

IMPEGNO

COLF - ASSISTENTI DOMICILIARI

MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE ITALIANA COLLABORATORI FAMILIARI

N. 12 • DICEMBRE 2023 • ANNO LXXVII • 3° NUOVA SERIE • ABBONAMENTO ANNUO • € 20,00

*«Se vogliamo che sia Natale,
il Natale di Gesù e della pace,
guardiamo a Betlemme e fissiamo lo sguardo
sul volto del Bambino che è nato per noi!
E in quel piccolo viso innocente,
riconosciamo quello dei bambini che in ogni parte
del mondo anelano alla pace».*

Papa Francesco



SANTA SEDE

Dall'8 dicembre la Mostra "100 Presepi in Vaticano"

Proseguono le iniziative culturali del Dicastero per l'Evangelizzazione in preparazione all'Anno Santo 2025. La terza mostra in programma è l'esposizione internazionale di 120 opere di numerosi artigiani raffiguranti la scena della Natività provenienti da tutto il mondo.



Il Dicastero per l'Evangelizzazione continua le sue iniziative culturali per la rassegna "Il Giubileo è cultura" in preparazione al prossimo Giubileo 2025. La terza Mostra in programma è l'esposizione internazionale "100 Presepi in Vaticano", che raccoglie le opere di numerosi artigiani raffiguranti la scena della Natività, nelle differenti rappresentazioni che la fantasia dei presepeisti esprime e si realizza in ogni manufatto.

Gli 800 anni del Presepe di Greccio

L'inaugurazione della Mostra si è tenuta venerdì 8 dicembre 2023 sotto il braccio sinistro del Colonnato del Bernini, in Piazza San Pietro, alla presenza di monsignor Rino Fisichella, pro-prefetto del Dicastero per l'Evangelizzazione, e dell'Ambasciatore d'Italia presso la Santa Sede, Francesco Di Nitto. L'edizione intende celebrare la memoria degli 800 anni del Presepe di Greccio, prima raffigurazione della

Natività, che San Francesco realizzò nella cittadina a pochi chilometri da Rieti nel Natale del 1223. Per festeggiare la ricorrenza, erano presenti all'inaugurazione anche padre Massimo Fusarelli, ministro generale dell'Ordine dei Frati Minori, e il sindaco di Greccio, Emiliano Fabi.

La cerimonia di apertura è stata accompagnata dal Coro dei bambini dell'Istituto comprensivo "A. Mal-

fatti", del Comune di Greccio, e dalla Banda musicale del Corpo della Gendarmeria Vaticana. La mostra, sarà visitabile fino a domenica 7 gennaio 2024, tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 19.30, sotto il Colonnato.

L'ingresso è libero e gratuito, e sarà consentito fino a 15 minuti prima della chiusura serale. Nei giorni 25 e 31 dicembre 2023 l'orario di chiusura è anticipato alle 17.

120 Presepi da tutto il mondo

In questa mostra saranno esposti più di 120 presepi, provenienti da 22 Paesi del mondo: Italia, Croazia, Spagna, San Marino, Ucraina, Irlanda, Slovenia, Ungheria, Polonia, Estonia, Germania, Slovacchia, Repubblica Ceca, Austria, Russia, Stati Uniti, Colombia, Taiwan, Venezuela, Filippine, Guatemala e Paraguay. Il visitatore - informa una nota - potrà ammirare opere originali d'ogni tipo: verrà esposto un presepe totalmente meccanizzato, uno intagliato in una forma di tipica macchinetta da caffè in legno, altri cuciti in stoffa, oltre a pezzi di collezioni famose come il Presepe del Duomo di Torino, il Presepe del Museo della famiglia Ulma, dalla Polonia, e il Presepe di *RAI Vati-*

cano. Parteciperanno con le loro opere anche diversi Enti ed Associazioni, tra cui l'Associazione Nazionale Amici dei Presepi, l'Associazione Città dei Presepi e il Club di Ricamo di Pistoia. Saranno in mostra, inoltre, due presepi realizzati dalle carceri di Verbania. Molte scuole hanno aderito all'iniziativa, tra cui diverse del Lazio e una anche dall'Estonia, la scuola St. Michael Society di Tallinn.

www.vaticannews.cn

Intelligenze artificiali, il tema del Messaggio per la Giornata Mondiale della Pace 2024

«I notevoli progressi compiuti nel campo delle intelligenze artificiali hanno un impatto sempre più profondo sull'attività umana, sulla vita personale e sociale, sulla politica e l'economia.

