno che non conosci, di cui non sai nulla, ricevere un "grazie". Ti dice grazie ma in realtà non hai dato niente di tuo, qualcuno può pensare che il cibo venga da Dio o chissà, ma io non ti sto dando niente di mio, da un punto di vista materiale, ti do solo il buongiorno o il buonasera, oppure ti porto l'acqua.

Sembra poco, ma è tanto. E il grazie è un nutrimento. E in più, quando incontri un ospite fuori, nella strada, magari ti saluta e ti dice: "Ciao zio". Io non conosco il nome di nessuno,

non conosco la vita di nessuno, però mi salutano tutti. Sarebbe bello un giorno riuscire a intervistare quelle persone, per ascoltarle.



ROBERTA

Se penso alla scintilla forse ce l'avevo già dentro, ma venire qui alle Cucine...

Ecco ti stavo dicendo che io sono arrivata qui a settembre dell'anno scorso quindi già con il covid in atto e quindi questa sala l'abbiamo sempre vista vuota, ora serve solo per il passaggio per cui le persone entrano da là' in fondo e vanno all'accettazione per prendere il pasto. Siccome noi abbiamo un'azienda e spesso arrivavano tutti questi cesti di regalo dei fornitori, li caricavano in macchina e venivamo qua ed allora mi ricordo di essere venuta un paio di volte a portare le cose e questa era una bella sala! Mi ricordo a Natale, c'era un freddo, la sala era molto calda, era piena di persone che temporeggiavano qui in attesa poi di passeggiare e quindi trovavo qui chi dormiva, chi chiacchierava, chi disegnava, chi giocava a carte...era un momento di aggregazione che purtroppo è andato perso perché naturalmente non si poteva fare assembramento e quindi è meglio così insommaLoro ora passano, transitano , ricevono il cibo e vanno in mensa e subito dopo sono costretti ad uscire perché non si può rimanere..Abbiamo solo una persona che si addormenta caro che ha sempre bisogno di recuperare, si mette nell'angolo a qualche minuto in più degli altri ma alla fine deve lasciare.

Sono Roberta sono di Padova ho 54 anni. Ho 2 figli, ho un lavoro, avevo un lavoro, noi facciamo allestimenti fieristici e quindi prima del Covid lavoravamo bene e poi con la crisi del covid ci siamo fermati completamente per un anno e mezzo adesso cominciamo a rivedere un po' di luce, un po' di lavoro che sta rientrando..

Avevo sempre pensato di lavorare nelle cucine, è una cosa che mi era sempre piaciuta ma perché mi piace in generale l'idea di stare in cucina in mezzo al cibo a cucinare , mi piace mangiare e quindi ho sempre avuto questa attrazione per le cucine. Non so, se c'è la Sagra a Noventa vado a fare volontariato perché mi piace.... Quindi già tantissimi anni fa ero venuta,,no anzi avevo telefonato ed avevo parlato con suor Lia che c'era prima di suor

Albina, le avevo espresso questo mio desiderio e lei mi aveva fatto un po' di domande... io ho detto che avevo appena partorito e che avevo un bambino piccolissimo e lei è ha detto: " facciamo così tu allevati tuo figlio stai tranquilla ci saranno tempi migliori come se sapesse che non era il momento o forse non avevano bisogno oppure non so...lei mi ha detto prenditi il tempo... non è tempo per te in questo momento...

Poi sono passati gli anni ed è stata proprio in occasione del Covid che sono rimasta a casa, andavo un po' la mattina a sistemare quattro carte ma non è che ci fosse nulla da fare in ufficio e allora ho detto ma perché non cogliere questa occasione per andare alle cucine? Ed infatti in settembre dell'anno scorso mi sono incontrata con suor Albina, abbiamo fatto un colloquio ho iniziato a lavorare una volta a settimana. Ho lavorato qui tutto l'anno il mercoledì mattina fino a settembre poi ho chiesto di essere spostata al giovedì sera, di cambiare il turno perché abbiamo ricominciato a lavorare in azienda. Mi è dispiaciuto tantissimo perché ci eravamo tanto legate con le persone con le quali lavoravamo, però non veniamo mica qui per fare "comarella" anche se ogni tanto però... comunque sia, lo spirito era un altro.. La sera non c'è tutto questo lavoro purtroppo vengono poche persone... veramente poche! Alle 12 invece ci sono dei momenti in cui c'è parecchio movimento però dai poi riusciamo sempre a svolgere il lavoro, non aspettano tanto non ci sono grosse code riusciamo a fare tutto ,così è nato lo spirito di questo lavoro..Adesso siamo in 2, io e Beatrice poi ci sono altre 2 persone che danno una mano in sala e poi finiamo talmente presto che riusciamo a dare una mano a pulire anche all'operatore, cosa che di solito non facevamo a pranzo perché il turno andava avanti e lo finivamo verso le 14 ma poi c'era un attimo di pausa, gli operatori si arrangiavano tra di loro e noi andavamo via. Però era bello perché avevamo comunque deciso di mangiare insieme e quindi ci sedevamo insieme agli ospiti il pranzo del mercoledì, lo facevamo qua tutti insieme e quindi sono nate delle belle amicizie, ancora ci sentiamo e ci scriviamo via telefonino... Così però dai le cose cambiano, evolvono....

