



Mostra Fotografica
FACCE DA PANE



IL PROGETTO

Il progetto “il pane A Chi Serve 2.0” giunto alla seconda edizione grazie al sostegno della Fondazione Cattolica Assicurazioni recupera, in 41 panifici della Capitale, il pane invenduto ancora buono, ma non commerciabile, mettendolo gratuitamente a disposizione delle 44 associazioni e reti di solidarietà che si occupano di contrasto delle povertà e che beneficiano di questa iniziativa anche grazie al quotidiano impegno degli operatori e dei volontari delle ACLI di Roma e di 10 ragazzi del servizio civile ACLI. “Il pane A Chi Serve 2.0” è promosso dalle ACLI di Roma, con il patrocinio dei Municipi I, III, IV, VIII, X, XII.

Grazie al progetto sono state raccolte, in un solo anno, circa 60 tonnellate di pane invenduto per un valore economico complessivo di 180 mila euro e oltre 2.000 le persone fragili ogni giorno, nella Capitale, ricevono sulla propria tavola il pane recuperato dalle ACLI, mentre sono 700.000 i pasti accompagnati con “il pane A Chi Serve 2.0”. Tutto questo grazie a 1.000 giornate di servizio volontario e a circa 9.000 chilometri percorsi per la consegna del pane in un anno.

Il progetto “il pane A Chi Serve 2.0 ”, ha tra i suoi obiettivi:

- ridurre lo spreco,
- contrastare le povertà,
- educare al recupero,
- costruire legami solidali nella comunità.

Una grande opportunità per combattere lo spreco del cibo in esubero e per dare una risposta concreta a tante persone in difficoltà possibile soprattutto grazie al prezioso lavoro di rete che rende questo progetto un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà.

Per la tutela della privacy, non c'è corrispondenza diretta tra le fotografie e le testimonianze degli utenti.



Il pane nasce per essere condiviso, pensato, fin dall'inizio della storia dell'uomo, proprio per essere spezzato e poi offerto, nasce per essere un Bene Comune.

Il pane non è un semplice alimento, ma un simbolo che trasmette un forte senso di comunione e uguaglianza.

La mostra fotografica "Facce da pane" vuole trasmettere la gioia del donare, la gioia di un incontro o di un pasto non sperato; un viaggio tra i sorrisi e le storie, spesso dolorose, dei protagonisti di un progetto che riduce lo spreco e potenzia la solidarietà "aiutando chi aiuta".

Protagonisti di queste fotografie sono i volti, gli sguardi e le mani che passano il pane, i tanti "grazie" detti con sincerità, i momenti speciali di una tavola condivisa.

In questa mostra c'è la bellezza di un'iniziativa che coniuga Speranza e Concretezza rinforzando legami solidali forti fra uomini e donne spesso diversi in tutto, volontari, fornai e persone fragili che hanno teso le proprie braccia l'uno verso l'altro.

"il pane A Chi Serve" e la mostra "Facce da pane" vogliono contribuire ad abbattere quel muro di indifferenza che circonda le povertà rimettendo al centro la dignità della persona.

Lidia Borzini

Presidente ACLI di Roma







“Sono italo-francese, sono nato in Normandia ma 55 anni fa mi hanno portato in Italia, nella casa di mio padre in Veneto. Lì ho fatto la scuola alberghiera e a 19 anni sono venuto a Roma per lavorare. Avevo trovato un buon impiego nel campo della ristorazione.”

“Dopo una vita in azienda, la direzione tredici anni fa ha deciso di chiudere i battenti: 42 persone sono state licenziate. Abbiamo provato a fare causa, ma non abbiamo ottenuto niente. E so di molti colleghi che ora vivono come me, per strada.”

Alain, 57 anni







"Sono nato in un paesino dei Castelli Romani. Faccio il barman acrobatico di professione, è la mia passione. Ho lavorato un po' ovunque, ho fatto tante stagioni. Ma adesso trovare un'occupazione nel mio campo è difficile, maledettamente difficile."

"Io non demordo, ed ho le mie buone ragioni: qui in città ho ancora una moglie, quattro figli tra i 7 e i 20 anni... Io non vivo con loro, sto in un centro di accoglienza, ma sto cercando un buon lavoro per recuperare tutto e riprendermi la famiglia."

