

SEMI DI BENE

Rivista illustrata della Svizzera italiana pubblicata dalla Fondazione OTAF



pag. 4

Rapporto annuale 2023

Relazioni del Presidente e del Direttore

pag. 15

La panchina dell'amicizia

Un'iniziativa di Gentletude con la falegnameria dell'OTAF



2/2024

dal 1921



Giuseppe Mimmo
redattore responsabile



Se la montagna non va da Maometto...

Care lettrici, cari lettori,

una volta al mese il Consiglio di direzione e i responsabili delle strutture dell'OTAF si riuniscono per confrontarsi su diverse tematiche di tutti i reparti e per condividere gli ultimi aggiornamenti sulle attività svolte. Si tratta di un momento di incontro privilegiato che permette a tutti i partecipanti di fare astrazione per un giorno dalla frenesia del quotidiano, ma è anche l'occasione per favorire e stimolare il dialogo all'interno del team e definire il piano d'azione futuro.

Una volta all'anno, quella che abbiamo ribattezzato "Conferenza dei responsabili" è organizzata *extra muros*. In virtù della proficua collaborazione instaurata con la Società Funicolare Monte San Salvatore, di cui abbiamo scritto sul quinto numero del *Semi di Bene* dello scorso anno, l'ultima uscita fuori porta si è tenuta al San Salvatore. Ecco dunque giustificata la foto di copertina, che ritrae tutti i responsabili in posa sulla terrazza panoramica situata nell'area circostante il Ristorante Vetta.

L'incontro si è svolto in un momento importante della nostra storia, ritenuto che nei prossimi mesi due grandi progetti – la realizzazione della nuova fattoria di Vezia e l'apertura del centro per minorenni di Bellinzona – vedranno finalmente la luce. L'atto di "ritirarsi" su una montagna ha una valenza simbolica, perché possiamo cambiare lo sguardo e la prospettiva che significa apprezzare la bellezza di quanto è stato fatto e di quanto ancora stiamo facendo, la nebbia delle preoccupazioni e della fatica si dirada e l'orizzonte si vede più chiaramente.

In forma diversa, anche la rivista *Semi di Bene* rappresenta una "ritirata" sulla montagna per raccogliere in articoli, interviste e foto le tante iniziative promosse dai nostri reparti, che vengono poi restituite a voi lettori affinché possiate godere con noi di questo fantastico panorama.

Non ci resta che augurarvi una buona lettura e un buon inizio di estate.

SOMMARIO

RAPPORTO ANNUALE

- 4 Relazione del Presidente
- 6 Relazione del Direttore

OTAF E DINTORNI

- 11 Festa di San Giuseppe
- 12 Un bis di successo
Pranzo al Fiore di Pietra

LABORATORI

- 15 La panchina dell'amicizia
- 19 Passione tra i fornelli
Interviste a Tiziana Cairolì, Enrico Gallo e Arno Cadisch

INCONTRI

- 25 A scuola di vicinanza
- 28 Un pranzo per incontrarsi
- 31 Una "dolce" esperienza

DENTRO L'OTAF

- 32 Parlare, insieme

PASSATEMPI

- 34 Cruciverba OTAF

Semi di bene

Rivista illustrata della Svizzera italiana
pubblicata dalla Fondazione OTAF
Anno CIII, n.2 - 2024



Hanno collaborato a questo numero

Gabriella Bassi	Giuseppe Mimmo
Melania Cameroni	Katerina Neumann
Paola Frangi	Yan Peccolo
Giorgio Galbusera	Alessia Piattini
Enrico Gallo	Roberto Roncoroni
Ambra Giacometti-Naghiero	Franco Spinelli
Jonathan Gottardi	Sarah Viglezio
Alessio Longo	

Cinema all'aperto

Ingresso gratuito

Centro OTAF, Sorengo

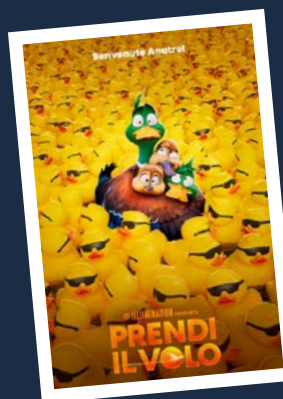
Venerdì 5 luglio 2024

Bonjour Ticino



Anno: 2023
Genere: Commedia
Durata: 88 minuti
ore 20.30:
accoglienza e apertura bar
ore 21.15:
inizio proiezione

Venerdì 19 luglio 2024
Prendi il volo



Anno: 2023
Genere: Animazione
Durata: 82 minuti
ore 20.30:
accoglienza e apertura bar
ore 21.15:
inizio proiezione

Per informazioni sulla serata e
sul suo svolgimento in caso di
maltempo, consultare il sito:

www.cinetour.ch

cine  tour.ch



Rapporto annuale 2023

Relazione del Presidente

Franco Spinelli



4 min

L'OTAF, acronimo di Opera Ticinese per l'Assistenza alla Fanciullezza, venne fondata più di cento anni fa in un periodo di crisi della storia dell'umanità per rispondere ai bisogni di una specifica fascia della popolazione: i bambini. A distanza di oltre un secolo la nostra istituzione continua nella sua missione fondativa e i recenti progetti di cui è promotrice - uno concluso, l'altro in fase di concretizzazione - ne sono una diretta testimonianza. Si tratta nello specifico del rinnovato stabile del gruppo Arcobaleno, che accoglie bambini in

età prescolare con una diagnosi di autismo, e del nuovo centro di Bellinzona per i bambini del Sopraceneri con importanti bisogni educativi particolari. Il terzo grande progetto in corso d'opera, la ristrutturazione della fattoria Gerbone a Vezia, testimonia invece l'evoluzione della presa a carico originaria, che dal 1984 ad oggi, passando dai bambini agli adulti, offre una soluzione alle esigenze abitative, occupazionali e, nel caso specifico, lavorative delle persone con disabilità.

Casa Arcobaleno

La nuova casa del Gruppo Arcobaleno, inaugurata nel mese di settembre in occasione della giornata di porte aperte, offre spazi più confortevoli alla classe di bambini con una diagnosi di autismo per i quali si propone la terapia ABA. In un passaggio del suo intervento il dr. Gian Paolo Ramelli, già primario di neuropsichiatria all'ospedale San Giovanni di Bellinzona e medico di riferimento per questo progetto, ne ha ricordato l'importanza e l'originalità considerato che fino a una ventina di anni fa praticamente tutti i bambini autistici frequentavano la scuola speciale, mentre oggi più di due terzi di loro, che seguono la terapia ABA nella classe arcobaleno, intraprendono un normale percorso scolastico.

Questa costruzione ha completato le grandi opere di riedificazione del centro di Sorengo.



Il dettaglio. Murales che decora il corridoio della nuova casa del Gruppo Arcobaleno. L'opera è stata realizzata da Officina 103 di Bellinzona.

Centro per minorenni a Bellinzona

Il nuovo centro per minorenni a Bellinzona intende rispondere alla richiesta del Cantone di gestire questa struttura per bambini e ragazzi del Sopraceneri con bisogni specifici replicando la presa a carico che offriamo a Sorengo.

Un incidente mortale sul cantiere ne ha ritardato di un anno l'apertura. Al termine delle necessarie inchieste, i lavori sono ripresi regolarmente e la consegna dei locali da parte dell'Istituto di previdenza del Canton Ticino è prevista nel mese di maggio 2024, in preparazione dell'apertura ufficiale che avverrà con l'inizio del nuovo anno scolastico 2024/2025.

Fattoria a Vezia

Per la masseria Gerbone a Vezia il 2023 è stato un anno di lavori intensi per recuperare il ritardo causato dalla burocrazia e dall'assegnazione dei mandati alle diverse ditte. A fine marzo 2024 tutte le attività dell'attuale fattoria ad Origlio sono state trasferite a Vezia, mentre bisognerà aspettare l'autunno per prendere possesso della masseria rinnovata con la nuova cucina per la trasformazione alimentare di frutta e ortaggi dei nostri campi, il negozio per la vendita dei prodotti dei laboratori e l'abitazione del custode.

L'iniziativa "Adotta un albero", volta a raccogliere fondi per il finanziamento del grande frutteto sul sedime adiacente la masseria, si è rivelata un successo. La risposta della popolazione è stata entusiasta e a fine anno la cifra raccolta era di CHF 22'750.-, corrispondente a 455 piante adottate. ➔

Fattoria a Vezia. Stato dei lavori al mese di maggio 2024.



A. LEPORI SA
IMPRESA COSTRUZIONI



Relazione del Direttore

Roberto Roncoroni



14 min

La stesura della relazione per il rapporto d'esercizio annuale è sempre un momento particolare, è l'occasione per ripensare a quanto è stato realizzato, ai progetti che sono ancora in corso ed a quelli che si vorrebbe concretizzare.

Ma se cambiamo la prospettiva, se alziamo lo sguardo ed invece di guardare il singolo progetto, la singola attività o servizio osserviamo l'OTAF nel suo complesso, prevalgono altri sentimenti.

Innanzitutto di **orgoglio** e **soddisfazione** per quanto abbiamo realizzato, sia a livello di strutture che per l'offerta e le prestazioni a favore dei nostri utenti.

Di **riconoscenza** in primis verso la presidenza e tutto il Consiglio di Fondazione e di **gratitudine** per tutti i nostri benefattori e sostenitori.

Riconoscenza e gratitudine anche per tutti i collaboratori dell'OTAF, grazie al loro impegno e dedizione ed alla loro professionalità possiamo accogliere i bambini e ragazzi bisognosi di educazione speciale e le persone adulte con disabilità.

Se penso ai nostri utenti e alle loro famiglie, prevale un forte sentimento di **rispetto** che si traduce in **determinazione**, **coraggio** ma anche **umiltà** e **perseveranza** per continuare nel nostro operato e per garantire dei servizi di qualità e che rispondano ai loro bisogni.

Ma non posso nascondere anche la **preoccupazione** per il prossimo futuro.

Le misure di risparmio del Cantone e la diminuzione del contributo globale, che ci viene garantito tramite il contratto di prestazione, non può lasciarci indifferenti e soprattutto ci deve far riflettere e interrogare su come possiamo continuare a garantire i nostri servizi e le nostre attività. Se la fiducia non è mai venuta meno, e senza farci prendere dal pessimismo, non possiamo non rilevare le difficoltà che attendono l'OTAF nei prossimi anni, che richiederanno grande impegno e forza per difendere quanto abbiamo realizzato nell'ultimo ventennio.