Papa Francesco sollecita un dialogo aperto sul significato di queste nuove tecnologie, dotate di potenzialità dirompenti e di effetti ambivalenti. Egli richiama la necessità di vigilare e di operare affinché non attecchisca una logica di violenza e di discriminazione nel produrre e nell'usare tali dispositivi, a spese dei più fragili e degli esclusi: ingiustizia e disuguaglianze alimentano conflitti e antagonismi. L'urgenza di orientare la concezione e l'utilizzo delle intelligenze artificiali in modo responsabile, perché siano al servizio dell'umanità e della protezione della nostra casa comune, esige di estendere la riflessione etica all'ambito dell'educazione e del diritto.

La tutela della dignità della persona e la cura per una fraternità effettivamente aperta all'intera famiglia umana sono condizioni imprescindibili perché lo sviluppo tecnologico possa contribuire alla promozione della giustizia e della pace nel mondo».

Comunicato del Dicastero per il Servizio dello Sviluppo Umano Integrale www.vatican.va

NATALE

Il Presepe e la genuinità della fede

Attraverso il presepe, di generazione in generazione, si trasmette la genuinità della fede in quell'evento di salvezza sempre nuova: Gesù viene nelle nostre case.

L'Avvento, ha un significato unico e profondo e dà forma tangibile alla nostra attesa del Natale la preparazione del Presepio. Una tradizione che proprio quest'anno festeggia un anniversario importante: sono, infatti, trascorsi esattamente 800 anni da quel Natale del 1223, in cui Francesco d'Assisi, reduce dalla Terra Santa, vide nelle grotte del paesino laziale di Greccio una somiglianza con Betlemme e manifestò il geniale desiderio di rievocare tangibilmente in quel luogo la nascita di Gesù.

Già il 1° dicembre 2019, Papa Francesco, in occasione della sua visita al Santuario di Greccio, ci ha donato una breve quanto intensa lettera apostolica (*Admirabile signum*), in cui incoraggia i nonni, i genitori e tutte le famiglie a tenere vivo questo "esercizio di fantasia creativa" che è allestire il presepe: *Comporre il presepe nelle nostre case ci aiuta a rivivere la storia che si è vissuta a Betlemme. Naturalmente, i Vangeli rimangono sempre la fonte che permette di conoscere e meditare quell'Avvenimento; tuttavia, la sua rappresentazione nel presepe aiuta a immaginare le scene, stimola gli affetti, invita a sentirsi coinvolti nella storia della salvezza, contemporanei dell'evento che è vivo e attuale nei più diversi contesti storici e culturali. In modo particolare, fin dall'origine francescana il presepe è un invito a "sentire", a "toccare" la povertà che il Figlio di Dio ha scelto per sé nella sua Incarnazione. E così, implicitamente, è un appello*

a seguirlo sulla via dell'umiltà, della povertà, della spogliazione, che dalla mangiatoia di Betlemme conduce alla Croce. (cfr. n.3).

In molti borghi e presso non poche parrocchie si usa ancora organizzare presepi viventi secondo l'intuizione francescana e così "vedere con gli occhi del corpo i disagi" (questa l'espressione dell'assistiate) in cui si è trovato Gesù appena nato, ma è con lo stesso spirito che mi-



lioni di famiglie nel mondo in questi giorni preparano il loro presepe che inevitabilmente sarà diverso da ogni altro presepe eppure rievoca lo stesso evento di salvezza di un Dio che si fa uomo in un bambino avvolto in fasce, in una mangiatoia. In latino "mangiatoia" si dice proprio presepio e ciò richiama, oltre che al mistero dell'Incarnazione a quello strettamente connesso dell'Eucarestia. Già a Betlemme, la "casa del pane", scorgiamo la volontà di Dio che il Figlio si doni a noi con il suo corpo: quanta profondità di mistero!

