



CORSIVO di Marco De Pietri

Si riparte!

Settembre ha un suono strano. Non è solo un mese: è un'aria che cambia, un'agenda che si riempie, un'allerta che scatta nella testa. Dopo settimane di sveglie ignorate, piedi nudi e pensieri leggeri (per i più fortunati) si ricomincia e non è facile.

La fatica del ricominciare è reale. Non è solo pigrizia: è una sorta di spaesamento emotivo. È come se ci volesse una fase di decollo, un riscaldamento mentale per rientrare nel flusso. I primi giorni sono un misto di nostalgia e resistenza.

Ma c'è un altro lato, più silenzioso, che merita attenzione: il privilegio di poter ricominciare. Perché non tutti possono farlo. Ricominciare significa avere un lavoro, una routine, una direzione. Significa avere la possibilità di rimettersi in gioco, di imparare ancora, di costruire qualcosa. È un lusso che spesso diamo per scontato.

I prossimi mesi, peraltro, saranno densi, oltre che di impegni lavorativi che ricominciano, anche di scelte strategiche da fare.

I soci Alce Nero, infatti, saranno impegnati nel rinnovo delle cariche, nella scelta cioè, del gruppo di lavoro che guiderà la cooperativa per i prossimi tre anni: un compito di responsabilità per chi vota e un onere importante per chi si candida.

L'autunno sarà anche la stagione di rilancio delle strategie della cooperativa: si concluderà infatti il percorso di costruzione della vision con il prof. Baia Curioni che indicherà la direzione di massima per i prossimi anni di Alce Nero.

E allora, tra un sospiro e un'agenda da aggiornare, ci diciamo: bentornati e buon lavoro.



L'oroscopo che non ti giudica (ma ti prende un po' in giro)

di Sanae Rachih e di Lorenzo Cattalani



Vergine

(23 agosto – 22 settembre)

Precisi, attenti, con l'occhio clinico che scova errori anche nei titoli dei giornali. Le stelle vi regalano un mood alla Zendaya: chic anche quando siete solo in tuta da ginnastica. Eleganti senza provarci, ma pronti a far notare a tutti che la virgola va al posto giusto. In amore, siete un mix tra la calma zen di Keanu Reeves e il fascino senza tempo di Sophia Loren: irresistibili, ma guai a chi mette le posate nel cassetto sbagliato. Nella vita sociale, siete come Cameron Diaz nelle commedie: allegri, brillanti e capaci di far ridere anche quando la situazione sembra seria. Il mantra del mese? Meno perfezione, più risate.

News cosmica: un piccolo imprevisto causerà caos... e voi lo vivrete come fosse la notte degli Oscar: con classe, ironia e l'abito giusto.



Bilancia

(23 settembre - 22 ottobre)

Eleganti, armoniosi, campioni olimpici del "non voglio litigare ma ho sempre ragione". Le stelle vi regalano un autunno alla Brigitte Bardot: spetinati al punto giusto, seducenti anche se state solo cercando le chiavi nella borsa. Ma occhio: potreste perdere più tempo a scegliere il filtro giusto per Instagram che a risolvere le vere questioni.

Il mantra del mese? *Less posing, more living*. Fate come La Rosalía: un po' glamour, un po' mani sporche di tortilla, ma sempre irresistibili.

News cosmica: un piccolo caos sentimentale in arrivo... e voi lo vivrete come se fosse la Biennale di Venezia.

I professionisti della relazione: gli educatori ad personam

di Matteo Fontana



Giovanni Furini

Con l'avvio del nuovo anno scolastico, torna al centro il lavoro degli educatori ad personam di Alce Nero, figure preziose che accompagnano ogni giorno studenti con bisogni educativi speciali nei percorsi di crescita e inclusione. A raccontarlo è il dr. Giovanni Furini, coordinatore dei servizi scolastici, che guida un gruppo di professionisti impegnati in diversi territori mantovani.

La prima cosa che Furini tiene a sottolineare è la specificità di questa figura: l'educatore non è un insegnante di sostegno, ma un professionista della relazione. Se l'insegnante si concentra sulla didattica, l'educatore lavora invece sul piano sociale e relazionale, aiutando il minore a inserirsi nel gruppo classe, a costruire legami con i compagni e a sentirsi parte della comunità scolastica. È un lavoro fatto di ascolto,

osservazione e pazienza, che punta a valorizzare le potenzialità di ciascun ragazzo e a ridurre le difficoltà.