Anche il 2023 è stato caratterizzato da molti episodi, di traguardi raggiunti, di nuovi progetti, di una quotidianità che non possiamo sempre riassumere con delle parole, ma che ognuno di noi si porta nel cuore grazie ad un'umanità che giornalmente ti regala momenti di vita speciali.

Il ritorno ad un regime ordinario dopo l'emergenza sanitaria degli anni 2020 - 2022 ha significato togliere tutte le limitazioni. Abbiamo comunque mantenuto alcune misure di protezione, come l'uso della mascherina nei mesi invernali in presenza di sintomi influenzali e le misure di igiene (disinfettarsi le mani).

Abbiamo quindi potuto riprendere con una pianificazione ed una progettazione di nuove attività, con uno sguardo a nuove esigenze rispetto alla nostra utenza.

A livello di organizzazione generale è stata consolidata la struttura del Consiglio di direzione, con la nuova

figura di "capo settore delle risorse umane e della formazione" che è stata assunta da Luca Soldini. Il signor Soldini era già responsabile della formazione, ed affianca il direttore nella gestione di tutti i collaboratori e coordina con i responsabili dei singoli settori tutti gli aspetti legati alla gestione del personale.

Nel consiglio di direzione è entrato anche Giuseppe Mimmo, che oltre ad occuparsi della comunicazione e della rivista *Semi di Bene*, ha assunto la conduzione dell'équipe amministrativa con il compito di coordinare e pianificare l'attività di tutto il settore contabile - amministrativo.

Il 9 novembre 2023 abbiamo avuto l'audit da parte del servizio di qualità della SUPSI che ha confermato il mantenimento, senza condizioni, del certificato secondo la Direttiva 3 UI/DSS.

Si tratta di una certificazione importante che, oltre ad essere una condizione richiesta dal Cantone per potere sottoscrivere il contratto di prestazione, ci permette di protocollare le nostre procedure e definire i diversi processi, a garanzia di un'uniformità delle prestazioni offerte, con una condivisione da parte di tutti i collaboratori.

I nuovi progetti

Il presidente ha già illustrato l'andamento dei lavori per quanto riguarda i diversi cantieri e progetti.

Con la fine dei lavori di ristrutturazione dell'edificio ex-ortottica abbiamo finalmente degli spazi adeguati

ad accogliere i bambini del gruppo Arcobaleno, mentre al piano seminterrato abbiamo dato una sistemazione adeguata ai servizi generali, ed abbiamo realizzato una mensa per il personale che è molto apprezzata per il momento della pausa pranzo.

Grazie a questa nuova organizzazione abbiamo potuto ampliare la mensa riservata agli utenti dei laboratori protetti e dare una sistemazione definitiva al Bar Buonap.

In prospettiva futura, stiamo ragionando e progettando un ampliamento della cucina centrale, che potrà occupare alcuni locali precedentemente adibiti a magazzini dei servizi alberghieri, considerato che l'attuale organizzazione degli spazi non è funzionale rispetto alle esigenze del servizio (ricordo che giornalmente serviamo 280 pranzi e 140 cene e 120 nei fine settimana.)

A fine marzo 2024 abbiamo trasferito il laboratorio agricolo a Vezia, terminando un'esperienza di oltre 20 anni a Origlio. Questo trasloco significa rivedere l'organizzazione delle attività agricole e la possibilità di svilupparne di nuove, che si traduce in opportunità lavorative per i nostri utenti. In questo senso mi piace segnalare come tutti gli utenti, che lavorano nel laboratorio, hanno collaborato e sono stati parte attiva nel trasloco da Origlio a Vezia.

Il centro minorenni a Bellinzona verrà aperto a settembre 2024 con l'inizio del nuovo anno scolastico e, d'accordo con la Sezione della Pedagogia Speciale, prevediamo di accogliere 19 bambini e ragazzi domiciliati nel locarnese e bellinzonese. Ricordiamo che la nuova struttura è stata pensata per 24 posti. ➡



Il centro che verrà. La nuova struttura per bambini e ragazzi domiciliati nel locarnese e nel bellinzonese sarà ubicata nel quartiere "Parc-en-Ciel" a Bellinzona.



Iniziative a favore del personale

Dopo l'analisi del clima di lavoro che ha visto coinvolti tutti i collaboratori dell'OTAF con l'82% che ha risposto al questionario, nei primi mesi del 2023 abbiamo organizzato diversi incontri durante i quali abbiamo presentato i risultati del sondaggio.

Abbiamo fatto tesoro degli assi di intervento che sono emersi e con la collaborazione della signora Andreana Bernasconi-Lolli, abbiamo rivisto i mansionari, elaborando delle nuove descrizioni di funzione per tutte le figure professionali presenti all'OTAF.

Un secondo progetto che ha visto il consiglio di direzione molto impegnato nell'autunno scorso è relativo al processo di selezione di nuovi collaboratori.

Dal mese di novembre tutti i colloqui di assunzione avvengono secondo nuove modalità con una documentazione ben definita che è stata integrata anche nel nostro sistema di gestione della qualità.

Sempre con la consulenza della signora Bernasconi-Lolli abbiamo affrontato il tema del rispetto dell'integrità personale dei collaboratori sul posto di lavoro. Tutti i collaboratori hanno seguito una formazione specifica di una mezza giornata e sono stati sensibilizzati su questo tema, partendo dal presupposto che all'OTAF applichiamo una tolleranza zero e che il rispetto della personalità di ogni collaboratore, qualsiasi sia la sua funzione, è fondamentale e viene richiesta anche ai nuovi assunti.



Iniziative a favore dell'utenza

Un altro progetto che desidero segnalare è quello della nuova cartella informatizzata, dove sono raccolti tutti i dati dei nostri utenti. Finalmente è operativa la nuova versione e dal mese di ottobre 2023 ha sostituito la precedente che non rispondeva più alle nostre esigenze. Si tratta di uno strumento molto interessante e valido che ci permette di avere costantemente tutte le informazioni aggiornate e condivise fra i diversi reparti, con criteri di accesso ben definiti anche in funzione della nuova legge sulla protezione dei dati.

A livello di attività dei diversi reparti, abbiamo ripreso con regolarità gli incontri annuali con i famigliari ed i rappresentanti legali per ogni reparto, abitativo e diurno. Si tratta di momenti privilegiati a cui tengo molto per permetterci di avere degli incontri regolari e di ascoltare le richieste e le aspettative ma anche raccogliere gli elementi di criticità che ci consentono di migliorare il nostro servizio.

La camera dei soggiorni temporanei a casa Giroggio continua a registrare una buona occupazione (163 giornate di occupazione nel 2023), mentre non abbiamo registrato presenze per la camera a casa Bianca a Locarno, per la quale crediamo sia importante un'opera di sensibilizzazione presso gli enti sul territorio.

Nel corso dell'anno scorso abbiamo affrontato il tema delle "direttive anticipate". La maggioranza dei nostri residenti ed i rispettivi rappresentanti legali sono stati sensibilizzati su questo importante e delicato tema che ci ha permesso di definire e formalizzare delle misure in caso di emergenza.

Abbiamo aggiornato e acquistato nuove attrezzature per la sala Snoezelen, grazie al contributo del Gruppo Sicurezza, avvalendoci della consulenza della signora Francesca Ferrari, alla quale abbiamo affidato un mandato di formazione dei nostri collaboratori in quest'ambito.

A seguito della definizione delle linee guida su "affettività e sessualità per l'accompagnamento delle persone con disabilità in Istituzione" è stato organizzato un corso, unitamente alla Fondazione San Gottardo e con la collaborazione di Atgabbes, con l'obiettivo di formare dieci collaboratori che fungeranno da persone di riferimento, di antenne per tutti i settori ed i nostri collaboratori e utenti.



Il progetto. La Sala Snoezelen è stata completamente rinnovata nel 2023 con l'acquisto di nuove attrezzature in sostituzione delle precedenti.

L'attività nei reparti

Per i diversi settori che caratterizzano la nostra attività, riassumiamo i temi più importanti che hanno contraddistinto l'anno 2023.

Minorenni

Si conferma un aumento di una casistica con disturbi del comportamento e la presenza di un'analista del comportamento, nella persona di Veronica Mantegazza, è molto importante per l'elaborazione di obiettivi e per le indicazioni operative che fornisce e che aiutano le educatrici e gli educatori nel loro lavoro quotidiano.

A livello abitativo continuiamo ad accogliere alcuni bambini su decisione dell'Autorità Regionale di Protezione, mentre diverse famiglie chiedono una presenza parziale per un avvicinamento ad una struttura abitativa.

Laboratori

Tutti i laboratori hanno continuato nello sviluppo della proposta lavorativa e registriamo un numero importante di richieste di stage da parte di giovani ed adolescenti al termine del percorso scolastico (in particolare con provenienza dalla scuola speciale). È un impegno molto importante per i singoli operatori, che oltre ad occuparsi dell'attività quotidiana del proprio laboratorio devono accogliere e seguire futuri possibili nuovi utenti. Al termine di ogni periodo di stage viene redatto un rapporto ed a dipendenza delle situazioni si propone un nuovo stage magari in altri laboratori oppure un'ammissione da concretizzarsi una volta finita la scuola.

Per i laboratori protetti artigianali e di gastronomia abbiamo richiesto che vengano inseriti nella categoria

dei laboratori con una maggiore presa a carico, in considerazione dell'utenza presente e della necessità di una maggior presenza e affiancamento da parte degli operatori.

Centri diurni

Tutti i posti sono occupati ed ogni unità (Pellicano, Oasi, Girasole, Marmotte) ha sviluppato dei progetti che tengono conto dell'utenza presente, proponendo momenti di attività creativa, sensoriale, musicale e uscite sul territorio. Tutte le attività si svolgono in gruppo ma anche in individuale.

Una riorganizzazione logistica dei centri diurni Oasi e Pellicano e la possibilità di disporre di alcuni locali al piano terreno di casa Nava ci ha permesso, d'accordo con l'Ufficio di Sanità, di aumentare di due unità il numero dei posti che dal 2024 è stato fissato a 52 unità.