Un po' già' conoscevo questo ambiente... e poi all'inizio ti senti un po' ospite, non sai come muoverti, però poi c'è sempre l'aiuto degli altri che ti guidano, che ti dicono oppure la prima volta vieni e stai alle spalle dell'operatore per cui vedi come si comporta poi pian piano con l'esperienza impari a muoverti, la cucina diventa un po' il tuo regno per cui sai esattamente dove sono le cose, non devi chiedere anzi previeni ed e aiuti gli altri quando non sanno..

A volte non è sempre facile perché anche lì non sai mai come rapportarti con la persona che hai davanti perché non la conosci poi magari ci sono persone che sono molto arrabbiate anche con il mondo e quindi a volte hanno delle reazioni anzi ti trattano malissimo, proprio a pesci in faccia, però ti dicono sempre stai tranquilla, non rispondere, se c'è qualcosa comunque c'è sempre l'operatore o arriva suor Albina... comunque sia ci diamo una mano anche ad affrontare. A volte ci sono delle situazioni un pochino difficili. Forse le prime due volte devi un pochino rodarti, poi entri nel mondo e sei molto tranquilla, molto rilassata..

Mi piace un sacco il rapporto che abbiamo con le persone che frequentano le cucine nel senso che vedi che queste persone hanno bisogno a volte anche solo d'una parola, non offri solamente il cibo ma anche ti scambi un come va, come stai... non è che ci siano grossi dialoghi perché spesso devi muoverti, però un pochino di scambio. Adesso anch'io ho imparato a conoscerli, ad esempio ora viene sempre una persona anziana che legge un sacco di libri, arriva lì con una pila di libri allora guardiamo e gli diciamo ma professore che cosa sta leggendo, allora l'altra volta stava leggendo Che Guevara e mi ha raccontato che era andato a Cuba sulla tomba del Che... Oddio non è sempre così, poi spesso lo scambio è molto veloce, però comunque il rapporto è bello, ti senti utile, ti sembra di fare qualcosa anche per gli altri, ti senti gratificata.

Se dovessi descrivere il colore che darei a questa esperienza direi l'azzurro, è un bel colore,,il colore del cielo, infonde serenità...

Qui non ci sono conflitti, a volte nell'ambiente di lavoro invece... comunque non dobbiamo dimenticare che noi siamo volontari ma comunque c'è una buona parte di persone qua che lavora che sono dipendenti e comunque si respira una buona complicità tra di loro, non ci sono screzi. A volte succede che nelle aziende uno parla male di un altro, invece qui l'ambiente è molto tranquillo, molto sereno.

Un aspetto positivo è questa possibilità di scambio con le persone, questo poter parlare.

Vengono donne che non riescono ad avere i permessi, ecco le donne a volte ti fa più male, non so spiegarti, forse ti tocca di più il cuore ed allora ti fai 1000 domande... Cos'è che spinge le persone a venire qui perché sono appunto in difficoltà e quindi ti fai anche dei viaggi nella testa e dici adesso esce di qua, soprattutto quando inizia a far freddo, perché l'estate è un pò più tranquilla, tu sei più tranquilla, dici esce di qua e non sai dove andrà, se hanno una casa, se non ce l'hanno. Veniva l'anno scorso un ragazzo con questa ragazza e

mi diceva però fuori abbiamo un bambino di 11 anni, mi prepari qualcosa, mi dai qualcosa e questo è pesante, loro mi dicevano alla fine che lui era fuori e tu pensavi "cavolo potrebbe essere mio figlio... e invece lui è lì fuori... Queste sono le cose che ti toccano di più".

Poi ci sono personaggi pessimi, degli stronzi che vengono qui ti dicono dammi questo, dammi quest'altro, danno un po' tutto per scontato, il fatto che a loro manca sembra che li giustifichi a trattarti male, non capiscono che tu sei lì a dare una mano.

