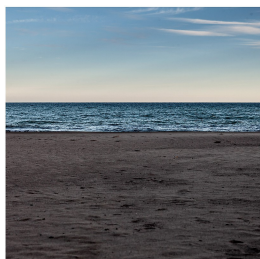


La fotografia del mese



# La Fenice Press

Giornalino della Cooperativa sociale La Fenice Onlus

Via Vecchia Piemonte, 83 Imperia  
[direzionelafenice@hotmail.com](mailto:direzionelafenice@hotmail.com)

Presidente Dott. Gianstefano Negri

Mob: 342 3886421- tel e fax 0183/61463

[www.facebook.com/cooperativasocialelafenice](http://www.facebook.com/cooperativasocialelafenice)  
[www.cooperativasocialelafenice.it](http://www.cooperativasocialelafenice.it)

Per donazioni:

Abbiamo bisogno del vostro sostegno!

Banca Passadore  
Filiale di Imperia

IBAN:  
IT38/K/03332/10500/00  
0000715286

Anno I, No. 2, [www.cooperativasocialelafenice.it](http://www.cooperativasocialelafenice.it)

## 5 x 1000, un piccolo gesto per un grande aiuto

Come ogni anno ad aprile si è investiti da numerose richieste per il 5 per mille e anche noi non siamo da meno, vorremmo però spiegare l'importanza che ha per una piccola cooperativa come la nostra la tua scelta, perché per te non è un costo supplementare, ma per noi può essere un prezioso aiuto. La nostra mission è riuscire ad offrire ai nostri ospiti una nuova possibilità esistenziale per raggiungere l'autonomia personale ed economica inserendosi nella società in modo sano e costruttivo, a tal fine riteniamo indispensabile offrire ai nostri ragazzi maggiori strumenti per la loro crescita, laboratori artistici, informatici e culturali. Ecco quindi il codice fiscale per aiutarci in questo ambizioso progetto **01392350086**: destina il 5 per mille alla Cooperativa La Fenice Onlus. Passaparola!!!!



Barbara Corallo  
Vice Presidente

## Il pensiero di...



Il primo giorno che sono entrato a Casa Alice ero un po' triste per il fatto che non avrei rivisto molte persone. Sono arrivato con la mia assistente sociale e la mia vecchia educatrice e le prime persone che ho incontrato sono state Nadia, che è poi diventata la mia educatrice di riferimento, e Barbara, la responsabile educativa, che mi hanno accolto molto bene e mi hanno spiegato come funzionano le cose in comunità. Più tardi sono arrivati gli altri ragazzi con cui ho preso subito confidenza, soprattutto con una delle ragazze, che mi ha insegnato bene le regole. Con l'aiuto degli educatori e degli altri ragazzi sono riuscito ad ambientarmi molto bene in questa mia nuova casa. Grazie a tutti di cuore per la bellissima accoglienza!

## La ricetta del mese

In questo numero uno dei nostri educatori ci regala la ricetta di uno dei piatti preferiti dai nostri ospiti: le lasagne!

### Le lasagne alla bolognese

#### Ingredienti:

Lasagne all'uovo, Parmigiano reggiano grattugiato 250 g

Per il ragù:

Carote 50g, Cipolle 60g, Sedano 50g, Pancetta fresca tritata di maiale 500g, Carne bovina polpa di manzo tritata 500g, Passata di pomodoro 250g, Latte fresco intero 50g, Olio di oliva evo 20g, Sale q.b., Pepe a piacere, Vino bianco 150g.

Per la besciamella:

Latte fresco intero 1l, Burro 100g, Farina 80g, Noce moscata a piacere, Sale un pizzico, Pepe a piacere.

#### Procedimento

Prendete una teglia o una pirofila rettangolare dalle dimensioni di 30x20 cm. Distribuite un filo di besciamella sulla teglia in modo uniforme su tutta la superficie, poi adagiate le lasagne e versate nuovamente un sottile strato di besciamella.

Distribuite ora il ragù e il formaggio grattugiato avendo cura di coprire tutta la superficie della teglia. Create quindi un altro strato di lasagne, questa volta disponendole nel senso opposto rispetto al primo strato in modo che risultino incrociate. Quindi procedete creando un nuovo strato di besciamella. Abbiate cura di distribuirla su tutta la superficie della teglia.

Ripetete l'operazione, disponendo strati besciamella, di ragù e parmigiano grattugiato, fino ad ottenere 6 strati. Terminate con lo strato di ragù e una spolverata di abbondante formaggio grattugiato. Una volta terminata la preparazione della teglia, cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti (oppure in forno ventilato a 180° per 15 minuti): le lasagne saranno pronte quando vedrete una leggera crosticina dorata in superficie.



## L'angolo letterario di Dark Flame

Il rugby è uno sport che si gioca molto con i muscoli, ma soprattutto si gioca con il cervello.

È un gioco dove la comunicazione conta tantissimo e conta ancora di più la squadra.

La squadra avversaria è sempre rispettata e alla fine delle partite ci si riunisce a mangiare tutti assieme nella "Club House" come segno di rispetto reciproco.

Io lo pratico e lo consiglio a tutti voi. È uno sport molto rilassante.



Il mondo del volontariato - Aiuto reciproco

**Parla una delle fondatrici  
dell'associazione  
“Garabombo l'invisibile” -  
Imperia**

L'associazione “Garabombo l'invisibile” da quasi 15 anni a Imperia si occupa di commercio equo solidale, offre prodotti provenienti dal Sud del mondo, liberi dallo sfruttamento e con rapporti paritari fra produttori e distributori oppure alimenti e artigianato dell'economia solidale locale e italiana. Le nostre botteghe sono soprattutto punti informativi e sono gestite solo da volontari. Da diversi mesi fra i nostri collaboratori c'è una giovane nigeriana in Italia da due anni.

La ragazza si occupa della sistemazione degli scaffali e degli ordini, ha informatizzato l'inventario ed è ormai perfettamente in grado di gestire autonomamente la cassa.

Ha preso confidenza con le tematiche del commercio equosolidale sollecitata dalle continue richieste dei nostri soci, soprattutto signore non più giovani.



[www.garabombo.org](http://www.garabombo.org)

**Parla la nostra giovane  
volontaria**

Fare volontariato è stata una cosa bella per me. Con questo volontariato ho avuto nuove esperienze, anche mi ha dato la possibilità di entrare nel mondo del lavoro: accogliere i clienti, gestire un negozio.

Secondo me il volontariato non è una cosa che si fa così, se lo fai devi pensare come un lavoro, anche se lo faccio senza pensare a niente, lo faccio sempre quando sono libera, per me fare volontariato non è un peso.

Grazie.



È online il nostro nuovo sito internet:  
[www.cooperativasocialelafenice.it](http://www.cooperativasocialelafenice.it)



L'immagine di M.J.