Abitazioni

In tutte le nostre strutture abitative abbiamo registrato dei movimenti con alcuni spostamenti interni dovuti ad un peggioramento dello stato di salute o all'invecchiamento che ha comportato in particolare passare da una casa senza occupazione ad una struttura con occupazione. Abbiamo diversi utenti che attualmente frequentano nostre strutture diurne (laboratori e centri diurni) che sono in lista di attesa, per i quali i famigliari non intendono per ora chiedere un'ammissione ma piuttosto un impegno di accoglienza nell'eventualità che i genitori non siano più in grado di occuparsene.

Sensibilizziamo e sollecitiamo in alcuni casi per un inserimento graduale a tutto vantaggio dell'utente.

Eventi

Un calendario di eventi che si sviluppano sull'arco di tutto l'anno, e che regolarmente presentiamo sulla nostra rivista *Semi di Bene*, ci permette di mantenere il contatto con la popolazione. Si tratta di momenti fondamentali e che intendiamo incrementare, nella convinzione che la conoscenza reciproca sia importante e soprattutto in questo periodo il sostegno della popolazione è fondamentale e necessario.

Termino la mia relazione rinnovando il mio ringraziamento a tutte le persone che ho la fortuna di incontrare nella mia attività di direttore con un particolare pensiero ai nostri utenti e alle loro famiglie.

Grazie di cuore. ●





Spalu sa
 Via Concordia 12
 6906 Lugano-Cassarate
 Telefono 091 971 80 21
 Telefax 091 971 29 68
 E-mail: info@spalu.com
 Internet: www.spalu.com

spalu

Pavimentazioni stradali
Lavori di impermeabilizzazione
Edilizia e genio civile
Pavimentazioni industriali
Pavimentazioni speciali per lo sport



Il 19 marzo l'OTAF ha accolto l'arrivo della primavera con un evento aperto a tutta la popolazione. Il bancone della riffa benefica, le bancarelle dei laboratori, la musica della bandella, l'aperitivo e il pranzo preparato dal laboratorio di gastronomia con la cucina centrale hanno fatto da cornice ad una festa che si rinnova nella tradizione.



Gran finale in "Sala 3 Vele" con la Compagnia Michel Poletti e Il cerchio tondo che hanno messo in scena "Il circo dei burattini", uno spettacolo di marionette per tutta la famiglia.



Un bis di successo



Domenica 16 giugno si è rinnovato il sodalizio tra la Fondazione OTAF e la Ferrovia Monte Generoso, con l'organizzazione di un pranzo al Ristorante Fiore di Pietra che ha visto la partecipazione di circa 80 persone.



I cuochi, gli aiuto cuochi e i camerieri dei laboratori di gastronomia hanno condiviso nuovamente i fornelli con lo staff del Fiore di pietra, e le foto che vi proponiamo testimoniano il successo di questa nuova iniziativa.



...perfetto! La facilità d'uso ed il
valore aggiunto dell'ecologia
mi hanno convinto!



Con Maya per un'azienda pulita e sostenibile

I prodotti per la pulizia Maya offrono un'igiene professionale, con un dosaggio minimo a costi contenuti. I componenti della linea Maya sono efficaci, garantiscono igiene, freschezza e rispettano al tempo stesso l'ambiente. Maya viene utilizzata da oltre 2000 aziende svizzere: scoprite anche voi perché.



Steinfels
S W I S S

Provate voi stessi!

Per maggiori informazioni:
Tel. 052 234 44 00, www.steinfels-swiss.ch



LABORATORI



La panchina dell'amicizia

• di Giuseppe Mimmo •

Un'iniziativa di Gentletude dedicata alla gentilezza e all'amicizia, realizzata in collaborazione con la falegnameria della Fondazione OTAF e con il sostegno finanziario di Percento culturale Migros.



Grazie a un bando nazionale sul tema dell'amicizia di Migros e al sostegno della Città di Lugano, a fine maggio è stata installata una panchina, realizzata dalla falegnameria dell'OTAF, nel giardino di Villa Carmine a Lugano. La presidente della non-profit Gentletude, **Cristina Milani**, è la creatrice e responsabile di questa iniziativa che si pone l'obiettivo di promuovere uno stile di vita più empatico. La Panchina dell'Amicizia è un'installazione che non si limita a offrire un posto per sedersi, ma mira a creare uno spazio dove la gentilezza e l'amicizia possano fiorire.

Per conoscere meglio i dettagli dell'iniziativa, abbiamo sentito telefonicamente Cristina Milani.



Luogo di incontro. La panchina dell'Amicizia è stata installata nel giardino di Villa Carmine a Lugano. In questa foto, Cristina Milani presidente di Gentletude, con Isaia Corna e Ayrton Prati del laboratorio di falegnameria dell'OTAF.

Qual è la genesi di questo progetto?

Sin da bambina nutro un particolare interesse per le panchine ed ho sempre pensato che un giorno mi sarebbe piaciuto produrne una. Una notte questa idea l'ho proprio sognata. Dopo aver fatto qualche ricerca, ho scoperto che un'iniziativa simile è già stata realizzata in Zimbabwe e in seguito in Canada. Posso tranquillamente affermare che noi siamo stati i primi in Europa ad aver importato questa idea, con la differenza che le *Friendship benches* nelle altre parti del mondo promuovono il tema della salute mentale, mentre la nostra panchina vuole essere un punto d'incontro per i cittadini, uno spazio di connessione dove possano scambiare sorrisi, conversazioni ed esperienze. È un simbolo tangibile della solidarietà e della comunità, un invito aperto a tutti coloro che desiderano stabilire nuove interazioni o rafforzare quelle esistenti.

La Svizzera ha un patrimonio multietnico enorme e il concetto di inclusione significa anche favorire l'incon-

tro tra le diverse culture. Inoltre, in un'epoca in cui la tecnologia tende a isolare sempre più le persone, iniziative come la Panchina dell'Amicizia sono più importanti che mai.

Il progetto ha preso forma grazie a due attori: Migros e Fondazione OTAF.

Il contributo di Percento culturale Migros è stato fondamentale per finanziare la produzione. Siamo stati scelti fra un'ottantina di progetti e il nostro messaggio ha convinto. Quando poi abbiamo cercato un partner per dare concretezza alla nostra idea abbiamo subito pensato alla falegnameria dell'OTAF.

Sempre su consiglio della Migros, abbiamo cercato di dare un'identità a questa panchina per fare in modo che fosse un prodotto riconoscibile. La nostra panchina ha una forma particolare ed è composta da due sedute mobili collegate da un ponte, che a dipendenza di come vengono disposte possono formare una "A" di ➤

Come è fatta?

La realizzazione della panchina, se si esclude la fase iniziale di progettazione, ha richiesto circa due settimane di lavoro. Partendo da assi grezze di larice, il legno è stato tagliato, piallato e incollato per creare il pezzo della seduta, quindi è stato lavorato e affinato per dargli forma e per creare gli incastri, infine è stato laccato con una vernice trasparente per proteggerlo dagli agenti esterni, lasciando inalterato il colore naturale.

La suddivisione del lavoro in diverse fasi ha consentito un impiego dell'utenza in base alle capacità di ognuno.



“Amicizia” oppure una “H” di “Hospitality”. Abbiamo scelto questa soluzione perché le persone possano guardarsi negli occhi e dialogare tra loro.

Il progetto prevede anche uno sviluppo con la preparazione di un pacchetto di proposte da fare ai Comuni, alle scuole, alle case anziani e agli ospedali, per installare una panchina nei punti di passaggio e renderli dei luoghi vivi di condivisione. Per noi era importante definire la forma, mentre non abbiamo definito un colore perché questo elemento possa essere inserito nei bandi di concorso dei singoli committenti come fattore di personalizzazione.

Come verrà promosso questo progetto sul territorio?

Per promuoverne lo scopo, abbiamo elaborato un programma di eventi che si articola su un periodo di sei mesi, in continuo aggiornamento sul nostro sito ufficiale. Queste esperienze ci aiuteranno nell'intento di far andare a casa i partecipanti avendo conosciuto almeno una persona nuova. L'invito è rivolto, in particolare, a chi di solito si blocca quando vorrebbe partecipare a un evento dove non conosce nessuno. L'ambizione massima sarebbe quella di creare una rete di facilitatori per animare la panchina, persone che si mettono a disposizione per stimolare il dialogo.

Un programma di eventi

Durate il periodo da maggio a ottobre 2024, Gentletude organizzerà degli incontri, ciascuno caratterizzato dalla partecipazione di un personaggio di spicco che dialogherà con un giornalista su temi legati all'amicizia e alla gentilezza. Questi incontri mirano a coinvolgere attivamente la comunità, promuovendo riflessioni e dibattiti costruttivi sulla bellezza delle relazioni umane.

A suo avviso, c'è sensibilità sui temi promossi dalla vostra associazione?

Oggi i tempi sono sicuramente più maturi rispetto a un decennio fa. Ricordo che nel 2010, in occasione della giornata mondiale della gentilezza presso i mercati ri-nali di Milano, le persone ci guardavano come se fossimo degli alieni. Nei primi cinque anni di vita della onlus abbiamo lavorato molto sulla comunicazione e qualche risultato lo abbiamo ottenuto se penso che per la giornata mondiale della gentilezza 2023 sono stati organizzati in Italia circa 3'000 eventi. Oggi forse si sta cavalcando un po' l'onda con il rischio che si banalizzi un po' il tema, però avverto qualcosa nell'aria e vedo crescere il gruppo di persone, che chiamo creativi culturali, che si impegnano per cambiare le cose e rendere il mondo un posto migliore. Si tratta in particolare di promuovere azioni che passano dalla cura dell'altro, dal rispetto degli animali e del pianeta. Ma i cambiamenti culturali sono lenti. Pertanto, non resta che rimboccarsi le maniche e continuare a pensare che ognuno di noi, nel suo piccolo, può contribuire a plasmare un mondo migliore. 🕒



Dopo ciascun evento, i partecipanti avranno l'opportunità di condividere un momento conviviale, offerto dall'organizzazione. Durante queste occasioni, facilitatori esperti stimoleranno il contatto e l'interazione tra le persone presenti, contribuendo a creare un ambiente accogliente e inclusivo. Maggiori informazioni su www.gentletude.com.

