

## La Vetrina Solidale

**I**l Giardino di San Francesco ha da poco costituito una sezione che ha allestito la "Vetrina Solidale".

La Vetrina Solidale non è un bel mobile ma l'opportunità di diffondere prodotti che rappresentano un "segno".

Proponendo questi prodotti si vuole creare un canale di comunicazione con le realtà che offrono il risultato del loro lavoro. Un lavoro che impegna e sostiene creando occupazione nel rispetto del creato, della dignità, delle persone e del tempo. Chi si avvicina alla Vetrina Solidale, non solo acquista un prodotto di ottima qualità, ma soprattutto sposa e sostiene il progetto che permette il risultato. Nella Vetrina Solidale sono esposti molti oggetti e leccornie; molti sono i produttori e i progetti con i quali abbiamo intrapreso un rapporto.

Uno di questi è il **CENTRO ARTISTICO DEI PADRI SALESIANI DI BETLEMME**, nato nel 2005 dalla collaborazione tra la Comunità Salesiana di Betlemme e la ONG VIS - Volontariato Internazionale per lo Sviluppo, con il supporto del Ministero degli Affari Esteri italiano, è l'unica scuola in Palestina che insegna "formalmente" le tecniche di lavorazione delle manifatture tradizionali del legno di ulivo, della madreperla e della ceramica. La scuola salesiana è impegnata in un importante processo di valorizzazione del patrimonio artigianale palestinese, per la gran parte sconosciuto e sottovalutato, e invece inestimabile testimone della condivisione di secoli di storia tra l'Europa ed il Medio Oriente. Continuando a insegnare agli studenti il valore dell'artigianato cristiano locale il centro si propone anche di mantenere viva la tradizione cristiana proprio nel luogo in cui è nato il Signore Gesù.

Accanto a questa attività c'è l'altro obiettivo, altrettanto importante, dell'avviamento al lavoro dei giovani artigiani. Per molti dei ragazzi questo supporto è stato una importante spinta, che ha permesso loro di superare l'ostacolo della mancanza dei mezzi iniziali, necessari all'avviamento di una piccola attività.

Altre realtà con le quali abbiamo intrapreso una reciproca collaborazione sono:

**IL LABORATORIO DOLCIARIO DON PUGLISI:**

Entrando nel Laboratorio, si può respirare l'aria delle vecchie botteghe artigianali, in cui si lavora certo con ritmi molto intensi, ma anche si scambiano parole e sorrisi, battute e notizie. Dietro, infatti, vi sta il cammino di reinserimento delle mamme accolte nella Casa insieme ai loro figli, segno di un'accoglienza che non si limita solo al vitto e all'alloggio ma vuole promuovere cammini di dignità e di relazioni solidali. L'uso, poi, nella produzione di materie prime del commercio equo e solidale, aggiunge anche il sapore del riscatto di tutti i Sud del mondo, garantendo giusti salari, rispetto per l'ambiente e utilizzo degli utili per opere sanitarie e sociali a favore dei più deboli. Oggi il laboratorio, grazie alla professionalità e all'esperienza della maestra dolciera, la Sig.ra Lina, e delle sue collaboratrici, garantisce l'eccellenza nella produzione dell'ormai famosissima cioccolata di Modica e di biscotti, dolci e leccornie varie della tradizione, e ottiene prestigiosi premi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

**LE TERRE DI**

**LOPPIANO:** La Fattoria Loppiano si sviluppa su una superficie di 200 ettari, distribuiti tra vigneti, oliveti e seminativo, di proprietà della "Cooperativa Loppiano Prima" che, con il contributo di oltre 4000 soci, ha dato origine ad un progetto di ripristino e risanamento di terreni e casolari, donati alla nascente comunità di Loppiano.

Attraverso la produzione di beni e servizi agricoli, ricercando il controllo totale della genuinità e della qualità del prodotto, a favore della salute dell'uomo con la più alta attenzione all'ambiente, vuole contribuire ad affermare un agire economico responsabile ed eticamente corretto.

I prodotti sono ottenuti tramite principi di coltivazione e trasformazione che mettono al primo posto non il profitto indiscriminato, ma le persone e



l'ambiente.

Tutta la filiera è imperniata su tali principi, dall'impianto di un nuovo vigneto, effettuato con materiali esclusivamente riciclabili (legno e ferro), fino all'uso esclusivo della carta riciclata negli uffici.

**LIBERA TERRA:** nasce con l'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona. Inoltre, svolge un ruolo attivo sul territorio, coinvolgendo altri produttori che condividono gli stessi principi e promuovendo la coltivazione biologica dei terreni. La missione del progetto Libera Terra è dare dignità ai territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, attraverso la creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro, creare indotto positivo e proporre un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato.

