

OTTOBRE 2009

NUMERO 6



VIVINEWS

Periodico di informazione e intercultura
a cura dell'Associazione Vivimondo Onlus
Piazza Comunale, 12 - 20090 Pantigliate

*L'Africa e i poveri
si sono
impadroniti
del mio cuore
che vive
solo per loro.*

Daniele Comboni



CHE ESPERIENZA...



Tante sensazioni hanno occupato il nostro cuore ed è molto difficile esprimerle, non si sa da dove partire.....

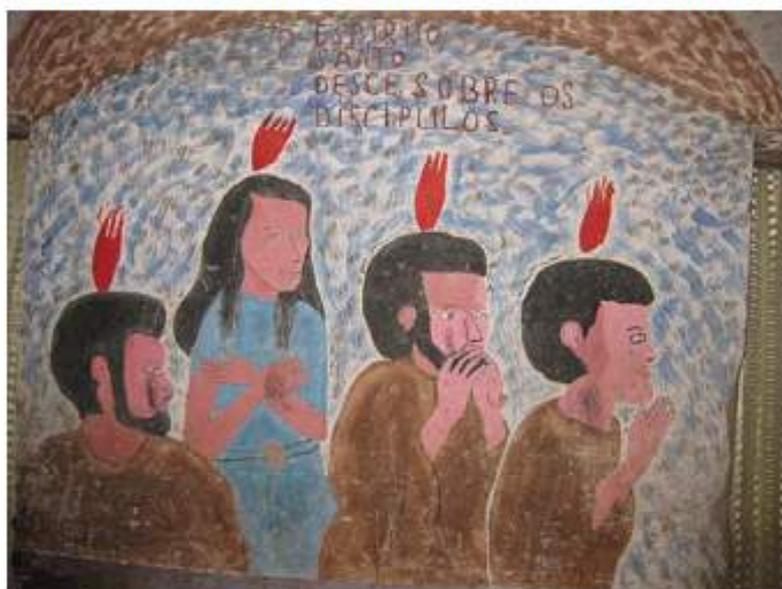
Appena tornati il primo pensiero è stato: ma in che mondo siamo ritornati? Dopo 20 giorni passati in un altro mondo in cui si presentava una diversa realtà con delle persone povere

esteriormente ma ricche al loro interno di fede e semplicità è stata dura rivedere una realtà così avanzata.

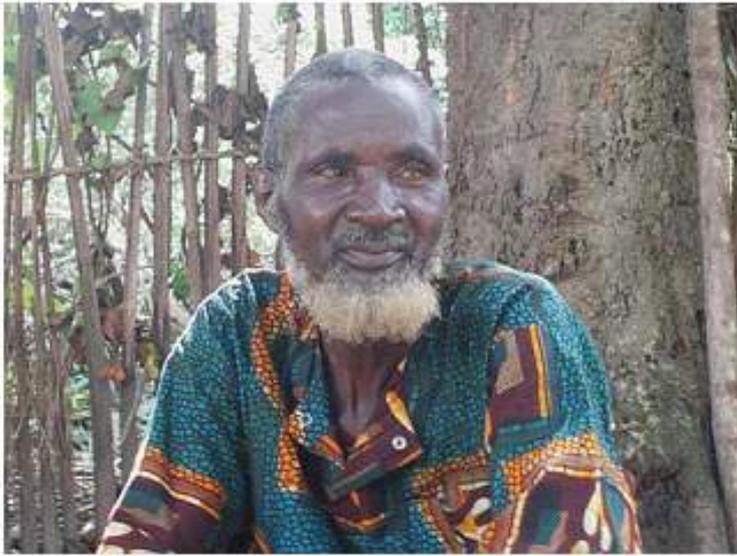
Il nostro viaggio non è stata una vacanza ma ben sì un periodo di riflessione e di aiuto nei confronti di chi anche per un semplice gesto viene reso felice. Oltre a questo aspetto spirituale abbiamo cercato di collaborare nell'esercizio di alcuni lavori e anche nell'animazione della miriade di bambini che abbiamo incontrato in questo cammino.

Durante la nostra permanenza in Guinea-Bissau a Suzana abbiamo cercato di aiutare le persone del villaggio tramite la costruzione di alcuni banchi e la ristrutturazione di persiane per la realizzazione di una scuola e di una chiesa.