Un'altra cosa per cui siamo stati molto male di recente è mancato un ragazzo che frequentava, aveva 36 anni beveva e beveva senza speranza arrivava e c'erano dei giorni in cui proprio non si reggeva in piedi, ci riusciva a malapena... gli mettevi qualcosa sul vassoio mangiava qualcosa a fatica. Altre volte veniva che stava bene e quindi era sempre sorridente riusciva a dirgli come stai e poi ci hanno detto che era morto! Un bel colpo al cuore, perché era giovane e solare e quando stava bene dicevi ma cavolo forse allora si può riprendere" e invece si era totalmente fregato il fegato poverino. È mancato due settimane fa! Quando dici lo conoscevo, facevamo due chiacchiere...poi ce ne sono tanti altri, sono abbastanza habitués gli ospiti, ce ne sono di nuovi ma di solito sono quasi sempre loro. Succede a volte che cerchi di carpire qualche informazione, di capire... Ci sono delle cose che ti fanno star male..Adesso abbiamo cominciato a lavorare con Paola che viene qui a lavorare in sala ed allora mi raccontava che lavora anche alla Croce Rossa allora io mi sono sempre detta, perché qualcuno me l'aveva detto, che a Padova nessuno dorme fuori per strada oppure c'è chi dorme fuori ma lo fa per scelta personale perché magari sono ubriachi, bevono o non si rendono conto o perché non vogliono andare in una struttura. Così forse la mia coscienza è sempre stata a posto nel dire beh se dormono fuori e' perché hanno fatto una scelta, comunque ci sono delle strutture di accoglienza....Invece l'altro giorno mi raccontava che non è così, che comunque Padova non riesce ad accogliere tutti quanti e che ci sono persone costrette a dormire fuori e gran parte di quelle sono persone che vengono qui. Abbiamo fatto un po' di riflessione ed abbiamo detto cavoli soprattutto adesso che arriva il freddo, a volte la mattina quando mi sveglio dico sono qua nel mio lettuccio al caldo e ci sono persone che hanno fatto la notte fuori, con le coperte che gli ho portato o un the caldo. Ma non è quello che risolve, c'è gente che proprio non ha niente ed è quello che ti fa star male. Queste sono le riflessioni che fai, più che altro ti ritieni fortunata, hai la tua casa...

Non puoi essere mai troppo invadente, devi tenere il contatto ma non essere invadente, perché magari è una cosa che potrebbe fare del male o sfociare in domande inopportune..
Momenti di confronto con gli altri volontari non ce ne sono. Io sono entrata che c'era il Covid e quello è uno spartiacque tra quello che c'era e quello che c'è. Alcuni di loro sono qui anche da vent'anni e mi raccontavano che prima si trovavano, facevano delle cene a fine anno probabilmente a Natale queste cose qua e poi non c'è stato più nulla... quindi il contatto che hai con la persona che hai a fianco per cui ti aiuti, ti dai una mano, quindi non ti confronti tanto, sì, qualche domanda per esempio il mese scorso c'era una ragazza carinissima abbiamo cominciato a parlare ci siamo affiatate e ha cominciato a parlarmi dei suoi problemi personali, che si era appena separata dal compagno, che aveva problemi economici... Comunque c'è questo scambio ma non è che ci sediamo e parliamo delle nostre motivazioni, d'altra parte... Probabilmente c'era qualcun altro che ha più esperienza di me forse ti dirà sì ci trovavamo, ci scambiavamo...

Beh sì io ho un'amica carissima, lo è diventata perché è un'amica carissima di mia sorella che gestisce una casa famiglia qui a Padova che è Edimar, non so se ne hai mai sentito parlare, se la conosci, c'è Mario... con mia sorella per caso avevano i figli in classe insieme, si sono piaciute, hanno iniziato a frequentarsi ed anche mia sorella è entrata a Cà Edimar e di conseguenza poi ha trascinato anche me. Sono ragazzini abbandonati dalla famiglia o da o da adolescenti e loro li accompagnano. Anche li abbiamo fatto un sacco di serate perché avevano degli spazi che affittavano per eventi, feste e quindi quando c'era bisogno ero sempre io che adoro stare in cucina che partivo ed andavo lì a dare una mano oppure per la cena di Natale sempre in cucina a preparare i piatti. Spessissimo quando ho un attimo di tempo sto lì, anche a non far niente, solo a fare 4 chiacchiere, a vedere i ragazzi, abbiamo fatto anche la Messa perché c'era il ventennale di Cà Edimar ed allora è venuto il sindaco ed anche il vescovo e hanno fatto una messa così abbiamo fatto una serata bella...

Se penso alla scintilla probabilmente ce l'avevo già dentro, però frequentare questo ambiente, vedere gente che dedica la propria vita... Ad esempio mia sorella ha la sua famiglia ma la sua famiglia diventa la famiglia allargata dove ci sono tutti questi ragazzi quindi è bellissimo, mi ha molto colpito..

Qui dentro quando vieni tutti gli operatori ti salutano quando vai via, ti salutano e ti ringraziano e già quello quando fai qualcosa lo fai più per te stesso non è che hai bisogno di sentirti dire grazie, però loro ti ringraziano sempre e poi gli ospiti sono quelli che

quando gli dai una mano ti ringraziano... L'altro giorno ad esempio uno di loro è venuto da me e mi ha detto: ""ma tu sei buona?", no ho detto io normale, non mi sento diversa dagli altri e lui dice "magari ci troviamo quando moriamo" magari sì ho detto magari non subito...magari ci troviamo tra un pochino e lui fa è vero, è vero "magari ci troviamo in Paradiso,"però bisogna fare tante cose buone, ci impegniamo ci siamo detti e ci rivediamo in paradiso però dobbiamo comportarci bene...