DA QUANDO LA PERFORMANCE È PIÙ IMPORTANTE DELLA QUALITÀ DI VITA?

Nel nostro quotidiano siamo sottoposti a svariate pressioni. Con generosi contributi per il relax e il benessere, ti aiutiamo a trovare un equilibrio e facciamo della tua salute la priorità. Scopri cosa può fare SWICA per la tua salute mentale.

QUI PER TE.

Telefono 0800 80 90 80 o swica.ch/benessere

PERCHÉ LA SALUTE
È TUTTO

SWICA

Ci occupiamo del suo immobile fino all'ultimo dettaglio

- Facility Management
- Pulizie ordinarie e speciali
- Igienizzazione canali di ventilazione
- Gestione tecnica ed energetica
- Servizi di supporto
- Servizi immobiliari

ISS Facility Services SA, Via Cantonale 18, 6928 Manno
Tel. 058 787 89 00, manno@iss.ch, www.iss.ch



Servizio riparazione
0800 840 100



079 502 24 58



Colonna lava-asciuga 10 Kg

Miele

CHF. 319.-

BOSCH

Lavastoviglie o Lavatrice

CHF. 790.-

E molto altro in negozio, venite a trovarci

Noranco - Via del Piano 31 - Tel. 091 994 31 79 - info@nimis-ti.ch - www.nimis-ti.ch

SPINELLI SA
TECNOLOGIE INTEGRATE PER EDIFICI
www.spinelli.ch



Via Motta 62, CH-6908 Massagno
tel. 091 960 20 20

Succursali
Chiasso - Taverne - Camorino

Seguici su



SPINELLI SA è parte della



Automazione



Impianti elettrici



Quadri elettrici



Assistenza clienti

DA OLTRE 80 ANNI ILLUMINIAMO IL VOSTRO FUTURO

LABORATORI



Passione tra i fornelli

• di Giorgio Galbusera •



17 min

I laboratori di gastronomia offrono un impiego a 40 persone con disabilità e sono specializzati nella preparazione di diverse centinaia di pasti al giorno per mense scolastiche ed extrascolastiche, completando l'offerta con il servizio di catering per aziende e privati.

Giorgio, impegnato e testa china sul suo quaderno, scrive le domande per l'intervista. Sta continuando la rubrica "OTAF a 360 gradi", iniziata qualche anno fa e che nel frattempo ha adempiuto un giro tondo attorno alla Fondazione esplorando settori come la cucina centrale, le terapie, il servizio tecnico, ecc. Si tratta di un compito impegnativo che svolge con grande dedizione. Qualche ora dopo arriva in laboratorio di assemblaggi Tiziana Cairolì, responsabile della gastronomia, con il sorriso sulle labbra.

"Prego, accomodatevi pure..." Giorgio con galanteria la invita a sedersi.

Per entrare nella quotidianità del loro lavoro, Giorgio Galbusera ha voluto approfondire la conoscenza di uno di questi: il laboratorio di gastronomia inserito nella scuola dell'infanzia di Comano. Per farlo, ha intervistato **Tiziana Cairolì**, responsabile dei laboratori di gastronomia, **Enrico Gallo**, già suo collega nel laboratorio di assemblaggi ed ora integrato nella brigata di Comano, ed **Arno Cadisch**, operatore del laboratorio che nel mese di luglio giungerà a beneficio di una meritata pensione.

che comprende cucina, pasticceria, ristorante e bar. Vi è poi un secondo laboratorio a Canobbio presso la scuola specializzata per le professioni sanitarie e sociali detta SSPSS. È l'unico laboratorio di gastronomia che non cucina: non produciamo pasti, ma c'è una buvette. Si vendono caffè, brioche, torte, ecc. Quindi abbiamo il laboratorio di gastronomia che è inserito nella scuola dell'infanzia di Comano, poi un altro laboratorio presso il Centro diurno comunale di Caslano, dove produciamo i pasti per gli anziani che frequentano la struttura, e infine un altro laboratorio a Massagno presso le scuole elementari comunali.

Ti va di raccontarci di te?

Lavoro per la Fondazione OTAF come educatrice da 23 anni. Io e te (guardando Giorgio) ci siamo conosciuti a Casa Iris, ma il primo anno ho cominciato al Centro diurno Girasole. In quel periodo ho lavorato anche nei laboratori. È stato un bel periodo. Ho iniziato poi la formazione SUPSI come educatrice, lavorando parallelamente in foyer. Ho lavorato a Casa Iris per 15 anni facendo anche altre esperienze. Sette anni fa ho preso in mano l'organizzazione dei laboratori di gastronomia al posto di Carola Lafranco. A quei tempi i laboratori facevano ancora parte del settore adulti, ma essendo cresciuti sono diventati un settore a parte.

Quanti sono i laboratori di gastronomia?

Attualmente sono cinque. C'è il laboratorio a Sorengo

Che servizi offrono?

Oltre a servire i pasti per le mense in cui operano, si occupano anche della preparazione dei pasti per mense esterne come i servizi extrascolastici. Al di fuori dell'abituale orario di lavoro organizziamo banchetti per privati e aziende.

Tra i cuochi che lavorano nei laboratori c'è anche Arno Cadisch, che a luglio andrà in pensione. Ti andrebbe di raccontarci del tuo primo incontro con Arno?

Quando sono arrivata come responsabile dei laboratori di Gastronomia ho trovato una brigata di cucina ben strutturata, organizzata in maniera gerarchica. Questo significa che c'è uno chef che dirige e dei cuochi che eseguono. Si tratta di un ambiente schematico e mi immagino che veder arrivare una persona formata come educatrice in qualità di responsabile di tutti gli chef





possa aver destabilizzato gli equilibri. Arno, gestore della cucina, ha voluto comprendere chi fossi e quanto fossi affidabile. Dopo le prime settimane di lavoro arrivano le vacanze di Pasqua: il laboratorio era chiuso ma doveva fornire dei pasti alle mense extrascolastiche appoggiandosi alla cucina centrale. Era inoltre arrivata una richiesta di catering presso il Municipio di Lugano. La cucina centrale e Arno hanno dunque preparato tutto il necessario per un banchetto di 200 persone caricando la merce sul furgone. Nel pomeriggio sono passata a salutarli e Arno mi ha messo in mano le chiavi del furgone dicendomi *“ora noi abbiamo finito di lavorare, ecco tutto l’occorrente per il catering”*. Dunque ho preso il furgone, sono andata in Municipio e ho allestito il banchetto con due collaboratrici dei servizi generali. Il mio primo impatto con Arno Cadish è stato questo! Da lì il nostro rapporto è cresciuto e si è evoluto. Probabilmente ha capito che potevo affrontare situazioni per le quali non ero preparata. Gli ho sempre mostrato rispetto per la sua professione, guadagnandomi anche la sua fiducia. Ora abbiamo un ottimo rapporto. Arno ha una vasta esperienza non solo per ciò che riguarda l’ambito professionale, ma anche come esperienza di vita e di conoscenza della Fondazione. È sempre interessante ed istruttivo confrontarsi con lui, a qualsiasi livello. Se dovessi scegliere una sola parola per definire Arno, mi verrebbe da dire *“stimolante”*. Riesce a trasmettere la passione che ha con tutto sé stesso.

Quale parola useresti per definire il laboratorio di gastronomia a Comano?

Mi viene in mente un concetto più che una parola... *inclusione*. Questo laboratorio è l’esempio di un laboratorio veramente inserito sul territorio e nella comunità in cui opera. Collabora molto bene con gli altri enti del territorio e lavora a stretto contatto con il Municipio. Per esempio, per il Comune di Comano ha organizzato il catering per festeggiare il compleanno di Lara Gut! La fiducia del Comune è un attestato di stima che fa molto piacere.

Come vedi il futuro dei laboratori di gastronomia?

Che bella domanda! Siamo nel mese di maggio ma come piace sempre dire al direttore quando si parla di progettualità, con la mente si è già a settembre dell’anno prossimo. Con l’apertura del nuovo centro minorenni a Bellinzona e della nuova fattoria a Vezia si potrebbero aprire delle interessanti possibilità di collaborazione per la gastronomia.



La chicca. Enrico Gallo in una foto scattata nel 2017 in occasione di uno spettacolo teatrale per i 100 anni dell’OTAF.

Salutiamo Tiziana con gratitudine e la ringraziamo per il tempo che ci ha regalato.

Qualche giorno dopo spunta in assemblaggi Enrico Gallo, collaboratore del laboratorio di gastronomia di Comano che conosciamo bene perché ha passato del tempo anche con noi in assemblaggi.

Caro Enrico, come sai io mi occupo di fare gli articoli per il Semi di Bene. Prima di partire con delle domande specifiche sul laboratorio in cui lavori, vorrei che tu ci raccontassi di te.

Mi chiamo Enrico Gallo e sono una persona molto estroversa e sempre aperta al dialogo. Sono anche molto egocentrico e un po’ permaloso.

Sto cercando di limare anche io questa permalosità.

Tra questi tratti caratteriali non ci sono solo elementi negativi. Ad esempio, so intrattenere le persone facendo da animatore. Devo ammettere che non sono una persona molto mattutina. Abito nel foyer Casa Gaia dell’OTAF dal 1. gennaio e devo dire che mi trovo molto bene. I miei hobby sono il cinema, ho tanti dvd e tanti scaffali con film d’azione, comici, thriller e horror. Mi piace nuotare anche se farlo dopo una giornata lavorativa un po’ mi pesa, però so che lo faccio per la mia salute.

Ora ti faccio un paio di domande più specifiche sul laboratorio in cui lavori. Quali orari fate?

Gli orari vanno dalle 7:30 alle 15:00. Abbiamo la pausa di mezz’ora per il pranzo. Il mercoledì, avendo meno lavoro, possiamo concederci una pausa più lunga.

Ci hai detto che non sei un tipo mattutino. Come ti senti ad iniziare così presto?

Sono un diesel e ci metto un po’ di tempo ad ingrannare. Ma poi quando sono al lavoro e ho un determinato tempo per svolgere una mansione, Arno mi tiene sull’attenti con frasi del tipo *“Enrico, sono le 8! Ora hai tempo fino alle 9 per terminare l’insalata”*. Mi da delle tempistiche per riuscire a finire le mie mansioni. Tante volte ci riesco, ma ci sono giorni in cui mi perdo via in chiacchiere e allora Arno mi riporta all’ordine.