**MONASTERO CISTERCENSE**

**PRA'D MILL:** I monasteri benedettini sono da sempre luoghi d'accoglienza: "Tutti gli ospiti che giungono al Monastero siano accolti come Cristo in persona", "Quando nel volto della persona vedi il Cristo allora ogni incontro diventa fecondo, fa nascere uno scambio di vita e di esperienza arricchente per noi e per gli ospiti".

La frutta a Pra'd Mill non manca; i produttori del luogo, amici dei monaci, hanno iniziato a regalare loro la frutta e poi, timidamente, anche i monaci hanno iniziato a lavorare la terra ottenendo frutti di bosco, mele, castagne e sambuco. Le confetture vengono preparate in un locale appositamente attrezzato,

utilizzando frutta sana e fresca e, tramite la cottura "sotto vuoto", che permette di mantenere inalterate le proprietà della frutta e il loro colore naturale. La quantità di zuccheri aggiunti è ridotta ed i conservanti sono completamente assenti, favorendo così il gusto della frutta e la sua quantità percentuale rispetto al prodotto finale. Il monastero è situato quasi a 900 m di altitudine e questo conferisce al miele prodotto le caratteristiche di montagna per la presenza di castagni, ma anche per la grande quantità di alberi (ciliegi, tigli, acacie) di arbusti e fiori di campo.

**ANGSA:** Angsa è l'Associazione Nazionale Genitori Soggetti Autistici di Genova che ha creato un laboratorio di decorazione della ceramica da cui provengono alcuni oggetti esposti nella nostra vetrina. Le persone autistiche adulte hanno ben pochi sbocchi nel mondo del lavoro, ma, soprattutto, rischiano di regredire agli stadi della malattia che hanno superato faticosamente a causa della difficoltà di concretizzare il diritto ad una vita libera, tutelata e il più possibile indipendente, nel rispetto della loro dignità. Il "Progetto Ceramica" offre loro la possibilità di un lavoro formativo-terapeutico, e, quindi, senza gli usuali presupposti di guadagno, tenendo conto del concetto di "soddisfazione" che è un parametro della qualità della vita a cui tutti aneliamo.

I prodotti di queste meravigliose realtà, ed altri ancora sono esposti nella nostra Vetrina Solidale e possono essere acquistati presso la segreteria della Parrocchia di San Giovanni Battista di Genova Quarto.

Questo Natale può essere l'occasione per pensare ad un regalo meno commerciale e più solidale.

IL PANDOLCE GENOVESE

Tra i dolci natalizi regionali c'è il pandolce genovese. Tipico dolce del Natale, è una sorta di pane dolce arricchito con canditi, uvetta e zibibbo. Esiste in due versioni, quella alta e quella bassa, ma in ogni caso è usanza portarlo in tavola alla fine del pranzo natalizio. Il pandolce dovrebbe essere servito con una foglia di alloro posta al di sotto del dolce o con un rametto conficcato al centro. Ciò perchè sarebbe di buon augurio. Ecco la ricetta originale del pandolce genovese della tradizione di Natale.



**Ingredienti:** 1/2 kg di farina setacciata, 25 g di lievito di birra, 150 g di zucchero, 1 cucchiaino raso di sale, 100 g di burro morbido, 30 g di uvetta, 25 g di arancia candita, 30 g di pinoli, 1 cucchiaino di semi di finocchio.

**Procedimento:** sciogliere il lievito di birra in poca acqua tiepida e unire un cucchiaino di zucchero. Aggiungere anche 50 gr di farina, coprire con un canovaccio pulito e fare riposare per 30 minuti. Adesso mescolare la farina rimasta con il sale e creare una fontana sul piano di lavoro. Versare al centro lo zucchero avanzato, il burro a temperatura ambiente a pezzi ed il lievito. Lavorare l'impasto con un po' di acqua tiepida fino a ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Unire adesso l'uvetta bagnata e strizzata, l'arancia candita a pezzi piccoli, i pinoli ed i semi di finocchio. Trasferire il composto in una ciotola imburrata e fare lievitare al coperto per 2-3 ore. Trascorso questo tempo riprendere l'impasto e posizionarlo sul piano di lavoro, dare una forma tonda e trasferirlo in una teglia rivestita di carta forno. Fare lievitare ancora per circa 2 ore. Fare un taglio a forma di croce in superficie e mettere in forno caldo a 190 C° per circa 1 ora. Fare raffreddare il pandolce a temperatura ambiente e servirlo.

