

## Centro servizi per il volontariato Un corso di formazione sull'etica del turismo

Il Forum del turismo sociale di Brescia, in collaborazione con la neonata associazione Libertà di viaggio e con il Centro servizi volontariato di Brescia, organizza il corso di formazione "Letica del turismo" rivolto a volontari e dirigenti delle Associazioni di volontariato di Brescia e provincia, centrato sulle regole e i valori del "viaggiatore evoluto". La prima lezione è fissata per il 16 gennaio. Il corso avrà una durata di 20 ore di lezione serale e terminerà con

una giornata di visita didattica, organizzata a cura dell'Associazione Arnaldo da Brescia; è previsto anche un focus sui viaggi della memoria di "Un treno per Auschwitz" e "Un treno per Europa", che la prossima primavera avrà come meta la città di Berlino. Gli incontri si tengono presso il Centro servizi per il volontariato, in via Salgari n.43/b. Il Codice mondiale di etica del turismo afferma il diritto al turismo e alla libertà di spostamento per motivi

turistici e si pone come obiettivo la promozione di un sistema turistico mondiale, equo, responsabile e sostenibile, i cui benefici siano condivisi da tutti i settori della società, nel contesto di un'economia internazionale aperta e liberalizzata. Il turismo, attraverso i contatti diretti, spontanei e non mediati tra uomini e donne di culture e stili di vita differenti, rappresenta, sempre più, una forza vitale al servizio della pace ed un fattore di amicizia e comprensione fra i popoli del

mondo. Per questo motivo, il corso di formazione "su regole e valori del viaggiatore evoluto" (della durata di 30 ore e curato da docenti ed esperti) si pone l'obiettivo di far ragionare su queste tematiche, allo scopo di formare un "viaggiatore evoluto", capace di utilizzare in modo consapevole uno strumento così potente, qual è il viaggio. Per informazioni, contattare il Forum del turismo sociale al numero 030.41889 o via e-mail a info@iluoghidelsociale.it.



### BREVI

#### Croce Bianca Corso di primo soccorso

Solo quando abbiamo un problema, ci accorgiamo della loro importanza. I volontari sono una presenza fondamentale nel tessuto della società civile. Ma per diventare volontari, specie in alcuni campi come quello della salute è indispensabile una preparazione. Ecco allora che anche per quest'anno la Croce Bianca di Brescia propone un corso gratuito di primo soccorso. Quando? Da lunedì 14 gennaio alle ore 20.30. Dove? Nella sede cittadina di via della Maggia 6 a San Polo. Il corso teorico richiede una frequenza due volte a settimana, il lunedì e il giovedì dalle 20.30; il corso pratico è, invece, da concordare con gli istruttori. Per informazioni, si può contattare Barbara (3341474618) o consultare il sito internet [www.crocebiancabrescia.org](http://www.crocebiancabrescia.org). L'intento dei corsi è quello di reclutare volontari, offrendo in cambio un corso di primo soccorso e la conoscenza da vicino della realtà della Croce Bianca. Per diventare soccorritore di ambulanza è obbligatorio proseguire la formazione e partecipare a questo corso "tecnico" che ha come obiettivo quello di rendere autonomo il volontario nella gestione delle urgenze ed emergenze territoriali.

#### Lunedì 14 gennaio "Dalla mia cella posso vedere il mare"

Il libro scritto dal prof. Anselmo Palini (nella foto) su Pierluigi Murgioni. "Dalla mia cella posso vedere il mare" (editrice Ave, Roma ottobre 2012, pp. 288, 14 euro) viene presentato dall'autore nella sede delle Acli provinciali. Oltre all'autore saranno presenti Juan Baladàn Gadea, don Saverio Mori e Pino Murgioni. Introduce e modera l'incontro il presidente provinciale delle Acli Roberto Rossini. L'appuntamento è per lunedì 14 gennaio alle ore 18 presso la sede provinciale delle Acli a Brescia in via Corsica 165. Nella prefazione al libro mons. Domenico Sigalini, compagno di studi di don Murgioni durante gli anni di Seminario, ha scritto: "Don Pierluigi nella sua vita non è andato avanti a caso, non ha camminato senza meta, ma si è fatto missionario, cioè ha abbandonato le sicurezze, si è trovato compagni di viaggio, ha fissato lo sguardo su un obiettivo, ha scelto l'essenziale e ha rischiato. Un missionario destabilizza le certezze che lo tengono legato a ciò che è già sicuro e conquistato, ma comodo e inutile, e riesce a fare un percorso senza rete di protezione, una scalata in free climbing, perché non ha nessuna certezza se non nella provvidenza di Dio".