In quanti collaboratori siete?

In tutto siamo in sei. Insieme a me lavorano Ana Sofia, Gioele, Fabio e l’ultimo arrivato Ryan. Poi, ovviamente, c’è Arno.

Quali piatti cucinate?

Il menu dev’essere variato per i bambini. Deve contenere pasta una volta alla settimana, una volta carne con contorno (riso o patate con verdure), qualche volta gnocchi alla romana, altre volte gnocchi di patate, il pesce di venerdì, la pizza fresca impastata e condita da noi. Le nostre pizze non sono molto alte, facciamo pizze basse. L’impasto della pizza lo facciamo il giorno prima perché deve lievitare in frigo per ventiquattro ore. Questo vale anche per la focaccia.

Cucina bene Arno?

Oh sì, molto bene! Non ci siamo mai lamentati e se non ci piace qualcosa lo possiamo dire tranquillamente.

Quanti pasti cucinate al giorno?

I pasti che prepariamo variano dai 180 ai 200. Non è sempre uguale. Le telefonate che riceviamo ogni giorno dalle varie sedi ci indicano il numero giornaliero. Così noi sappiamo quanti bambini arrivano.

Chi è che porta il pasto alle scuole?

Il trasporto è garantito dal personale del servizio tecnico dell’OTAF.

Tu li hai già visti i bambini? Com’è stato l’incontro?

Sì, li ho visti diverse volte. I bambini sono sempre molto contenti di vedere che ci sono dei cuochi come noi che vogliono interagire con loro. Nella sede di Agape 2

succede che quando vado a riprendere il mangiare un bambino mi apre la porta e me la tiene aperta fino a che io non sono uscito. Lui sa che quando arrivo io c’è questo compito e gli piace farlo. A volte vengono anche a chiedere la bottiglia d’acqua frizzante e la portano in due bambini insieme.

Come ti trovi a lavorare in gastronomia e cosa ti piace del tuo lavoro?

Mi trovo bene. Il lavoro richiede molta concentrazione. Arno spesso chiede ad ognuno di noi: *“Sei con me o sei contro di me? Perché se sei con me va bene, ma se sei contro di me non va bene”*. Questo mi fa sentire incluso nella squadra.

Lui conta su di noi e si fida quando svolgiamo i compiti che lui ci assegna. Ci dice *“ho bisogno che fate le cose corrette senza che debba venire a controllare. Se sbagliate, la colpa è condivisa. Se ci aiutiamo l’un l’altro c’è collaborazione.”*

Arno Cadisch arriva in laboratorio di assemblaggi per il proseguo dell’intervista. Lo accolgono Giorgio Galbusera, Samira Laus e Pablo Argenta.

Puoi presentarti a chi non ti conosce ancora?

Io sono cresciuto in Engadina, da un cuoco pasticciere panettiere e una casalinga. A 13 anni sono andato a Soglio, dove mio padre ha ritirato un albergo. Lì ho fatto le scuole e l’apprendistato. È stato un grande cambiamento anche a livello linguistico. A 20 anni ho conosciuto la mia attuale moglie, durante il servizio civile. Abbiamo viaggiato in Canada, Indonesia, Malesia ed ho lavorato in diversi ristoranti rinomati. Ho fatto un altro viaggio di un anno e mezzo in India, Nepal, Hong Kong e Giappone. L’ultimo anno di lavori stagionali sono tornato ed ho lavorato con mio papà nel suo albergo, poi a 28 anni nasce l’idea di metter su famiglia quindi ho iniziato a cercare un posto fisso qui in Ticino. Ai tempi all’OTAF non c’erano dei cuochi ma c’erano delle donne che si occupavano della gestione della cucina. Io ho preso il posto di una di queste persone. Facevamo 120 pasti a pranzo e 60 a cena. Mi occupavo anche dell’orto. Dopo sei anni ricevevamo molte richieste dalle scuole speciali e così abbiamo aperto il primo laboratorio di gastronomia, denominato Giuf, che ha iniziato ad includere al suo interno diversi utenti che lavoravano già all’OTAF. Da lì è iniziata una lenta espansione fino ad arrivare alla situazione attuale.

Da quanto tempo sei all’OTAF?

Da 35 anni, dal 1989. ➤





Come mai hai scelto la professione di cuoco?

È sempre stato bellissimo lavorare con mio papà e sin da piccolo sapevo che avrei voluto fare questo mestiere.

Se non avessi fatto il cuoco, quale altra professione avresti scelto?

Probabilmente sarei diventato falegname. Mi piace svolgere un lavoro che mi mantenga in movimento, qualcosa di pratico. Ma se tornassi indietro rifarei ancora il cuoco.

Hai qualche hobby?

Vado in bicicletta, in montagna e ballo latino americano. Ora anche il tango e il boogie. Ho tre arnie, un orto, una casa, tre figli e tre nipoti.

Ai nipoti vorrai trasmettere la passione della cucina?

Certo, l'ho già trasmessa ad un figlio che fa anche l'operatore sociale.

Com'è cambiato il modo di mangiare negli anni?

Non saprei dirti, sicuramente la qualità della mia cucina è sempre la stessa: prediligo il cibo di stagione, possibilmente fatto in casa. Quando incontro i bambini è sempre bello vedere che apprezzano il mio impegno.

Cos'è la pensione per te?

È un cambiamento abbastanza radicale. Un giorno alla settimana devo tenere i miei nipoti, ed ecco che un giorno è organizzato: per gli altri si vedrà. Aiuterò comunque chi avrà necessità nell'ambito culinario. Durante la settimana dei morti sarò infatti alla Casa dei Ciechi di Lugano a cucinare.

Come cuoco hai usato le pentole, e come operatore?

La pazienza e il rispetto con chi si lavora.

Hai qualche aneddoto divertente da raccontarci?

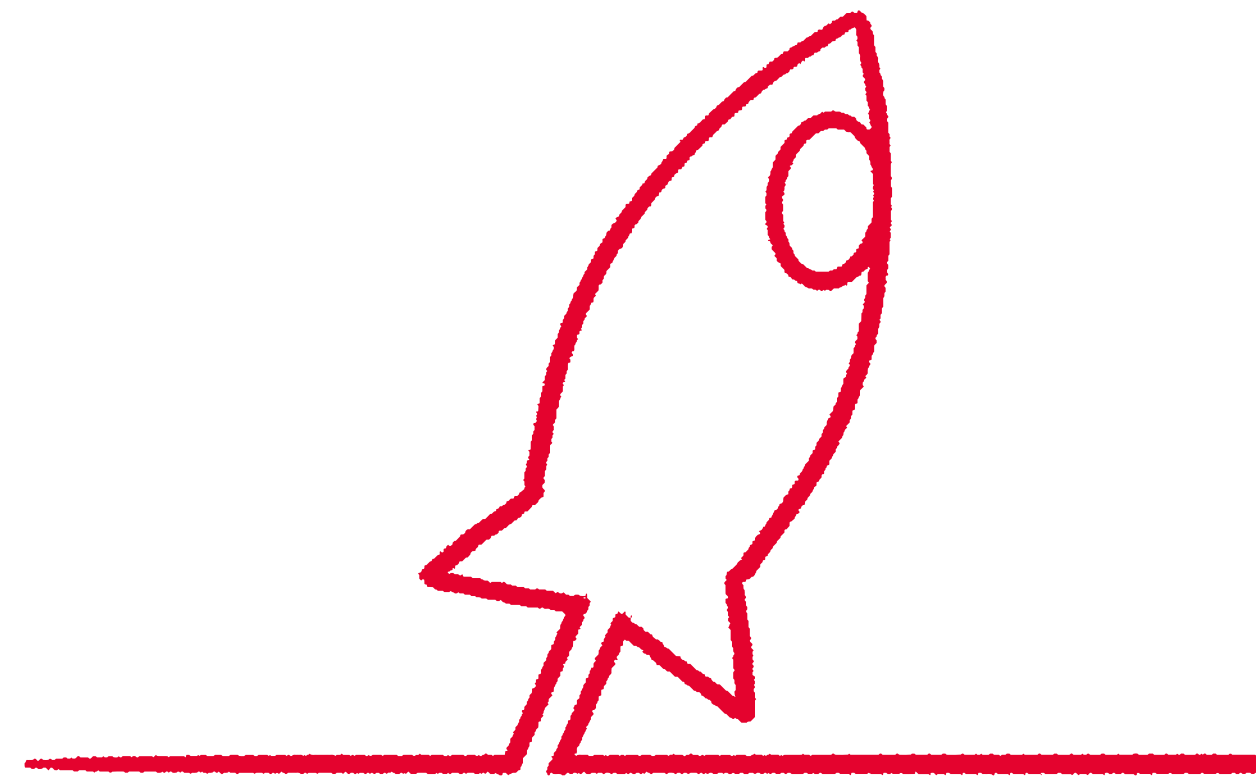
Ricordo quando ho fatto fare dei polpettoni ad alcuni stagisti ed hanno messo un chilo di sale al posto di 100 grammi. Anche in queste situazioni è necessario mantenere una visione positiva, riderci sopra. Il lavoro dev'essere sempre un piacere. Ci si diverte tutti i giorni al lavoro, ad esempio quando si lavano i piatti e si sistema, si chiacchiera e si ride. Andare a lavorare per me è un divertimento tutti i giorni.

Nuovi viaggi in vista per la pensione?

Forse nei paesi caldi. Non mi attira più tanto viaggiare con il sacco in spalla: sono sempre andato nei posti senza organizzare molto. Mi piacerebbe fare qualcosa sulla via dei Walser, nei Grigioni. Questi sono i grandi viaggi che mi fanno sorridere e che desidero fare in futuro.

Prima di andare via, Arno approfondisce il discorso legato ai giovani del giorno d'oggi, che sono concentrati sul futuro senza godersi il presente: "Bisogna pensare che ogni giorno è il giorno 1, il giorno 2 non conta. Se si prende l'acqua non fa niente, perché fa crescere le cose". Arno si allontana sorridente.

