



ARCHE ONLUS

Rassegna Stampa del 13/03/2014

INDICE

ARCHE ONLUS

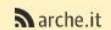
12/03/2014 Vita

Benvenuti ai corsi glamour per masterchef della solidarietà

4

ARCHE ONLUS

1 articolo

**ORE**
13.00

A metà corso, il menu prende forma. E non si riesce a resistere a un assaggio della spuma di branzino al profumo di arancia...

ORE
13.00

Antipasto, dolce e tartare di triglie sono pronti. L'ultimo atto è il risotto al Campari e capesante. Buon appetito!

FUNDRAISING IN CUCINA

Benvenuti ai corsi glamour per masterchef della solidarietà

Un'idea di successo a sostegno di Arché

—di Sara De Carli - foto di Stefano Pedrelli

Il merluzzo già ammolato? Va bene lo stesso, benché i puristi storceranno il naso. Il radicchio trevigiano? Se va cotto si può dignitosamente sostituirlo con quello lungo. Per separare tuorlo e albume basta "aspirare" i rossi con una bottiglietta di plastica, a patto che le uova siano appena state tolte dal frigo. Le tre ore del corso di ArchéCucina volano rapide, disseminate dai trucchi del mestiere svelati alle allieve da Antonella Pavanello, *food stylist* e insegnante di cucina. È lei il "masterchef" della situazione, all'interno di un progetto che Antonella, kitchen, Mondelez (all'epoca si chiamava ancora Kraft) e Fondazione Arché hanno creato insieme nel 2010. I prossimi corsi saranno il 20 marzo e il 10 aprile, con due menu di "quasi primavera" e i finger food per Pasqua; questa volta c'è un menu dedicato agli agrumi, dall'antipasto al dolce, sposati con il pesce.

La torta diffonde nell'aria un aroma strepitoso, lo spuntino di metà mattina si fa con la spuma di branzino al profumo di arancia spalmata sul pane, le triglie riposano in una marinata di spezie e mandarino in attesa del gran finale: risotto al Campari e pompelmo rosa con capesante. Antonella ci mette il know how; kitchen i locali, la promozione, la raccolta delle adesioni; Mondelez, lo sponsor, garantisce la copertura totale delle spese: «siamo un'azienda alimentare, ci fa piacere sostenere la passione per un'alimentazione equilibrata che i corsi di cucina diffondono. In più aiutiamo persone in difficoltà», spiega Federica Lamma, Corporate e Government Affairs di Mondelez Italia. La cifra che gli appassionati di cucina versano per il corso va interamente ad Arché, tant'è che sul bancone di kitchen, alle 10, c'è il blocchetto delle ricevute della Fondazione.

L'idea di fare fundraising attraverso i corsi di cucina nel 2010 era innovativa: il food era *cool* ma non virale. Attorno al

grande tavolo di kitchen si sono seduti in tanti: molti si sono iscritti per la garanzia del marchio kitchen, altri proprio per sostenere Arché. All'inizio del corso la Fondazione si presenta e capita che poi, tra una frusta e un impasto, la curiosità germogli: questa volta è venuto fuori che Arché ha lo shop Vintage Solidale e le signore si sono organizzate con le volontarie per consegnare oggetti utili. Ad ogni corso partecipa qualche ospite di CasaArché: «I miei figli detestano il pesce, forse se provo a fare una mousse lo mangiano», dice una di loro, entusiasta.

La passione per il food fa scoprire bisogni sconosciuti

I soldi raccolti con ArchéCucina vanno a CasaArché, una comunità di accoglienza per mamme e bambini aperta a Milano nel 1997. Oggi ci vivono 6 mamme con 13 bambini, sono soprattutto straniere. «È stata la prima comunità alloggio d'Italia per mamme e bambini sieropositivi», spiega Luca Meschi, direttore generale di Fondazione Arché. «Resta la vocazione specifica ad accogliere situazioni segnate da una malattia, come il disagio psichico. Nella maggior parte dei casi c'è un decreto del tribunale, la casa consente di tenere insieme mamma e bambino, supportando lo sviluppo delle competenze genitoriali. Restano in media per un anno, un anno e mezzo. Non sempre i percorsi finiscono con l'autonomia, a volte il bambino viene dato in affido o in adozione». Molte donne sono scappate per maltrattamenti; altre sono straniere senza la minima rete di appoggio; altre sono mamme che la solitudine e il disagio sociale hanno segnate in termini psichiatrici. «Il nostro lavoro ha due parti: una è insegnare alle ragazze a ▶

— CHI

Fondazione Arché è nata nel 1991 per i bimbi colpiti dall'Aids. Oggi segue le nuove sofferenze dei bambini.