Al centro di questo impegno ci sono i legami: con il bambino o ragazzo seguito, innanzitutto, ma anche con gli insegnanti, con i compagni, con le famiglie e con l'intera rete educativa. L'educatore osserva e si mette accanto, cercando di comprendere i bisogni profondi del minore e trovando le modalità più adeguate per entrare in relazione. «Il nostro obiettivo – spiega Furini – è essere professionisti della relazione, capaci di tessere fili invisibili che rendono possibile l'inclusione».

Questa capacità di costruire relazioni solide si traduce in risultati concreti. Ci sono ragazzi che, grazie al lavoro paziente degli educatori, hanno potuto trasformare la propria esperienza

scolastica: da studenti percepiti come problematici, hanno trovato nuove modalità per esprimersi e per essere riconosciuti come risorse dal gruppo dei pari. A volte basta un piccolo progetto condiviso per cambiare lo sguardo della classe e far emergere il valore di chi era visto solo attraverso le proprie difficoltà.

Il coordinatore racconta anche esperienze di lungo periodo, come quella di un ragazzo seguito dalla primaria all'adolescenza, che grazie alla continuità del lavoro educativo ha saputo superare gravi difficoltà comportamentali e costruire un percorso scolastico positivo. Sono esempi che testimoniano come la professionalità silenziosa degli educatori non si limiti a un aiuto immediato, ma incida in profondità sulla vita dei ragazzi e sulla qualità delle relazioni dentro la scuola.

Dietro a questi risultati c'è un lavoro costante e non sempre visibile: osservazioni, relazioni educative, momenti di confronto con insegnanti e famiglie, aggiornamento continuo. Gli educatori di Alce Nero non operano mai da soli, ma come parte di una rete: la loro forza sta proprio nella capacità di fare squadra, di condividere competenze ed esperienze, di sostenersi a vicenda nelle situazioni più complesse.

Per questo Furini insiste sull'importanza della formazione permanente e del lavoro di gruppo. L'educatore è chiamato a mettersi continuamente in gioco, ad aggiornarsi sugli strumenti e sulle strategie più efficaci, a trasmettere il proprio bagaglio ai colleghi più giovani. È così che si alimenta quella professionalità discreta ma solida, capace di dare continuità e stabilità ai percorsi dei minori.

In un contesto scolastico che si fa ogni anno più complesso, il contributo degli educatori ad personam di Alce Nero appare dunque essenziale. La loro presenza quotidiana accanto ai ragazzi è un atto di cura e di fiducia, che costruisce inclusione passo dopo passo. Non servono gesti eclatanti: basta la pazienza di ascoltare, la costanza di esserci, la capacità di creare relazioni autentiche.

È questa la professionalità silenziosa che Giovanni Furini e i suoi educatori mettono in campo: un lavoro poco visibile all'esterno, ma che lascia tracce profonde e durature nelle vite dei ragazzi e nelle comunità scolastiche.

Osteria Concari "Dai Nonni": Un'Oasi di Tradizione e Sapore

Via Nino Bixio, 10,
Bagnolo San Vito
351 437 9623

di Gabriele Caviglia

In un mondo dove la ristorazione si perde spesso tra sperimentazioni estreme e menù complessi, c'è un'osteria che va contro tendenza, celebrando la semplicità e la tradizione: l'Osteria Concari "Dai Nonni". Situato nello stesso stabile dell'Ostello Ai Concari, il locale si è trasformato in un punto di riferimento per avventori di ogni tipo, in particolare per i viaggiatori che percorrono la celebre Ciclovia del Sole. Qui, nonno Flavio e nonna Sira non si limitano a gestire, ma accolgono i clienti come se fossero di famiglia, con un calore e una genuinità che scaldano il cuore.

L'osteria è stata inaugurata il 1° aprile 2025, stringendo una collaborazione con la coop. Alce Nero e portando avanti la loro filosofia con rinnovato vigore. "Siamo i giovani di una volta", scherzano i titolari, "ci alziamo presto, andiamo a letto tardi, lavoriamo tanto." L'impegno è tangibile, tanto che nonno Flavio, per non perdere tempo, dice scherzando di portare la bicicletta accanto al letto pur di essere pronto prima al mattino.