"Ero proprio incuriosito. Ad ascoltarlo ero affascinato." Giorgio, sguardo sereno, posa la sua matita e sospira. ☺



Appena fondata o supercollaudata?

Siamo al fianco delle PMI e offriamo loro soluzioni previdenziali su misura.

Swiss Life SA
Clienti aziendali e Partner Ticino
Via Cantonale 18, 6928 Manno
T 091 973 39 00
swisslife.ch/svizzera-italiana



SwissLife

Vivere in piena libertà di scelta.

Vendita diretta al pubblico



Pesce fresco su riservazione

Ala Capelina 6, 6593 Cadenazzo

Tel. 091 850 33 90


 **BPS** (SUISSE)

Conto di deposito PLUS

TASSI
1.50% (CHF)
2.00% (EUR)
 GARANTITI FINO AL 31.12.2025
PROMOZIONE
 VALIDA FINO AL
31.10.2024*

Il vostro risparmio vola più in alto

Avete risparmi che desiderate far fruttare a un tasso di interesse superiore e senza spese? Il Conto di deposito PLUS di BPS (SUISSE) fa per voi, vi garantiamo i tassi indicati fino al 31 dicembre 2025. Approfittate di questa promozione.

In Ticino ci trovate a:
 Bellinzona, Biasca, Chiasso, Locarno,
 Lugano e Manno

Call Center 00800 800 767 76
contact@bps-suisse.ch
www.bps-suisse.ch

Banca Popolare di Sondrio (SUISSE)
 La vostra Banca, i vostri valori

* Promozione valida fino al 31.10.2024

Condizioni:
 i tassi di interesse indicati sono garantiti fino al
 31.12.2025 al trasferimento di capitale,
 proveniente da istituti terzi, sul
 Conto di deposito PLUS fino al 31 ottobre 2024



Inquadrate il codice QR
 per saperne di più



A scuola di vicinanza

• di Giuseppe Mimmo, Alessio Longo, Alessia Piattini e Melania Cameroni •

Un progetto di scambio e conoscenza reciproca tra i residenti di Casa Giroggio della Fondazione OTAF e due classi di quinta elementare di Montagnola.



9 min

Un'attività organizzata all'insegna delle 3 "i": incontrarsi, imparare, insieme. Un'esperienza fuori dall'ordinario che ha offerto la possibilità a tutti i partecipanti di vivere un momento di comunità. Stiamo parlando del progetto che ha visto coinvolti sull'arco di cinque mesi gli allievi di quinta elementare delle scuole di Montagnola, accompagnati dalle maestre Alessia Piattini e Melania Cameroni, e i residenti di Casa Giroggio a Sorengo. Un'esperienza ricca di valori e umanità che è stata finalizzata in modo particolare a donare dei "semi di bene" alle nuove generazioni, in maniera che possano continuare a coltivare l'idea di un'esistenza unica e preziosa. Il progetto si è sviluppato su tre incontri, i primi due incentrati sul "fare insieme", con la convinzione che il fare insieme sia un potente veicolo per favorire la relazione, mentre l'ultimo è stato più focalizzato sullo "stare insieme".

Il primo contatto è avvenuto nella nostra Sala 3 Vele a Sorengo il primo giorno di febbraio. Per agevolare l'in-

contro e la conoscenza reciproca sono state organizzate due attività a Casa Giroggio; utilizzando i colori e le mani, i partecipanti hanno decorato dei pannelli e si sono intrattenuti in attività di canto e musica. Abbiamo prodotto quattro bellissimi quadri di mani uniche e colorate, due di questi sono ora a Montagnola mentre gli altri due sono a casa Giroggio.

Il secondo incontro si è svolto il 29 febbraio, presso le scuole elementari di Montagnola. I residenti di casa Giroggio sono stati accolti nella sala multiuso della scuola, dove è stato allestito un laboratorio di artigianato con argilla e gesso per la realizzazione di "croci della vita egiziane" in gesso. Quest'anno, infatti, i bambini hanno studiato l'Antico Egitto e letto dei libri sull'argomento.

L'accoglienza che abbiamo ricevuto è stata indimenticabile e l'entusiasmo dei bambini è stato travolgente. Ci ha particolarmente colpito il fatto che si ricordassero bene del precedente incontro e chiedessero esplicitamente di Yvonne piuttosto che di Jean Marie o Manuela. ➔



FIXIT-TI

Via Cantonale 40 - 6808 Mezzovico
 Tel 091 252 24 40
info@fixit-ti.ch www.fixit-ti.ch



L'attività si è svolta con grande partecipazione da parte di tutti tanto che la direttrice, Sara Canepa, quando è passata a salutarci ha trovato un grande silenzio. Al termine del lavoro non è mancato lo spazio per le chiacchiere e per un gioco molto divertente, quindi le maestre hanno chiesto agli studenti se volessero esprimersi. Le loro parole, molto dirette e profonde, sono state un grande incentivo a continuare questi momenti, insieme al piacere che manifestano i nostri residenti

nell'incontrare i bambini. La forza e l'intensità degli incontri è stata, in ogni incontro, palpabile e commovente.

Gli allievi sono stati quindi invitati, per la seconda volta, nel nostro centro a Sorengo per una merenda informale. In questa occasione ci hanno lasciato un murales di dediche e pensieri mentre le maestre ci hanno consegnato i temi che hanno scritto su questi incontri. Un materiale molto interessante che merita una riflessione.

Abbiamo posto anche cinque domande alle maestre, Alessia Piattini e Melania Cameroni, per conoscere il loro punto di vista sul progetto e per avere un riscontro sull'esperienza vissuta.

Quali sono stati i valori che vi hanno motivato nella condivisione di un progetto di questo tipo con OTAF?

La motivazione principale alla base della condivisione di questo progetto con OTAF è radicata nei valori di inclusione, empatia e crescita reciproca. Crediamo fermamente che creare opportunità di interazione tra bambini e persone con disabilità sia fondamentale per abbattere le barriere e promuovere una società più inclusiva. Questo progetto ha permesso ai bambini di sviluppare una maggiore consapevolezza e sensibilità verso le diverse abilità, incoraggiandoli a vedere oltre le disabilità e riconoscere il valore di ogni individuo. Inoltre, la collaborazione con OTAF ha offerto una straordinaria opportunità di crescita personale per tutti i partecipanti, contribuendo a costruire una comunità più coesa e comprensiva.

Come hanno vissuto i bambini i momenti di preparazione agli incontri? Nei rientri c'è stato qualche "dopo incontro"?

I momenti di preparazione agli incontri sono stati vissuti con grande entusiasmo e curiosità da parte dei bambini. Prima di ogni attività, abbiamo discusso delle diverse abilità e delle esperienze di vita delle persone con disabilità, cercando di rispondere alle loro domande e di prepararli emotivamente e cognitivamente all'incontro. Questo ha creato un clima di attesa positiva e di apertura.

Nei rientri dopo gli incontri, hanno spesso condiviso le loro esperienze e riflessioni in classe. Molti di loro hanno raccontato con entusiasmo le interazioni e le attività svolte insieme agli utenti, esprimendo emozioni di gioia, stupore ed empatia. È stato evidente che gli

Le frasi dei bambini

“La prima cosa che voglio dire è che secondo me questa è un'esperienza davvero bellissima perché impari a conoscere delle persone diverse da te, ma speciali come te.”

“Io la prima volta che sono stata all'OTAF mi sono emozionata e questa esperienza mi ha fatto ragionare, perché basta poco per essere felici, anche un po' di pittura sulle mani.”

“Quando la nostra maestra ha detto che venivamo a incontrarvi avevo un po' di paura, ma quando abbiamo fatto delle cose proprio belle insieme a voi non mi ricordavo più perché avevo paura.”



“È stato molto bello vedere che quando sono con noi si divertono perché anche io mi diverto molto a stare con loro. Un'esperienza indimenticabile.”

“Mi hanno insegnato che la felicità non si trova solo negli oggetti, ma nelle persone e nelle emozioni che tutti noi proviamo.”

incontri hanno lasciato un'impronta significativa nei loro cuori, stimolando riflessioni profonde e un arricchimento personale.

Durante gli incontri ci sono stati dei momenti emotivamente coinvolgenti o che pensate valga la pena di raccontare?

Un momento significativo è stato durante un'attività artistica, quando i bambini e gli utenti hanno collaborato per creare una grande tela con la pittura. I bambini, inizialmente intimiditi dal contesto sconosciuto e nuovo, si sono pian piano lasciati andare e si sono avvicinati ai vostri residenti, aiutandoli a colorare le loro mani per stamparle sulla tela. La collaborazione ha permesso a tutti di esprimersi liberamente, superando le barriere della comunicazione verbale attraverso l'arte. Alla fine dell'attività, i sorrisi sui volti di tutti erano la testimonianza del successo del progetto e della connessione creata tra i partecipanti.

C'è qualche pensiero in particolare espresso dai bambini verbalmente o per iscritto che vorreste

proporre? Qualche vostro pensiero?

Questo progetto ha mostrato quanto sia potente l'inclusione. Vedere i bambini interagire con genuinità e affetto con le persone con disabilità è stata un'esperienza commovente e ispirante per tutti noi.

Vi sentireste di consigliare l'esperienza ad una collega o ad un collega?

Assolutamente sì, mi sentirei di consigliare vivamente questa esperienza ad una collega o ad un collega. Questo progetto non solo ha arricchito la vita dei bambini, ma ha anche fornito un'opportunità unica per noi docenti di osservare e apprendere l'importanza dell'inclusione e dell'empatia nella pratica educativa. La collaborazione con OTAF ha dimostrato che, attraverso l'incontro e la condivisione, possiamo superare pregiudizi e costruire una comunità più accogliente e comprensiva. Consiglierei questa esperienza a chiunque desideri fare la differenza nella vita dei propri studenti e contribuire a una società più inclusiva e solidale. 🌟



Non solo frutta e verdura,
anche

Formaggiusto
formaggi & latticini per tutti i gusti

MANNO, via Violino 9
Shop aperto
lu-ve 8.00 - 17.00
sabato 7.00 - 16.00

NUOVA FONDUE A KM 0
con solo formaggi d'alpeggio
di questa annata e vino locale
«Rosé Osé» Tamborini

LA KM 0
FORMAGGI E VINI LOCALI "ROSÉ OSÉ" TAMBORINI
A KM 0 - 100% PRODOTTI IN VALLE D'AOSTA



Un pranzo per incontrarsi

• di Sarah Viglezio e Giuseppe Mimmo •

La struttura alberghiera Novotel di Lugano Paradiso ha promosso un'iniziativa a favore delle persone residenti in una casa dell'OTAF: offrire regolarmente sull'arco dell'anno un pranzo domenicale nel ristorante dell'albergo.