Sono queste le cose che ti fanno star bene, ti senti contenta e dici va beh servo a qualcosa...

Questa esperienza sicuramente mi ha arricchito,,mi ha fatto sentire utile. Facciamo tutti le stesse cose, non è che abbiamo acquisito delle competenze migliori... noi serviamo i pasti, non cuciniamo, all'inizio pensavo si potesse fare... Quando sono nella sagra siamo molto intercambiabili... magari c'è da girare la pentola... qui invece c'è una gerarchia da rispettare,,ci sono le cuoche che preparano, chi versa il cibo nei piatti, noi esclusivamente dobbiamo ricevere l'ordine dall'ospite, chiedere che cosa vogliono e andare al banco dei primi e poi dei secondi, assemblare il vassoio. Spessissimo c'è il latte gli si dà il latte in più, c'è lo Yogurt con la frutta riempi il vassoio e glielo consegni e loro se la portano in sala. Loro sono molto attenti all'igiene.

Io sono sempre contenta, arrivo sempre felice, fisicamente arrivo in macchina, tutto l'anno ho parcheggiato nei parcheggi, ho pagato il parcheggio poi, siccome la sera non è un bell'ambiente,adesso scende il buio presto, ero un po' agitata e una volta visto ho un'amica che conoscevo, ci siamo trovate per caso e mi ha detto io da una vita vengo qua e parcheggio dentro. Allora loro mi hanno chiesto ed ho detto ho paura la sera, è pieno di gente, c'è un sacco di gente vedo che si scambia droga, mi fa un sacco di ansia", allora suono il campanello e mi fanno parcheggiare dentro.

Vado via stracontenta, veramente, è una cosa che faccio sempre volentieri, non vedo l'ora, si sta proprio bene. Ora è tutto più contenuto, intanto è un' ora, prima, erano 2 ore e 40, si è tanto ridotto, sei a fine giornata perché ho lavorato tutto il giorno, lavoro fino alle 17, comunque sia, sei un pochino più affaticata ma non ho scelta, non posso venire via, prima, il mercoledì alle 10 uscivo, ora non posso più farlo.

Io ho conosciuto solo questa realtà' con il Covid per cui non riesco a fare paragoni, comunque lavoriamo anche bene perché abbiamo le mascherine,, una rottura di scatole ma ci passi sopra, d'estate fa tanto caldo, vengono i ragazzi delle scuole, una ragazzina

giovane mi pare del Duca d'Aosta era lì che serviva, è crollata per terra ma di peso, ha avuto un mancamento cosa che batte la testa per terra toc, poi forse era solo un problema di pressione aveva il ciclo, probabilmente, è stata quella la causa... Situazioni un po' così ma niente di particolare.

Mi piacerebbe tanto poter tornare a vedere quell'ambiente un po' più accogliente ma purtroppo non c'è più... Ad esempio la sera tantissimi vengono qua non vaccinati per cui non si può consumare, quindi tu alla gente dai le cose e poi dici vai fuori. Sai che la gente mangia fuori, poi loro delle cucine giustamente dicono non si è vaccinato per scelta perché comunque anche loro hanno la possibilità di vaccinazione, è data a tutti questa possibilità, per cui se per scelta non si vaccinano o per ignoranza, c'è gente che non ci pensa o c'è anche chi non è proprio a posto, per cui dici prendi la tua roba e vattene...

Adesso ad esempio loro dove dovevano sempre dare dei contenitori per il cibo per cui hanno fatto la regola che d'ora in poi devono portarsi i contenitori da casa ed anche questo è un casino spesso arrivano senza e devi dire no, non te la do. Poi comunque cerchi di mediare, di non mandare via nessuno, però le regole sono le regole...

Ci vorrebbe un po' di aggregazione che non dipende da loro ma dipende da questa situazione. Sento che delle persone che conosco quasi nessuno sa di questa realtà. Io so che qua c'è sempre gente un po' particolare che aspetta fuori, persone con pacchi... per cui questa è una via in cui la gente passa e va via velocemente perché ti scontri con una realtà che a volte ti fa anche un po' male... Parlando in generale non mi sembra che questa realtà sia tanto conosciuta quando ne parlo con gli amici e non è che vado in giro a dire che lavoro qui, lo tengo per me, ma in passato che magari avevo chiesto se c'era una ditta dove si possono portare queste ceste... La gente sa che ci sono dei punti di raccolta però anche il fatto di essere a conoscenza che le cose che ti avanzano potresti portarle qua è una grandissima cosa, a volte arrivava troppa roba e questo voleva dire che ne erano venuti a conoscenza e quando potevano portavano le pastine avanzate ma sempre buone... quindi facendola conoscere un pochino di più tanti privati potrebbero... Parlavo con Suor Albina che noi facciamo allestimenti fieristici per fiere ed abbiamo dei clienti grossi alla fiera del gelato a Rimini e parlando con mio marito lui diceva sono sconvolto perché la mattina che noi andiamo a svuotare, ci sono tonnellate di cibo che vengono buttate e non parlo di quelle da esposizione che magari sono lì da 5 giorni e che nessuno mangerebbe, ma ci sono dei freezer che sono pieni. Noi abbiamo un cliente che fa brioche

ed avanzano, freezer pieni di brioche, quando ne hai portate 3 a casa e te le mangi durante il giorno non è che poi... Spessissimo questi freezer vengono tutti buttati e allora ci stiamo attivando, adesso alla fiera di gennaio chiamerò la Caritas di Rimini per sentire magari al primo giorno di smontaggio di farsi dare il permesso.

