**MONTEFORTE IL FIORE**

Cooperativa sociale

a r.l.

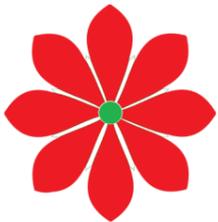
Centro Diurno

per la disabilità

Via Perazzolo, 1

Monteforte d'Alpone

Tel. 0456104755



Chiunque può inviare commenti e contributi da pubblicare nei prossimi numeri a cura della redazione, utilizzando il seguente indirizzo mail.

coop.ilfiore@tiscali.it

oppure per Fax al numero

0456130301

\*\*\*\*\*

Il Foglio Informativo è disponibile anche ON-LINE all'indirizzo.

www.monteforteilfiore.it

## INTERVISTA A MATTEO PRESSI

Questa volta siamo stati nel vicino Comune di Soave, per incontrare il giovane Sindaco Pressi, che ringraziamo per averci ricevuti e invitiamo a venirci a trovare.

**D: Perché ha deciso di diventare Sindaco di Soave?**

R: Ho deciso di candidarmi a Sindaco del mio paese, in quanto è un ruolo che mi consente di agire concretamente all'interno di un apparato di dimensioni modeste, che però posso seguire da vicino. Prima di accettare la candidatura lavoravo a Roma, nella segreteria di un ministero. Tuttavia a me è sempre piaciuta l'idea di gestire situazioni concrete, piuttosto che occuparmi di questioni complesse, dove non si vedono le ricadute. Quindi, ho lasciato Roma per assumere il ruolo di Sindaco e sono contento della scelta che per me si è rivelata giusta e spero lo sia anche per i miei cittadini.

**D: Quali sensazioni ha provato quando è stato eletto?**

R: All'inizio un po' di incredulità: sinceramente non pensavo di superare la competizione. Dopo sono stato contento nel constatare l'attestazione di fiducia dei soavesi nei miei confronti. Ho riscontrato che la gente ha creduto in quello che ho proposto. Lo stesso giorno che sono stato eletto mi sono messo a lavorare e a pensare alle opere da realizzare.

**D: Quali progetti vorrebbe portare a termine durante il suo mandato?**

R: I progetti sono molti. A partire dalla ristrutturazione di una parte della cinta muraria (da Porta Verona a Borgo Covergnino), alla costruzione del nuovo asilo, dei campi da tennis, della pista ciclabile che collega Soave a San Bonifacio e di un nuovo parcheggio (previsto in Via Risorgimento). Infine, l'allargamento della strada che collega Soave a Monteforte (Via San Lorenzo), il rifacimento della piazza di Fittà e dell'ingresso del paese (Viale della Vittoria). È stata poi acquistata l'area dell'ex ospedale, dove verrà realizzato un parco e altri parcheggi. Alcune di queste opere sono già state avviate, altre già finanziate, sono in procinto di partire.

**D: Nel 2022, Soave è stato eletto "Borgo più bello d'Italia". Quali benefici ha portato al paese e in quali ambiti?**

R: È una bella visibilità per il paese. Sicuramente ha portato un aumento del turismo a beneficio delle imprese che lavorano nel settore turistico (hotel, alberghi, B&B, agriturismi, ristoranti, cantine...) e del Comune che dovrebbe vedere aumentata anche la tassa di soggiorno. Sono arrivati anche dei giornalisti dalla Spagna per pubblicizzare le bellezze di Soave. Questo impone, però, al paese di migliorare l'offerta dell'intrattenimento, ad esempio, aprendo il camminamento di ronda delle mura e creando uno spazio espositivo museale, all'interno del quale realizzare eventi, mostre, ecc... In altri termini, bisogna che i turisti che arrivano, abbiano una giornata piena da impegnare a Soave e possano fermarsi a dormire una notte, altrimenti si rischia di avere tanto turismo "mordi e fuggi", che finisce per diventare un costo più che un beneficio.

