IL MAESTRALE ...IL VENTO DELL'ISOLA

Giornalino a cura dell'Associazione "Genitori Siamo Qui" e della Coop. Sociale Onlus "Isola": rivolto ai soci, agli amici ed a chi fosse interessato. Tiratura Limitata, con Redazione in via Bedazzo 24, Lugo (RA). Responsabili del progetto sono la Presidenza dell'Associazione "Genitori siamo qui", il C.D.A della Coop. Sociale Onlus Isola, in collaborazione con gli operatori e gli utenti della struttura



VI EDIZIONE

APRILE 2016

LA RESILIENZA

Secondo l'International Journal of Physical distribution &Logistic Management" <u>la resilienza</u>, è la capacità di un sistema di adattarsi al cambiamento.

In ingegneria, <u>la resilienza</u> è la capacità di un materiale di deformarsi e ritornare alla forma iniziale.

In psicologia, <u>la resilienza</u> è la capacità di far fronte in maniera positiva agli eventi, avendo la capacità, di indirizzare la propria energia verso cambiamenti risolutivi e praticabili.

A tale proposito, la nostra cooperativa io amo pensarla resiliente perchè, solo lo

scorso anno, ha avviato quattro sperimentazioni finalizzate al benessere ed all'integrazione sociale dei nostri ragazzi.

Ritenendo però, che il cambiamento sociale del nostro territorio sia permanente e, vada fronteggiato positivamente, da marzo si avviano due nuove iniziative:

il percorso di "formazione in situazione" a convenzione con l'Azienda Agricola Baroncini avviato il 3 marzo 2016, di cui vi

daremo informazioni nel prossimo numero ed il laboratorio di potenziamento cognitivo "Un momento sto pensando" con mediatore Feuerstein. (descrizione nelle pagine interne).

Forse questa <u>non è resilienza</u>, ma solo desiderio di offrire più opportunità ai ragazzi, forse non ci permette di fare "cassa" perche queste iniziative richiedono l'impegno di molto personale, forse si faranno degli errori, ma di certo, gli operatori ed i ragazzi possono camminare a testa alta all'interno del sistema perché "hanno lavorato per il cambiamento, senza cambiare gli obiettivi."

G. Dosi

PRIMO PIANO

Anno nuovo pulmino nuovo !

Il Carnevale

Parte il Laboratorio

" UN MOMENTO

STO PENSANDO!"

pag.2

APPROFONDIMENTO

Metodo Feuerstein:

Chi è il suo inventore?

Ecco la storia di un uomo
incredibile
pag.3

LA VITA DELL'ISOLA

Le notti insieme...

e

II nostro gruppo "Scopriamoci nell'isola"

pag.4

8 marzo

Festa della donna ...

la poesia a più mani pag.5

APPUNTAMENTI

565° edizione

Sagra della Segavecchia pag.5

Cultura e Spettacoli

pag.6

IL MAESTRALE

ANNO NUOVO PULMINO NUOVO

Il mese di gennaio si apre con una importante novità all'Isola. In una fredda mattina invernale un rombo di motore si sente provenire dal cortile anteriore ad un orario inconsueto. I ragazzi sono arrivati tutti ormai e non aspettiamo manutentori o operai. Magari è Pierino che ha portato il nostro vecchio pulmino a fare qualche riparazione... No, non è il vecchio Fiat "Scudo". Ci è stato consegnato il pulmino nuovo! I ragazzi in un mix di gioia e

stupore si precipitano fuori ad osservarlo e ammirarlo. "E' enorme" esclama Simone. Eughen ed Alessandro sono un po' spiazzati al primo impatto, la differenza con quello vecchio è evidente e la stazza è decisamente maggiore. Dopo i primi viaggi, i commenti di Alberto e Nicola sono coloriti e divertenti "Bomba bomba!" mentre Haiyan e Chiara rivelano "è comodo e spazioso". Andrea appare molto carico sin da subito "andiamo andiamo!".

I ragazzi sono rimasti tutti

colpiti dunque dal nuovo arrivo in struttura e hanno apprezzato l'arrivo di un pulmino che sicuramente rappresenta un valore aggiunto.