Eppure, la rappresentazione plastica del presepio si affianca a questa verità teologica attraverso la bellezza e lo stupore, vie privilegiate per i cuori e le menti più semplici. In ogni casa in cui ci siano dei

figli ancora piccoli, o degli adulti che si ricordino di essere stati bambini, tutti sanno dov'è riposto l'occorrente per l'allestimento messo via con cura un anno prima. Possono essere antichi e monumentali, dal grande valore artistico o moderni e simbolici... Si differenziano i materiali, gli sfondi, le scenografie, i modi di riprodurre il cielo stellato; le statuine mutano di foggia a seconda delle città e delle

nazioni, sono tante o poche, rappresentano la sacra famiglia, gli angeli, i pastori, ma anche tanti uomini e donne intenti nelle più diverse attività quotidiane...

Attraverso il presepe, di generazione in generazione si trasmette la genuinità della fede in quell'evento di salvezza sempre nuova: Gesù viene nelle nostre case, così come noi andiamo da lui, immedesimandoci chi in uno, chi in un altro dei tanti personaggi che nella nostra rappresentazione si avvic-

cinano a quel bambino appena nato. Tutte le case in cui un presepe, con le sue piccole luci, attrae l'attenzione di chi entra, divengono davvero chiese domestiche ed è bello fermarsi per almeno qualche secondo di contemplazione. Quel manufatto è il frutto della collaborazione di tutti e anche chi dispone una pecorella in ultima fila dà un contributo che ha il suo valore! Il presepio ci comunica la verità di un Dio che nel nascondimento, senza clamore, continua a tessere i fili della storia e infonde fiducia anche nell'uomo più scoraggiato. Avvicinandosi a quel bambino nella mangiatoia, con le parole poetiche di don Angelo Casati "è come se il buio non fosse più buio".

NATALE

Un tour culinario per le feste

Ogni città e regione italiana sfoggia le proprie doti culinarie durante le feste natalizie.

Per descrivere tutte le usanze gastronomiche italiane, dovremmo scrivere un'enciclopedia ma, per oggi, ci limiteremo a descrivere il nostro "Menù Api-Colf".

Attraverso un tour culinario, tra sapori, odori e colori proponiamo un pranzo di Natale con una selezione di piatti tipici consumati durante il periodo natalizio nelle regioni e città in cui è presente una nostra sede. Come vedremo molte delle ricette che si preparano in queste occasioni sono simili a quelle che trovi in altre città o regioni ma con l'aggiunta di piccole rivisitazioni. Alcuni di voi si ritroveranno in queste ricette o prodotti tipici, altri un po' meno perché ogni famiglia si riconosce in consuetudini gastronomiche proprie che si sono tramandate di padre in figlio, di generazione in generazione. Ricorderete le tanto amate ricette di famiglia cucinate proprio dalla nonna, star incontrata del focolare, solo lei in grado di far riunire intorno a sé tutta la famiglia. Ricordi indelebili che appartengono ad ognuno di noi, carichi di emozioni, colmi di valori che rendono più consapevoli del significato del Natale, che ci rammentano come quegli attimi debbano essere vissuti appieno in quanto carichi di impagabili ricordi.

ANTIPASTI:

I crostini con i *fegatini di pollo* sono l'antipasto per eccellenza a Firenze e in Umbria e sono semplici da preparare. I fegatini vengono saltati in padella con olio, cipolla, sedano, carote, e sfumati col vino bianco; vengono tagliati e vengono rimessi in padella per una quindicina di minuti con sale, pepe, filetti di acciuga e capperi tritati da spalmare su fettine di pane casereccio. Sugeriamo di accompagnare i fegatini toscani con la storica *Testina còcia* di Bergamo.

Della *Testina bergamasca* ne scrive già a fine Seicento un anonimo "Cocho bergamasco", lodandola. È diversa da tutte le altre, offre note d'arancia, spezie e grappa. Considerata una delle parti meno nobili, se confezionata dai norcini bergamaschi diventa una preparazione ambita dai più raffinati palati. Ottima in insalata con cipolle bergamasche crude affettate e fagioli lessi o semplicemente con i sottoceti.

Sempre dal Nord Torino ci propone *Peperoni con bagna cauda*: sono uno dei più classici antipasti piemontesi e anche uno dei più buoni. In generale, la bagna càuda, o bagna càoda (tradotto: "salsa calda"), è la classica salsa piemontese a base di aglio e acciughe perfetta per questo antipasto.

Per gli amanti del pesce Palermo suggerisce *l'insalata di aringa af-*

fumicata e arance oppure l'immancabile *baccalà*. L'insalata è sicuramente un piatto semplice dove *l'arancia*, dolce e succulenta è accostata al sapore salato ed affumicato dell'aringa per realizzare un accostamento che è una vera magia.

