

LA CITTÀ

Servizio civile con lo Svi: chiuso un capitolo, si apre un mondo nuovo

Dopo 10 mesi in Africa, Sudamerica e nell'Europa dell'Est il ritorno a casa dei giovani volontari

Esperienze

Antonio Borrelli

■ Tornano a Brescia con occhi più profondi, qualche peso in più sulle spalle e tanta maturità. Le esperienze vissute in un solo anno - tanto diverse tra loro quanto legate da un unico filo - sembrano aver già generato nuovi adulti capaci di guardare il mondo (e anche l'Italia) con uno sguardo diverso.

Rientrati da pochi giorni da America Latina, Africa ed Europa dell'Est, trenta ragazzi dai 18 ai 29 anni chiudono il progetto del Servizio Civile di quest'anno con un tavolo aperto sui propri programmi di lavoro. Un bilancio fatto di impressioni, gioie e difficoltà. Linee immaginarie che convergono dal Brasile, dall'Ecuador, dal Mozambico, dalla Romania verso Brescia. E mentre il direttore dello Svi Federica Nassini si gode il ritorno di questo nuovo gruppo di ragazzi, sottolineando l'importanza di un progetto che a suo avviso è «la porta d'ingresso per il mondo della cooperazione internazionale», i ragazzi cominciano a raccontarsi.

Per il Mondo. C'è Marta, 23enne che per circa 10 mesi ha lavorato sulle Ande non lonta-

na da Salinas, in Ecuador. Lì aiutava circa 250 donne a coltivare piante aromatiche da vendere alle aziende per la produzione di spezie, oli e aromi. «All'inizio è stato difficile - racconta - soprattutto perché noi siamo abituati ad avere tutto. La mancanza di comodità è stato l'ostacolo maggiore, basta pensare che per fare la spesa nei soli fine settimana dovevo percorrere 30 chilometri a bordo di una camionetta che si pagava un dollaro. Ma le cose positive erano di gran lunga maggiori rispetto alle difficoltà».

Un'impressione che condivide anche Tanita, 29enne rientrata da Santa Luzia do Pará, in Brasile, dove sosteneva lavoratori nel settore delle coltivazioni: «Il contatto con la natura è stato fantastico, ha reso facile abituarsi alle mancanze. Anzi, questa esperienza mi ha fatto riflettere che qui abbiamo troppo e molto di quel che abbiamo è superfluo».

Chi ha vissuto e lavorato in un'altra realtà prettamente rurale è Matteo, tornato dal distretto di Morrumbene, in Mozambico. Lì si è occupato di fare opera di informazione in circa dieci comunità locali sulla corretta coltivazione della frutta, provando a dare organizzazione e struttura alla sola attività di sostentamento delle popolazioni autoctone. «Io sono cresciuto in campagna - racconta - perciò per me



Protagonisti. I ragazzi che hanno partecipato all'incontro di ieri



Condivisive. Per i ragazzi si è trattato di un'esperienza di grande valore

«Far conoscere le Ong per superare le fake news che le demonizzano»

Lo Svi, il Servizio Volontario Internazionale di Brescia, organizza da 15 anni progetti in Mozambico, Venezuela, Kenya, Zambia, Uganda, Brasile e Burundi, ma anche in Italia e in Europa, con la mission di costruzione di un mondo più giusto ed equo, «dove tutte le persone possano sviluppare le capacità necessarie per migliorare le proprie condizioni di vita».

Per il direttore Federica Nassini i progetti avviati grazie al Servizio Civile contribuiscono anche «a far conoscere l'altro lato delle ong, non quello delle fake news, con cui le organizzazioni vengono demonizzate». Scuola, sostegno ai bambini, agricoltura e sanità: questi gli ambiti dei progetti «al fianco delle comunità, perché diventino protagoniste del proprio futuro».

il trasferimento in quella realtà non è stato così traumatico. Quello che mi ha messo più in crisi era la costante mancanza di acqua per lavarsi, comunque ampiamente compensata dalla grandissima accoglienza delle persone». Disagi e difficoltà (comprensibili), ma superabili e superate dal contesto naturale e soprattutto umano: sembra essere questo il leitmotiv di chi per oltre 300 giorni ha vissuto nei tropici.

Per l'Europa. Ma anche entro i confini europei le emozioni e le storie sono tante e valgono la pena di essere raccontate. Stefania, di soli 21 anni, ha prestato servizio nel doposcuola riservato a bambini vittime di maltrattamenti e violenze e con difficoltà psico-sociali a Bucarest. «Non credevo che così vicino a noi potessero esserci realtà del genere - dice sorpresa -. Ci sono differenze culturali enormi, disagi e povertà diffusa. Non immaginavo che in una capitale europea nel 2020 i bambini potessero vivere nelle fogne». Anche Paola, 29enne impiegata a Timisoara, sempre in Romania, è rimasta profondamente colpita dalla realtà con cui ha convissuto per un anno. Lì faceva accoglienza in orfanotrofio e collaborava ad inserire nel mondo del lavoro le donne. «Per me è stato uno shock vedere il dolore di un'infanzia negata», sottolinea con il gruppo in gola.

