VareseNews

Apre solo per Natale il negozio del “Dono”, la golosità che aiuta i più deboli

Pubblicato: Venerdì 9 Dicembre 2016

Dal giorno dell’Immacolata è aperto un “temporary store” proprio speciale, In corso Matteotti 60 a Varese.

Un negozio che espone prevalentemente **marmellate e composte**, dai gusti sia classici che curiosi (mai assaggiata la composta al cetriolo, o al melone e pepe?) tutte da assaggiare, come è possibile nei locali del temporary. **Sarà aperto solo fino a fine anno**, ma vale la pena approfittare e farci un giro: perchè dietro a queste belle (e buone, e originali) marmellate c’è una straordinaria storia di solidarietà. E dove non si compra niente, ma si riceve quel che si desidera in cambio di un’offerta. Per questo il nome di queste composte è così significativo: semplicemente, “Il Dono”.

LA STORIA DEL DONO

Nato il 12 ottobre 2015, quello de “**Il Dono**” é un laboratorio straordinario, che vede una unica dipendente in mezzo a una decina di volontari, tra i quali un ragazzo con difficolta? seguite ad un grave incidente, alternati sui vari giorni della settimana.

«La nostra iniziativa e? nata perche? avevamo, presso il Banco Nonsolopane, grandi quantita? in particolare di agrumi freschi che si faceva fatica a smaltire: è stata da questa esigenza che e? nata l’idea del laboratorio – spiega la responsabile, **Nicoletta San Martino** – Qui lavoriamo la frutta donata e produciamo confetture che vengono poi inserite come dono nei pacchi che Nonsolopane distribuisce

alle famiglie bisognose. Il progetto è stato poi finanziato da **Fondazione Cariplo** e **Ubi Banca** con la disponibilita? e la collaborazione del **comune di Varese**, che ha concesso in comodato i **locali della portineria dell'ex-macello civico**. Ma i lavori di bonifica e ristrutturazione dell'edificio hanno goduto di altri innumerevoli quanto preziosissimi aiuti: le ditte e gli artigiani come l'elettricista, l'idraulico, l'impresa edile spesso hanno lavorato a titolo gratuito, alcuni donando addirittura anche i materiali. In fase poi di allestimento del laboratorio, Whirlpool ci ha donato la cucina e parecchi altri elettrodomestici e arredi industriali, i Lions hanno donato macchinari, e piu? in generale anche in fase di acquisto delle attrezzature, tutte le ditte interpellate anche on line, non appena leggevano o venivano a conoscenza dei fini del progetto, offrivano sconti o agevolazioni. Dopo i primi aggiustamenti, il laboratorio ha raggiunto una produzione media di circa 1000 vasetti al mese, a fronte di una necessita? di Nonsolopane di circa 800. Per questo stiamo rivolgendoci anche all'esterno».

Leggi anche

- **Varese** – Frutta, zucchero e rispetto: così la marmellata diventa Dono
- **Varese** – "Il Dono" quest'anno sa di Strudel e di Belle Helene

MARMELLATE FATTE DI FRUTTA E BONTA'

Oltre ad essere realizzate "perbene" («Non vogliamo che prendano le nostre marmellate perchè sono per beneficienza, vogliamo che la gente le prenda perchè sono buone» commenta Nicoletta dopo il positivo assaggio…) le conserve il dono hanno gusti originali e tutti da regalare: non si trova dappertutto la **conserva di cetrioli, menta e ginepro** (ottima con i formaggi freschi, per la cronaca) o la **purea di zucca e zenzero**, la confettura di **rabarbaro** o quella di **mele e cannella**.

Ma da dove arrivano gli ingredienti delle marmellate e delle composte? «Reperiamo normalmente la frutta da un fruttivendolo che inizialmente ci donava gli agrumi, e un'altra fonte di approvvigionamento e? venuta dal Banco Alimentare centrale che ci invia frutta proveniente da aiuti Europei. Abbiamo pero? cercato anche altre modalita? per incrementare la varieta? di frutta. Abbiamo cosi cercato di contattare persone che avessero alberi da frutta con frutta che non riuscivano a raccogliere e consumare, proponendo di mandare i nostri volontari a raccoglierla: prima ancora di pubblicizzare l'iniziativa e renderla pubblica, il nostro vicino si e? presentato alla porta del laboratorio offrendo una cesta di ciliegie del suo albero… Un' altra iniziativa che abbiamo messo in piedi col fruttivendolo da cui era partita l'iniziativa e? stata, sul modello napoletano del "caffe? sospeso", la "frutta in sospeso", che ci ha permesso di acquistare frutta di ogni varieta?. L'effetto di queste due iniziative, oltre al reperimento della frutta, e? stato quello di pubblicizzare l'iniziativa sul territorio suscitando interesse, dialogo e possibili donazioni».

IL TEMPORARY, UN PROGETTO "IN TANDEM" CON AVSI

Il negozio di corso Matteotti è in "coabitazione" con la **Fondazione AVSI**, ong che realizza progetti di cooperazione allo sviluppo con particolare attenzione all'educazione, che ogni anno promuove una Campagna per raccogliere fondi utili a intervenire con progetti in varie parti del modo: quest'anno la campagna ha come titolo "**#RifugiatiMigranti. Al lavoro per cambiare passo**", in collaborazione con Progetto Arca, Caritas Ambrosiana e Farsi Prossimo.

«Abbiamo desiderato proporre un punto comune in Varese insieme ad AVSI attraverso questo negozio per il periodo natalizio, oltre che esprimere la stessa visione per il destino e il bene della persona, anche per condividere operativamente il sostegno alle iniziative in atto verso profughi e sfollati presenti anche nella nostra città – spiega **Andrea Benzoni,** presidente Nonsolopane Onlus – Come Banco Abbiamo in atto una iniziativa di coinvolgimento al lavoro volontario di ragazzi profughi attraverso la gestione e il mantenimento di un frutteto messa o a disposizione dal comune. Il "frutto" di questo, oltre che poter

essere utile a una formazione dei ragazzi stessi, serve a produrre, in parte, le conserve che distribuiamo alle persone in difficoltà e che proponiamo anche in questo negozio».

Lo scopo finale è avviare 8 progetti di formazione al lavoro e sostegno di rifugiati e migranti dall'Africa fino all'Italia, passando per il Medio Oriente: «Vogliamo andare incontro al bisogno di chi si trova in difficoltà senza distinzioni: per questo motivo ci muoviamo per aiutare le stesse persone nei loro paesi, durante il viaggio o presenti anche nelle nostre città, insieme anche a realtà come Il Banco – spiega **Alberto Reggiori** responsabile AVSi a Varese – Per ottenere questo scopo nel negozio proponiamo, insieme alle marmellate DONO, una mostra mercato di Presepi artigianali il cui ricavato andrà a sostegno dei progetti citati».

IL DONO: DOV'E' E QUANDO E' APERTO

Il temporary Store del Dono – che è condiviso con Avsi, ce negli stessi locali propone presepi artistici – è aperto in corso Matteotti 60, lo sarà per tutto il mese di dicembre e durante i giorni feriali avrà i seguenti orari: dalle 10 alle 13.30 la mattina e dalle 15 alle 19.30 il pomeriggio. Resterà aperto però, anche nei giorni festivi (Natale escluso…), in questo caso ad orario continuato.

Informazioni si ottengono anche sulla pagina facebook di Nonsolopane . E' possibile prenotare il Dono anche attraverso il sito .

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it