Ma cosa rende davvero speciale questo posto? La risposta è nel piatto. L'obiettivo è ricreare i sapori di una volta, quei piatti che i genitori e i nonni preparavano con amore tanti anni fa. Non è un caso se spesso i figli portano i propri genitori qui, per farli emozionare con gusti che credevano perduti. "I nostri piatti devono essere buoni, abbondanti ed economicamente accessibili", dicono i nonni, "Quello che fanno nell'alta cucina non ci interessa".

Questa filosofia si riflette anche nei loro piatti, un'unione perfetta tra le tradizioni dell'alto Mantovano, terra di Flavio, e quelle di Governolo di Sira. Dopo 55 anni di matrimonio e di vita in cucina, hanno sviluppato un'arte culinaria unica. Il motto del locale, "se andate via con la fame abbiamo



sbagliato qualcosa", è la prova che la generosità non è solo un tratto del loro carattere, ma una regola fissa nel loro modo di intendere la ristorazione. Piatti come le costine, con 12 ore di cottura a bassa temperatura su un letto di cavolo rosso con speck sono l'emblema di questa fusione, sapori semplici ma inconfondibili. Tra i piatti "firma" che non mancheranno mai, spiccano i tortelli di zucca, le già citate costine e la trippa, veri e propri baluardi della tradizione. Nonno Flavio non ha segreti da nascondere, l'importante è che il cliente apprezzi il piatto. La scelta degli ingredienti è rigorosamente locale, così come i vini in carta, come il Lambrusco dei Concari, che onorano il territorio.

Il menù si adatta, ma con la flessibilità di una famiglia. Sebbene ci siano piatti invernali molto richiesti tutto l'anno, non si fanno problemi a proporre variazioni a pranzo o piatti

estivi come il roastbeef per andare incontro ai desideri dei clienti. L'accoglienza calorosa ha conquistato una clientela variegata, che arriva da ogni angolo del mondo. Ciclisti affamati (come i quarantadue che una volta hanno divorato trippa e i panini con il cotechino), pescatori e turisti di passaggio si fermano e, spesso, ritornano con le proprie famiglie.

L'Osteria Concari "Dai Nonni" rappresenta un'oasi di valori solidi e sapori autentici. Il loro progetto per il futuro è semplice: far conoscere sempre di più il locale durante gli eventi e le sagre locali, per diffondere la loro cucina e la loro idea di convivialità. Oggi, in un mondo in continua evoluzione, la loro osteria ha un valore inestimabile: permettere a tutti di ricordare e apprezzare la cucina di una volta, fatta di amore, abbondanza e tanta, tanta passione.

Cose che ripartono...

Riparte con energia e passione
la nostra rete di servizi dell'area socioeducativa!



Servizi scolastici

Al fianco dei più piccoli e delle loro famiglie in collaborazione con i servizi sociali territoriali con pre-scuola, post-scuola, servizi mensa, ADP – Ad Personam e percorsi di mentoring per un supporto sempre attento e personalizzato.



CCRR Mantova e Goito

Orgogliosi di accompagnare i Consigli Comunali dei Ragazzi e delle Ragazze, luoghi di cittadinanza attiva e partecipazione.



Presidi pomeridiani di Strade per Quoz

Presenza educativa costante nei territori, per ascoltare e accompagnare nei luoghi che vivono.



Centro di Aggregazione Giovanile (CAG) Lunetta

Uno spazio di incontro, crescita e socialità per i ragazzi del quartiere e di tutta la città.



Lud-art-eca

Creatività e gioco si intrecciano per stimolare fantasia e relazioni.



Centro Per le Famiglie (CPF)

percorsi formativi e laboratoriali per scoprire e valorizzare talenti.



Spazio Crescere

Un luogo aperto a famiglie e comunità, per condividere esperienze e costruire legami.



Goliarda e Goliardino

Uno spazio che accoglie preadolescenti e adolescenti per accompagnarli nel loro percorso di crescita e orientarli al futuro attraverso esperienze laboratoriali.

Con professionalità e passione, continuiamo a prenderci cura del futuro dei più giovani e a tessere relazioni che rendono viva la nostra comunità!