Lorenzo, 45 anni







“Prima di arrivare in Italia ho girato tutto il Sud ed il Nord America. Conosco lo spagnolo, l’italiano, l’inglese ed un po’ di giapponese. Ora mi trovo bene qui a Roma ma sai com’è, la vita è come il vento. Non ci si può fermare, bisogna conoscere, esplorare.”

“Sono partito dalla mia casa in Honduras perché non riuscivo a stare fermo. Non credo rimarrò a lungo in Italia, anche se mi piace moltissimo. Ogni giorno è diverso, ed ogni giorno bisogna dire grazie perché possiedi ancora la cosa più importante, la vita”

Ramon, 28 anni







“Io vivo per strada, vicino alla Stazione Ostiense. Ho due figli, adesso vivono in America, sono già grandi. Per fortuna loro si sono trovati bene, ora sono sposati, hanno un bel lavoro.”



“Sono contenta per loro. Con il mio ex compagno non mi sento più perché abbiamo litigato parecchio, ma con loro mi tengo in contatto, ogni tanto.”

Nadia, 55 anni





“Quanti anni ho? Mah, lo sai che me lo sono dimenticato?
Sul serio eh, non è che non te lo voglio dire perché sono
una signora. Vengo dalla Puglia, ho fatto per tanti anni la
cameriera in Belgio e in un sacco di altri posti. ”

“Non ho scelto di vivere qui a Roma. A Roma ci sono finita, per
disperazione. Quello che mi fa muovere, che mi tiene viva e che
non mi fa arrendere, è la fame.”

Luciana







"Sono arrivata qui via mare dalla Libia. Fra poco spero di andare in Germania, o in Inghilterra. Voglio imparare l'inglese e studiare medicina: fare il medico è il mio desiderio da quando ero piccola"



"Voglio diventare una ginecologa e tornare nel mio paese per aiutare le donne a stare meglio. Ce ne è davvero bisogno, troppo bisogno."

Abena, 20 anni





“Io ero un dirigente di una grande azienda, ma le peripezie della vita mi hanno portato adesso a vivere un po’ ovunque. Quando ero giovane vivevo nel quartiere Tiburtino. Erano gli anni Cinquanta, io facevo il catechista e l’animatore negli oratori, e non l’ho fatto per caso. ”

“Da bambino mi ammalai di broncopolmonite, sono stato per parecchi giorni fra la vita e la morte. Venne un sacerdote a casa nostra, per aiutarmi a guarire e per dare una mano alla mia famiglia. Io mi ripresi completamente, e secondo me fu un vero miracolo. Io promisi a quel prete che avrei aiutato in parrocchia ad insegnare la fede agli altri bambini.”