PRIMI PIATTI:

A Monza il vero dominatore della scena è il *risotto con la luganega* (detto anche risotto alla monzese). È davvero il re della città, servito ovunque. Di ricette di questo particolare risotto ne esistono diverse, ognuna con la sua piccola variante. I due ingredienti principali, però, non cambiano e sono la salsiccia luganega (o luganica) e lo zafferano. Il risultato è un piatto dal sapore nitido ma delicato, che ha sempre molto successo tra i commensali; ciò che la differenzia da una normale salsiccia è sicuramente la forma, più sottile e allungata. A renderla tanto famosa, però, è la sua composizione. Oltre alla carne di maiale, infatti, la luganega contiene un alto quantitativo di formaggio grana ed è insaporita con brodo di carne e marsala. Inoltre, in alcune varianti, vengono utilizzati anche ingredienti aggiuntivi, come il peperoncino, il finocchietto selvatico o l'anice.

In alternativa come primo piatto la Sardegna ci propone i *culurgiones*, ravioli di pasta fatta in casa dalla caratteristica forma a mezzaluna, chiusi con maestria pizzicandoli con le dita per farli assomigliare a una spiga, un'arte che si tramanda di madre in figlia. Simbolo di affetto e rispetto, a seconda della zona vengono farciti con un condimento differente: patate, cipolle, pecorino oppure uova, zafferano, ricotta fresca di capra o pecora, o ancora, bietole, spinaci e pecorino sardo. Il condimento prevede sugo di pomodoro e una spolverata di formaggio stagionato grattugiato.

Padova ci offre i suoi famosi *Bigoli*, si tratta di un formato di pasta simile



NATALE

a quella di grossi spaghetti la cui caratteristica è la ruvidità, ottenuta grazie alla lavorazione con degli appositi torchi, che consente di trattenere sughi e condimenti. La storia dei bigoli è tutta padovana e nasce nel Seicento quando un certo "Abbondanza", soprannome credo di un pastaio di Padova, nel 1604 fece richiesta al Comune di brevettare un macchinario per fare la pasta, un torchio dotato di una trafila ruvida in bronzo, poi ribattezzato "bigolaro". Esistono diverse varianti dei bigoli che nel corso dei secoli sono state adottate nelle varie aree in cui i bigoli si sono diffuse, a seconda del tipo di farina utilizzata.

SECONDI PIATTI:

Da Livorno prendiamo in prestito la ricetta del *Cacciucco alla livornese*: come dice la parola stessa, è una zuppa di pesce tipica della zona di Livorno anche se esistono varianti più o meno elaborate e saporite preparate in varie zone della Toscana e d'Italia. È un piatto completo, succulento, caldo, abbondante e che va mangiato con del buon pane tostato in padella. La sua caratteristica è la cottura con molteplici pesci, la salsa di pomodoro e dell'ottimo vino rosso.

Come secondo di carne Venezia ci suggerisce, oltre al classico baccalà, il *Lesso di manzo al cren*. Si tratta di bollito di manzo accompagnato da una salsa a base di rafano, dal sapore piccante e persistente. Viene solitamente accompagnato con purè di patate.

CONTORNI:

Da Roma ci consigliano la *frittura di verdure*: broccoli e carciofi prima di tutto.

DOLCI:

Il re delle feste natalizie a Genova è il *Pandolce*, già da settimane le vetrine delle pasticcerie sfoggiano i migliori pandolci appena sfornati. Alti o bassi? Ognuno ha le sue preferenze, l'importante è che rispettino tutte le regole della ricetta originale. Una vera leccornia da mettere in tavola il giorno di Natale ma anche da preparare per poi regalare ad amici e parenti.

Come tanti dei prodotti gastronomici delle feste, anche la narrazione sulla nascita del *Panettone* è sospesa tra storia e leggenda. Di certo c'è che è nato a Milano, e ci sono non uno ma ben tre racconti sulla sua origine. Lasciando da parte le leggende, le prime testimonianze scritte risalgono al 1606, quando il primo dizionario milanese-italiano presenta il termine *Panaton*, ovvero pane grosso che si suole fare il giorno di Natale. Panettone, etimologicamente significa proprio "grande pane".