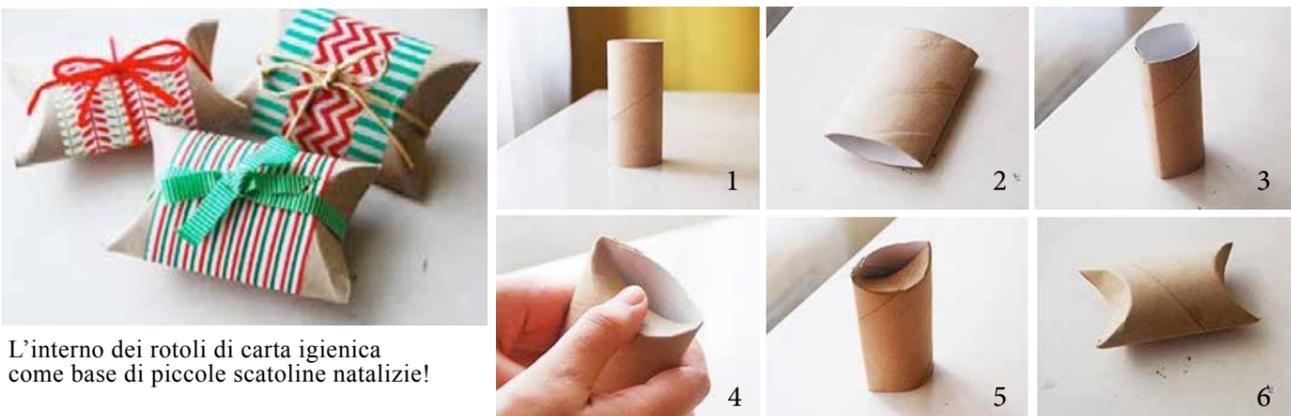
Sergio Schiaffino

Ri-creiamo insieme!

Dalla rete un po' di idee per un Natale all'insegna del riciclo e dell'allegria.



I fondi di bottiglie di Pet per creare decorazioni per l'albero di Natale.



L'interno dei rotoli di carta igienica come base di piccole scatoline natalizie!

poesie

La notte santa  
Guido Gozzano

- Consolati, Maria, del tuo pellegrinare!  
Siam giunti. Ecco Betlemme ornata di trofei.  
Presso quell'osteria potremo riposare,  
ché troppo stanco sono e troppo stanca sei.

Il campanile scocca  
lentamente le sei.

- Avete un po' di posto, o voi del Caval Grigio?  
Un po' di posto per me e per Giuseppe?  
- Signori, ce ne duole: è notte di prodigio;  
son troppi i forestieri; le stanze ho piene zeppe

Il campanile scocca  
lentamente le sette.

- Oste del Moro, avete un rifugio per noi?  
Mia moglie più non regge ed io son così rotto!  
- Tutto l'albergo ho pieno, soppalchi e ballatoi:  
Tentate al Cervo Bianco, quell'osteria più sotto.

Il campanile scocca  
lentamente le otto.

- O voi del Cervo Bianco, un sottoscala almeno  
avete per dormire? Non ci mandate altrove!  
- S'attende la cometa. Tutto l'albergo ho pieno  
d'astronomi e di dotti, qui giunti d'ogni dove.

Il campanile scocca  
lentamente le nove.

- Ostessa dei Tre Merli, pietà d'una sorella!  
Pensate in quale stato e quanta strada feci!  
- Ma fin sui tetti ho gente: attendono la stella.  
Son negromanti, magi persiani, egizi, greci...

Il campanile scocca  
lentamente le dieci.  
- Oste di Cesarea... - Un vecchio falegname?  
Albergarlo? Sua moglie? Albergarli per niente?  
L'albergo è tutto pieno di cavalieri e dame  
non amo la miscela dell'alta e bassa gente.

Il campanile scocca  
le undici lentamente.

La neve! - ecco una stalla! - Avrò posto per due?  
- Che freddo! - Siamo a sosta - Ma quanta neve, quanta!  
Un po' ci scaldarono quell'asino e quel bue...  
Maria già trascolora, divinamente affranta...

Il campanile scocca  
La Mezzanotte Santa.

È nato!  
Alleluja! Alleluja!

È nato il Sovrano Bambino.  
La notte, che già fu sì buia,  
risplende d'un astro divino.  
Orsù, cornamuse, più gaje  
suonate; squillate, campane!  
Venite, pastori e massaie,  
o genti vicine e lontane!

Non sete, non molli tappeti,  
ma, come nei libri hanno detto  
da quattro mill'anni i Profeti,  
un poco di paglia ha per letto.  
Per quattro mill'anni s'attese  
quest'ora su tutte le ore.  
È nato! È nato il Signore!  
È nato nel nostro paese!  
Risplende d'un astro divino  
La notte che già fu sì buia.  
È nato il Sovrano Bambino.

È nato!  
Alleluja! Alleluja!