Questo acquisto rappresenta inoltre una grande conquista per la cooperativa in quanto con un mezzo moderno e affidabile sarà possibile effettuare un maggior numero di uscite anche con un chilometraggio maggiore.





A bordo...con entusiasmo !



Carnevale colorato ed ecologico

L CARNEVALE

Simone e Nicola

Martedì 9 Febbraio all'

Isola si è festeggiato il carnevale. Ma che cosa significa carnevale e perchè ci si maschera?

Dopo un attenta ricerca ne abbiamo scoperto il significato, non sempre scontato e soggetto a numerose dispute. Carnevale, secondo la consuetudine dei Cristiani, deriva dal latino carnem

("eliminare la carne"), poiché indicava il banchetto che si teneva proprio l'ultimo giorno di Carnevale (Martedì grasso), subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima ed è una festa sorta nell'antico medioevo. Emblema del carnevale è la maschera, indossarla significa uscire dalla quotidianità, uscire dal proprio ruolo sociale per divenire "altro".

Secondo noi è una festa tradizionale dove si festeggia tutti assieme senza identità. Per questo noi ragazzi dell'isola ci siamo truccati in viso, mascherandoci così da personaggi famosi. Inoltre abbiamo mangiato molto, sia dolce che salato: pizzette, spianata, piadina, frappe e castagnole per la consueta "abbuffata" del martedì grasso.

LABORATORIO DI POTENZIAMENTO COGNITIVO



Un momento sto pensando!

Pensato per i ragazzi al fine di trovare nuove strategie cognitive, rinforzare i processi di attenzione, concentrazione e organizzazione. E' utile per controllare l'impulsività e far nascere in loro un bisogno di precisione. I ragazzi potranno analizzare i propri errori, decodificare le consegne, acquisire un repertorio ricco e differenziato di concetti e vocaboli.

Ricadute positive si avranno anche sull'autostima e nella motivazione verso l'apprendimento. A partire da esercizi semplici e accattivanti , che non hanno riferimenti diretti ai contenuti disciplinari, il mediatore stimola la riflessione sui processi di pensiero messi in atto nella risoluzione dei problemi.

Il lavoro, si svolgerà in piccoli gruppi e si alterneranno momenti di applicazione individuale a momenti di elaborazione collettiva in continua interazione con il mediatore.

Gli esercizi cartacei sanno affiancati ad ampi momenti di scambio comunicativo e ad attività pratiche in modo da tener alta l'attenzione e la motivazione dei ragazzi .

Condotto da:

DENISE RIVALTA

Mediatrice Feuerstein

SE MI AMI NON ACCETTARMI PER QUELLO CHE SONO!

L'INTELLIGENZA SI PUÒ INSEGNARE!



1944. REUVEN FEUERSTEIN,

ebreo, bambino prodigio divenuto psicologo fugge dall'orrore, sopravvive al campo di concentramento nazista. L'arrivo in Israele, un sogno, una missione, la sua visione. Una vita per dimostrare le sue teorie, per convincere quegli ostinati colleghi. Anni di ostracismo, diffidenze, boicottaggi che si concludono in un grandioso successo. I suoi libri sono oggi tradotti in quindici lingue, compreso il cinese. Ventotto università, sparse per il mondo, dal Belgio al Cile, si sono associate all'istituto da lui fondato a Gerusalemme, l'Icelp, The International Center for the Enhancement of Learning Potential, Centro Internazionale per lo Sviluppo del Potenziale di Apprendimento. La laurea sotto la guida del famoso psicologo Piaget e un dottorato presso la Sorbona di Parigi nel 1970. Ma l'inizio è difficile per questo bambino ebreo che a soli tre anni legge due lingue. A otto già insegna nella sua comunità. Poi la guerra, l'arresto e la vita come deportato. Scappa per dedicarsi ai bambini che come lui hanno vissuto la persecuzione, strappati ai genitori o testimoni della loro morte nelle camere a gas. Privati di qualsiasi esperienza a livello umano hanno gravi problemi di apprendimento. I test psicologici riportano risultati impietosi. Il cosiddetto quoziente di intelligenza calcolato su un massimo di 100 punti, non supera i 70. Secondo queste tabelle sono "deficienti" . Testardo, paziente, pieno di speranza, Feuerstein abbatte questo muro di terrore e stupidità. Ci riesce. Lentamente queste piccole vite cambiano, i bambini iniziano ad imparare. Dopo qualche anno sono inseriti in classi normali. Chi ha ragione? I