Un dolce tipico di Napoli sono gli *Struffoli*, composti da numerosissime palline di pasta (realizzata con farina, uova, strutto, zucchero, un pizzico di sale e liquore all'anice) di non più di 1 cm di diametro, fritte nell'olio o nello strutto e (dopo averle lasciate a raffreddare) avvolte in miele caldo e disposte in un piatto da portata dando loro, in genere, una forma a ciambella; si decora, infine, la composizione con pezzetti di cedro e altra frutta candita, pezzetti di zucchero e confettini colorati (chiamati diavulilli in napoletano, diavoletti in italiano, oppure "minulicchi"). Una variante può identificarsi negli struffoli al forno, e cioè con le palline di pasta cotte al forno anziché fritte.

Da Matera suggeriamo il "*Piccilatiedd*", un pane dolce alle mandorle.

Como ci fa assaggiare la *Miascia* che nasce come dolce povero e dei poveri, e come tale consente di riutilizzare vari ingredienti come il pane secco ammollato nel latte e impastato con uova, frutta e frutta a guscio. In assenza del pane, è possibile utilizzare anche un impasto di semplice farina, bianca e gialla.

La maggior parte dei dolci poveri è preparato con frutta secca o fresca, proprio per sopperire alla mancanza di zucchero, che in passato era una prelibatezza non alla portata di tutti. Con il passare del tempo, tramandato di cucina in cucina, il dolce si è arricchito di varianti: scorze di agrumi, polvere di cacao, fichi secchi, ma anche liquore e amaretti, fino ad arrivare all'aggiunta di erbe aromatiche.

Ed infine, Vicenza ci propone il *Bussolà*, caratterizzato dalla tipica forma a ciambella e una consistenza soffice e invitante. Dal sapore rustico e poco dolce, ha un profumo avvolgente, con un leggero sentore di vaniglia e liquore.

Non ci resta che augurare
BUON APPETITO
E BUONE FESTE
DA TUTTI NOI!!!



IMMIGRAZIONE

Decreto flussi al via, boom di richieste. Come funzionano i click day

È scattata la presentazione delle domande per autorizzare lavoratori extracomunitari a entrare in Italia per contratti stagionali o fissi. L'incognita dei tempi burocratici e la "sanatoria mascherata".

La prima tornata di pratiche del maxi-decreto flussi, varato nei mesi scorsi dal governo, è al nastro di partenza. Fra venerdì 1, sabato 2, lunedì 4 e martedì 12 dicembre hanno avuto luogo i primi tre click day previsti dal ministero dell'Interno, relativi alla tranche iniziale di ingressi regolari per lavoratori stranieri – 136mila, su un totale di 452mila in un triennio – autorizzati a entrare in Italia per svolgere le mansioni previste dai contratti di chi li assumerà. E le proiezioni di queste ore fatte dal Viminale, confermano ciò che il mondo datoriale e le associazioni del terzo settore dicono da tempo: le richieste di imprenditori e datori di lavoro privati, nel caso di colf e badanti, è assolutamente superiore alle quote stabilite dal governo.

Per agevolare le operazioni durante le giornate del click day, l'Interno ha infatti dato possibilità a chi volesse – fra il 30 ottobre e il 26 novembre – di compilare in anticipo i moduli di domanda, tramite il "Portale Servizi ALI". Ebbene, al termine della fase di precompilazione, sono state inserite 607.904 istanze, un numero oltre 4 volte superiore a quello dei 136mila ingressi 2023 e perfino più grande dei 452mila stabiliti in tre anni. Fra queste... ben 86.074 al "settore dell'assistenza familiare e socio-sanitaria", a fronte di soli 9.500 posti per colf, badanti e baby sitter disponibili. Insomma, benché ampie, le quote fissate dall'esecutivo risultano nei fatti lontane dalle esigenze reali del sistema produttivo del Paese e del welfare privato sociale, per così dire, con cui i cittadini cercano di dare risposte alle necessità di familiari anziani o dei propri bambini.