#### Giovedì 24 gennaio Una Messa per ricordare G. Andrea Trebeschi

"Le idee valgono per quello che costano, non per quello che rendono" scriveva padre Giulio Bevilacqua. Giovedì 24 gennaio 2013 alle 18.15 nella chiesa di S. Faustino a Brescia si ricorderà che, con milioni di deportati, nelle ceneri di Gusen G. Andrea Trebeschi ha pagato anche per noi l'ultimo prezzo del suo programma e del suo destino: ama il tuo Dio ed il tuo prossimo un prossimo di ebrei, cristiani - cattolici, ortodossi, protestanti - politici, migranti, testimoni di Geova, omosessuali, asociali, rom e sinti, disoccupati, ma anche delinquenti comuni, aguzzini e carnefici. Chi raggiungerà a piedi via S. Faustino dal centro città, potrà forse "inciampare" in una delle "pietre d'inciampo" installate poche settimane fa per ricordare le vittime di un periodo tragico della storia del Paese.

#### Brescia Svi, Scaip e Operazione Lieta insieme

# Un progetto di valorizzazione

È partito un programma per rafforzare le filiere alimentari comunitarie nel nord del Brasile: oltre 378mila euro per migliorare la produzione agroalimentare

DI FRANCO ARMOCIDA

**D**ue Ong bresciane, Svi e Scaip, e la onlus Operazione Lieta sono impegnate da anni in Brasile per lo sviluppo delle aree rurali attraverso proposte multisettoriali in ambito agroalimentare. Nei primi giorni di novembre ha preso il via un progetto specifico per la valorizzazione delle filiere agroalimentari delle aree di Santa Luzia do Pará, Limoeiro do Norte e Itaitinga, volto a migliorare la produzione e la commercializzazione dei prodotti e ai tre enti bresciani ottenerne la certificazione legale, anche attraverso la formazione dei produttori locali, l'adeguamento della coltivazione e delle infrastrutture alle normative igienico-sanitarie di standard internazionale. Dai derivati del latte agli insaccati, dal miele alla frutta, tanti sono i prodotti locali che saranno coinvolti in una rete di produzione più efficace e di scambio commerciale più ampio. In totale il progetto della durata di 24 mesi mette sul campo risorse pari a 378.600 euro, di cui 227.153,57 finanziati da Regione Lombardia e Fondazione Cariplo. Il progetto risulta di particolare pregio se si considera che è l'unico sostenuto in Brasile da questo bando. Una nutrita serie di soggetti (del mondo del volontariato, della ricerca e dell'impresa) bresciani e italiani partecipano al progetto, ognuno per una fase relativa alla competenza della propria attivi-



SANTA LUZIA DO PARÁ

**Una nutrita serie di soggetti bresciani e italiani partecipano al progetto, ognuno per una fase relativa alla propria competenza**

tà. Hanno garantito il loro sostegno tecnico sulle tematiche relative alla trasformazione dei prodotti alimentari la Colonia agricola Bonsignori di Remedello, l'Apicoltura del Sampi di Botticino e l'Università degli studi di Parma. Il Centro missionario collaborerà a livello economico, mentre

il gruppo migranti Brescia/Brazil si occuperà di alcune azioni di sensibilizzazione a Brescia. Coinvolti in loco come controparti locali sono l'Obras Sociais da Diocese de Bragança e il Centro Educacional da Juventude P. J. Piamarta di Limoeiro do Norte, che si occuperanno del personale e della logistica e saranno presenti in tutte le fasi decisionali del progetto. I piccoli agricoltori e produttori brasiliani - alcune centinaia - saranno aiutati a organizzarsi in associazioni e cooperative per commercializzare i prodotti agro-alimentari nei mercati istituzionali. Accanto al rafforzamento delle competenze attraverso laboratori, i produttori riceveranno un aiuto per l'acquisto di attrezzature e materiali. Alcuni di essi potranno beneficiare di stage a Brescia per fare pratica in alcune eccellenze in campo agroalimentare. Il tutto verrà sviluppato attraverso progetti sostenibili non solo dal punto di vista sociale, ma anche con particolare riguardo alla salute e all'ecologia. L'utilizzo di imballaggi non tossici, l'introduzione di diete bilanciate e corrette e un approccio più consapevole dei benefici connessi a un'alimentazione sana sono alcuni degli aspetti sotto attenta valutazione del programma. L'affinamento di buone pratiche contribuirà al miglioramento della qualità della vita, creando benefici per circa 35mila persone residenti nelle aree di intervento.

L'ISTITUTO BONSIGNORI GARANTIRÀ IL SOSTEGNO TECNICO AL PROGETTO