test o Feuerstein? I fatti lo dimostrano : qualcosa nei test non funziona.

"C'è un equivoco fondamentale " racconta Feuerstein. " I test ci dicono quanto un bambino ha già imparato, ma non ci raccontano nulla delle sue possibilità di apprendimento" .Gli psicologi di tutto il mondo rimangono scandalizzati, Feuerstein volutamente viola tutte le regole della scienza. Durante i test interviene, incoraggia il bambino, lo loda, lo orienta . In poche parole " fa il tifo per lui".

" Come si fa" si chiede Feuerstein " a dare un test a un bambino chiudendolo in un'aula davanti a un insegnante muto e impassibile come una statua? Va confortato. Aiutato. Consolato. Allora, forse, riuscirà ad aprirsi. Ecco il concetto rivoluzionario: l' intelligenza può essere insegnata e aumentata, fin dai primi anni di vita. Non è un'eredità immodificabile che ciascuno di noi si porta dietro per sempre, è un fenomeno dinamico che si può imparare. Una storia esemplare raccontata dallo stesso Feuerstein è quella di Vitalba. " Fino a 20 anni fa, in alcuni casi mi davo per vinto. Davanti a gravi problemi genetici, pensavo di non poter fare nulla. Finché incontrai Vitalba, Veniva dall'Italia, aveva 12 anni. Non parlava e non prendeva alcuna iniziativa se la madre non la conduceva per mano. "Non posso fare niente per lei, "ammisi. La mamma ebbe uno scatto di ribellione. "No!" esclamò. "Professore, faccia qualcosa, perchè io non accetterò mai che Vitalba rimanga così. " La accolsi poco convinto, più che altro per accontentare la madre. Dopo un anno di lavoro, invece, la ragazza sapeva leggere, e scriveva scegliendo le lettere e componendole su una lavagna magnetica. Fu per me una sorta di schiaffo. Poi cominciai a farla lavorare con il computer. Faceva progressi, ma aveva sempre bisogno che la mamma la stimolasse, la facesse uscire dall'abulia. Un giorno chiesi a Vitalba "Come mai una bambina intelligente come te ha sempre bisogno della mamma per lavorare? " Dopo un pò di tempo, ricevetti come risposta una lettera. Diceva: " Caro onorevole professore, se per tutta la vita lei fosse vissuto con gente che continuava a dirle che non è capace di far nulla, e sua madre fosse stata l'unica persona a credere in lei, allora anche lei, onorevole professore, avrebbe avuto bisogno della sua mamma". Questo è stato il secondo schiaffo. Ho imparato la lezione della mamma di Vitalba: per trasformare una persona, bisogna credere nelle sue capacità. Allora, tutto diventa possibile. "Oggi i principi di Feuerstein,conosciuti in tutto il mondo, sono applicati da migliaia di insegnanti. Il governo venezuelano li ha adottati per i piani di studio destinati ai futuri maestri, e in Francia, Canada, Belgio, Cina, e negli Stati Uniti, a Nashville come nel Bronx di New York, più di 100 000 bambini e adulti seguono ogni anno il suo programma. Grandi industrie come Peugeot, Pirelli, Michelin, Motorola lo usano per i corsi di aggiornamento ai propri dipendenti, mentre in Francia è stato utilizzato con successo per il reinserimento dei disoccupati e degli emarginati. In Italia, il ministero della Pubblica istruzione ne ha autorizzato l'adozione in diverse scuole, mentre un prestigioso studio di consulenza manageriale, il centro Binah di Milano, propone a quadri e alti dirigenti di società multinazionali corsi di formazione ispirati ai principi di Feuerstein per affrontare con flessibilità le sfide del nuovo millennio.