Inoltre ci siamo addentrati nella riparazione di un ponte e di alcuni genera-



Dipinto all'interno di una capanna del villaggio di Suzana in Guinea-Bissau



tori elettrici e alla realizzazione di un campo da pallavolo all'interno della missione.

Oltre ai lavori manuali abbiamo anche utilizzato le nostre forze per animare e far divertire i bambini del villaggio con nuovi giochi come pallavolo e pallaguerra che nel nostro mondo moder-

no sono già stati sorpassati da altri divertimenti.

Oltre a questi nuovi giochi abbiamo regalato a loro palloncini, cappellini e caramelle per compensarli del loro duro lavoro. Questi piccoli doni li rendevano felici e li invogliavano a presentarsi il giorno successivo a dire: "BALONE" o "CAMELA".

Non è mai mancata la preghiera infatti tutte le mattine alle 6.15 le campane interrompevano il nostro sonno per la messa quotidiana e tutte le domeniche giravamo i villaggi e partecipavamo a tre messe.

Siamo tornati a casa con molte soddisfazioni e un cambiamento nel nostro interno nonostante il ritorno alla vita quotidiana.

Non ci resta altro che ringraziare coloro che ci hanno permesso di vivere questa splendida esperienza ... GIRIGIF...

..KASSUMAI SUZANA...

Marco & Andrea



Di ritorno da Chirundu

“Quello che noi facciamo è solo una goccia nell’oceano, ma se non lo facessimo l’oceano avrebbe una goccia in meno”

È con questa frase di Madre Teresa di Calcutta che “rivivo” la scelta della mia partenza per l’Africa.

20 luglio 2009, ore 19.00 ... si parte!!!
Destinazione: Zambia.



“Lì ci sarà un po’ da fare e tu potrai essere molto utile a don Michele”, non credo che le parole di don Gianni Cesena fossero il leit-motiv delle mie giornate a Chirundu.

L’impatto con quella dura realtà, che in molti osservano dalla tv ma che in pochi riescono a vivere in prima linea, è stato forte. Era impossibile non sentirsi attratti dal sorriso e dall’affetto che i bambini erano pronti a dimostrarti sin dal primo incontro. Sono stato per loro un insegnante di lingua inglese, un educatore in oratorio e nell’orfanotrofio femminile nonché animatore alla scuola materna.

Camminando per le strade polverose del paese si veniva a contatto con situazioni di degrado assoluto: numerose famiglie costrette ad abitare in capanne di argilla e paglia, donne che trasportavano sul capo chili di panni da lavare al fiume perché l’acqua non arriva ai villaggi, ragazzi con indumenti strappati che si dirigevano a scuola percorrendo parecchi chilometri a piedi poiché le auto non sono a portata di tutti.



Ospedale Chirundu

Un mondo quindi che non conosce il progresso tecnologico e materiale ma che vive di essenzialità. Rimanevo stupito dalla gioia e felicità impressa nei volti di tutte le persone che incontravo, le quali, pur non avendo di che mangiare e bere, sorridevano alla vita. Un popolo caloroso, di grande spiritualità, che nonostante la morte e le malattie (quali malaria e AIDS) colpiscano molti in giovane età, sa affrontare queste sfide ed affidarle in piena fede a Lui.

Ogni giorno attraverso canti e danze trovano la forza di lottare contro quelle difficili condizioni.

La mia breve permanenza vissuta nella pienezza di emozioni, mi ha fatto riscoprire il valore della speranza, dono che mai avrei immaginato di poter ricevere da parte di una popolazione considerata per lo più bisognosa di aiuto.

“Non importa quanto si dà ma quanto amore si mette nel dare”... e allora, eccomi tornato ancora più pronto a donarmi all’altro.