Enzo, 76 anni







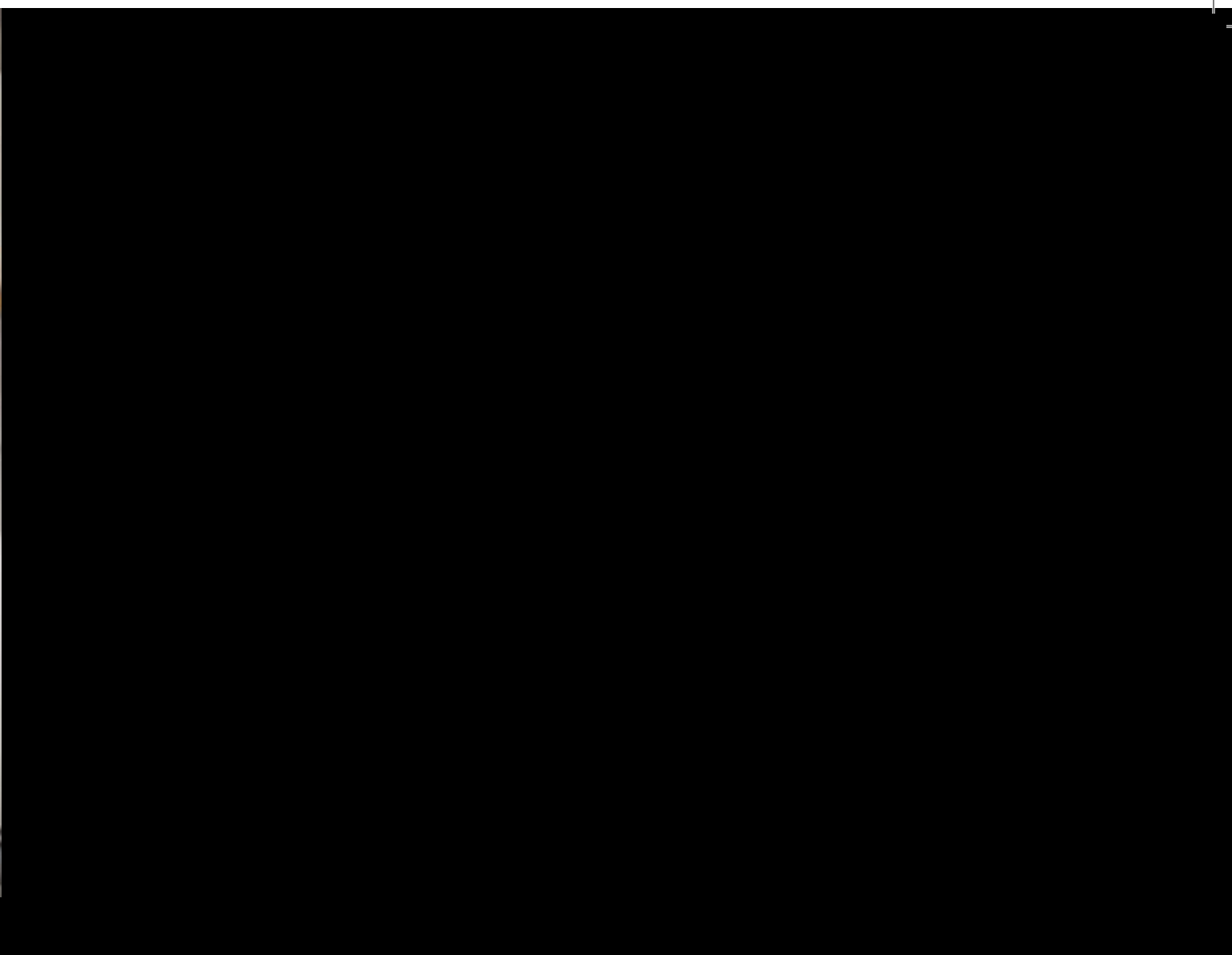
"In Bulgaria facevo il magazziniere in un supermercato ed il vigilante privato, ma non avevo abbastanza denaro per vivere. Ogni tanto qui trovo qualche lavoro come giardiniere, e frequento una scuola di italiano. "

"Mi piacciono molto i film dove si balla, come High School Musical, oppure i kolossal come Le cronache di Narnia e Titanic: sono film che passano un bel messaggio, e ti mettono tanta allegria e speranza."

Anghel, 28 anni









FORNO CANTARELLI

"Io ho fatto la tesina di maturità sul pane: ho trovato il pane nella filosofia di Kierkegaard, ho letto "Vino e pane" di Ignazio Silone, che è un libro stupendo... Il pane è una metafora. Il pane è stato sulla tavola di ogni persona, del potente come del povero: ce l'hanno tutti. Un pezzo di pane è il simbolo della risposta alla fame e alla povertà. Un'umile fetta di pane con olio e pomodoro può sfamare un povero."



Giulia Cantarelli, 22 anni, gestisce con la famiglia "Il Pane di San Saba". La mattina frequenta le lezioni di Economia all'università Roma Tre; il pomeriggio lavora nel panificio; la sera dopo cena studia fino a tardi.

ANTICO FORNO VIA DELLA MOLETTA

Noi siamo tra quelli che ce l'hanno fatta. Ma io non ho mai voluto voltare la testa e non vedere più quelli che non sono stati fortunati come noi. Con il nostro lavoro abbiamo sempre cercato di aiutare, di sfamare... Ma io pregavo Dio affinché mi facesse capire quale fosse il modo migliore per fare tutto questo. E così, un giorno abbiamo conosciuto voi de "il pane A Chi Serve".



Ioana, sposata e madre di un bimbo di 8 anni. Nel 2002 con il marito si trasferisce dalla Romania in Italia. Oggi è imprenditrice e gestisce a Roma "Antico Forno" in Via della Moletta.