Questa è una cosa che vedo io, nel mio piccolo, nel senso che se l'azienda che fa le brioche surgelate non lo sa, a loro gliene frega anche poco, poi devono tornare al loro lavoro e lasciano lo stand vuoto lasciano le brioche lì e vanno buttate. Questa è una riflessione che facevo io nel mio piccolo, quindi magari varrebbe la pena incentivare un po' di più queste cose, non dico il privato che non è che viene qui a portare il litro di latte, ma penso anche ai negozi di alimentari o ai tanti supermercati ecc. Noi non diamo per esempio il latte che scade il giorno stesso e non so tu, ma se anche a me il latte scade non lo butto subito via..

Secondo me questo potrebbe essere il punto di forza su cui lavorare.

Piacere di averti conosciuta. Mi fa piacere sapere che comunque c'è qualcuno dietro con esperienza, che magari attraverso queste interviste potrebbe venire fuori qualcosa di buono, verrà sicuramente fuori qualcosa di buono!! È bello questo progetto perché magari quello che trarrete come conclusione sarà magari d'aiuto... È bello che una persona come te che è in pensione abituata magari a realtà diverse...

Bisognerebbe cercare di far conoscere di più questa realtà. Non so se ci sia un tam tam tra le persone bisognose della mensa e quindi chi ha bisogno sa di poter venire qua e di poter veramente mangiare con poco, con pochi spiccioli veramente ,a volte riempiamo i vassoi magari con 2 euro, e 2 euro comunque riesci a raggranellarli in un giornata, e dentro di me dico adesso queste persone hanno la pancia piena, anche se saltano la cena hanno mangiato, un pasto ce l'hanno avuto, in un ambiente caldo ed in un ambiente di persone che ti sorridono che ti dicono 2 parole non è una cosa da poco credo.



STEFANIA

C'è bisogno di gentilezza

Mi chiamo Stefania, sono nata nel 1953 e vivo da sempre a Padova.

Mi sono sposata molto giovane, a 23 anni.

A 24 anni avevo già il primo figlio e poi sono susseguiti altri due . Lo dico con grande piacere perché i miei figli sono la mia gioia . Marco, Andrea e Stefano

Ho avuto anche un lavoro esterno, lavoravo per la ditta "Aperol".

Quando ho avuto il terzo figlio ho deciso di fare la mamma a tempo pieno, tranne il fatto che poiché mio marito aveva una piccola impresa di Import -Export, quando lui era all'estero io cercavo di compensare la sua assenza.

Poi , quando i figli, seguendo il loro percorso di vita, sono andati a studiare alcuni all'estero e altri a Milano, mi sono ritrovata , come si suol dire, un attimo con il nido vuoto e allora mi sono approcciata al volontariato. All'inizio sono andata su Internet e ho cercato quello che poteva essere adatto alla mia persona. Avevo già una aspirazione a occuparmi degli altri e mi sono sempre piaciuti i bambini e quindi ho cominciato con l'associazione "il Melograno". Ho seguito, dalla quarta elementare fino alla terza media, una ragazzina alla quale sono rimasta poi molto legata.

Successivamente, dal momento che loro non avevano più bisogno di me , mi sono guardata intorno. Ho chiesto a una amica notizie sulle cucine popolari delle quali mi ero già interessata . Questa amica mi ha dato il riferimento di suor Albina.

Nel 2019 ho dunque iniziato a lavorare alle cucine popolari .

Da allora svolgo il ruolo di volontaria distribuendo il pasto di mezzogiorno una volta alla settimana, il mercoledì. Arrivo alle cucine verso le 11 venendo in bicicletta o se piove in autobus e vado via alle due .

Entrare alle cucine è stata una mia esigenza, un gesto per superare i miei limiti nei confronti dei diversi . Non sapevo come accogliere, come accettare questa figura del

“diverso”. Ero attorniata da persone che mi parlavano di questa realtà in maniera molto negativa, ma io non mi sono troppo lasciata coinvolgere dai loro discorsi.

