

La rete

di **Rosella Redaelli**

MONZA «Bonvena» in esperanto significa «accoglienza» ed è il nome scelto per la rete di accoglienza dei migranti nata in Brianza nel 2014 per iniziativa di una ventina di enti, associazioni, cooperative sociali e Caritas. In quattro anni sono stati 3.500 gli stranieri in fuga dai loro Paesi che sono stati accolti secondo un modello che ha fatto della Brianza la provincia italiana con il maggior indice di «accoglienza diffusa»: oggi la rete ha in carico 950 migranti dei 1.600 totali, presenti in 49 dei 55 comuni della provincia. «È un modello che funzio-

I dati

- 55** i comuni della provincia
- 49** accolgono migranti
- 160** i richiedenti asilo che vivono a Monza
- 600 mila euro** per finanziare progetti di formazione e borse lavoro
- 100** le imprese brianzole che hanno assunto migranti
- 146** gli appartamenti affittati dalla rete per l'accoglienza con una media di 7 ospiti e un educatore di riferimento
- 1.600** i richiedenti asilo oggi in Brianza
- 950** i richiedenti asilo gestiti dalle rete Bonvena
- 114** i migranti che godono di protezione umanitaria (minori, donne, disabili)
- 1 euro** è quanto stanziato al giorno dalla rete per ogni immigrato accolto per creare il Fondo Hope
- 1 milione di euro** quanto raccolto con il fondo Hope

Fonte: Bonvena

Quanto stanziato finora per ogni migrante al giorno

34,16 euro

Quanto è previsto con la nuova legge al giorno per ogni migrante

19,20 euro

La percentuale di migranti che rischia di diventare irregolare in base al nuovo decreto sicurezza

60%

La percentuale di migranti che hanno seguito corsi di italiano, formazione professionale e tirocinio

80%

Profughi, il modello Monza funziona «Ma la legge rottama l'accoglienza»

È la prima provincia per integrazione diffusa. Caritas prenderà in carico 500 migranti

na — spiega Roberto D'Alessio, referente della rete per il **Consorzio Comunità Brianza** che è capofila —, un sistema che ha dimostrato che l'integrazione si può fare, ha dei costi, ma dà risultati. Dei risultati ottenuti i protagonisti parleranno il 31 gennaio al teatro Binario 7. «Il nostro modello — prosegue D'Alessio — rischia di saltare e ci stiamo chiedendo se partecipare ai prossimi bandi della Prefettura. La nuova legge, di fatto, smantella il sistema dell'accoglienza diffusa che in Brianza significa dare un tetto a gruppi di massimo sette persone con un educatore di riferimento ogni 12, in appartamenti presi in affitto all'interno di condomini. La nuova legge smantella anche ogni progetto di istruzione, formazione professionale, guida all'autonomia che abbiamo messo in atto in questi anni e rischia di creare un aumento esponenziale delle situazioni di irregolarità». Con l'abolizione del permesso per cause umanitarie, secondo le stime, il 50% dei 950 migranti accolti oggi non potrebbero restare in Italia e tra loro il 30% è rappresentato da donne, minori e persone con disabilità. Ed è di ieri l'annuncio che la Caritas Ambrosiana si farà carico di mantenere a proprie spese 500 migranti, sparsi sul territorio lombardo, che risulteranno ir-

Il sistema
Un tetto a piccoli gruppi di persone seguite da un educatore

regolari come conseguenza del decreto Sicurezza. «Si va verso un sistema di accoglienza in grandi dormitori — prosegue Mario Riva, presidente del **Consorzio Comunità Brianza** —: a chi accoglie si richiede di provvedere solo a vitto e alloggio per 19,20 euro al giorno (18 euro previsti per piccoli gruppi) contro i 34,16 di oggi che ci hanno permesso di realizzare 800 interventi di formazione. Sono a rischio an-

che 200 posti di lavoro tra i nostri operatori». La rete di accoglienza ha anche costituito il Fondo Hope, mettendo da parte un euro al giorno per ogni straniero accolto: un milione di euro che ha bisogno di donazioni esterne per continuare ad esistere. «In tre anni — spiega Matteo Castellani, coordinatore del Fondo — abbiamo erogato 600 mila euro per pagare la cauzione sull'affitto di una ca-

sa, corsi di formazione e una buona uscita di 250 euro ad ogni straniero che ha concluso il suo percorso». Non è stato sempre facile: «Ho partecipato a centinaia di riunioni di condominio — racconta Greta Redaelli —, all'inizio l'arrivo di un gruppo di giovani uomini di colore ha creato sempre paura e apprensione, ma con il tempo abbiamo registrato tante storie a lieto fine».