**D: Come invogliare i cittadini ad impegnarsi in attività sociali e politiche?**

R: Per tutti il tempo è un elemento che ha una quantità finita nella vita. Quindi, convincere una persona ad investire il suo tempo libero per attività diverse da quelle che la riguardano o interessano la cerchia strettamente familiare, è difficilissimo. È solo l'esempio concreto che può persuadere, cioè la dimostrazione pratica che ci sono valori (ad esempio il volontariato) per cui vale la pena di impegnarsi. È l'esempio che motiva.

**D: Conosce la nostra Cooperativa "Monteforte Il Fiore" e i servizi che offre?**

R: L'ho conosciuta oggi. Sono contento di averla incontrata e spero che nel futuro si possa collaborare assieme, ad esempio per la gestione del verde pubblico e dell'isola ecologica, o per la partecipazione ad eventi organizzati dal Comune.



### Cerca sostegno **Un carrello di ... Emozioni**

Non tutti sentono, percepiscono il mondo allo stesso modo.

A volte ci sono delle barriere che ovattano i suoni, offuscano la vista, impediscono la parola. E allora, **come si possono vivere, esprimere le emozioni belle e brutte?**

Abbiamo attivato la nostra **prima raccolta fondi con l'obiettivo di attrezzare un carrello multisensoriale** che darà la possibilità agli ospiti della Cooperativa il Fiore, e all'intera comunità, di sperimentare e stimolare, in modo controllato, i 5 sensi.

La postazione mobile Snoezelen permetterà di risvegliare emozioni, riscoprire legami e ricordi grazie a colori, rumori, musica e contatto con consistenze e materiali diversi.



### GRAZIE!

- **10€** il senso del tatto (Palline, cubi e bastoncini tattili)
- **20€** il senso della vista (Colonna sensoriale e sfera a specchi)
- **50€** il senso dell'udito e olfatto (Proiettore con dischi liquidi e oli essenziali)

Per donare:

Banca Unicredit - Iban  
IT46A020085958000003852829

Paypal - <https://monteforteilfiore.it/dona-ora>

**Salvadanai** nelle attività del Paese



## LABORATORIO DI CUCINA ... CHE PASSIONE!

Vivere la cucina per noi è arte, concentrazione, rispetto, aiuto reciproco, pulizia, soddisfazione, divertimento e multi sensorialità. Cucinare per gli altri, in definitiva, è un atto d'amore!

Con queste parole desideriamo presentarvi i sette partecipanti all'attività di cucina del Fiore: Amedeo, Anna, Cesarina, Luca, Marco, Nicoletta e Sabrina. Li unisce la passione di creare e assaporare prodotti artigianali gastronomici. Ed è per soddisfare questa loro attitudine che Emanuele, Laura e Roberta hanno iniziato questo nuovo laboratorio con entusiasmo e motivazione. La nuova attività si svolge al Centro due mattine alla settimana: la prima viene dedicata a preparare, unire gli ingredienti e creare gli impasti da far lievitare almeno 24 ore; la seconda serve per lavorare i composti e procedere con la farcitura e la cottura. Finora i nostri ragazzi/e si sono specializzati nell'impastare e sfornare diverse varietà di grissini, cracker, focacce e panini al latte. Prossimamente ci saranno in serbo anche delle sorprese. Rimanete sintonizzati per scoprire tutte le novità!