Sono entrata nelle cucine pian piano e senza giudicare mai. Ho iniziato con molto entusiasmo e con una grande curiosità di conoscere questo mondo che per me era un “mondo nuovo” anche se avevo già letto sul giornale alcuni articoli che ne parlavano. All'inizio ero titubante ma mi sentivo aperta a questa nuova esperienza. Suor Albina mi ha incoraggiata accompagnandomi davanti allo sportello e anche una volontaria già esperta era con me e mi ha detto: “Vai tranquilla, che non hai proprio niente da imparare!”.

Io consiglierei a tutti questa esperienza perché ogni volta che vengo ricevo qualcosa dagli ospiti, dagli altri volontari, da tutto l'ambiente. Anche solo l'ospite che ti dice buongiorno, che ti rivolge una parola gentile. Oppure anche no, perché ci sono anche quelli scorbatici. Però anche con quelli, se ti vedono che sorridi e ti mostri disponibile, succede che la situazione un po' alla volta migliora. (accoglienza, non giudicare, ed essere disponibili.)

Le mie aspettative della prima ora si sono confermate e anzi valorizzate. Gli altri volontari sono stati molto disponibili con me all'inizio. Se avevo qualche timore di non essere corretta nei confronti dell'ospite, qualche dubbio su come comportarmi, andavo dalle mie figure di riferimento e loro subito mi indicavano le direzioni da seguire.

Diverso è stato con alcune persone a me vicino, amici del mio mondo di provenienza. Alcuni erano entusiasti di questa mia esperienza, altri per niente. Fino al punto che certe persone mi hanno allontanato, non sono più riuscita a frequentarle proprio per questo motivo.

Ho avuto modo di chiarirmi con loro dicendogli che io non interferivo nella loro vita e loro non dovevano interferire nella mia.

Ho toccato con mano cosa sono i pregiudizi.

Pregiudizi che ci sono sempre nella vita, sotto tutti i punti di vista.

Io cercavo di capire loro; con il tempo ho cominciato a non essere più così preoccupata di quello che facevo e invece ho cominciato ad ascoltare loro, cercando di capire quali erano le loro difficoltà. Per esempio quando gli porgo il primo piatto, cioè una pastasciutta o una minestra, chiedo sempre se vogliono il formaggio grattugiato. Non tutti lo vogliono, altri invece mi dicono: “De più, de più.... che a mi me piase”, e io cerco di accontentarli, nei limiti delle regole.

Ricordo in modo particolare una signora proveniente dall'Ucraina che ha un nome per me impronunciabile ed era sempre triste , non aveva espressione. Era una donna anziana e sembrava come spenta. Le chiedevo cosa desiderava e lei non parlava. Stava anche 5 minuti senza scegliere senza dire niente .

Pian piano ho cominciato a chiederle:

“Come sta signora ? ”

lei rispondeva appena , diceva “ Insomma”.

E la volta dopo “Come va signora ?” E lei mi rispondeva : “Tanti dolori” .

Cercavo di entrare nella sua sfera privata e pian piano siamo riuscite ad avere un piccolo dialogo. Mi ha raccontato qualcosa di lei , mi ha detto che in Ucraina faceva l'infermiera ma aveva perso il lavoro ed era venuta in Italia da tanti anni ma poi anche in Italia aveva perso il lavoro perché era diventata anziana .

E adesso era piena di artrosi e camminava male, perciò cercava di fare delle terapie.

Io però non insisto, non indago, è lei che mi dice quello che vuole del suo privato. Più di tanto non si riesce ad andare oltre.

Suor Albina conosce gli ospiti meglio di me e casomai cerca di intervenire lei .

Ricordo che quando mi sono recata per la prima volta alle cucine popolari ho avuto un piccolo incontro con suor Albina , che mi ha chiesto quale era il motivo per cui volevo fare la volontaria.

Io le ho detto :

“Guardi Suor Albina che io vengo qua principalmente per me stessa”.

E lei mi ha risposto con molta semplicità:

“Nessuno viene qua per gli altri. Lo fanno tutti principalmente per se stessi. Quando poi si sta meglio con se stessi si può stare bene anche con gli altri.”

Questo mi ha dato l'incoraggiamento iniziale, mi sono sentita accolta e non giudicata. Io mi sono aperta con suor Albina . Mi ha fatto sentire a “casa”.

I rapporti con gli altri volontari, con le suore e gli operatori sono vari.

Come sempre, come dappertutto, ci sono persone aperte e disponibili , con cui si può socializzare (che era una cosa che io ricercavo cioè di conoscere meglio quel mondo), altri sono più timidi e riservati. Nel complesso ho trovato una apertura mentale incredibile. E' difficile trovarsi anche fuori perché molti non vivono a Padova.

Ho una amica anche lei volontaria alle cucine con cui ho un rapporto da 50 anni . Parliamo di tutto anche dei nostri incontri e delle nostre situazioni.

Quando vengo qua mi sento bene, e tutti i miei problemi della mia vita li lascio fuori. Come se vivessi una situazione che mi protegge che mi gratifica e sto bene. Quando arrivo alle cucine dico a tutti: "Ciao ragazzi, come state?" Le suore cercano sempre di venirmi incontro, non mi sento mai sola. So che in ogni momento posso avere un sostegno.