Trasporto protetto

Associazione Casa del Sole, CDD (Centro Diurno Disabili) Casa del Sole, Cooperativa la Quercia, Cooperativa Fior di Loto, Cooperativa il Ponte e Cooperativa la Stazione riaprono le porte per accogliere i nostri ragazzi (e non solo) diversamente abili sul territorio mantovano e noi come ogni anno siamo pronti a prenderci cura di loro!



Turismo catering e inserimento lavorativo

La **Goliarda**, nel mese di settembre, ospiterà un matrimonio e i 65 anni di attività di Predari Vetri.

I catering saranno sempre disponibili per tutti.

La **Zanzara** chiuderà a metà ottobre

Il **Drasso Park** chiuderà a fine ottobre

E il caro direttore esausto Luca Scapini dice: **SPERO IN UN PO' DI RIPOSO!!!**



Trasporto privato Noleggio con conducente (NCC)

Proseguono per noi anche i trasferimenti privati, su richiesta, con autista. Lieti di potervi accompagnare all'aeroporto per viaggi vacanze, serate divertenti in discoteca in tutta sicurezza, gruppi per cene private, feste, matrimoni...



Trasporto scolastico

Onorati di collaborare con il comune di Borgo Virgilio, Curtatone, Suzzara, Bagnolo San Vito, Gazoldo degli Ippoliti e Mantova per il trasporto di bimbi e ragazzi frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria.



Marco che guarda ~~cose~~ ferie



seguiaci



Semi di parola, sapori di casa

La cucina come spazio di memoria e luogo di incontro

di Sanae Rachih

A Pietole, frazione di Borgo Virgilio, ogni mercoledì, un gruppo ristretto di ospiti donne si ritrova in cucina. Non per seguire una lezione di gastronomia, ma per dare vita a un rituale che unisce parole, gesti quotidiani e sapori d'infanzia. Il progetto, significativamente intitolato "Semi di parola, sapori di casa", si colloca a metà strada tra laboratorio culturale e spazio dedito alla cura della persona, uno spazio che trasforma la semplice preparazione del cibo in uno strumento dialogico interculturale.

L'idea è tanto semplice quanto ricca di significato: ciascun incontro si apre con un saluto o un proverbio nella lingua madre di una partecipante. Questo gesto, apparentemente minore, restituisce alle lingue d'origine una dignità pubblica spesso negata nello spazio sociale. Segue la preparazione di un piatto tradizionale, a rotazione tra i Paesi rappresentati. Intorno al tavolo si intrecciano racconti di vita, memorie di famiglia, immagini di luoghi lontani. La cucina diventa così un palcoscenico dove le differenze culturali non solo convivono, ma si illuminano a vicenda.

Il gruppo è pensato in particolare per donne migranti di origine africana, ma l'approccio è inclusivo e plurilingue: italiano, inglese e francese si alternano

liberamente, con la possibilità di mediazione culturale ove necessario. In questo contesto, la diversità non è ostacolo ma valore, strumento per costruire un linguaggio comune fatto di sapori, metafore e gesti.

La dimensione simbolica è centrale:



preparare e condividere una prelibatezza culinaria non è un atto neutro ma un esercizio di memoria culturale e collettiva e al tempo stesso di auto-rappresentazione. Ogni ricetta custodisce storie di migrazione, ricordi d'infanzia, rituali di festa o di quotidianità. Cucinare significa assumere il ruolo di depositaria di un sapere, significa insegnare e trasmettere, guadagnando così uno spazio di riconoscimento e di autostima.

Ma vi è anche un valore terapeutico:

per molte partecipanti, la vita in Italia è scandita da appuntamenti burocratici, attese amministrative, incertezze sul futuro. Questo incontro settimanale rappresenta dunque una parentesi sospesa, un tempo-altro dove potersi riconnettere a se stesse, lontane dalle urgenze quotidiane. In

tal senso, "Semi di parola, sapori di casa" non è solo un progetto culturale: è un luogo di respiro; sospiro.

La forza di questa esperienza risiede nella sua natura effimera ma rigenerante. Alla fine di ogni incontro, le donne siedono insieme e assaggiano il cibo preparato. Non resta nulla di tangibile, se non la memoria del sapore e della conversazione. Eppure, proprio in questa leggerezza risiede il valore più immenso: l'aver costruito, anche solo per poche ore, una comunità provvisoria ma

solidale, fondata sul riconoscimento reciproco.