**Nicoletta: per me cucina è passione e felicità;**

**Amedeo: cucinare mi fa sentire un cuoco professionista;**

**Luca: è il ricordo indelebile di mamma quando cucinava al ristorante;**

**Sabrina: ti piace la cucina? Con un super sorriso risponde: "SSSiii";**

**Marco: cucinare mi fa stare bene;**

**Cesarina: impastare e farcire mi fa sentire a casa;**

**Anna: con la cuffia mi sembra di essere una vera cuoca.**



## PROGETTO "MANI IN PASTA"



Martedì 27 febbraio 2024, per il gruppo cucina de "Il Fiore" è stata una data molto importante, perché ha segnato l'inizio di una nuova avventura culinaria. I ragazzi sono entrati a far parte del progetto sociale "Mani in pasta", ideato da Emanuele Ambrosi e sponsorizzato da Itas Assicurazione. Emanuele è un ragazzo solare, generoso ed esperto negli impasti dolci e salati a lunga lievitazione. Fanno parte di questa iniziativa anche altre realtà sociali del territorio: l'Associazione "Il Paese di Alice" e le Cooperative Sociali "Crescere Insieme" e "CPL Servizi". Insieme, sotto la guida di Emanuele, abbiamo realizzato colombe artigianali.

Tutti i martedì mattina siamo andati a Lobia di San Bonifacio, presso il Panificio "Dovigo", un vero laboratorio di panificazione professionale, nel quale, varcata la soglia, si sentiva la scia del profumo del pane appena sfornato. Prima di metterci all'opera, facevamo un'accurata igiene, come abbiamo imparato al corso HACCP, e poi tutti al lavoro, che comprendeva varie fasi: pesate, pirlatura, taglio con raschietto, riempimento stampi e cottura. L'impasto che dovevamo lavorare era morbido, elastico e intensamente profumato di burro e altri aromi: un vero piacere anche per le nostre narici. Imparare precisi metodi di lavoro e impegnarci in questa nuova attività ci ha fatto sentire dei "veri professionisti"!

Le nostre colombe artigianali, oltre ad essere squisite, hanno un enorme valore sociale, perché le abbiamo realizzate con le nostre mani!!! Tutti insieme, ne abbiamo create più di 1500. Questo significa che cooperare con altre realtà è fonte di gioia e di autostima ed è, anche, molto produttivo. Come dice il proverbio: L'UNIONE FA LA FORZA!!

**Un grazie di cuore ad Emanuele per la bellissima esperienza e al Panificio "Dovigo" che ci ha gentilmente ospitato.**



## 25 APRILE IN TRASFERTA

Il 25 aprile 2024 abbiamo partecipato allo stand operativo del progetto "Mani in pasta" alla Fiera di San Marco a San Bonifacio. Insieme alle altre tre realtà sociali coinvolte, ci siamo occupati di preparare la pizza in pala alla romana, partendo dalla sua stesura, farcitura e cottura.



Abbiamo realizzato anche i grissini "mimosa", un marchio tutto nostro, che sono andati letteralmente a ruba.

Nicoletta e Luca, tra le chiacchiere e la curiosità di centinaia di persone, il profumo di panificati sfornati in diretta ed il bel calore del sole primaverile, si sono impegnati e divertiti moltissimo e si sono sentiti dei veri pizzaioli! Tutto il ricavato della vendita (a offerta libera) dei prodotti sfornati durante la Fiera è stato raccolto per lo sviluppo e la stabilizzazione del progetto "Mani in pasta", di cui noi del Fiore ci sentiamo già parte integrante.



# MICHELE E PAOLO, I BIRRAI DEL BAGOLO

Al "Bagolo" ci sono Michele e Paolo che si occupano di un progetto importante dal prospero futuro. Siamo felici di ospitare la loro storia.



## Quando è nata la vostra passione per la birra?

**M:** Circa vent'anni fa ho trovato in un negozio uno dei primi kit per fare la birra in casa e ho voluto subito cimentarmi.

**P:** Intorno al 2014/15 con degli amici abbiamo deciso, dall'oggi al domani, di investire sull'acquisto del classico kit di partenza per "birrai casalinghi". Poi la passione mi ha portato a costruire un impianto semi-automatizzato e a frequentare corsi di approfondimento su questo mestiere.

