

NON SOLO FRA DI NOI

Realizzato presso i Centri Diurni "Articolo Uno"
Spoleto Centro Civico S. Nicola' tel 0743.44217
c/o ilcerchio.net - mail giraffa21@gmail.com

ARTICOLO
CENTRO CIVICO
S. NICOLA' **UNO** SPOLETO

Unirci è un inizio,
mantenersi uniti è un progresso,
lavorare insieme è un successo.

Anonimo del '700

Se fossimo capaci di unirci...
quanto bello e vicino sarebbe il futuro.

Ernesto Che Guevara

magazine settimanale
per la Zona sociale n. 9 della Regione Umbria
del periodico Impegno Sociale



n° 623

tiratura 250 copie

Spoleto 1 settembre 2017



"Oscar e la dama in rosa" di Eric Emmanuel Schmitt, è un piccolo libro dalla copertina fiorita e leggera che narra di un coinvolgente viaggio negli ultimi dieci giorni di vita di un bambino affetto da una grave malattia. La morte, come la vita, non ci appartiene, ma è sempre là, a ricordarci che non siamo immortali. Lo sa bene Oscar che avrà anche dieci anni, ma sa che per parlare della morte con tranquillità, occorre afferrare al volo le piccole gioie della vita e, con nostro commosso stupore, ci fa riflettere sul non senso dell'affannarsi quotidiano.

IL PUNTO
pag. 1 (qui)

DIVERSAMENTE SOLIDARIETÀ
pag. 1 (qui)

QUATTRO CUOCHI E...
pag. 1 (qui)

UN NUOVO MONDO
pag. 2 (dietro)

GRANDISSIMA EMOZIONE
pag. 2 (dietro)

LAVORARE INSIEME
pag. 2 (dietro)

FATTORIA SOCIALE
pag. 2 (dietro)



IL PUNTO

Si fa presto a dire "Fattoria sociale" ma l'impressione è che nella piana di Protte stia accadendo a poco a poco qualcosa di speciale.

Ok per i lavori di zappa e rastrello. Preparazione dei terreni e messa a dimora di semi e piante. Puntuale accudimento di terra e germogli nel rispetto di tempi e modi dettati dai cicli naturali. E la natura, come in un gioco di reciproca attenzione, che restituisce frutti e ortaggi che è un piacere vederli, prima, raccogliarli poi e infine...

E proprio su quell'"infine" che alla Fattoria Sociale, sembra giocare una partita un po' attesa da tempo e un po' straordinaria.

Attesa da tempo perchè è dai giorni del laboratorio di "oggettistica" e dei "corsi professionali", fine anni 80 del secolo scorso, nella palazzina di via Romoli Venturi, con la complicità dell'indimenticabile "Mariella" (infinitamente più che una bidella) che iniziammo a metter su l'acqua per la pasta, fare il sugo di noci, impastare la farina, ripassare spinaci e verdure, infornare, sfornare e alla fine rigovernare. Inaspettata perchè da quei fornelli improvvisati mai sarebbe stato immaginabile l'efficientissima cucina della Fattoria. Straordinaria a paragonare quel pasto "fai da te" che "rubava" il posto ai panini da casa, con il cucinare per gli amici, parenti e ospiti assorti, lavorare in rete con la scuola Alberghiera, cucinare con quattro cuochi 4, portare in tavola con professionale eleganza e per di più prodotti nemmeno a "km 0" ma a "metri...", che dico, "centimetri 0".

Una storia straordinaria a cui, nei racconti di questa edizione, si aggiungono i colori della solidarietà... e per di più solidarietà *non solo fra di noi!*

DIVERSAMENTE SOLIDARIETÀ

Il giorno 24-08-2017 in fattoria
abbiamo fatto la cena di
continua a pag. 2

QUATTRO CUOCHI E...

Lo staff era composto anche dai
ragazzi che lavorano in cooperati-
continua a pag. 2

questo è un pro-oggetto
della cooperativa il cerchio



beneficenza, a favore delle popolazione dei terremotati. Nelle settimane precedenti noi ragazzi abbiamo lavorato tanto su questa cena, è stato bello anche



UN NUOVO MONDO

di Marina R.

