

isola.cooperativa@gmail.com
www.coop-isola.org
Telefono:
331 89 88 900



ISOLA
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS
Impresa Socio Lavorativa

C.F. P.iva: **02297130391**
Sede Legale: Via Garibaldi n°116 - 48022 Lugo Ra
Sede Operativa: Via Bedazzo n°24 - 48022 Lugo Ra

**Associazione
Genitori
Siamo Qui**



**Dona il tuo 5 per mille
alla nostra associazione!!!**

Via Garibaldi, 116 • 48022 Lugo (RA) • Tel. 331 8988900

C.F. 02121810390

II 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.

VIII EDIZIONE

OTTOBRE 2016

IL TERREMOTO

L'ultimo terremoto che ha scosso l'Italia, ha rinnovato in tutti noi il dolore per le vittime e la pietà per le persone che hanno perso tutto. Ha però evidenziato, per l'ennesima volta che l'interesse privato, la scarsa preparazione dei politici locali, lo scarso impegno dei tecnici addetti al controllo dei lavori e le collusioni, sono state le cause primarie dei danni e dei morti.

Il Vescovo di Rieti, ha ben sintetizzato, affermando: "non il terremoto ma ciò che hanno fatto gli uomini è la causa della morte di 294 persone".

Purtroppo, è tristemente vero, ma nessuno parla di omicidio ma solo di sisma.

Il nostro stato, non si è ancora "scrollato di dosso", quei

parassiti burocrati che rivestono cariche per nomine politiche o concorsi pilotati senza avere, capacità e voglia di fare, restando rintanati come ratti famelici, nei meandri delle amministrazioni ai vari livelli dai Comuni ai Ministeri.

Nel 2016, nonostante gli sforzi fatti, chi governa parti della politica locale e nazionale sono coloro che, nascosti dietro le loro scrivanie inavvicinabili, elaborano direttive inutili ed assurde, create a misura per garantire continuità al bisogno di quell'ufficio.

L'eventuale lungimiranza degli Amministratori più arditi ed attivi, viene anestetizzata dalla carta e dai cavilli che questi "tristi figuri" producono per continuare a gesti

re un potere occulto fatto di amicizie e denaro.

La maggior tristezza, mi viene però guardandomi attorno, e notando, dopo i momenti di commozione per gli eventi, la totale indifferenza di tutti Noi che, continuiamo a vivere la nostra quotidianità appagati o, fintamente non appagati senza rabbia o voglia di ribellione.

Mi permetto però, di invitare le persone occulte a prestare attenzione, non agli iracondi ma, alle persone umili che subiscono ingiustizie, perché la loro rabbia brucia sotto un velo di cenere che, può essere mossa, da un solo un battito d'ali di una bianca farfalla, in una giornata di radioso sole.

Giovanni Dosi

Un inizio con il botto!

Con la fine di agosto i ragazzi sono tornati all'Isola, abbronzati ma anche riposati per fortuna. Infatti come l'anno scorso, la nostra cooperativa ha ricevuto diverse commesse di lavoro nei mesi di settembre ed ottobre, insomma un altro "autunno caldo".

Fondamentale per i ragazzi svolgere queste attività; *"Mi piace fare qualcosa con le mie mani e non solo giocare e divertirmi"* dichiara Umberto, uno dei nostri utenti. Nella cooperativa



non mancano gli spazi, programiamo attività ludiche, ricreative o motorie, ma è con questi lavori che i ragazzi raggiungono la massima felicità. *"Lavorando mi sento utile e mi piace separare i vari componenti"* afferma Alessandro, riferendosi chiaramente alla commessa dell'azienda *"Petrini"* di Bagnacavallo, dove i ragazzi separano componenti plastici o di gomma. Importante la partecipazione collettiva, dove

ognuno ha il suo compito, in modo da rendere la commessa un vero e proprio lavoro di TUTTI. Siamo continuamente alla ricerca di commesse esterne dalle varie aziende perchè questa richiesta viene proprio da loro: dai ragazzi!

"All'Isola giochiamo e facciamo tante cose divertenti, ma è con

il lavoro nei laboratori che mi sento realizzato a pieno" Nicola Neri sembra avere le idee chiare e auspica che l'inverno sia altrettanto intenso e con molte commesse aziendali. D'accordo con l'utente Nicola sembra essere Haiyan, una vera e propria stacanovista che prende molto seriamente i suoi compiti ed insieme ad altri utenti ha iniziato quest'anno un percorso lavorativo esterno in convenzione con la struttura.



Calendario eventi



8 ottobre

Notte d'oro a Ravenna

Sabato dalle ore 17 sino alle prime luci dell'alba, Ravenna ospita la Xa edizione della Notte d'Oro, la lunga notte bianca della città. Un appuntamento speciale durante il quale i riflettori si accenderanno sugli angoli più suggestivi del centro storico con eventi e spettacoli di grande interesse.

8-9 e 15-16 ottobre

Festa dei frutti dimenticati a Casola Valsenio

Dalle ore 10.00 alle ore 20.00 vi aspettiamo con tante attività: mercato dei frutti dimenticati, stand gastronomico, degustazioni.

15-16 ottobre

Lugo Vintage festival a Lugo

Due giornate dedicate alla passione per il vintage: convegni, mostre espositive di abiti, accessori e oggetti vintage, eventi musicali e vetrine allestite a tema.

