

A cura dei soci di Sportivamente

Quella di Pasqua è proprio una bella giornata Certo, direte, si mangiano le uova e cioccolata!

Vero, ma come una canzone Mi viene in mente una parola: resurrezione.

Che strano termine è mai questo? Ve lo siete mai chiesto?

C'è stato un uomo tanto tempo fa, prima è morto poi è rinato, come avrà fatto non si sa!

Un uomo importante, forse un re, si dice sia morto anche per te.

Con una croce ha cambiato tante cose e ha fatto fiorire anche le rose.

Pasqua è proprio una bella giornata, si mangiano le uova di cioccolata.

Si sta con la famiglia papà, mamma, figlio e figlia.

Tutti intorno a un tavolo a mangiare e a ricordare

che anche ognuno di noi le cose può cambiare!



A.A.A. Disabilità cercasi....

Al bar «Senza nome» caffè e mojito si ordinano con il linguaggio Lis

A Bologna il primo locale gestito da ragazzi sordi che punta su cibo, cultura e sull'integrazione di linguaggi differenti

MILANO - Chi se la sente di sperimentare la lingua italiana dei segni ottiene un piccolo sconto sull'ordinazione. Attaccate alla porta d'ingresso, infatti, ci sono le foto di come si dicono birra o mojito in Lis. Per i più timidi, invece, c'è una bacheca - "L'angolo del cocciuto" - con tanti bigliettini tra cui scegliere da mangiare e da bere: si staccano, si portano al bancone del bar e le difficoltà di comunicazione sono risolte. A Bologna ha aperto "Senza nome", il primo locale gestito da due ragazzi sordi che punta «sull'integrazione tra cibo e cultura e sull'incrocio di linguaggi differenti», dice Alfonso Marrazzo (nella foto sotto, a sinistra), 28 anni, originario di Salerno e laureato in Discipline delle arti, della musica e dello spettacolo. Tra un panino e un caffè, infatti, il locale ospita mostre, concerti, djset, presentazioni di libri e corsi di yoga o shiatsu in collaborazione con Nunzia Vannuccini dell'associazione culturale Farm, che ne cura la programmazione artistica.

REALIZZARE UN SOGNO - «Io e Sara Longhi - l'altra ragazza che gestisce il "Senza nome" (nella foto al centro) - lavoravamo già all'organizzazione di eventi teatrali per le persone non udenti all'interno del Gruppo Camaleonte - spiega Alfonso -, ma abbiamo sempre incontrato parecchie difficoltà, legate soprattutto alla ricerca di spazi e di fondi». Il bar, invece, sembra aver risolto il problema delle risorse economiche necessarie a finanziare le attività culturali. «L'idea è quella di dar vita a un luogo che possa far circolare idee e pensieri in movimento, incrociando due linguaggi diversi come quello sonoro e quello visivo insieme, e facendo interagire tra loro il mondo dei sordi con quello degli udenti - continua Alfonso -. All'inizio eravamo molto preoccupati per la reazione della gente. Ora però vediamo che le persone iniziano a volersi cimentare con la Lis». E poi il bar dispone della connessione wi-fi gratuita.

SPAZIO A CIBO E IDEE - Tra le curiosità del menù invece - dove panini, friselle, bruschette e piadine portano il nome degli amici di Alfonso e Sara che li hanno aiutati nella realizzazione di questo progetto -, ci sono le "cene a cappello", le merende domenicali e un vino tutto speciale. Le prime sono serate a tema in cui «lo chef di turno propone i propri piatti a mo' di aperitivo e come se fosse un artista di strada, mentre il vino consigliato dalla casa è un chianti prodotto dalla fattoria La Muraglia di Monteriggioni, un'azienda agricola sui colli senesi gestita dalla famiglia Convito e da alcune persone sorde», racconta Alfonso. "Senza nome", un ambiente su due piani suggestivo e informale con saletta fumatori e tavolini all'aperto d'estate, si trova in pieno centro, in via Belvedere 11/b, è aperto tutti i giorni tranne il lunedì dalle 15 alle 3 (la domenica fino alle 23) e per essere sempre aggiornati sulla programmazione culturale c'è [la pagina Facebook](#).

Michela Trigari

Un dolce pensiero per tutti i papà!

Lo conoscete mio papà?

Ve lo presento, eccolo qua!

È il mio papà preferito

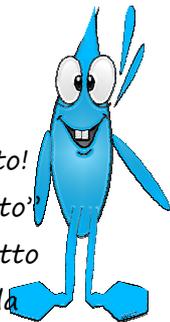
Con lui tocco il cielo con un dito!

A volte si arrabbia e dice "a letto"

ma io lo corrompo con un bacetto

Lui mi abbraccia e subito molla

Diventa dolce di pastafrolla!



Per tutte le donne speciali che danno vita al mondo

W la donna, quella con la gonna

e quella con i pantaloni

e pure quella con le cosce che sembran gommoni,

quella secca come uno spino e

quella con un invidiabile vitino

W la donna, quella che è un'amorevole mamma e quella che nuda, esce da una torta con la panna

W la donna, quella che si dice "donna in carriera" e quella che va a far la spesa in corriera

W la donna semplicemente e quella diversamente.

W le donne con i loro difetti

che rendono i loro uomini perfetti

W le donne proprio tutte quante

perché fanno del mondo un posto importante.



News

La lezione aperta si terrà giovedì 28.03.2013 e probabilmente venerdì 29.03 nello stesso orario delle lezioni.

Per la lezione di venerdì stiamo attendendo conferma dall'ufficio sport.

La cena dei signori e signore della mattina è stata fissata a giovedì 09.05.2013 ore 20.00 presso il ristorante la botte potete portare chi volete basta comunicare il numero dei partecipanti ai vostri istruttori.

A Natale le signore e i signori del gruppo di Marina hanno raccolto dei soldi da dare in beneficenza alla missione con cui da alcuni anni abbiamo rapporti. I soldi raccolti - con una partecipazione di Sportivamente - ci hanno permesso di regalare alla popolazione del Kenia 4 caprette.

SIAMO FORTUNATI AD AVERE ISCRITTI COME VOI! GRAZIE!

Ricetta della tradizione

Pizza al formaggio di nonna Dida

5 uova intere
1 kg farina 00
2 h di lievito di birra sciolti in 1/2 bicchiere di latte e 1 di acqua
1/2 bicchiere di olio evo
1 h di burro o margarina
Succo di 1 limone
3/4 h formaggio parmigiano e pecorino
2/3 h emmental a pezzetti
Pepe e sale q.b.



Fare una fontana con la farina, le uova e il formaggio. Aggiungere poco alla volta il lievito, il burro sciolto, l'olio e il succo del limone. Impastare velocemente ed energicamente. Suddividere l'impasto in panetti e incorporare i pezzetti di emmental. Imburrare gli stampi e spennellare con l'uovo le pizze. Infornare a 160° per 45 minuti

La redazione informa



Per partecipare alla stesura dei prossimi numeri del giornalino di Sportivamente può inviare idee - storie - disegni e ricette all'indirizzo di posta elettronica asd.sportivamente@yahoo.it o contattare gli istruttori. Scriveteci visto che il giornalino è la voce dei soci!

Per info www.sportivamenteaonca.net
asd.sportivamente@yahoo.it
o contattare
Marianna 3772083972
Mary 329 4581907
Chiara 347 5077858