Noi ragazzi della Fattoria, abbiamo servito a tavola durante una cena, che si è svolta alla Fattoria Sociale. Insieme a Michele, Caterina, Marco, Maddalena abbiamo servito piatti a base di pasta, carne, pane, frutta, dolce.

Per me è stata un'esperienza del tutto nuova, ho provato sensazioni di felicità e grande responsabilità. Le mie emozioni erano tutte positive non solo perchè ho scoperto un nuovo mondo, cioè quello lavorativo ma anche per il fatto che sono stata a contatto con nuove persone e ho condiviso insieme a loro una delle tante e uniche esperienze.



allestire il posto.

QUATTRO CUOCHI E... segue da pag. 1
va, Marco P., Marco S, Silvia, Lorenzo, Mario e da 4 cuochi fantastici: Gaia, Daniela, Stefania e Vincenzo.

GRANDISSIMA EMOZIONE

di Caterina

Caterina: " Marco ed io abbiamo messo fuori i tavoli e le sedie per la cena, e abbiamo apparecchiato, Roberto e Elena sono stati in cucina, Antonio e Loredana anno accolto le persone, Rebecca controllava se andava tutto bene insieme a Donatella. A me la cena è piaciuta tanto, è stato tanto bello conoscere nuove persone, mi sono emozionata tantissimo quando ho portato a tavola. Quando faccio delle cose che mi piacciono dentro di me sono molto contenta, sono tornata a casa stanchissima, ma orgogliosa di me stessa, quando ho parlato al microfono dentro di me c'era una grandissima emozione, e dicevo cose che venivano dal cuore, in fattoria ho imparato a cucinare cose molto buone, a casa la prima volta che ho fatto la pizza, dentro di me ho pensato che sicuramente non piacerà a nessuno, invece i miei genitori sono rimasti a bocca aperta e sono orgogliosi di me."

LAVORARE INSIEME

di Rebecca

Alla cena ci siamo divertiti tantissimo, in fattoria mi trovo tanto bene, per me la cena è stata una bellissima esperienza. Questa esperienza l'ho condivisa anche con Marco, trovando degli spazi diversi per incarico ma lavorando comunque insieme



Continuiamo con le descrizioni delle aromatiche-odorose, presenti nel " Giardino dei Sensi " alla " Fattoria Sociale " ma non solo, parlandovi in questo numero della " Ruta, Ruta graveolens ". La Ruta era usata anticamente come rimedio per l'indebolimento della vista: Leonardo da Vinci e Michelangelo affermavano che le loro capacità visive e creative venivano esaltate dai suoi poteri straordinari.

Questa pianta aromatica ha inoltre ispirato la creazione dell'immagine del seme di fiori nelle carte da gioco. Un decotto forte viene usato come antiparassitario contro i pidocchi. La presenza di Ruta in giardino tiene lontane le vipere. Nelle campagne le piante venivano utilizzate come abortivo.

Gli " appassionati " della grappa, conoscono il sapore, aspetto ed aroma di questo alcolico dopo che vi sia stato immerso, per uno o due mesi, un rametto di Ruta che rende la grappa digestiva. Uso in cucina:



La Ruta per uso familiare è da escludere. L'unico uso domestico consigliato è quello di usare le sommità fiorite per aromatizzare grappe e acquaviti. Proprietà terapeutiche: La Ruta è aromatizzante, digestiva, stimolante gastrica, calmante del sistema nervoso, antiemetica, vermifuga. Provoca inoltre contrazioni uterine ed è stata spesso usata per pratiche abortive pericolosissime (può portare alla morte). E' una pianta pericolosa e tossica che va utilizzata con cautela e con le giuste conoscenze.

Riportiamo a riguardo una famosissima citazione per rassicurare i lettori, di Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus Von Hohenheim, meglio conosciuto come " Paracelso " (1493-1541), medico, alchimista e astrologo svizzero: " Tutto è veleno e niente è veleno, solamente la dose fa il veleno ". Citazione che può essere utilizzata non solo per la Ruta ma anche per molti altri vegetali o sostanze, che a dosi controllate risultano essere efficaci rimedi per curare molti mali, mentre in dosaggi più alti si trasformano in potenti veleni.