— COME

I corsi di Arché Cucina sostengono le attività di CasaArché. A marzo e aprile i prossimi due appuntamenti.

— DOVE

CasaArché è una struttura di accoglienza per mamme e bambini. Accoglie 6 mamme e 13 bambini, da 5 Paesi.

COMESIFA PRESA DIRETTA

ORE
15.30

In Casa Arché la mattinata è passata tranquilla. Con il ritorno da scuola dei bambini, la casa si anima.



2a



4a



3a

82

Qui kitchen



2b

Qui Casa Arché



ORE
16.30

I più grandi fanno i compiti, i piccoli giocano. Con l'aiuto di educatrici e volontari, le mamme imparano a fare le mamme.

ORE
21.00

Dopo il bagno e la cena, i piccoli vanno a nanna. Le mamme spesso si fermano un po' a chiacchiere fra loro e con le educatrici.

**Qui kitchen**

1a, 2a. Antonella Pavanello, food stylist e insegnante di cucina, all'opera fra le sue diligentissime allieve.

3a. Luca Meschi, direttore generale di Fondazione Arché, e Mariuccia Magri, responsabile raccolta fondi, presentano le attività e la mission di Arché.

4, 5a. Antonella svela qualche trucco del mestiere: i coltelli migliori per ogni cibo e il segreto per separare tuorli e albumi dell'uovo con una semplice bottiglietta in plastica.

83

Qui Casa Arché

1b. Vita quotidiana con 6 mamme e 13 bambini, provenienti da cinque Paesi.

2b. Mila è assistente e cuoca. Nonostante la giovane età è un po' la nonna della casa, a cui le ragazze fanno riferimento per ogni dubbio nel loro essere neo-mamme. Oggi per esempio accompagna una mamma nell'emozione del primo bagnetto alla sua bimba.

3b. Ogni nucleo mamma-bambini in Casa Arché ha una stanza. Ogni mamma ha dei turni di pulizia, per l'uso della lavatrice, per l'aiuto in cucina.

4b. Ingrid e Micaela, due delle cinque educatrici della casa, si dividono i compiti per il pomeriggio.

«essere mamme» continua Meschi. «Non si sta a letto e non si sta in pigiama, pure se tuo figlio non va a scuola e tu non hai un lavoro, e si collabora alla vita domestica: i mestieri, la lavatrice, i turni per sparecchiare...», spiega. L'obiettivo è insegnare le responsabilità della quotidianità. «Abbiamo un volontario che ogni mattina accompagna le mamme a fare la spesa, i documenti, in farmacia. Imparare che le medicine vanno prese tutti i giorni è una conquista».

Entriamo in CasaArché all'ora di pranzo, dopo il corso di cucina. Le ragazze sono a tavola con i più piccoli. I è nata da pochi giorni, per lei è il momento del primo bagnetto. La mamma J. è emozionata. Mila, l'assistente-cuoca della Casa, le sta accanto: per le ragazze è una specie di nonna, su cui riversano i mille dubbi di giovani mamme sole. Per J., che viene dal Perù ed è stata abbandonata al telefono dal suo compagno quando ha scoperto di essere incinta, il mondo sta tutto dentro CasaArché. La seconda parte del lavoro di Arché, insieme ai servizi sociali territoriali, è il progetto di inclusione sociale. È la parte più

difficile: «Non può esserci vera autonomia senza un lavoro e una casa e raggiungerli oggi è particolarmente complicato», spiega Meschi. «Cerchiamo di inventare percorsi innovativi, ad esempio con delle forti partnership con aziende private». Per aumentare le competenze delle ragazze in CasaArché si fanno corsi di italiano, ma «preferiamo aiutarle a trovare percorsi formativi e ricreativi sul territorio: una volta lasciata la casa dovranno fare così». La Casa infatti non è una comunità: le mamme escono alla spicciolata per andare a prendere i bambini a scuola, quando rientrano ci sono la merenda, i compiti, il gioco... non esistono orari fissi, attività organizzate, tempi scanditi. Il pomeriggio sono presenti dei volontari, preziosi perché si mettono a disposizione per le relazioni che le mamme, se, quando e come lo vorranno, potranno trovare. Le educatrici danno delle regole, ma ogni mamma viene stimolata e abituata a decidere per sé e per i propri bambini, a cominciare dalle cose minime come scegliere a che ora fargli il bagno. «Non dobbiamo organizzargli la vita e il tempo», dice Meschi, «ma farle crescere e responsabilizzarle». ♦