



A cura di
Alessia Neri
Valbona Bakaj
Beatrice Giaccaglia
e gli ospiti del
Centro Diurno

LA GAZZETTA DEL POGGIO

Agosto 2024

www.cooplasperanza.it



LA VITA QUOTIDIANA AL CENTRO DIURNO: TRA ORTO, GALLINE, CAPRE E CUCINA

UN VIAGGIO NEL CUORE DI UNA COMUNITÀ DOVE IL LAVORO AGRICOLO E LA CUCINA SI INTRECCIANO PER CREARE UN AMBIENTE DI APPRENDIMENTO E CRESCITA

In un angolo tranquillo della periferia della nostra città sorge un luogo speciale: il Centro Diurno "Il Poggio".

Qui, ogni giorno, un gruppo di persone si dedica con passione ad attività agricole, culinarie e di allevamento, trasformando il lavoro quotidiano in un'esperienza di apprendimento e socializzazione.

Il Centro Diurno "Il Poggio" si trova in una zona di aperta campagna ed è specializzato

nel settore agricolo, svolgendo attività di coltivazione, allevamento, manutenzione del verde, cucina e lavorazione dei prodotti coltivati.

Gli utenti che frequentano il Centro Diurno si dedicano alla cura dell'orto coltivando le verdure di stagione: a seconda delle stagioni vengono coltivate fave, melanzane, zucchini, pomodori, insalate e tanto altro.





UN AMBIENTE DI INCLUSIONE E CRESCITA

Il Centro Diurno il Poggio non è solo un luogo di lavoro, ma una comunità dove ogni persona trova il proprio spazio e il proprio ruolo. È un esempio di come le attività agricole e culinarie possano trasformarsi in strumenti di inclusione, crescita personale e sviluppo delle competenze. In un mondo sempre più frenetico, il CD rappresenta un'oasi di pace e apprendimento, dimostrando che il contatto con la natura e con gli altri può davvero fare la differenza. «Qui ho imparato non solo a coltivare e cucinare ma anche a credere in me stesso e nelle mie capacità» racconta uno degli ospiti. «Ogni giorno è una nuova scoperta e una nuova sfida, ma sempre con il sostegno e l'incoraggiamento degli altri».



LA VITA NELL'ORTO MESE PER MESE

MAGGIO

A Maggio l'orto è un tripudio di attività. I partecipanti si dedicano alla semina di svariate verdure estive come pomodori, zucchine e melanzane. Il terreno viene preparato con cura e le giovani piantine vengono piantate con attenzione in modo da garantire una crescita forte e sana.



GIUGNO

Giugno è il mese della crescita rigogliosa: le piante iniziano a fiorire e richiedono un'attenta irrigazione e manutenzione. Gli utenti e gli operatori si occupano di eliminare le erbacce, di legare le piante rampicanti come ad esempio la "rilegatura dei pomodori" e di monitorare la salute delle culture.

LUGLIO

Luglio è un periodo di raccolta e abbondanza...pomodori, zucchine, melanzane e cetrioli maturano sotto il sole estivo. Le verdure vengono raccolte ogni giorno, fresche e pronte per essere utilizzate in cucina. È anche il momento di potare le piante per favorire una produzione continua.



AGOSTO

Ad agosto l'orto raggiunge il culmine della sua produzione. Oltre alla raccolta continua, si inizia a preparare il terreno per le colture autunnali: vengono piantati cavoli, broccoli ed altre verdure invernali assicurandosi che l'orto continui ad essere produttivo anche nei mesi freddi.

Mentre alcuni sono impegnati nell'orto altri si occupano degli animali. Nel piccolo pollaio, le galline razzolano felici, producendo uova fresche ogni giorno. Un po' più in là le capre, invece, brucano l'erba.

LA CUCINA DEL CENTRO

A metà mattina si passa in cucina. Qui, le uova appena raccolte e le verdure fresche dell'orto trovano vita in piatti deliziosi. Gli ospiti possono osservare e imparare dalle mani esperte degli operatori, scoprendo ricette tradizionali e innovative. Il profumo del pane appena sfornato e delle zuppe calde riempie l'aria, creando un'atmosfera di calore e convivialità.



La preparazione del pane invece è un'attività collaborativa: nello specifico un ospite del centro con una particolare passione per la panificazione guida il gruppo nella creazione di pagnotte fragranti, condividendo il proprio sapere e le proprie abilità.