Ognuno con il proprio bagaglio di storie, esperienze e nuove conoscenze, i 30 giovani rientrati a Brescia si aggiungono al ricco puzzle di nuove generazioni capaci di guardare casa propria con occhi diversi, grazie alla complessità delle realtà che hanno vissuto in giro per il mondo. //

VOLTI&VOCI



Tanita, 29 anni
«Qui abbiamo il superfluo»



Marta, 23 anni
«Le cose positive erano di gran lunga più delle difficoltà»



Matteo, 21 anni
«Poca acqua, grande accoglienza»



Paola, 29 anni
«Uno shock vedere ogni giorno il dolore di un'infanzia negata»

Al Trismoka Challenge in gara due giovanissimi

Formazione

Sfide tra espressi, cappuccini e bevande al caffè da domenica a Montichiari

■ Mauro Aranci e Stefan Butum hanno due cose in comune: l'ambizione e la passione per il mondo della caffetteria. Entrambi frequentano il secondo anno Bar, anche se in due istituti alberghieri diversi: il Cfp Galdus di Milano il primo e il Politecnico Ikaros di Grumello del Monte (Bg) il secondo.

I due ragazzi sono i concorrenti più giovani della Trismoka Challenge 2020, e il prossi-

mo 23 febbraio si sfideranno sul palco di Golositalia.

Seppure molto giovani (16 e 15 anni), i due ragazzi porteranno le loro competenze a Montichiari, per presentare a giuria e pubblico le loro creazioni: in 15 minuti massimo, dovranno preparare 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di espresso. Una prova importante, che deve dimostrare la maestria del barista nell'estrarre a regola d'arte il gusto e l'aroma di un espresso.

Non un «semplice» caffè, quindi, preparato da un comune barista. Servono competenza, passione e dedizione.

Come quella dimostrata da Mauro, che sogna di tornare a lavorare in piazza Duomo, a Milano, dove ha avuto la fortuna di fare uno stage, o come



Da Milano. Mauro Aranci



Da Bergamo. Stefan Butum

quella di Stefan, che invece alla terra preferirebbe il mare, realizzando il suo sogno di lavorare sulle navi da crociera.

Si tratta di due dei 12 concorrenti, tutti studenti di scuola alberghiera delle province di Brescia, Bergamo e Milano che parteciperanno all'edizione 2020 della Trismoka Challenge, la sfida che mette in luce la qualità della materia prima e la competenza del barista pro-

mossa da molti anni da Trismoka, la torrefazione di Paratico, da sempre attenta alla formazione e alla diffusione della cultura del caffè. Per il patron Paolo Uberti infatti ogni espresso, ogni cappuccino e ogni bevanda a base di caffè devono essere eseguite a regola d'arte e la voglia di crescere e di migliorare è la cifra significativa dell'attività dell'azienda a favore della formazione. //

Incontri nel segno della buona salute

La rassegna

■ Tornano i Pomeriggi della Medicina. Per il settimo anno l'auditorium San Barnaba ospiterà gli incontri su temi sanitari promossi dall'Ordine dei medici della provincia di Brescia e dal Comune di Brescia con il sostegno di Gruppo Brescia Mobilità, Fondazione Asm e Centrale del Latte di Brescia.

Il format è sempre lo stesso: nomi prestigiosi del panorama scientifico e taglio divulgativo. Si parte il 27 febbraio con Silvio Garattini, presidente dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano che parlerà della ricerca del «Farmaco giusto». Il 5 marzo sarà invece la volta di Gianvito Martino, neuroscienziato e direttore dell'Ircs San Raffaele, che parlerà delle ultime novità in fatto di medicina rigenerativa per riparare il cervello danneg-

giato da ictus, traumi o malattie neurodegenerative. Si ragionerà sulla crisi del rapporto tra medico e paziente il 12 marzo con lo psichiatra Fabrizio Asio. Quello del 19 marzo è un tema di grande interesse: il presidente della Nutrition Foundation of Italy interverrà sulle «manie alimentari». Il 26 marzo spazio alle implicazioni sanitarie di un ambiente «malato» insieme al rettore dell'Università di Brescia, Maurizio Tira e a Roberto Romizi, presidente dell'associazione medici per l'ambiente. «Quando le disuguaglianze pesano di più delle biologia» è l'argomento dell'appuntamento del 2 aprile con Giuseppe Costa, ordinario di Igiene all'Università di Torino. Il 16 aprile il giornalista Gian Antonio Stella e lo psichiatra Luigi Croce chiederanno la rassegna intervenendo sul tema della disabilità. Tutti gli incontri sono gratuiti e inizieranno alle 17.45. //