## Perché vi siete avvicinati ad una Cooperativa sociale per creare il birrificio?

**M:** Per creare un progetto imprenditoriale che avesse anche un valore sociale; intendevo costruire qualcosa di utile, impostato sulla crescita umana e non sul puro guadagno.

**P:** Ho sempre partecipato ad attività a sfondo sociale con il ruolo di animatore per bambini e ragazzi. Poi, tramite Martina e Rita, ho conosciuto la Cooperativa "Monteforte Il Fiore", che ben presto è diventata "argomento di casa". Quando ho scoperto che avrebbero intrapreso il progetto di produzione della birra, ho voluto mettere a disposizione le mie conoscenze e competenze in materia.

## Che tipi di birre producete e perché proprio queste?

**M:** Produciamo IPA, Stout, Ale, ma anche sidro ed idromele. Sono birre che io e Paolo preferiamo, sia a livello di gusto che di tradizione e filosofia.

**P:** Già, sono tutte bevande che hanno in comune un grado alcolico moderato e, quindi, una facilità di bevuta.

## Quali sono le fasi della produzione della birra e chi sono le persone impiegate?

**M/P:** Marco è il nostro aiutante principale: si occupa della macinatura e ci supporta in tutte le fasi che seguiamo direttamente, ovvero la cottura, la filtrazione, l'infustamento e l'imbottigliamento. A turno, poi, sono parte della nostra squadra anche Yuma e Asia, altri compagni della Cooperativa.

## Com'è possibile collegare la produzione di birra all'inclusione sociale?

**M:** L'ambiente che ruota intorno alla birra artigianale è di per sé giovane, inclusivo e in grado di scavalcare le barriere. Unire questi due obiettivi, ci è sembrato naturale fin da subito. Ancora oggi, offrendo ai clienti un bel boccale di birra, tutte le diversità sembrano sparire.

**P:** La trasformazione di elementi semplici, in prodotti più elaborati, ben si sposa con il concetto di inclusione sociale. Ci piace pensare che la birra possa essere considerata una metafora della tanto richiesta inclusione sociale.

## Come vi muovete sul territorio per far conoscere il progetto e le birre del "Bagolo"?

**M/P:** Siamo attivi nel nostro negozio, nella sede del birrificio "Bagolo", cercando di dialogare con i clienti. Proviamo, inoltre, a farci conoscere partecipando ai vari eventi sul nostro territorio e non solo, ottenendo sempre grandi apprezzamenti da chi viene a trovarci.

## Quali sono le caratteristiche e i valori che contraddistinguono un birrificio sociale?

**M/P:** Il birrificio "Bagolo" si contraddistingue per i suoi valori umani. In tutto quello che facciamo, poniamo le persone al primo posto, cercando di valorizzare le loro capacità e diversità, anche se a volte questo può influenzare i tempi di produzione della birra. Per fortuna, eventuali momenti di attesa non influiscono sulla birra, che anzi, esce ancora più buona! Il nostro desiderio sarebbe quello di riuscire a proporci anche ai locali della zona, esportando il marchio "Bagolo".

## Quali sono i vostri progetti futuri e cosa vorreste realizzare con la Cooperativa "Monteforte Il Fiore"?

**M/P:** Vorremmo raggiungere in modo capillare tutti i potenziali consumatori di birra della nostra zona, consolidare alcune collaborazioni che stiamo curando in questo periodo e, naturalmente, aggiungere nuove referenze alla nostra linea. Dare da bere agli assetati insomma! Tra i progetti poi c'è sicuramente quello di potenziare la rete di vendita, che ci consentirebbe di aumentare le produzioni e di investire sul birrificio, in termini di attrezzature e di nuovi inserimenti lavorativi. Il sogno nel cassetto è quello di riuscire ad aprire un piccolo "Pub del Fiore" con le nostre birre, gestito dai ragazzi e seguito da noi.

Grazie mille e buon lavoro a Michele, Paolo e alla loro squadra!