Marco

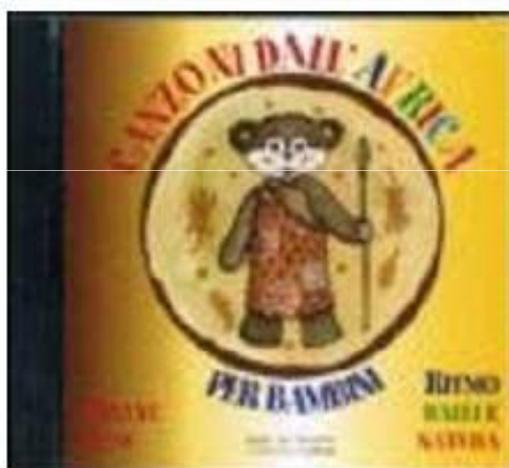
Scelti per voi

a cura di Raffaele Iliceto

LIBRI

Vado verso il capo di Sergio Ramazzotti
Collana: universale economica
Prezzo: €9

Un viaggio da Algeri a Città del Capo, attraversando il Sahara senza fuoristrada, nel cuore della giungla con una bicicletta arrugginita, a piedi o con ogni genere di mezzo e senza soldi per corrompere le autorità. Gli incontri con i derelitti, i trafficanti di diamanti, i profughi, i maghi, i mercenari, le prostitute e i volontari. Un viaggio avventuroso alla scoperta della vera Africa.



MUSICA

Canzoni dall'Africa per bambini
Autore: Mbaye Sow
Etichetta: Mulino don Chisciotte
Prezzo: €7,90

Banuwa

Canto tradizionale della Liberia in lingua inglese. Questa melodia così orecchiabile si presta alla versione polifonica a tre voci qui proposta.

Zimbabwe

I guerrieri del Senegal del Sud, fedeli ai capi tribù, intonavano questo suggestivo canto durante la resistenza ai colonizzatori europei.

Maïs

Questo canto tradizionale è originario del Senegal raccolto dal cantante e percussionista Mbaye Sow. Narra la storia di una ragazza che vuole chiedere scusa al padre.