Dedicato a Reuven Feuerstein, scomparso il 29 aprile 2014. Per l'amore verso il prossimo che condivido con lui.

D. Rivalta

IL MAESTRALE

LE NOTTI INSIEME ALL'ISOLA

🝂 d inizio dicembre è partita la prima sperimentazione della residenzialità notturna alla cooperativa Isola. Da giovedì 3 dicembre a sabato 5 dicembre la struttura è rimasta sempre aperta e sette ragazzi hanno sperimentato l'esperienza trattenendosi anche dopo il consueto orario di chiusura. Nel tardo pomeriggio e nella serata il tempo è volato tra giochi e attività, con gli utenti che si sono dimostrati entusiasti per l'esperienza vissuta.

Andrea è stato molto bene e confessa: "stare con gli amici, mangiare una pizza in compagnia e giocare con loro mi è piaciuto tanto". Nella giornata di sabato 5 è ripreso anche l'appuntamento con "Aggiungi un posto a tavola" che ha concluso la sperimentazione. A Chiara piacerebbe ripetere l'esperienza e spera di continuare con i sabati in cucina che apprezza in modo particolare. La sua compagna di stanza Haiyan è dello stesso parere e vorrebbe dormire di nuovo nella camera con l'amica. E' stata anche l'occasione per incontrare un nuovo amico, Giacomo, che è venuto

a conoscenza dell'iniziativa tramite il nostro utente Nicola, che racconta:

"E' stata una esperienza positiva. In particolare dormire con un amico e farlo conoscere agli altri miei compagni è stato molto bello, ci siamo divertiti molto insieme".

Il venerdì sera siamo usciti a mangiare una pizza in un ristorante della zona, evento che Alberto ed Eughen hanno apprezzato e commentato semplicemente "Quando andiamo ancora?".



"Avere problemi R_{agazzi} che si osservano, significa vivere"

Nicola Neri

parlano e si confrontano con loro stessi e con la vita; ecco come nasce il gruppo "scopriamoci nell'isola" partito a fine Novembre. Tanti temi difficili da affrontare, molti problemi, ma "averli almeno significa vivere" come citato da Nicola. Partecipare e mettersi in gioco è una sfida importante

"Capire quando si sbaglia e correggersi è fondamentale per non ripetere gli errori". Non è semplice verbalizzare le emozioni secondo Umberto "qui all'isola ogni giorno è un'esperienza nuova".

I ragazzi hanno tanta voglia di sperimentare cose nuove, di conoscersi. Gli operatori li sostengono con fiducia alla scoperta non solo degli altri ma anche di sé stessi.

Alcuni eventi della vita dei ragazzi risultano particolarmente difficili da affrontare nell'arco della giornata è opportuno trovare uno spazio sicuro ed accogliente per esplorarli e "guardarli in faccia". L'ascolto dell'altro, il rispetto e la coesione di gruppo rimangono comunque punto focale nello svolgimento di questi incontri.

Nicola e Umberto



I ragazzi hanno lavorato insieme, individuando alcune parole chiave da cui poi prendere spunto per scrivere vere e proprie frasi e concetti.

Con l'aiuto e la guida

degli operatori si è giunti alla composizione dei versi e alla stesura di una "Poesia" scritta a più mani.



POESIA A PIÙ MANI PER LA FESTA DELLA DONNA

Una donna gentile mai più servile Una donna simpatica anche un po' lunatica Una donna da amare e con dolcezza coccolare Si potrebbe per ore continuare e tante altre rime trovare, ma noi vi diamo due esempi validi dalla notte dei tempi: la mamma affettuosa che è anche generosa, la ragazza innamorata gioiosa e spensierata l'8 marzo la celebriamo e un fiore le regaliamo, ma non è la sola occasione per mostrarle devozione. Ogni giorno rispettiamo. le donne che amiamo

SAGRA DELLA SEGAVECCHIA

D&L 1451

la secolare festa della Segavecchia di Cotignola, quest'anno alla sua 565° edizione, torna dal 3 al 6 marzo 2016. Gastronomia, arte, musica e spettacolo, ma anche rievocazione storica e tradizione con la storica sfilata di carri allegorici accompagnata da bande musicali, gruppi folkloristici, ballerini e majorettes.