In un'epoca in cui i processi migratori sono raccontati prevalentemente attraverso cifre e statistiche, esperienze come questa ricordano che l'incontro tra culture avviene nei dettagli minuti: un proverbio pronunciato in wolof, un gesto di accoglienza intorno al tavolo, il profumo di una spezia che rievoca terre lontane: sono questi i germogli che, giorno dopo giorno, fioriscono creando nuove idee di vita.

il volto di Lorenzo Cattalani

Ciao Cristina, ci vuoi dire di cosa ti occupi in amministrazione?

Buongiorno, per semplificare seguo tutte queste cose: Registrazione banche, Fatture, Incassi, Pocket money e rendicontazione.

Probabilmente tanti e tante in cooperativa non conoscono quante cose seguite negli uffici...

Non credo che tutti sappiano realmente quello che facciamo e penso che sarebbe utile per una gestione più rapida e "indolore" far conoscere le nostre mansioni.

Una cosa che può sembrare strana è che lavori principalmente con i

numeri, in un luogo che si occupa per la maggior parte di relazioni e persone. Come la vedi?

Sì è vero, ma alla fine siamo tutti un numero, e così come in contabilità anche nelle relazioni è tutto un dare e avere... l'importante poi è il risultato finale... i conti devono tornare... SEMPRE!

Nei vari servizi educativi capitano milioni di cose strane e per certi versi assurde, te hai qualcosa che ti è successo nella tranquillità della scrivania?

La mia collega mi ha tossito (per la precisione sputato) in faccia il caffè... Le è andato di traverso ma ero proprio



di fronte a lei e il disastro era dietro l'angolo. Ovviamente lei è ancora viva e io non sono in galera...quindi anche in questo caso i conti sono tornati!

fotonotizia

di Giulia Galusi

Trenino in Alce Nero



A-E-I-O-U ipselon A-E-I-O-U ipselon A-E-I-O-U ipselon eeeeeeeh, meu amico charly, uh-uh-uh-uhh, eeeeeeh, meu amico Charly Brown!!!

EH NO purtroppo non si tratta di questo ... MA ...A

Da settembre è in arrivo un nuovo servizio di trasporto protetto dal Comune di San Giorgio che ci darà la possibilità di usare ben 3 "vagoni" del lunghissimo treno di Alce.

Questo ci permetterà di dare lavoro a 6 nuove persone e garantire un comodo passaggio alle strutture: Quercia, Fior di Loto e Casa del Sole a ben 16 ragazzi.

Contenti di questa nuova avventura ce la metteremo tutta per fare, come sempre, del nostro meglio e per essere un sostegno alle famiglie e una compagnia per i ragazzi nel loro viaggio.

ricettario

di Sanae Rachih

Insalata di avena con rucola, zucchine e olive

Ingredienti (4 persone)

300 g di avena
3 zucchine
2 cipollotti
2 manciate di rucola
3 cucchiaini di olive taggiasche
3 cucchiaini di semi di girasole
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale, pepe

Preparazione

Sciacquate l'avena sotto acqua corrente e cuocetela in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione.
Lavate e tagliate le zucchine a tocchetti sottili e i cipollotti a rondelle. Conditeli in una ciotola con olio, sale e pepe.
Disponeteli su una teglia foderata di carta da forno e cuoceteli in forno statico a 220 °C per 20-25 minuti.
Nel frattempo, scolate l'avena, fatela raffreddare un po' e conditela con rucola, semi di girasole e olive taggiasche (se volete, tagliatele a pezzi grossolani).



Variante con pomodori

Aggiungete zucchine e cipollotti arrostiti, mescolate bene.
È un piatto perfetto da servire sia tiepido che freddo.

Conservazione

Si conserva 2-3 giorni in frigorifero.

Il consiglio in più

Aggiungete un legume (ceci, piselli o fagioli cannellini) per trasformarla in un piatto unico completo.

diamo i numeri di Matteo Fontana

- ➔ **7.500.000 minuti** che siete stati salvati dai vostri figli grazie a noi!
- ➔ Quanti **tramonti romantici** avete potuto ammirare fino ad oggi alla Zanzara? **90 tramonti**, di cui **64 SPLENDIDI**
- ➔ Quante **partite a carte** hanno giocato i SOCI? **TANTE**