Un affare per l'erario. E una sanatoria "mascherata"

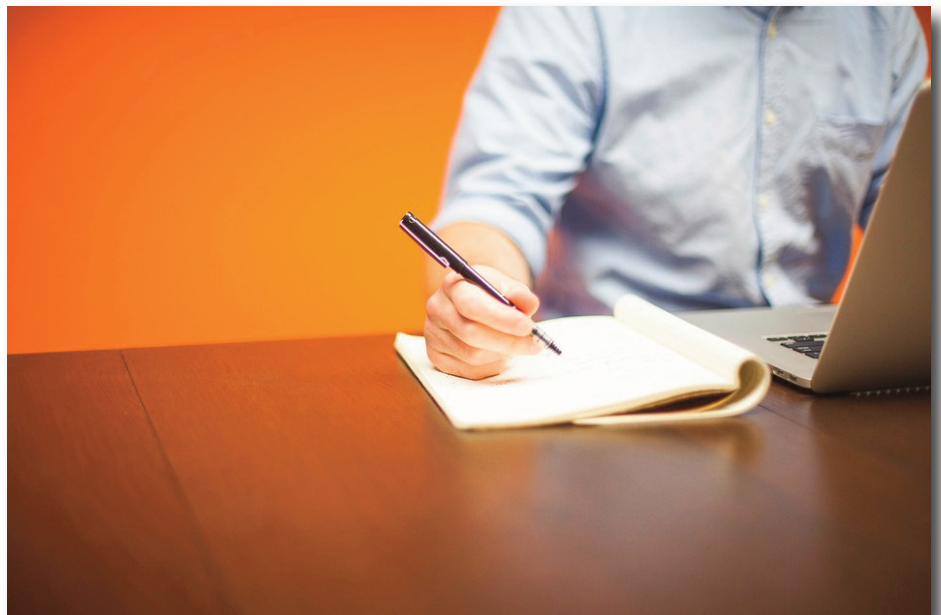
A ben guardare, e al netto della retorica politica e dei diversi punti di vista, il meccanismo messo in moto dai click day può essere visto come un prisma dalle molte facce: per le casse dello Stato è obiettivamente un buon affare; per le famiglie diventa una buona occasione per accendere o regolarizzare rapporti di lavoro; e in fondo, anche se il governo di centrodestra non lo ammetterebbe mai, diventa di fatto uno strumento per introdurre una limitata sanatoria di immigrati irregolari (già presenti sul territorio nazionale da tempo come lavoratori in nero ma privi finora della possibilità di emergere) senza esplicitarlo politicamente...

Lavoro domestico, il "nero" che emerge

In teoria, il decreto flussi prevede che il lavoratore extracomunitario autorizzato a soggiornare in Italia in virtù di un contratto di lavoro si trovi nella sua patria al momento della presentazione della domanda da parte del datore di lavoro. Ma l'esperienza degli ultimi decenni mostra come ciò avvenga solo in una parte di casi. Per colf e badanti spesso la

domanda viene presentata per chi già è impiegato in nero presso quel datore di lavoro o per coloro che sono temporaneamente disoccupati ma già presenti nel nostro Paese.

La natura stessa – altamente fiduciaria – del rapporto di lavoro domestico, infatti, rende molto improbabile l'assunzione di un lavoratore extracomunitario reclutando da un Paese estero senza conoscerlo personalmente. Chi affiderebbe infatti a uno sconosciuto che vive all'estero il proprio genitore anziano da custodire e curare? Di solito, in molti casi, quel lavoratore o quella lavoratrice già operano con un contratto non regolare presso una famiglia italiana oppure si trovano senza impiego per cause impreviste (è accaduto durante il Covid per molte badanti in seguito al decesso degli anziani di cui si prendevano cura). Così, quella persona può essere regolarizzata facendola tornare in patria (in genere i Paesi dell'Est Europa, raggiungibili con viaggi brevi, in aereo, treno o corriera) per qualche tempo – dopo aver visto accolta la domanda del click day – e poi da lì rientrare in Italia, rispettando le norme previste dal decreto flussi e con tutte le carte in regola. Accanto a questi,



VITA ASSOCIATIVA

ci sono poi chiaramente gli ingressi ex novo dai Paesi esteri per i quali sono previsti i flussi: in genere si tratta di assunzioni di persone residenti in nazioni non vicine (ad esempio in America Latina, come il Perù, o in Asia, come Filippine o Sri Lanka) per cui parenti o amici in Italia si fanno garanti presso le famiglie datrici di lavoro.

L'incognita dei tempi

Sul buon esito dell'operazione, infine, aleggia il rischio che – al di là delle buone intenzioni – l'esame delle centinaia di migliaia di pratiche finisca per durare anni, per via della cronica scarsità di personale civile del ministero dell'Interno, adetto in questure e prefetture al-

l'esame delle pratiche amministrative. Una situazione denunciata dai sindacati di settore e che *Avvenire* ha segnalato ad agosto in un'approfondita inchiesta, che ha dato luogo a interrogazioni parlamentari.