A questi ospiti io darei l'anima ma ci sono delle regole.

Per esempio una volta c'è stato un ospite che è arrivato appena dopo la chiusura, Allora ho fatto notare a suor Albina che c'era ancora questo ospite a cui dare il pasto, e lei mi ha risposto che era troppo tardi e che doveva venire prima.

Ma allora ho detto : "La carità cristiana... dov'è ? " e lei mi ha risposto: "E la giustizia? Se noi gli dessimo l' approvazione , non sarebbe corretto nel confronto degli altri ospiti ". Questo mi ha fatto capire che non è così scontato gestire le cucine, che ci sono delle regole da seguire.

Io sto allo sportello, quando loro si avvicinano per prima cosa gli dico le varie possibilità di scelta che ci sono per il pasto: c'è quello che la provvidenza offre . Prima di iniziare il servizio il referente ci informa sempre se , oltre alle portate principali , c'è a disposizione qualcosa in più, per es della frutta,o un dolce , del latte e di quanto ce ne è . Se fosse per me io darei tutto a tutti ma bisogna fare i conti con quel che c'è.

Poi ci sono le reazioni degli ospiti , ovviamente non tutti reagiscono a un rifiuto allo stesso modo... Ci sono persone che accettano, che dicono va bene, altri no. Ci sono persone gentili, alte scorbutiche, altri ti mandano anche a quel paese.

Le cucine mi hanno fatto capire questo ,che tra gli ospiti possono esserci persone di tipo diverso esattamente come tra tutte le persone . Ci sono anche delle persone che cercano di raggirarti.

Faccio un esempio: c'è stata una volta che una persona mi ha fermato davanti alla chiesa di san Leopoldo chiedendomi aiuto per comprare una medicina per suo figlio e dicendo che non aveva soldi, non aveva cittadinanza nè reddito e se potevo comprare il farmaco al posto suo.

Sono andata con lui in farmacia ma dicendogli che non gli avrei dato dei soldi. Infatti Suor Albina infatti ci ha sempre detto di non dare mai soldi agli ospiti.

Che questa è una regola. Quando questa persona ha visto che entravo in farmacia per comprargli direttamente la medicina ha fatto un gesto come per mandarmi a quel paese, mi ha girato le spalle e se ne è andato.

Ho visto che le regole che mi aveva dato Suor Albina avevano un significato in generale. La mia fiducia in lei è aumentata. Se io potessi cambiare una cosa nell'ambito delle cucine, io vorrei che ci fosse un po' più di empatia da parte un po' di tutti. Non è questione di disponibilità, ma di apertura nei confronti del prossimo.

Io arrivo qui con più leggerezza, con un sorriso in più perché ce n'è bisogno.

Se potessi avere una bacchetta magica vorrei che ci fosse più apertura verso questo mondo che ha bisogno di tanta, tanta gentilezza, tanto ascolto e anche di un sorriso in più.

La Pandemia ha senz'altro peggiorato le cose, aggiungendo necessità di altre regole e limitazioni e rendendo tutto più difficoltoso. Nel primo periodo addirittura noi volontari siamo rimasti a casa. Le cucine mi mancavano molto. Quando sono tornata ho detto a suor Albina: "Sono felice di tornare"

In questa intervista mi sono sentita a mio agio.





Riflessioni di Carla Zolesi

Credo che questa esperienza mi abbia fatto mettere a fuoco il concetto di accoglienza nella sua accezione più autentica. Riprendendo le parole della stessa Roberta mi sembra che possa essere sintetizzata come la possibilità concreta di offrire con un sorriso e quotidianamente un pasto in un ambiente caldo e per l'appunto accogliente, che non è cosa da poco. Sembra fondamentale anche fare poche domande, cercare di non essere intrusivi ma soprattutto riuscire ad instaurare una comunicazione empatica che favorisca uno scambio tra ospiti, volontari e personale, in uno spazio ben definito. Luogo in cui i volontari stessi sembrano sentirsi riconosciuti nel loro ruolo, accolti a loro volta e quindi motivati a continuare.

Per quel che riguarda il compito di raccoglitrice di storie, mi è sembrato che tutte le azioni del registrare, intervistare, sbobinare, trascrivere, correggere, rileggere poi restituire abbiano avuto un *effetto di dilatare* ulteriormente il tempo dedicato effettivamente all'intervista.

Riflessioni di Francesca Ferraretto

Noi raccogliatrici ci siamo incontrate un po' di volte per prepararci a fare le interviste. Dodici donne arrivavano in giardino o nella terrazza di casa mia ... ed era un bel momento.

In questo periodo di Covid stare insieme è più prezioso che mai. E incontrarci per fare un po' di "allenamento all'ascolto" per me è stato anche questo: uno stare insieme.