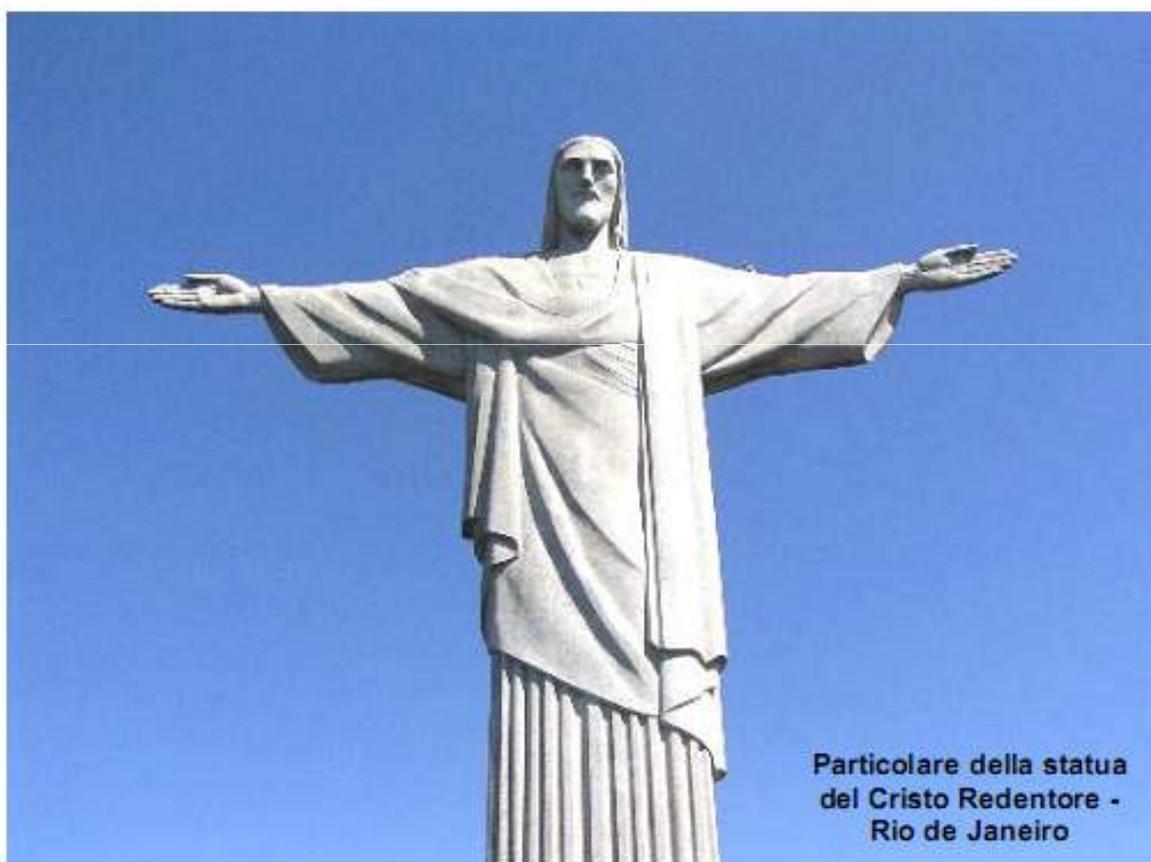
Toloka

Questo canto tradizionale del Lesotho contiene la classica forma responsoriale: il solista canta una parte sempre diversa mentre il coro ripete una parte sempre uguale sia del testo che della melodia.

Racconti di viaggio

*...Non un viaggio ma un cammino,
non una terra di Missione da visitare
ma tante terre di Missione da incontrare...*

Un viaggio che comincia molto prima del 10 agosto, la faticosa data di partenza e ancora a distanza di mesi non mi sembra concluso; la decisione non troppo ragionata di partecipare a Giovani e Missione mi è maturata dentro nel corso degli anni, di un cammino fatto di alti e bassi, di fughe e ritorni, è nata dal desiderio di capire un po' meglio cosa c'entra la missione con la mia vita e in che senso sono chiamata ad essere missionaria.



**Particolare della statua
del Cristo Redentore -
Rio de Janeiro**

Il primo anno di cammino è passato e mi sono "passati" nel cuore sentimenti diversi: entusiasmo, quello iniziale per un'esperienza nuova e accattivante, per la prospettiva della partenza; il dolore e la fatica di guardarsi dentro e di fare i conti con certe parti di me che nascondo e rifiuto ma che la missione mi ha ributtato addosso; e infine la paura...

La paura ha caratterizzato i giorni precedenti la partenza, ho avuto paura perché mi rendevo conto che nonostante la mia finta "apertura" l'idea di incontrare così tanto "altro" mi metteva in difficoltà, avevo paura di non essere capace di gestire questa

“abbondanza di altro” e di non essere capace di lasciarmi toccare!!!

In effetti non è stato facile uscire da me stessa, dalla mia cultura, allontanarmi dalla mia gente, dalla mia idea di Gesù, di Chiesa, di povertà, di solidarietà e fare i conti con una terra straniera, una terra di Missione...anzi tante.

La prima terra che ho incontrato si chiama Martina, la mia fedele compagna di viaggio...una sorpresa fin dall'inizio: non ci conoscevamo per niente, addirittura prima di Maggio non ci eravamo mai viste perché io di Milano, lei di Venezia, abbiamo fatto cammini separati e diversi.

È stato bello imparare a volerci bene “a distanza”, l'emozione della prima telefonata, la difficoltà di organizzarci per il volo ecc. ecc. e poi il nostro incontro. Ti immaginavo bionda, una lunga chiacchierata e scoprire che portavamo nel cuore un po' lo stesso desiderio ma con sfumature diverse!

Il Brasile era, nell'ordine delle preferenze per la destinazione, all'ultimo posto e invece oggi ce l'ho nel cuore... il Signore prepara le cose come meno te l'aspetti, sa meglio di me ciò di cui ho bisogno... insomma è bravo come tour operator!!!

La prima cosa con cui abbiamo dovuto fare i conti sono state le innumerevoli contraddizioni, faticose da digerire e da capire se guardate a partire da noi, dai nostri parametri, dalla nostra cultura... i problemi mi sono da subito sembrati troppo grandi e mi facevano arrabbiare!

Altro rischio: tenere tutto lontano ovvero la sindrome dello spettatore! Per i primi giorni ho cercato di lasciare tutte le mie cose, la mia vita, chiusi nella valigia perché avevo paura che potessero distrarmi da ciò che ero chiamata a vivere e allora ho vissuto la nostalgia e tutte le fatiche come un peso da reprimere come cose e sentimenti che intralciavano la mia esperienza, fino a rendermi conto, con l'aiuto provvidenziale di Silvia che invece io ero lì con tutto quello che sono e che il Signore mi stava chiedendo di andare in fondo a quella fatica... quello che mi mancava era ciò che per me conta..