«Il piano di assunzioni del Viminale è iniziato - osserva Dario Montalbetti, coordinatore della sigla sindacale Flp Interno - ma per noi è insufficiente, non garantisce il turn over dei pensionamenti che nei prossimi anni riguarderanno gran parte dei dipendenti civili: andranno via in 10mila su 16mila entro il 2029». Non si tratta di fare le cassandra, dunque, ma di essere realisti, visto lo sconcertante precedente della regolarizzazione del 2020 – avviata dal governo Conte

II e proseguita da quelli di Draghi e Meloni –, per la quale l'esame delle oltre 200mila domande non è ancora incredibilmente terminato (a Roma, ad esempio, restano da vagliare circa la metà di quelle presentate). E siccome le domande preliminari registrate solo per questi primi *click day* sono oltre 600mila (il triplo di quelle del 2020), è opportuno che il governo attrezzi in breve tempo un'adeguata "macchina" di funzionari (e non qualche centinaio di lavoratori interinali), se non si vuole correre il rischio di far arenare un meccanismo di regolarizzazione cruciale per il mercato del lavoro del Paese.

www.avvenire.it

Roma - Lo scorso 10 dicembre la sede provinciale Api-Colf ha festeggiato il Natale con alcuni suoi associati presso il Centro della Cooperativa F.A.I.

Il pomeriggio si è aperto con i saluti di Silvia Ferretti, presidente nazionale Api-Colf. Ha preso poi la parola mons. Pierpaolo Felicolo in qualità di consulente ecclesiastico provinciale.

Mons. Felicolo ci ha invitati ad essere più attenti al prossimo, ci ha ricordato l'importanza della famiglia e della fraternità, sottolineando il valore dell'accoglienza e lo spirito di servizio. Dunque, amare le persone che Dio ci ha permesso di incontrare, infondendo fiducia, serenità ed entusiasmo ai presenti.

L'incontro si è concluso condividendo un delizioso rinfresco, una tombolata e un po' di musica (grazie al contributo di due nostre associate), per finire con il consueto scambio di auguri.



Bacheca

Proverbio

Per educare un fanciullo
ci vuole
un villaggio



Riflessioni

«Per essere grandi
bisogna prima di tutto
saper essere piccoli.
L'umiltà è la base di ogni
vera grandezza».

Papa Francesco

Costituzione

La scuola è aperta a tutti.
L'istruzione inferiore,
impartita per almeno otto
anni, è obbligatoria e gratuita.
I capaci e meritevoli, anche se
privi di mezzi, hanno diritto di
raggiungere i gradi più alti
degli studi.
La Repubblica rende effettivo
questo diritto con borse di
studio, assegni alle famiglie ed
altre provvidenze, che devono
essere attribuite per concorso
Art. 34

★ ★ **BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!** ★ ★

CASSA COLF:



Numero Verde

800 10 00 26

cassacolf.it



Una di famiglia

Scopri il nuovo piano sanitario CAS.SA. COLF

Prestazioni a favore dei datori di lavoro e dei lavoratori iscritti,
comprensive di **trattamenti assistenziali sanitari e assicurativi.**



Ricovero e
convalescenza



Ticket
Sanità



Pacchetto
maternità



R.C.O.
e R.C.T.

Ente bilaterale
composto da
FEDERCOLF,
FILCAMS-CGIL,
FISASCAT-CISL,
UILTUCS,

in rappresentanza dei
lavoratori
e da **FIDALDO** e
DOMINA

in rappresentanza dei
datori di lavoro.

IMPEGNO

COLF - ASSISTENTI DOMICILIARI

MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE ITALIANA COLLABORATORI FAMILIARI

ANNO LXXVII • N. 12 • DICEMBRE 2023

Direzione: 00167 Roma

Via Urbano II, 41/A

Tel. 06 6629378

c.c.p. 49030000

www.api-colf.it

Direttore Responsabile: **Rita De Blasis**

Spedito ai soci - Mensile - Autorizzazione del Tribunale
di Roma, n. 14023 del 16 Luglio 1971

Stampa: **STI-Roma** - Viale Charles Lenormant 112/114