UNITALSI ROMA

“Otto anni fa ho conosciuto l’UNITALSI attraverso un’amica. Ora sono uno dei responsabili del Gruppo Giovani di UNITALSI Roma. Uno dei miei compiti è guidare la squadra che porta ai senza fissa dimora pasti caldi a Roma nord. Cominciai il servizio in questa associazione con il pellegrinaggio dei bambini “Il Treno della Gioia”. Fui colpito dalla gioia della vitalità dei piccoli, anche quelli affetti da serie malattie, e dall’amore dei volontari.”



Milvio, 39 anni, operatore volontario di UNITALSI Roma taglia, scherza in cucina con Elisa, giovane volontaria di 18 anni. L’UNITALSI Roma, due volte a settimana, gestisce la distribuzione di pasti caldi ai senza tetto tra Villaggio Olimpico e Saxa Rubra. Ogni settimana UNITALSI Roma redistribuisce circa 25 kg de “il pane A Chi Serve”.

BAOBAB

“Torno a Trieste domani, dopo quattro intensi mesi di servizio qui al Baobab. Ho conosciuto questo spazio per caso, durante una manifestazione organizzata per tutelare i diritti delle donne migranti. Sono rimasta colpita dalle persone, il calore di questi ragazzi e ragazze che, nonostante tutti gli inferni che hanno affrontato, sorridono e continuano a sorridere. E questa è una cosa che ancora mi commuove. Me ne vado lasciando un pezzo del mio cuore, ma tornerò qui molto presto.”



Camilla, 23 anni, romana, studia a Trieste per diventare traduttrice ed interprete di lingua inglese, francese ed araba. Il suo obiettivo è diventare mediatrice culturale. Il Centro Culturale Baobab, non lontano da Piazza Bologna, distribuisce circa 500 pasti caldi al giorno a migranti e rifugiati politici. Da agosto 2015 sui tavoli del Baobab arrivano 45 kg de “il pane A Chi Serve”.

FORNO MARÈ

“Quando vedo qualcuno che butta il pane ci rimango male, è quasi un sacrilegio. Il pane che non vendi deve essere donato, come facciamo noi grazie a voi. Mai, mai, mai buttato. Il pane è un simbolo, il pane è sacro. Cosa diciamo noi nella preghiera del Padre Nostro? Dacci oggi il nostro pane quotidiano.”



Massimo Marè, fornaio e gestore del Panificio Marè, nel quartiere Garbatella di Roma.

AVVENTISTI

“Appena arrivato in Italia dalla Romania io non avevo nessuno, non avevo una casa. Ho vissuto in strada per due settimane, conosco cosa vuol dire. Conosco i volti delle persone che serviamo qui, conosco le loro domande, le loro paure, le loro delusioni. Quando riuscii a trovare una sistemazione mi dissi: non posso abbandonarli, devo fare qualcosa.”



Mariano, 44 anni, volontario della Chiesa Avventista del Settimo Giorno. Con 50 kg alla settimana “il pane A Chi Serve” la Chiesa Avventista organizza e gestisce cene di strada presso le stazioni ferroviarie romane, e la mensa comunitaria da cento posti all’interno dei locali della Chiesa, in zona Piazza Sempione.

FORNO FANTASIE DI FARINA

“E pensare che io non sognavo da ragazzo di portare avanti un panificio... negli anni settanta facevo il calciatore: ho girato l'Italia con varie squadre, ho giocato in Serie B con il Campobasso. Mi ha convinto mio cugino a collaborare con lui e ad aprire un forno. Fare il pane è stata una scommessa. Sono felice di aver rilevato a marzo 2015 una bottega storica, qui nel quartiere Prati. Ho scoperto “il pane A Chi Serve” navigando nel web, e vi ho cercato perché ciò che produciamo noi non è una merce, un oggetto: è un bene per tutti quanti.”



Stefano Parodi, romano di 56 anni, gestisce il forno “Fantasie di farina” nel quartiere Prati.

