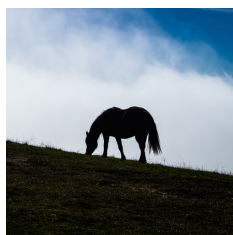


La fotografia del mese



# 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  
000715286

## L'importanza della supervisione

L'operato quotidiano di chi lavora nelle comunità richiede di fondo una scelta e dedizione. Nelle strutture della nostra cooperativa gli educatori pongono al centro di ogni atto educativo l'interesse e la centralità del ragazzo e tutto ciò che riguarda le relazioni è il fulcro del loro operato. Gli educatori si sono presi l'oneroso impegno di "educare" e quindi di tirare fuori il meglio dalle persone che per periodi più o meno lunghi e spesso incerti vivono la quotidianità con loro. Le problematiche portate dai ragazzi sono multiple e spesso dolorose, in un'età delicata e incerta. Gli educatori fanno tante, tantissime cose: vivono con i ragazzi e si prendono cura di loro. Ciò significa svolgere un ruolo di supporto, di sostegno, "materno", "paterno", "amicale", a momenti, spogliandosi e vestendosi di quelle vesti: consolarli, redarguirli, controllarli, incoraggiarli, insegnargli cose che ancora non fanno e/o non sanno fare, farli giocare, occuparsi, insomma, di tutto ciò di cui necessita un adolescente. Ciò con la cura e l'attenzione al poter essere una figura di tal portata, ma sempre lasciando lo spazio emotivo, simbolico e reale a chi veramente è genitore, educatore, del ragazzo, nel rispetto autentico delle relazioni reali. Non basta farlo, ciò che conta è che venga fatto nel modo giusto, nei tempi giusti e di concerto con gli altri colleghi educatori, in accordo con i servizi e auspicabilmente con le famiglie. Un lavoro complesso ma anche pieno di vita. Svolgere questo compito e fare interventi educativi con chiarezza, amorevolezza e determinazione non è semplice. La supervisione è un momento e un luogo dedicato a tutti gli operatori, che possono confrontarsi su quanto accade in termini emotivi in loro, tra loro e con i ragazzi. Uno spazio irrinunciabile per chi vuole svolgere questo lavoro. Le sollecitazioni e le proiezioni che questo comporta richiedono agli educatori che "crescono" i ragazzi nelle nostre comunità un amore per l'altro, un lavoro personale continuativo e costante che solo con gli strumenti come la supervisione e la formazione può essere svolto dignitosamente.

Dott.ssa Patrizia Minetto

Psicologa, psicoterapeuta, supervisore della Cooperativa Sociale La Fenice Onlus



In questo numero uno dei nostri ospiti ci illustra la ricetta di uno dei piatti della sua nazione, l'Ecuador: "Empanadas"

### Empanadas

#### Ingredienti:

Uova 2, Carne macinata 140 gr, Cipolla 1, Olio extra vergine d'oliva q.b., Acqua 3 bicchieri, Olive nere 60 gr, Uvetta 1 cucchiaino, Paprika 1 cucchiaino, Cumino 1 cucchiaino, Farina 00 200 gr, Sale q.b., Burro 80 gr, Pepe q.b.

#### Procedimento



Per preparare la pasta crea una montagna con la farina e fai un buco al centro, aggiungi il burro e 3 bicchieri di acqua, un filo d'olio e un pizzico di sale. Impasta e lavora per qualche minuto fino a quando non si sarà formato un composto omogeneo. Riponi in una ciotola, chiudi con della pellicola trasparente e lascia riposare per 30 minuti.

Per preparare il ripieno fai rassodare le uova e dopo dividile ognuna in 4 parti.

Lava e asciuga la cipolla e tritala finemente, rosolala per qualche minuto in padella. Unisci la carne macinata di manzo e lascia rosolare per qualche minuto. Abbassa la fiamma e aggiungi la paprika, il cumino, l'uvetta, dopo averla reidratata e un pizzico di sale e pepe lasciando amalgamare tutti gli ingredienti per 7 minuti. Stendi la pasta per le empanadas con un mattarello precedentemente infarinato. Fai dei cerchi di pasta di dimensione media, con il bordo superiore di un bicchiere.

Al centro di ognuno aggiungi un cucchiaino di carne, un pezzo di uovo sodo e un'oliva nera privata del nocciolo. Chiudi ogni fagotto creando una forma di mezza luna e sigilla bene i bordi aiutandoti con una forchetta.

Fai cuocere in forno per 15 minuti lasciando la temperatura a 200 gradi.

La scuola è finita,  
per fortuna non dura tutta la vita.  
Sarà pure vero che serve a imparare  
ma a molti ragazzi fa solo assonnare.  
Meno male che sono finite le scuole  
perché a fine anno avevano la voglia sotto le suole!  
Un altro anno è passato  
e mi dispiace per chi è stato bocciato



## Il mondo del volontariato – LA FENICE



La Cooperativa Sociale La Fenice Onlus ricerca volontari che vogliano vivere una bella esperienza presso le nostre comunità educative.  
Se siete persone dinamiche, volenterose e con tanta voglia di aiutare e supportare gli altri, contattaci, ti offriremo un'esperienza indimenticabile!

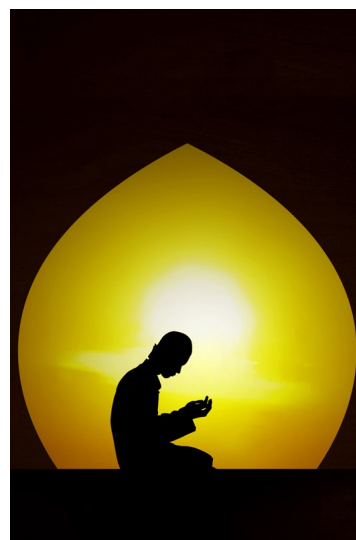
[direzionelafenice@hotmail.com](mailto:direzionelafenice@hotmail.com)

Il Ramadan

Un nostro ospite di religione musulmana ha voluto condividere con tutti noi l'importanza del Ramadan.

Durante il Ramadan mi sono stancato tanto, perché non posso bere, mangiare o fumare. Tutto ciò è scritto nel Corano, dal Profeta. Durante il mese del Ramadan bisogna pregare Dio, è il periodo dell'anno più importante della religione musulmana. Non è facile, ma sono musulmano e devo trovare la forza per farlo tutto, per me e per il mio futuro.

E. J



Supportaci



*Abbiamo un grande sogno: acquistare un Ducato a nove posti per continuare a far sognare i nostri ragazzi.*

*Aiutaci:*

**Banca Passadore Filiale di Imperia**

**IBAN: IT38/K/03332/10500/000000715286**



### L'immagine di M.J.

Come trasformare un vecchio muro in un'opera d'arte! Il nostro artista, insieme alla sua classe del Liceo Artistico di Imperia, ha trascorso alcuni giorni a Cosio d'Arroscia per la realizzazione di un bellissimo murales!  
(immagini della Pro loco di Cosio d'Arroscia)