5 min

Il primo appuntamento si è tenuto domenica 26 maggio 2024. I partecipanti hanno particolarmente apprezzato l'accoglienza, la disponibilità e la gentilezza del personale, l'atmosfera familiare e speciale a loro riservata, come anche il menù proposto che ha tenuto in considerazione le esigenze di ognuno. Il prossimo incontro è in programma domenica 14 luglio 2024. Verso la metà di giugno verrà anche allestito uno piccolo mini market nella lobby dell'hotel e sarà un'occasione per creare un piccolo angolo di vendita dei prodotti dei laboratori.

Abbiamo approfondito questa iniziativa con **Fabio Zuliani**, general manager di Novotel-IBIS-IBIS budget Lugano Paradiso, che ha anche partecipato al pranzo di maggio.



La "prima". Domenica 26 maggio 2024 si è tenuto il pranzo inaugurale.

Com'è nato il progetto e quali sono le motivazioni che l'hanno spinto ad aderirvi?

I proprietari degli alberghi Accor di Lugano-Paradiso, che possiedono altri 92 hotels in vari paesi europei, hanno sviluppato un progetto legato alla "responsabilità sociale delle imprese". Tale progetto è stato affidato ai direttori delle varie strutture alberghiere che si stanno impegnando ad instaurare una collaborazione con fondazioni ed enti presenti sul territorio. Nel caso specifico conosco personalmente una collaboratrice della Fondazione OTAF alla quale ho presentato il progetto, che è stato accolto con grande entusiasmo. L'attività proposta agli utenti della fondazione è in concomitanza con il lancio di "OLEA", il nuovo concetto di ristorazione dell'albergo Novotel di Lugano-Paradiso. Con le nostre tre marche Novotel, IBIS e IBIS budget rappresentiamo gli unici hotels appartenenti ad una catena presente sul territorio Luganese. Un impegno sociale da parte nostra è senz'altro un valore aggiunto ed un modo di dare un contributo dal punto di vista sociale.

Avete già organizzato iniziative simili?

No, questa è la prima iniziativa.

Quali sono le aspettative in merito a questo progetto?

Quello di dare un piccolo contributo ad una fondazione che dista a pochi chilometri dalla nostra struttura e che si impegna storicamente in una missione sociale ed umana. Il semplice fatto di pranzare in un ristorante non è per tutti una cosa così scontata; ci auguriamo così di regalare un sorriso agli utenti dell'OTAF e di farli trascorre un momento di piacere e di convivialità. Penso inoltre che questa iniziativa possa avere delle ripercussioni positive sugli stessi impiegati dei nostri hotels che si sentiranno parte di un progetto volto a fare del bene, senza alcuno scopo di lucro.

Questa iniziativa denota un'attenzione ai temi relativi alla disabilità. Qual è la vostra politica e quali sono le misure che avete adottato nel vostro hotel per permettere l'accessibilità a persone con disabilità?

I nostri alberghi sono stati recentemente costruiti e rispettano dunque le attuali normative relative all'accessibilità per persone con disabilità. Le entrate principali dei tre hotels sono dotate di rampe per garantire l'accesso in carrozzina. Abbiamo inoltre quattro parcheggi per disabili, dei montacarichi per permettere l'accesso alla terrazza e alla piscina. Ognuna delle tre marche dispone di una camera completamente equipaggiata per accogliere clienti con disabilità. 🟢

Il racconto della prima esperienza

Domenica 26 maggio abbiamo avuto l'opportunità di essere il primo gruppo ad aderire all'iniziativa proposta dal signor Fabio Zuliani e partecipare al pranzo presso il ristorante OLEA. Una proposta che ha entusiasmato gli otto residenti e i quattro accompagnatori.

Non è mancata l'attenzione ai bisogni speciali di alcuni di noi e il pranzo si è svolto in clima disteso e sereno. Abbiamo gustato un ottimo risotto agli asparagi (c'è chi ha fatto il bis in barba alla dieta) e una deliziosa mousse di cioccolato, terminando con un classico e buon caffè.

Siamo stati accolti calorosamente dal direttore e dal personale presente quel giorno, facendoci sentire subito a nostro agio. Come ringraziamento per la loro disponibilità, abbiamo portato con noi una selezione di prodotti dei nostri laboratori, tutti da gustare.

Casa Nava 1







Via Giovanni Maraini 23 CH-6963 Pregassona
T +41 91 941 38 21 F +41 91 941 38 25
info@fontana.ch www.fontana.ch

**Dal 1957 stampiamo per voi
Grazie per la fiducia**





dal 1985
BRICO
www.bricofaidate.ch

**TEMPO DI
PRIMAVERA ...
E DI OFFERTE
HUSQVARNA**

**SPEDIZIONE A CASA TUA GRATIS
SOLO SU BRICOSHOP**
unicamente su questi articoli Husqvarna

**DECESPUGLIATORE
110iL KIT 2.0 Ah**
*con batteria 2.0Ah, con caricatore C40-80
CHF 229.-
Invece di 299.-

Tensione batteria: 36 V
Larghezza di taglio: 30 cm
Massimo numero di giri: 6'900 giri/min

**TAGLIAERBA
LC 137i KIT 4.0 Ah**
*con batteria 4.0Ah, con caricatore C40-80
CHF 399.-
Invece di 510.-

Potenza netta n° giri: 0.5 kW
Larghezza di taglio: 37.5 cm
Altezza taglio max/min: 75 mm/25 mm

GRANDI NOVITÀ SU BRICOSHOP!

ACQUISTA ONLINE E RITIRA IN NEGOZIO
semplice, veloce e senza nessun costo di spedizione

1
vai sul nostro shop
bricoshop.ch
scegli gli articoli e
aggiungili al carrello

2
paga e seleziona il
ritiro in negozio
e scegli la filiale
Brico dove ritirare!

3
ricevi un'email
quando il tuo ordine
è pronto e ritira il tuo
pacco in negozio.

IL TUO NEGOZIO BRICO APERTO 24/7
vieni subito a scoprire novità, promozioni e tanto altro
www.bricoshop.ch

BARBENGO - BIASCA - CADENAZZO - LOSONE - PREGASSONA - MANNO - MENDRISIO

mecoba sa metalcostruzioni agno

via sasselli 48 - 6982 agno
tel. 091 605 13 40 - fax. 091 604 61 20
www.mecoba.ch - info@mecoba.ch

CARTAPACKING SA
IMBALLAGGI ALL'INGROSSO
Viale Tarchini 12 - CH-6828 Balerna

Telefono +41 (0)91 683 04 05
Fax +41 (0)91 683 04 08
e-mail info@cartapacking.ch
Web www.cartapacking.ch



Grossisti per passione

Una “dolce” esperienza

• di Jonathan Gottardi •



2 min

Lo scorso 23 marzo ho coronato il grande desiderio di accompagnare la mia squadra del cuore, il FC Collina d'Oro, nella sua trasferta a Zugo. So che la mia presenza è stata molto apprezzata dallo staff tecnico e da tutti i giocatori: un premio davvero meritato per un super-tifoso quasi sempre presente alle partite casalinghe fin da quando il campo di gioco era quello del FC Paradiso, non lontano dalla mia abitazione. I giocatori mi hanno reso assai felice riuscendo a vincere con merito una partita molto importante contro una rivale diretta. Il successo è stato ampiamente festeggiato durante il viaggio di ritorno, ed è stato particolarmente emozionante il momento in cui la squadra mi ha dedicato il coro della vittoria.

Ho avuto anche l'opportunità di dimostrare il mio valore come pasticcere, lavoro che svolgo presso il laboratorio di gastronomia dell'OTAF di Sorenago, quando mi è stato proposto di preparare una torta per festeggiare i 64 anni del presidente del FC Collina d'Oro e CEO di UBS, Sergio Ermotti, lo scorso 11 maggio. Il risultato è stato una super-torta Saint Honoré per venti persone, bella da vedere e, quello che più conta, gustosa da mangiare. Ho ricevuto i complimenti del festeggiato, dei giocatori e dei sostenitori presenti al dopo-partita della vittoria casalinga contro l'Unterstrass. Doppia felicità, accompagnata da un filo di emozione per un'esperienza davvero indimenticabile. ☺



MG Cucine Industriali SA
Arredamenti Bar - Alberghi - Ristoranti



Mezzovico - Tel/Fax: 091 923 65 65

info@cucineindustriali.ch
www.cucineindustriali.ch

smartgorla
facility services

**Garantiamo il
benessere
degli immobili**

www.smartgorla.ch



Parlare, insieme

• di Paola Frangi •

“Fare un colloquio” significa “parlare insieme”. È ciò che fanno gli educatori delle nostre scuole nei diversi momenti di incontro con le famiglie dei bambini che accogliamo nelle classi con l’obiettivo di creare “un’alleanza nella cura”.



3 min

Incontriamo e conosciamo i genitori dei nostri piccoli ospiti nel mese di settembre in occasione della serata dedicata ai genitori, dove presentiamo il nostro servizio, gli spazi in cui si svolgono le diverse attività, gli strumenti del nostro lavoro e, infine, illustriamo il programma e le modalità operative attraverso la visione di video. La serata prosegue e termina con un momento conviviale curato dai cuochi della cucina centrale, che è anche l’occasione per continuare a dialogare e conoscersi in maniera più informale.

Durante l’anno non mancano altre occasioni di incontro, come la consegna dei piani individuali, ma anche scambi di informazioni giornalieri al momento dell’arrivo e dell’uscita dei bambini.

Diamo grande importanza ai colloqui con i genitori affinché diventino dei veri e propri momenti di confronto tra le figure che si occupano del lavoro educativo che viene fatto con il bambino. Tante volte i genitori si presentano ai colloqui un po’ impauriti e ansiosi di sentirsi dire qualcosa del proprio figlio che forse, dentro di loro, sanno e conoscono già. Negli anni ho imparato che ai genitori si può dire tutto, ma solamente se prima gli si fa sentire che abbiamo a cuore la cura del proprio figlio.