A metà strada fra il primo giorno di Quaresima e la

Pasqua Cristiana, ripete il momento del processo alla strega di Cotignola, colpevole di aver maledetto Francesco Sforza, duca di Milano e signore di Cotignola, e per questo condannata ad essere decapitata ed arsa sul rogo. Fascino ed attrattiva, ma anche folklore romagnolo, caratterizzano da sempre questa festa, divenuta negli anni la più sentita di Cotignola.

Il momento culminante è la decapitazione e il rogo di un

fantoccio che rappresenta la "vecchia", preceduta dalla lettura della bolla di condanna e della sentenza. Da alcuni anni si è aggiunto un altro rito: viene lanciata una bambolina appesa ad un grappolo di palloncini con un messaggio ed un premio per chi la raccoglierà. Il lancio della bambolina vuole salutare la buona stagione e essere di buon auspicio.



IL MAESTRALE

Le ricette dell'Isola... prepariamo insieme la Pizza di Pasqua!

Soffice, profumata e gustosa la Pizza Pasquale al formaggio è perfetta per essere gustata con capocollo, uova sode, salumi misti e un bel bicchiere di vino rosso.

> 45 minuti di cottura + 3 ore lievitazione Ingredienti per <u>8 persone</u> :

400 gr di farina 0
200 gr di farina Manitoba
5 uova
sale q.b. (basterà 1 cucchiaino da caffè)
pepe q.b.
25 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
200 ml di acqua tiepida
5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
70 gr di strutto
150 gr di parmigiano reggiano grattugiato
100 gr di pecorino grattugiato





In un piccolo contenitore sciogliete il lievito di birra con l'acqua tiepida e lo zucchero. Mescolate bene la soluzione e lasciate riposare per 4-5 minuti o fin quando sulla superficie dell'acqua si sarà formata una specie di schiuma , ciò indicherà l'avvenuta fermentazione del lievito

Trascorso il tempo indicato mettete in una planetaria munita di gancio (o in alternativa su un piano di lavoro leggermente infarinato) metà della farina a disposizione (200 gr farina 0 e 100 farina manitoba) unite il lievito disciolto nell'acqua e lavorate fino ad ottenere un impasto simile ad una pastella.

Coprite il contenitore con pellicola alimentare e lasciate lievitare l'impasto fin quando avrà raddoppiato di volume, ci vorrà circa I ora

Trascorso il tempo indicato unite all'impasto fatto in precedenza il resto della farina, sale pepe, le uova, olio, strutto e i formaggi ed impastate energicamente fino ad ottenere un impasto morbido, omogeneo ed clastico.

Trasferite l'impasto in uno stampo o di carta usa e getta (tipo quello del panettone) o in stampi di alluminio svasato ovvero con una base piccola che si allarga nella parte superiore.

Lo stampo prima di essere riempito con l'impasto va internamente spennellato con burro fuso e rivestito con carta forno per evitare che la pasta lievitando e poi cuocendo si attacchi alla teglia.

Coprite la teglia con pellicola alimentare e ponete a lievitare in ambiente caldo (io in forno spento ma precedentemente scaldato a 60 gradi) fin quando l'impasto sarà lievitato tanto da toccare il bordo dello stampo (circa 1 ora e 30 minuti)

Quando la vostra Pizza di Pasqua al formaggio sarà lievitata a sufficienza eliminate la pellicola ed infornate a 200 gradi per 20 minuti poi abbassate il forno a 180 e continuate la cottura per altri 25 minuti controllando la giusta cottura introducendo nell'impasto 1 stecco (quelli lunghi in legno che si usano per fare gli spiedini) che dovrà uscirne completamente asciutto e privo di pasta in caso contrario prolungate di alcuni minuti la cottura.

quando infornate la vostra Pizza di Pasqua al formaggio mettetela nel piano centrale del forno mentre sul fondo, del forno, mettete un piccolo contenitore pieno d'acqua (una piccola pirofila in ceramica che sopporta le temperature del forno) l'acqua durante la cottura lentamente si trasformerà in vapore assicurando così una pizza ben cotta ma non asciutta.