I comuni

- Monza e Brianza è la prima provincia italiana per indice di accoglienza diffusa
- La rete distribuisce piccoli gruppi di profughi sul territorio evitando i ricoveri dormitorio
- In Brianza 49 comuni su 55 aderiscono all'accoglienza diffusa

La storia

Dall'Asia alla Brianza

Shuvo e Mirza imbattibili per la trippa e i risotti

La trattoria Garibaldi è da cento anni un punto di riferimento della ristorazione monzese. Nata nel 1919 come Circolo ricreativo, oggi si è trasferita all'interno dell'Oasi di San Gerardino. Un luogo suggestivo: casa natale e primo ospedale cittadino voluto da San Gerardo nel 1174. Alle pareti della sala da pranzo ci sono le foto storiche, l'autografo di un cliente come Giuseppe Verdi e i ritratti di Anita e Giuseppe Garibaldi. A servire ai tavoli da due anni c'è Shuvo, 23 anni, originario del Bangladesh. In cucina invece c'è Mirza, 27 anni pachistano. Entrambi sono arrivati in Italia nel 2014, dalla Libia, sui barconi, hanno trascorso pochi giorni in Sicilia e poi sono approdati a Monza, accolti dalla Rete Bonvena. «Il **consorzio Comunità Brianza** mi ha chiesto se potevo accogliere dei tirocinanti — spiega Gianni Zizzi, 53 anni, titolare della trattoria —. Ho accettato, li ho formati per quattro mesi nel 2016, alla fine del tirocinio avevo bisogno di personale e li ho assunti a tempo indeterminato. Sono ragazzi educati e rispettosi con un bel curriculum perché avevano seguito corsi di italiano, cucina e



Trattoria Garibaldi Shuvo e Mirza con il titolare Gianni Zizzi (Redaelli)

panificazione. Quando Shuvo si è sposato abbiamo festeggiato insieme». Per l'imprenditore l'integrazione è possibile: «Sono per rispettare a casa chi viene in Italia a delinquere, ma per accogliere chi ha voglia di imparare e lavorare. Continuo a mettere a disposizione il mio locale per fare tirocinio. Ogni tre mesi ho un tirocinante che inizia a lavare i piatti, tagliare le verdure, riordinare la sala. Non sono tutti uguali e non ho avuto solo esperienze positive». Shuvo e Mirza sono due storie di integrazione a lieto fine. «Qui ho imparato a fare un'ottima pizza — spiega Mirza — e anche tante ricette della tradizione monzese come trippa e risotti». Shuvo invece in Italia si è appassionato per la pasta al pesto, ma ogni tanto rimpiange il briani, un piatto della sua terra a base di riso e carne: «In Bangladesh aiutavo mio padre in un negozio di frutta e verdura e mi piace parlare con la gente. Sono preoccupato per il futuro, non so se il mio permesso sarà rinnovato. Ho una casa in affitto a Monza, un lavoro in regola, non vorrei dover lasciare tutto».

R. Re.

Il titolo mondiale

Pasticceria, il campione è un lecchese

È lecchese il campione del mondo juniores di pasticceria. Filippo Valsecchi, 20 anni, ha vinto il trofeo durante la 40ma edizione del Salone mondiale del dolcificio artigianale di Rimini. Il giovane *pastry chef*, insieme al compagno di squadra di Napoli Vincenzo Donnaruma, ha sbaragliato la concorrenza presentando un dolce ispirato al tema del volo. Lo scorso anno aveva conquistato il titolo italiano. (ba. ger.)

DIAMO PIÙ VALORE AI TUOI OGGETTI D'ARTE

NOI COMPRIAMO:

DIPINTI ANTICHI, DIPINTI DELL'800 e DEL '900, ARTE MODERNA e DESIGN, SCULTURE, OGGETTI, MOBILI ANTICHI e ANTIQUARIATO CINESE

VALUTAZIONI e PERIZIE

PAGAMENTI IMMEDIATI

MASSIMA SERIETÀ

Lino Giglio è iscritto al ruolo dei Periti ed Esperti n. 12101 Albo del Tribunale di Milano

CHIAMA o INVIA DELLE FOTO SU WHATSAPP o PER EMAIL
Cell. 335 63.79.151 - Email: info@antichitagiglio.it

ANTICHITÀ GIGLIO dal 1978
 Via Carlo Pisacane, 53 - 20129 Milano
Tel. 02 29.40.31.46; 02 29.51.17.06 – Sito: www.antichitagiglio.it