La persona che abbiamo di fronte è portatrice delle proprie esperienze di vita e vive quindi il suo ruolo genitoriale con una sua specificità. A volte arriva da noi e teme di sentirsi giudicato o non adatto e da questa sua paura può portare a non essere ben disposti nei nostri

confronti. Da parte nostra, cerchiamo evidentemente di accogliere questo stato d’animo senza giudizio, cercando di riportare il dialogo su un binario differente.

Il colloquio, attraverso la consegna di informazioni e di racconti delle varie aree educative sulle quali lavoriamo, serve a stringere un “patto”, ad assumere un impegno da entrambe le parti, a guardare il bambino partendo proprio dalle sue qualità. Si cerca spesso di iniziare i colloqui partendo dalle potenzialità e dai punti di forza del bambino e mi accorgo che, a volte, mi ritrovo davanti facce sbigottite, perché forse neanche i genitori riescono a vedere tutto.

A quel punto, attraverso racconti, la visione di video che mostrano le attività e i giochi, si arriva a capire, sempre insieme, quali sono gli aspetti che ancora non stanno emergendo e sui quali dobbiamo ancora lavorare. Il genitore dovrebbe uscire dal colloquio arricchito, desideroso di stare con il proprio figlio, di impegnarsi con e per lui, cercando di condividere e mettere in pratica i nostri suggerimenti per riuscire insieme a migliorare e a raggiungere risultati comportamentali importanti, utili e necessari per migliorare la propria vita.

E noi educatori, al termine del colloquio, dovremmo sentire di aver trovato un alleato, di aver seminato consapevolezza, perché ogni colloquio è una sfida, è un rimboccarsi le maniche, un desiderare di rimettersi in gioco per e con il nuovo bambino. 🕒

In memoria di Noel Matter

(5 agosto 1978 - 25 aprile 2024)

“Ecco il mio segreto. È molto semplice.
Non si vede bene che con il cuore,
l’essenziale è invisibile agli occhi”.

(Il piccolo Principe – Antoine de Saint Exupery)

Ci piace ricordarti così,
essenziale e magico,
proprio com’era il tuo modo
di essere.

Gau gau ... Noel

Casa Nava 2



Assicuratevi una copia del libro compilando il tagliando che trovate in questa pagina, da inviare a:

Fondazione OTAF
att. Giuseppe Mimmo
6924 Sorengo

oppure telefonando
allo **091 985 33 08**

Il quartiere delle emozioni I primi 100 anni dell'OTAF

Nome, cognome

Via

Cap, località

Telefono

E-mail

Data Firma

- ☐ Intendo ordinare copia/e del libro al prezzo speciale di CHF 40,-.
- ☐ Ritirerò il libro di persona presso il vostro centro a Sorengo.
- ☐ Intendo ricevere il libro all’indirizzo indicato + spese di spedizione.



SOTTOFONDI CEMENTIZI E AUTOLIVELLANTI
PAVIMENTI A SECCO E TECNICI
ISOLAZIONI E PAVIMENTAZIONI SPECIALI

LIGORNETTO
T. +41 91 683 02 21 - M. +41 79 175 53 93
info@blvalsa.ch - www.blvalsa.ch



PASSATEMPI

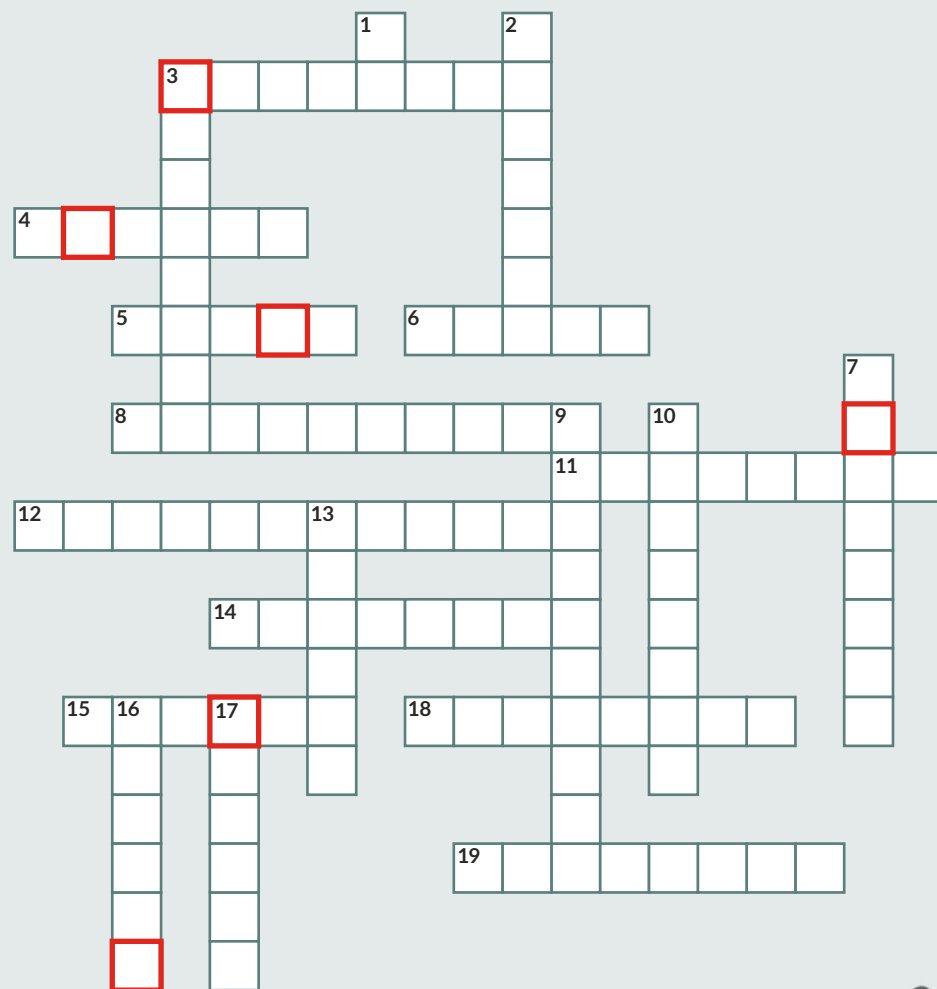
Cruciverba

Realizzato dal Centro diurno Pelicano

Indovina la parola chiave.

In palio un buono acquisto di CHF 10.- per prodotti e servizi dei nostri laboratori, da utilizzare presso il POSTicino OTAF Via Paradiso 16, Sorengo.

Tra tutte le risposte esatte estrarremo tre vincitori. Il nome dei vincitori verrà pubblicato sul prossimo numero della rivista.



La parola-chiave del cruciverba dello scorso numero era:

MULINO

I premi in palio sono stati vinti da:

- 1- **Nelly Tacchella**, Rovio
- 2- **Elga Guerini**, Roveredo
- 3- **Daniele Schaer**, Giubiasco

Orizzontale

3. Se si fa, si mantiene
4. Capitale dell'Austria
5. La dea della caccia
6. Batte forte per amore
8. La sede del nuovo centro per minorenni dell'OTAF
11. C'è quella "da scrivere" e quella "da corsa"
12. Il laboratorio dell'OTAF che ha realizzato la Panchina dell'Amicizia di Villa Carmine a Lugano
14. Ripara dalla pioggia ... o dal sole
15. Il Chiari della TV
18. Vino "di Montalcino"
19. Ha dipinto La Gioconda

Verticale

1. Nota musicale e... governante
2. Elemento della batteria
3. È azzurro nei film della Disney
7. Monte simbolo del Mendrisiotto
9. Amaro, ma non sgradevole
10. Possono essere da sole o da vista
13. Lo è il pino
16. Il nome della Lansbury, la Signora in giallo
17. Per Giulio Cesare, lo era il "dado"

*Per domanda in rosso:
Leggi attentamente il Semi di Bene
per trovare la risposta.*

Inviatemi la vostra soluzione a: Redazione "Semi di Bene", OTAF,
Att. Giuseppe Mimmo, Via Collina d'Oro 3, 6924 Sorengo,
oppure per e-mail: semidibene@otaf.ch

parola chiave:

nome, cognome

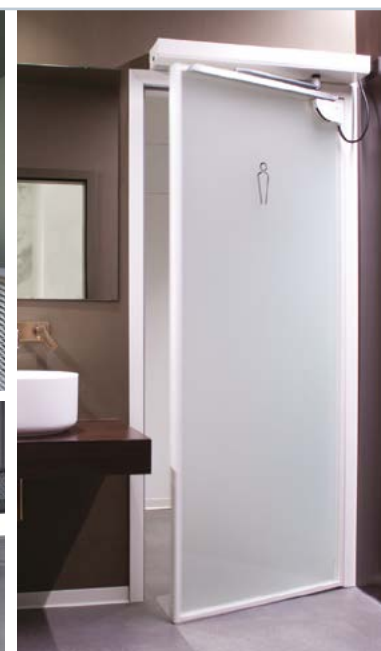
via

cap, località

telefono età

e-mail

Cruciverba OTAF - Semi di bene n.2 / 2024



GALVOLUX
Automatismi e Sicurezza

GALVOLUX SA,
Via Strecce 1, CH-6934 Bioggio
Tel. 091 610 55 11
info@galvolux.com
www.galvolux.com



Gneiss Maggia Wild

Hotel Bigatt

EPSON®

EXCEED YOUR VISION

I vantaggi della tecnologia a freddo



Stampa uniforme
ad alta velocità



Riduzione dei costi
e dei consumi
energetici



Meno componenti
da sostituire per
un minor impatto
ambientale



Meno interventi
per una maggiore
produttività



Passa alla stampa
a freddo

Aumenta la produttività



EPSON®
EXCEED YOUR VISION



WorkForce Enterprise
AMC4000/AMC5000/AMC6000

Stampa sostenibile con produttività migliorata

Produzione socialmente responsabile

Impegno per una produzione carbon
neutral

Tecnologia a freddo

Testina di stampa di lunga durata

L'ingombro più ridotto della sua
categoria

Intuitiva e affidabile

Manutenzione ridotta

Nuove opzioni di fascicolazione

Usa la tecnologia
a tuo vantaggio