Partire mi è servito a capire meglio dove voglio stare, mi ha aiutato a pormi diversamente la domanda sulla mia vocazione... non “cosa è giusto che io faccia?” ma “cosa mi piace?”, “cosa mi rende felice in modo vero?”... una serenità in più!

Alla fine porto a casa “cose vecchie” che guardo sotto una luce diversa ma anche “cose nuove” che devo elaborare. Alla fine mi sono trovata ad essere io la prima Terra di Missione, io che pensavo di dover essere lì per dare mi sono ritrovata a ricevere, a lasciare che la realtà, le situazioni ma soprattutto le persone che incontro lavorassero nel mio cuore e lo aiutassero a

convertirsi e sa trasformarsi almeno un po'!

Il Signore mi supera sempre anche quando io non mi lascio superare... mi ama anche quando non mi lascio amare e i suoi “strumenti” sono davvero potenti!!

Obrigadissima!!

Laura

“Gustoso con-tatto dal sapore agrodolce”

Eccoci tornati al nostro angolo della cucina etnica ancora una volta con una sensazione di avventurosa scoperta non solo del nostro palato!

Siamo pronti per proporvi l’esito della condivisione umana e culinaria di un piatto tipico del Marocco.

Come vi avevamo anticipato nell’articolo dello scorso numero abbiamo incontrato e conversato con due giovani donne, Najma e Rachida, provenienti rispettivamente da Casablanca e da una zona rurale del Marocco. La conversazione, trasferitasi poi “in cucina”, ci ha portato a gustare con grande soddisfazione questo piatto tipico, preparato per le grandi occasioni e per le cerimonie, che prende il nome dal tajne, locale pentola in terracotta a forma di capanna in cui si usa riporre gli ingredienti che piano piano si sposeranno e si amalgameranno con gli aromi e con le spezie.



Questo è un piatto per le grandi occasioni.

Ricetta del Tajine – piatto di origine marocchina.

INGREDIENTI per 4-6 persone

- 2 kg di agnello;
- 1 confezione di prugne secche;
- 2 confezioni di mandorle con guscio;
- zafferano q.b.;
- 2, 3 cipolle rosse;
- 1 aglio;
- prezzemolo;
- olio di semi;
- semi di sesamo;
- pepe;
- sale;

Preparazione

Lavare l'agnello e riporlo nel tajine, tipica pentola in terracotta, tagliato a pezzi come costine e ricoprirlo con la cipolla tagliata.

Avviare la cottura a fuoco lento fino a che la cipolla non avrà fatto acqua.

Aggiungere olio d'oliva, sale, pepe, zafferano, un ingrediente alla volta.

Amalgamare questi ingredienti tutti insieme.

Girare e aggiungere prezzemolo e aglio tritati.

Far cuocere l'agnello nel tajne per circa un'ora e mezza.

Mettere a bollire in una pentola a parte prugne e mandorle. Conservare a parte le prugne.

A bollitura avvenuta separare le prugne dalle mandorle.

Far friggere le mandorle in un'altra pentola nell'olio di semi.

Passare le prugne nei semi di sesamo. Aggiungere all'agnello le prugne e la mandole intere.

Condire con un filo d'olio d'oliva.

Per chi non avesse il tajine, niente paura!

La ricetta può essere preparata anche in una pentola antiaderente, forse perdendo qualcosa della tradizione marocchina ma niente della magia di gustare sapori intensi e avvicinarsi a una cultura millenaria.

Ve la lasciamo, così chi ne avrà voglia potrà provare a cimentarsi. Certo il nostro consiglio più autentico rimane quello di partecipare dal vivo al "laboratorio di cucina etnica" che è la nostra realtà sociale cercando di affinare i sensi verso le opportunità quotidiane di avvicinamento e pian piano di incontro con l'altro diverso da noi.

Non è sempre facile che questo incontro si realizzi.

L'iniziativa della Festa dei Molti Sapori è forse un piccolo passo in questa direzione, che ci sembra tutta da coltivare e da scoprire e che richiede tempo e pazienza.

Il piatto che abbiamo proposto qui per esempio non è stato proposto alla Festa perché forse ha bisogno di tempo per sentirsi un po' più suo agio sui nostri palati e nelle nostre menti.