## LABORATORIO CREATIVO

### Innovare le nostre attività per continuare a crescere

Da qualche tempo abbiamo iniziato la produzione delle nostre BAG'S in stoffa.

Shopper (alias borse) in cotone decorate dai nostri ragazzi; alcune con disegni e scritte interamente cucite a mano, altre disegnate dai nostri operatori e poi colorate dalle loro mani speciali ed altre ancora con disegni e scritte realizzati dai ragazzi del laboratorio.

Anche questo prodotto, come gli altri eseguiti durante le attività creative, è stato progettato con l'unico obiettivo di valorizzare le capacità, le passioni e gli interessi di ogni partecipante.

Le nostre shopper stanno riscuotendo molto successo e questo ci dà molta soddisfazione. Adesso l'obiettivo è quello di presentarle ai vari negozi del territorio dove sarà possibile comperarle, lasciando una piccola offerta e aiutandoci, in questo modo, ad acquistare una speciale attrezzatura che ci servirà a realizzare l'attività multisensoriale, per noi molto importante.

Vi invitiamo a visitare il nostro sito web <https://monteforteilfiore.it/> e a seguire i nostri profili social per vedere tutti i nostri prodotti, i nostri progetti e per scoprire quanto realizziamo grazie ai vostri acquisti!

 Monteforte Il Fiore a.r.l. Onlus

 Ilfiorecoop



Alessandro è il nostro educatore del Fiore e gli piacerebbe suonare a tutte le ore.

Il basso elettrico è la sua passione,

la gentilezza e la disponibilità sono la sua missione.

Ragazzo simpatico e affascinoso,

è anche un super informatico favoloso.

Ha un fisico magro da gran salutista

e a camminare in montagna fa sempre da apripista.

È una persona molto riflessiva ed intelligente

e con i ragazzi del Fiore veramente molto molto paziente.

Ci piacerebbe che guadagnasse un po' di chiletti,

perché, a noi, piace tanto chiamarlo... "Zanetti magna panetti"!!!



## L'ANGOLO DELLA SCRITTURA CREATIVA

Simpatico e gentile, non è un cameriere...  
è il nostro Riccardo, super infermiere!!!

Slanciato e salutista,

delle montagne è un appassionato escursionista!

È esperto di funghi ed animali che si trovano in natura,

ma le cavallette gli fan davvero tanta paura!!!

Qui al Centro la chitarra sa strimpellare

e con noi si mette spesso a cantare,

in mano tiene un plettro luccicante,

che sembra quasi un diamante.

Sa guidare benissimo il pulmino

ed in uscita ci porta anche al bar a bere un cappuccino.

Le punture di sicuro lui benissimo sa fare,

ma noi lo preferiamo quando inizia a disegnare!!!



## PAPA FRANCESCO, UMILE E CARISMATICO

A cura di  
Amedeo Scarperi

Il 13 dicembre 2023 è stato un giorno davvero speciale, non solo perché a Verona è arrivata Santa Lucia, ma soprattutto perché io ero a Roma con il gruppo UNITALSI di Monteforte D'Alpone, in udienza generale da Papa Francesco. Per me è stato un incontro molto emozionante e indimenticabile. Gli ho consegnato anche i miei doni e quelli da parte dei compagni del Fiore. Papa Francesco li ha accolti con gioia. La felicità e la gratitudine erano espresse sul suo volto, tanto che, dopo pochi mesi, ha ben pensato di ricambiare la visita alla nostra bellissima città e ai suoi cittadini.

Il 18 Maggio 2024, Verona ha vissuto un giorno di grande festa. Papa Francesco ha incontrato i veronesi nei luoghi caratteristici della città: la Basilica di San Zeno e la sua magnifica piazza e l'Arena, anfiteatro unico al mondo. Poi si è recato in luoghi nevralgici a livello sociale, come il carcere di Montorio e lo Stadio Bentegodi, frequentato dai più giovani.

