

Il Vescovo Antonio all'inaugurazione del ristorante didattico a Soncino

Un progetto di formazione e inclusione, un percorso educativo ed un'occasione di inserimento lavorativo. Sono queste le caratteristiche che accompagnano e motivano la nascita del nuovo ristorante didattico della cooperativa Inchiostro, inaugurato sabato 9 marzo a Soncino alla presenza del Vescovo Antonio che ha presieduto la Messa presso la chiesa di Santa Maria delle Grazie e partecipato al taglio del nastro per il nuovo progetto della cooperativa InChiostro presso l'istituto delle suore della Sacra Famiglia a Soncino.

La photogallery dell'inaugurazione

Un'istituzione che conserva un forte legame con il territorio soncinese, come ha sottolineato il parroco don Giuseppe Nevi nel suo saluto iniziale, che "ha accompagnato la crescita di tanti ragazzi e tanti giovani nella formazione alla professione, alla cultura, all'apertura al mondo".

Leggi qui i dettagli del progetto

Formazione, lavoro ed esperienza sono i capisaldi del progetto educativo di santa Paola Elisabetta Cerioli, fondatrice dell'istituto: un vero e proprio manifesto per la crescita cristiana dei giovani ricordato all'ingresso del bellissimo chiostro alle porte del Borgo con una citazione che la cooperativa InChiostro – come ha spiegato il presidente Alessio Gatta – ha fatto propria: "Il lavoro sia accompagnato dall'istruzione, l'istruzione con la pratica, la pratica con l'esperienza".

E' bello che la comunità si ritrovi in occasioni come questa: "La scuola è un presidio strategico della comunità cristiana", esordisce il vescovo che sottolinea la natura speciale di una scuola che "prepara gli artisti del cibo", commentando il vangelo delle tentazioni nel deserto.

Ascolta l'omelia del Vescovo

Parlando del cibo e delle abitudini che abbiamo attorno alle abitudini alimentari mons. Napolioni nella sua omelia affronta temi che portano alla quotidianità. In un mondo dove l'alimentazione può essere segno di ingiustizie economiche e disuguaglianza, manifestazione di carenze affettive, difficoltà di relazione soprattutto nell'età giovanile – invita il vescovo – "abbiamo bisogno di imparare a mangiare"

"Possiamo mangiare per fame, quindi per sopravvivere osserva – oppure per piacere oppure ancora possiamo mangiare per vivere, per stare insieme, per capirsi, per fare pace, per fare giustizia, per esprimere la dignità di fratelli e sorelle".

A partire dalla famiglia: "La tavola in casa è un luogo decisivo: una regola di famiglia attorno ai pasti distingue una famiglia furba, coraggiosa, dove non c'è la tv come commensale". E' a tavola che si coglie la qualità delle relazioni, nella quotidianità, osserva ancora il vescovo che richiamando a Gesù che "faceva del cibo un momento di comunione, dal pasto a casa di Maria e Marta all'ultima cena, "dove il pane diventa segno di risurrezione", invita la comunità a scegliere di educarsi a "stili di vita coerenti e coraggiosi. Cominciando dal non sprecare". "Perché nulla di umano venga sprecato – conclude – nessuno si senta scartato".

Dopo la celebrazione nella messa, dalla splendida chiesa di Santa Maria delle Grazie sono stati gli studenti e lo staff del Centro di Formazione professionale (nella sede anche un liceo delle scienze umane ed un percorso di formazione per studenti disabili) ad accogliere autorità, famigliari e ospiti

nel chiostro per la prima apertura del ristorante didattico.

Al taglio del nastro, introdotti dal presidente della cooperativa InChiostro Alessio Gatta, hanno portato i loro saluti e il loro augurio per la nuova avventura del ristorante didattico il sindaco di Soncino Gabriele Gallina, la professoressa Paola Bignardi per Fondazione Cariplo, il presidente della Provincia Davide Viola e la senatrice Silvana Comaroli.

Poi, dopo l'applauso, la visita ai locali rinnovati e per tutti un gustoso aperitivo preparato dagli studenti.