Vi salutiamo, alla prossima ricetta.



La Sagra dei Molti Sapori

Allegra, colorata e gustosa: la sagra dei molti sapori, alla sua seconda edizione, ha superato ogni confine geografico mettendo in tavola tre continenti.

Africa, America ed Europa. Maureen e Linda dal Kenya hanno preparato Pilau Rice, un riso basmati con carne di manzo, verdure e masala; dall'Ecuador Dora e Carmen hanno proposto il Tamal, a base di polenta, pollo e verdure speziate e infine dall'Italia non potevano mancare spaghetti, formaggi e salumi nostrani.

Se il tendone dell'oratorio è stato il palcoscenico delle tre serate, è nel dietro le quinte della cucina che si è realizzato il vero spirito della festa: il punto di incontro tra realtà considerate da sempre lontane, ma che ai fornelli hanno trovato una strada comune.

L'eterogeneità non solo culturale, ma anche anagrafica del gruppo, che può essere a volte considerata un ostacolo, si è invece concretizzata in un'omogeneità d'intenti divenendo così il punto di forza per un buon lavoro di squadra.

I fondi raccolti in queste serate serviranno al finanziamento dei progetti in Zambia nei villaggi di Siavonga, Simamba, Kabwe e Chirundo



dove operano i nostri missionari. I ringraziamenti sono innanzitutto rivolti a tutti coloro che hanno partecipato alle serate perché senza di loro non sarebbe stata possibile la festa.

*Bisogna inoltre ricordare tutti gli Amici sempre pronti e disponibili a dare un aiuto concreto, ma anche morale. Infine un grazie a tutti i volontari del **Vivimondo** per la passione e l'impegno che hanno dedicato all'organizzazione della Sagra.*

*Il Presidente
Silvia Bariselli*

Bilancio festa dei Molti Sapori 11-12-13 settembre 2009

incasso totale (per cibo + ruote)	€ 7.381,63
spesa totale (cibo, musica ecc.)	€ 3.776,20
guadagno devoluto ai progetti di solidarietà	€ 3.605,43

Vieni anche tu!

Vuoi entrare
anche tu
nella squadra
del **Vivimondo**,
per organizzare con noi
progetti di solidarietà,
di sviluppo,
di sostegno
ai poveri
e molto altro ancora?
Contattaci all'indirizzo
di posta

vivimondopantigliate@libero.it



IN QUESTO NUMERO:

pag

Che esperienza	2
Di ritorno da Chirundu	4
Scelti per voi	5
Racconti di viaggio	6
Gustoso con-tatto	8
La Sagra dei molti sapori	10

ECCO LA SQUADRA DELL'ASSOCIAZIONE VIVIMONDO ONLUS

Silvia Bariselli
Laura Tinini
Elisa Taveggia
Ilaria Vaccarini
Giovanni Cassinelli
Paola Bariselli
Michele Gatti
Franco Zerbo
Luigina Cavalloni
Primo Comelli
Lorenzo Scaravaggi
Elena D'Aiello
Marianna Coppola
Alessandro Maschio
Chiara Maestroni
Giovanni Maestroni
Elisa Cardarelli
Alessandro Giori
Raffaele Iliceto
Giuseppe Gavotti
Marina Stazzi
Don Edoardo Colombo



**ASSOCIAZIONE
VIVIMONDO
ONLUS**

(Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale)

*Piazza Comunale 12
20090 Pantigliate (Mi)*

vivimondopantigliate@libero.it

C.F. 97366650154

C/C Postale 51684124

ABI.: 07601 CAB: 01600 CIN: K

IBAN: IT 45 K07601 01600 000051684124

5X1000

Contribuisci anche tu ai progetti di Vivimondo

Puoi destinare il tuo 5X1000 all'Associazione Vivimondo Onlus
attraverso la dichiarazione dei redditi o il modello CUD
scrivendo nel primo riquadro in alto a sinistra il codice fiscale 97366650154
e mettendo la tua firma.

**Un gesto che non ti costa nulla
per noi vuol dire tanto!**

*Pubblicazione impaginata e stampata in proprio
dall'Associazione Vivimondo Onlus
redazione VIVINEWS*