Il tema della visita è stato "Giustizia e pace si baceranno". Papa Francesco ha parlato dell'immenso e fondamentale atto del perdono. Mi hanno particolarmente colpito, per la loro limpidezza e incisività, alcuni passaggi del suo discorso, che ho piacere di condividere con tutti voi:

**"Per favore, perdonate tutto, tutto. E perdonare senza far soffrire, perdonare aprendo il cuore alla speranza... A tutti dobbiamo portare la carezza della misericordia di Dio, specialmente a chi ha sete di speranza, a chi si trova costretto a vivere ai margini, ferito dalla vita o da qualche errore commesso, o dalle ingiustizie della società che vanno sempre a scapito dei più fragili. Capito? Perdonare tutti".**

## PERCHÈ IL GELATO È IL DOLCE COMPAGNO DELL'ESTATE?

A cura di  
Martina Leviani

Fresco, cremoso e salutare, il gelato è il re indiscusso dell'estate ed è uno tra i dolci più apprezzati al mondo, da grandi e piccini, grazie al suo sapore delizioso e ai suoi irresistibili gusti. È un alimento nutriente, ottenuto da latte, zucchero e uova, con un procedimento che, in fase di congelamento, incorpora aria attraverso lo scuotimento della composizione. Poi, in base ai gusti desiderati, si aggiungono altri ingredienti: frutta fresca, vaniglia, cioccolato, nocciole e pistacchi. Oggi in commercio si trovano anche gelati "senza latte o senza uova", ma i gusti più apprezzati rimangono i classici: cioccolato, nocciola, limone, fragola, crema, stracciatella e pistacchio.

In estate ogni momento è perfetto per prendersi un buon gelato, specie nelle giornate più calde ed afose. Il suo gusto avvolgente, rinfrescante e piacevole al palato può portare gioia e conforto, anche nei periodi più duri, quando si sente la necessità di essere coccolati per ripartire. Il gelato, infatti, coinvolge tutti i sensi: ha un sapore delizioso, un aspetto invitante, un profumo gradevole e una consistenza cremosa che si scioglie in bocca. Un'esperienza sensoriale, da provare magari in compagnia, che aumenta la serotonina, ovvero l'ormone della felicità, e riduce lo stress. Il gelato, inoltre, è un alimento sano, completo, gustoso, ricco di vitamine, sali minerali, carboidrati, proteine, grassi e di proprietà che fanno bene al cuore, al corpo e alla mente. L'importante è non esagerare con le dosi, perché i gelati sono dei concentrati di calorie, che non è sempre facile smaltire.

Cosa stai aspettando?

Corri a mangiare un ottimo gelato! Ovviamente in compagnia e con moderazione 😊

# SUDOKU

di  
Roberto  
Sitta



|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 4 | 7 |   |   |   | 6 |   |
| 8 |   | 6 |   | 5 |   | 3 | 1 |
|   | 3 | 5 |   | 1 |   | 4 |   |
|   |   |   | 5 |   | 1 | 8 | 9 |
| 5 | 8 |   | 2 |   | 7 | 1 |   |
|   |   | 4 |   |   | 8 |   | 5 |
| 4 |   |   | 1 |   |   |   | 3 |
| 3 |   |   | 8 | 2 | 9 | 5 |   |
|   |   |   |   |   |   | 6 | 8 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 |   | 9 |   |   |   | 1 | 4 | 5 |
|   |   |   |   |   |   | 2 |   | 8 |
| 6 | 2 |   | 4 |   |   | 9 |   |   |
| 5 | 4 | 8 | 7 | 6 |   |   |   | 2 |
|   |   | 6 |   |   | 3 | 8 | 5 |   |
| 3 | 9 |   |   |   | 4 |   | 7 |   |
|   | 8 |   | 3 | 9 |   |   |   |   |
|   |   |   | 1 |   |   | 7 |   | 9 |
|   | 6 |   | 2 |   |   |   | 8 |   |