
Solidarietà: Frati cappuccini missionari, il grande Globo di pane all'altare nella basilica di Sant'Eustorgio di Milano

Il grande globo di farina e lievito, dal titolo "Il pane sfama il mondo", nuovo simbolo della manifestazione benefica dei Frati cappuccini missionari di Milano "Pane in piazza", all'altare della basilica di Sant'Eustorgio, a pochi metri dal Presepe, per portare un messaggio di pace e di solidarietà in occasione della festa dell'Epifania. Sant'Eustorgio è il riferimento secolare dei milanesi per questi riti, in quanto si reputa che siano conservate lì le reliquie dei Magi e a loro ogni 6 gennaio, dal 1336, è dedicata una processione che parte dal duomo per arrivare a consegnare oro, incenso e mirra a un presepe vivente, davanti alla basilica. "Quest'anno – annuncia Natale Puleo, presidente dell'associazione Amici dei Magi organizzatrice del tradizionale corteo –, causa Covid, la processione mercoledì 6 gennaio sarà in forma ridotta e limitata ai soli tre re Magi all'interno della chiesa, al termine della messa delle 11, celebrata dal vescovo ausiliare mons. Paolo Martinelli, anch'egli francescano cappuccino". I doni saranno lasciati davanti al presepe vivente ai piedi dell'altare. Il globo di "Pane in piazza" sarà dunque benedetto due volte, perché il 5 celebrerà a Sant'Eustorgio anche l'arcivescovo, mons. Mario Delpini. Cesare Marinoni, erede della storica famiglia di panificatori meneghini e organizzatore di "Pane in piazza", ha ideato il Globo di pane per l'esposizione artistica "WePlanet-100 globi per un futuro sostenibile" che si terrà nel 2021. Sarà messo all'asta per raccogliere fondi destinati ai progetti dei Frati cappuccini missionari di Milano. Il Globo è fatto da pani tipici di tutte le regioni italiane che partecipano a "Pane in piazza", con un diametro di 1,70 metri. L'evento "Pane in piazza" ha lo scopo di raccogliere offerte per la costruzione di un panificio industriale in Etiopia, a Dire Dawa, nella diocesi di Harar, dove manca il lavoro e c'è povertà. Grazie alle donazioni, è già stato attivato un piccolo forno che permette di distribuire pane in diverse istituzioni locali dedicate a orfani e indigenti e dove si tengono corsi di arte bianca per preparare futuri artigiani.

Filippo Passantino