Un momento speciale è il pranzo!

Ogni giorno il pranzo è un momento speciale, tutti si siedono insieme e gustano i frutti del loro lavoro. È un'occasione per condividere storie, esperienze e per rafforzare i legami di amicizia che si creano lavorando fianco a fianco.



100 ANNI DI FRANCO BASAGLIA

In occasione della ricorrenza della nascita di Franco Basaglia gli ospiti hanno partecipato alle giornate organizzate dall'USL Umbria 2 in collaborazione con le cooperative del territorio.



CHI ERA FRANCO BASAGLIA

Nasce a Venezia l'11 marzo del 1924 ed è stato uno psichiatra e neurologo italiano. Passa alla storia come uno dei più influenti innovatori del XX secolo nel campo della salute mentale.

PRESENTAZIONE LIBRO

La presentazione del libro "Basaglia il dottore dei matti": è stato un evento molto toccante che ha messo in luce molti aspetti fondamentali sul tema della salute mentale; sicuramente ha suscitato emozioni forti perché si è parlato di temi "bruschi" riguardanti le vicende che avvenivano nei manicomi prima della legge 180 ma ha anche fatto emergere i grandi traguardi che ci sono stati in questo senso, evidenziando il fatto che la salute mentale, fortunatamente, non è più un taboo come lo era anni fa. Le raffigurazioni del disegnatore Armando Polacco hanno reso il tutto più immersivo e toccante; ha illustrato alla perfezione quelle che erano le emozioni e le paure dei pazienti dei manicomi suscitando in tutti gli ascoltatori emozioni fortissime.

SALUTE DAL LAGO

In occasione della seconda edizione dell'evento "Salute dal Lago", un giornata dedicata alla sensibilizzazione sul tema della salute mentale che si svolge a Piediluco, abbiamo partecipato attivamente contribuendo alle diverse attività della giornata.



Come prima cosa abbiamo organizzato per tutti i partecipanti un momento di risveglio muscolare all'inizio della mattinata, suonando gli strumenti musicali da noi costruiti. Riproducendo i suoni della natura siamo riusciti a creare un ambiente sonoro confortevole e suggestivo, incoraggiando i partecipanti ad immergersi pienamente nell'esperienza.

Dopodiché è arrivato il momento della colazione! I prodotti del nostro Centro Diurno e tutte le leccornie da noi cucinate sono arrivate in tavola. Siamo stati lieti di offrire ai presenti un'ampia scelta tra tanti tipi di dolci e panini.



Infine abbiamo salutato tutti suonando con "La Speranza Band". Ci siamo divertiti a ritmo di rock n' roll facendo ballare e cantare tutti i presenti!



LA RICETTA DEL MESE CON I PRODOTTI DELL'ORTO

LA PANZANELLA



INGREDIENTI

pane raffermo 350 g
 pomodori maturi 220 g
 cetrioli 200 g
 cipolle rosse 90 g
 basilico q.b.
 aceto di vino bianco q.b.
 olio extravergine di oliva q.b.
 acqua 250 g circa
 sale q.b.
 pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare il pane in cubetti e trasferire in una ciotola aggiungendo l'acqua e l'aceto. Mescolare il pane in modo da far assorbire la bagna in modo uniforme e mettere da parte.

Nel frattempo si passa alla preparazione delle verdure: tagliare i pomodori in piccoli pezzi, sbucciare e togliere le estremità dei cetrioli e tagliare anch'essi in piccoli pezzi e infine affettare finemente le cipolle.

Unire tutte le verdure al pane e mescolare, aggiungere il basilico spezzettato, condire con il sale, il pepe e l'olio e mescolare finché non è tutto ben amalgamato.

Conservare in frigo la panzanella fino al momento di gustarla!



Cooperativa Sociale La Speranza

Sede amministrativa

Via delle Terre Arnolfe 33, 05100 Terni
Tel. +39 0744 243595

Sedi operative

Strada di Vascigliano 95/a
Tel. +39 0744 607858
Via delle Terre Arnolfe 33, 05100 Terni
Tel. +39 0744 243595

Email

info@cooplasperanza.it

Segreteria generale

segreteria@cooplasperanza.it

Amministrazione

amministrazione@cooplasperanza.it

Ufficio Stampa

comunicazione@cooplasperanza.it