22 ottobre

World Wide Wake Up Tour a Rimini

David Icke, l'autore più controverso al mondo, da un quarto di secolo è impegnato a svelare i segreti dell'Universo, della realtà e delle forze che si manipolano.

31 ottobre

Halloween

1 novembre

Tutti i Santi

2 novembre

Giorno dei morti

11-12-13 novembre

Fiera di San Martino a Sant'Arcangelo di Romagna

Commercio, cantastorie e gastronomia sono al centro di questa importante fiera che da anni anima la città.

Poesia a più mani

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.

Il Ritorno

*Finite le vacanze
non si spengono le speranze,
all'isola facciam ritorno
per passare un bel giorno.*

*Musica, giochi e colori
ci pensano gli operatori,*

*le energie noi ci mettiamo
e molto ci divertiamo.*



*Nel laboratorio giallo
il lavoro mai è in stallo,
ci diam da fare
perchè il compito è da ultimare;*



*nel laboratorio verde
la voglia non si perde,
ci diam da fare*

insieme a collaborare;



*nel laboratorio rosa
attività a iosa,
ogni tanto una pausa
per una giusta causa.*

*Alla mamme non mancheremo
perchè la sera ritorno faremo,
ma durante la giornata
con gli amici facciam brigata.*

Dal diario estivo dell'Isola... due istantanee dell'estate che fu...

1

"L'Isola in Piscina"



Ormai sono giorni che la morsa del caldo ci sta invadendo ed anche se in struttura siamo sempre belli freschi e riusciamo a lavorare in armonia, appena usciamo non abbiamo scampo.

Per fortuna, grazie ad un altro invito della famiglia Dessì la cooperativa ha organizzato per il 22 luglio l'uscita in piscina. Siamo pronti per la prova costume!

L'entusiasmo di tutti noi riecheggia in struttura già da alcuni giorni prima della data fissata.

Arrivato finalmente il giorno, siamo pronti: zaino in spalla, costume e tanta crema solare!

Finalmente arrivati, tutti rimaniamo a bocca aperta, nonostante fossimo già stati in questo posto, per la cura e la meraviglia del giardino.

Siamo impazienti di buttarci in quella bellissima piscina!!! 3...2...1... eccoci già in acqua a sguazzare, tuffarci, giocare, poi il ricco pic-nic ed in un battibaleno la giornata vola via lasciandoci il ricordo di un'uscita all'insegna del divertimento ed in compagnia dei nostri amici.

Un grosso ringraziamento va alla famiglia Dessì: al signor Giampiero, alla signora Giuliana e ad Alberto, che con estrema gentilezza ci hanno accolto ed ospitato come sempre!

A cura di Nicola e Maribel





2

Esp...loratelo!

Ultimo giorno prima della chiusura estiva dell'Isola. Siamo pronti e carichi per la programmata gita al centro commerciale "ESP" di Ravenna. Partiamo intorno a mezzogiorno con il nostro pulmino e due auto supplementari. Fa un gran caldo ma almeno dentro al centro commerciale c'è l'aria condizionata! Andiamo a pranzare tutti insieme al "McDonald" gustando un buon hamburger con le patatine. Mentre eravamo seduti e stavamo assaporando il dessert, l'operatrice Maribel nota qualcuno seduto in un tavolo alle nostre spalle. Ci vuole un attimo per riconoscerlo... è il noto comico ravennate Giuseppe Giacobazzi! Lo invitiamo per scattare qualche foto con noi nonostante stesse pranzando con la sua famiglia si dimostra molto gentile e disponibile, lo abbiamo apprezzato molto!



Il pomeriggio prosegue poi con un giro nei vari negozi del centro commerciale dove qualcuno fa shopping a piede libero, acquistando vari prodotti. Curioso l'acquisto di Nicola: un profumo griffato "Minions", i simpatici umanoidi dell'omonimo film della "Illumination Entertainment".

Saremmo voluti rimanere ancora in giro ma purtroppo si è fatta l'ora di tornare indietro. Una bella e semplice gita insieme è stata un bel modo per dirci arrivederci e salutarci prima dell'inizio di agosto!

A cura di Andrea, Alberto e Nicola



Le nostre ricette...

I tortelli di zucca



Ingredienti per 4 persone:

- 200gr farina per la sfoglia
- 2 uova grandi
- 600gr di polpa di zucca
- 70gr di parmigiano grattugiato
- noce moscata, sale e pepe
- 50gr di burro fuso
- foglie di salvia

Preparazione:

Cuoci al vapore la zucca eliminando semi e filamenti e lasciala raffreddare. Intanto prepara la sfoglia e lasciala riposare sotto un panno per 30 minuti. Passa nel passavivande la zucca, raccogli in una ciotola, aggiungi, il parmigiano grattugiato, la noce moscata, il sale e il pepe ed amalgama bene, se l'impasto dovesse risaltare un po' morbido aggiungi qualche cucchiaino di pane grattugiato. Riprendi la pasta tirala in una sfoglia sottile, disponi i mucchietti di polpa di zucca, sovrapponi con un'altra sfoglia di pasta e ritaglia con una rotella dentellata, avendo cura di far fuoriuscire l'aria dall'interno. Procedi in questo modo fino al termine degli ingredienti.

Cuoci i tortelli in abbondante acqua salata, i tempi di cottura dipendono dallo spessore della sfoglia in genere comunque una sfoglia sottile cuoce in 5 minuti, e condisci con burro fuso a fiamma bassa con la salvia (evitando di farlo friggere) e una spolverata di parmigiano grattugiato meglio se ben stagionato.