Buon appetito!

CULTURA E SPETTACOLI

DOMENICA 10 APRILE

BRISIGHELLA "CARNEVALE DI PRIMAVERA"

BORGO TOSSIGNANO FESTA DELLA LIBERAZIONE

FORLÌ "COMMERCIANTI PER UN GIORNO"

DOMENICA 17 APRILE

BRISIGHELLA "GIORNATA DELLO SPORT ALL'ARIA APERTA"

DAL 21 AL 25,30 APRILE E 1 MAGGIO

BONCELLINO (BAGNACAVALLO) FESTA DEL PASSATORE

SABATO 23 E DOMENICA 24 APRILE

FORLÌ - FIERA ESPOSIZIONE NAZIONALE CANINA FORLÌ-CONCORSO PER CANI ITALIANI

DAL 22 AL 25 APRILE

PIEVE CORLETO (FAENZA) SAGRA DI PRIMAVERA

DOMENICA 24,25 E 1 MAGGIO

BRISIGHELLA "DELIZIE E PRIMIZIE DI PRIMAVERA"

28 APRILE -1 MAGGIO
PIEVE CESATO "SAGRA DELLA CAMPAGNA"

28 APRILE-4 MAGGIO

LUGOLOSA A LUGO RASSEGNA GASTRONOMICA PRODOTTI TIPICI

Ricordatevi di seguirci su internet www.coop-isola.org

LA COOP. ISOLA RINGRAZIA:

LA FAMIGLIA FAGNOCCHI PER LA DONAZIONE A SOSTEGNO DEI PROGETTI DELLA NOSTRA COOPERATIVA. (COTIGNOLA)

SIG.RA MAGDA CARVAJAL PER LA RACCOLTA FONDI ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI MANUALITÀ (MESSICO)

PRO-LOCO DI COTIGNOLA PER LA STAMPA GRATUITA DELLA PUBBLICITÀ DELLA COOPERATIVA ISOLA SUI DEPLIANT DELLA SEGAVECCHIA

INOLTRE.

L'ASSOCIAZIONE GENITORI SIAMO QUI , DESIDERA RINGRAZIARE TUTTI COLORO CHE HANNO VOLUTO SOSTENERE I PROGETTI RIVOLTI AGLI UTENTI DELLA COOPERATIVA ISOLA, ACQUISTANDO LE TRADIZIONALI " UOVA PASQUALI" :

GRAZIE AL

DOTT. MASSIMILIANO TONIOLO (PADOVA)

DOTT. LUCIANO LUNARDI (FELTRE)

DOTT. MAURIZIO NANNINI E SIGN.RA MARA (FERRARA)

SIGN.RA ISOTTA LAURORA E B.VERITAS-BOLOGNA

B. VERITAS MILANO

B.VERITAS RAVENNA

GIUSEPPE BIONDI LUGO

SIGNORA MIRELLA CORTICELLI LECTRON (LUGO)

SELCON (FAENZA)

DOTT. FRANCO LAGHI (CHICAGO)

UN GRAZIE PARTICOLARE AL NOSTRO VOLONTARIO SIGN. WILLIAM SETTEMBRINI E ALLA NOSTRA VICINA LA SIGNORA DIANA TARONI

GRAZIE A TUTTI I PRIVATI

GRAZIE A DON F. CORRADOSSI DELLA CHIESA BEATA VERGINE DEL MULINO (LUGO) E A DON STEFANO DELLA CHIESA DI ST. STEFANO (COTIGNOLA)

E

SOPRATTUTTO A TUTTE LE FAMIGLIE DEI NOSTRI RAGAZZI!