CROCE ROSSA

“Ospitiamo qui tante famiglie con bambini che hanno affrontato il deserto ed il mare per arrivare in Italia. Pochi giorni fa è arrivata una bambina con gravi problemi di denutrizione, non aveva ancora imparato a camminare: con il nostro aiuto si è ristabilita ed ha fatto i primi passi proprio qui alla tendopoli. L'altro ieri invece abbiamo avuto la gioia di una nascita: una delle nostre ospiti ha dato alla luce una bella bambina. I nostri volontari facevano un gran tifo fuori la porta, insieme al papà e ai tre fratellini. Abbiamo messo un fiocco rosa qui fuori all'ingresso del campo.”



Silvia Piscitelli, 39 anni, responsabile Inclusione Sociale della Croce Rossa – Comitato provinciale di Roma. Dallo scorso maggio il campo della Croce Rossa allestito accanto alla Stazione Tiburtina ospita migranti transitanti, in maggioranza cittadini eritrei in fuga dalla guerra e dalla dittatura che hanno raggiunto l'Italia dalla Libia, via mare.

Mostra fotografica FACCE DA PANE

La mostra fotografica "Facce da Pane" è stata realizzata grazie alla preziosa collaborazione di professionisti che, con passione, hanno messo le proprie competenze al servizio della Solidarietà per un progetto che "Aiuta chi Aiuta".

Per questo si ringraziano:

Cristian Gennari
Fotografie

Massimo Camussi
Storytelling

Giulia Gobbi e Marco Romano
Grafica ed allestimento

Monia D'Ottavi
Ideazione percorso narrativo

Paolo Frusone
Coordinamento generale

Un ringraziamento speciale a



per il sostegno all'iniziativa e alla realizzazione di questo catalogo.

Cristian Gennari

Fotoreporter

Da sempre ha avuto la passione della fotografia e, da sempre, ha avuto il desiderio di comunicare e condividere, non gli restava altro che prendere le due cose ed unirle.

Ha iniziato a comunicare con le immagini, convinto che c'è una bellezza in tutte le cose. Nell'Agosto del 2000, con la Giornata Mondiale della Gioventù, ha iniziato a seguire gli avvenimenti della Chiesa, e del Papa.

Dal 2004 è iscritto all'Ordine Nazionale dei Giornalisti, in qualità di fotografo professionista. Si interessa di Reportage, Sociale, Vaticano, Chiesa, Popoli e Religioni. Fotografo di riferimento del Vicariato e della Diocesi di Roma.

Il suo lavoro è stato pubblicato su riviste, settimanali e giornali Nazionali e Internazionali. Ha realizzato diverse mostre come, "Family Days", "Immedesimati", "Ho un Debito", e con il comune di Roma, una mostra in occasione della Beatificazione di Papa Giovanni Paolo II. In questi ultimi anni ha realizzato un reportage sul popolo dei Saharawi, nel Sahara occidentale, che ha dato origine ad una mostra dal titolo "Il Popolo di Sabbia"; e un reportage nel nord dell'Iraq, nella città di Karakosh, da cui è stata realizzata una mostra dal titolo "Kapolavori a Karakosh". Nell'ultimo periodo ha realizzato "Facce da Pane" insieme alle ACLI di Roma.

Ogni giorno continua a seguire gli eventi della Chiesa Italiana e Internazionale, del Vaticano e, sin dalla sua elezione, di Papa Francesco.

Stampa a cura di:

I G B

industria grafica Boccadoro

Via Pontina Km. 30, 00071 Pomezia (RM) - tel. 06.6537910

ACLI di Roma
Via Prospero Alpino, 20
Tel. 06.57087028 - info@acliroma.it - www.acliroma.it



Le "Facce da Pane" raccontano le emozioni, le fatiche, ma anche la gioia della nascita di un incontro.

Mondi apparentemente distanti tra loro, come quello del non profit, quello degli esercenti e quello del settore pubblico, hanno trovato un linguaggio comune di solidarietà per costruire "il pane A Chi Serve".

Il lavoro delle ACLI Provinciali di Roma non sarebbe stato possibile senza l'impegno e la disponibilità di ogni singolo snodo della rete.

Ai panificatori, agli operatori sociali, ai tanti volontari, ai rappresentanti delle Istituzioni locali e a tutti coloro che hanno mangiato questo pane, va il nostro più sincero e caloroso

Grazie!