Tra l'altro da quando è iniziata la pandemia in casa mia entrava così poca gente... E l'arrivo delle raccogliatrici mi sembrava ogni volta ...una danza propiziatoria che spandeva profumo, curiosità, voglia di aprirsi un po' e mettersi un po' in gioco in questa cosa per noi del tutto nuova.

E un po' alla volta, eccoci alle Cucine Popolari. Una realtà che in teoria conoscevo già, ma incontrare Gino e poi Maria ...beh è stato ben diverso dal conoscere "in teoria".

"Sentire che ciò che è Sacro sta dentro i fatti che ti capitano tutti i giorni", questo mi ha risuonato particolarmente in entrambi i racconti.

E mi sono tornate in mente delle parole che avevo sentito dire tempo addietro e forse esprimono bene quel che ho provato nel partecipare a questa esperienza:

"ho scoperto che sono le piccole cose, le azioni quotidiane della gente comune, che tengono a bada l'oscurità... semplici atti di gentilezza e amore..."

Riflessioni di Maurizia Galuppo

Per un periodo, un po' di anni fa, anch'io sono stata volontaria alle Cucine. Mi aveva spinto il desiderio di conoscere direttamente, di avvicinarmi ad una realtà della mia città che solitamente resta ai margini anche del nostro campo visivo e di cui come molti avevo un'immagine fatta di preconcetti, che mi metteva un po' a disagio.

Quell'esperienza è stata molto importante per me. Mi ha messo di fronte ai miei pregiudizi, mi ha cambiato e mi ha fatto bene. Ancora penso con gioia alle persone che ho conosciuto, al servizio che svolgevo servendo i pasti, all'ambiente familiare e accogliente. Sono contenta di aver partecipato alla raccolta di testimonianze di volontari, e sono grata a tutte queste persone che si mettono in gioco, alla ricchezza dei loro vissuti e dei loro racconti, alla generosità che traspare, anche quando dicono: lo faccio soprattutto per me, perché mi fa stare bene.

Ci si sente utili, si trova un senso nella vicinanza agli altri. Si ha consapevolezza del proprio limite ma lo si accetta, perché non si è soli.

La riflessione che ne traggo è che il coinvolgimento sociale e l'impegno nel volontariato, aumentano il nostro senso di appartenenza alla comunità, in definitiva il nostro benessere.

Mi auguro che questi racconti invoglino altri a conoscere le Cucine e magari a contribuire alle attività di alto valore che svolgono, per garantire diritti umani basilari a persone in difficoltà.

Riflessioni di Carlotta Maso

La bellezza è nell'incontro. E questa esperienza che abbiamo vissuto è densa di questo. Sorpresa stupore voglia di scoprire. Allegria nel vedere in un periodo così faticoso l'umanità che c'è in ciascuno di noi.

Nei nostri incontri di preparazione un modo possibile per mostrarsi all'altra e di scoprire altri pezzi di sé, emozionante.

Le fragilità e le forze di ognuna nella diversità dei modi, l'essenza di chi si gioca in qualcosa oltre se stesso.

E poi ho conosciuto un po' la realtà delle Cucine, attraverso la sensibilità di darsi di chi vive il volontariato nella quotidianità della propria vita.

È stata un'esperienza ricca, stimolante.

Anche in me, come ho sentito da molti volontari, è nato un bisogno di ringraziare per questi luoghi di incontri anche difficili, ma che ci coprono di meraviglia.

Riflessioni di Raffaella Poli

Posso farti una domanda? CERTO, anche cento !
Domande e risposte, di per sé, non garantiscono niente.

Però può avvenire che un po' alla volta comincino a disegnare come una rete, una mappa segreta, allora le distanze si accorciano, l'ascolto diviene più attento e le parole prendono peso .

Così le persone si raccontano, ricuciono per te il loro passato, forse esse stesse lo riscoprono e riconsiderano.

Si lasciano avvicinare.

Nessuno qui si sente un santo, e meno che meno un eroe. C'è un grande pudore, una cura nell'evitare di mettere il dito proprio lì dove si è creato il bivio. La scelta tra il girarsi dall'altra parte e continuare per la propria strada oppure fermarsi e fare qualcosa , magari poco ma qualcosa .

Quasi un volersi negare il merito. Si dice: " lo faccio *più che altro per me stesso* " " *l' ho fatto perché ce n'era bisogno* " . Perché nessuno muore di fame in questa città ma la mancanza di cibo è la più antica delle paure, scritta nel nostro profondo e per converso l'atto di nutrire la più universale e semplice offerta d'amore .

Un atto di salvezza. Salvo la nostra umanità. Pensieri sullo sfondo.

Ci resta una domanda. Cosa servirà di più a salvare questo povero mondo sull'orlo del precipizio: grandi teorie e dichiarazioni di ideali oppure tanti piccoli

gesti, di qualcosa di umile e pratico che potremmo
chiamare *semplice umanità*?





CUCINE P...

URO
0,00
0,00
0,00

2021
ATR. NON FISC
NON FISCALE

01
12:32
3

i

ii

iii