

**cinque
per
mille**

alla cooperativa C.R.E.A.
Il codice fiscale è
00985350461 - Grazie

Smodem

il trimestrale che *comunica*

factory/**CREA**



TRIMESTRALE iscritto al n° 789 del Registro Periodici, Tribunale di Lucca - Direttore Responsabile: Vera Caruso

n° 1-2-3-4, anno 2021

TRAGUARDI DI AUTONOMIA

Da quando nel 2015 C.R.E.A ha deciso di rafforzare il proprio impegno nei percorsi di costruzione del **Dopo di Noi** (già intrapreso 5 anni prima) con l'acquisto di una casa (la Factory di via della Migliarina a Viareggio), per offrire un luogo dove poter moltiplicare le attività di promozione delle autonomie delle persone disabili, i laboratori di sperimentazione gestiti dalla cooperativa sono cresciuti e maturati come del resto la consapevolezza che è Durante Noi che si pongono le basi sostanziali per gli interventi del Dopo di Noi.

Grazie ai **percorsi di co-progettazione** promossi dalla Regione Toscana (DGRT 753/2017 e 623/2020), attraverso le singole zone socio sanitarie, sono stati avviati e proseguono interventi condivisi ai quali la cooperativa partecipa attivamente in Versilia e in Valle del Serchio, sia mettendo a disposizione la Factory/CREA per l'organizzazione di soggiorni e giornate di autonomia, che curando laboratori manuali ed espressivi e iniziative di informazione e sensibilizzazione nei territori coinvolti in collaborazione con gli altri partner dei progetti.

L'esplosione dell'emergenza pandemica ha inevitabilmente interrotto i percorsi avviati, ma con l'adozione di misure rigorose di prevenzione e di contrasto alla diffusione del covid19, le attività sono state gradualmente riprese sin dall'estate 2020 e grazie alla campagna vaccinale hanno di nuovo trovato continuità e nuove adesioni.

In Versilia è attivo, in relazione ai suddetti percorsi di co-progettazione e con la regia della zona distretto dell'ASL Toscana Nord Ovest, il **progetto D.A.I.L.A.** (Disabilità, Autonomia, Inclusione, Laboratorio, Abitazione) volto ad accrescere autonomia, benessere e integrazione sociale delle persone con disabilità grave prive di sostegno familiare ovvero in previsione del venir meno della rete genitoriale e familiare. Il progetto ha accolto presso la Factory/CREA, fino ad oggi, 20 persone disabili in età fra 28 e 60 anni con l'obiettivo di accrescere il livello di autonomia personale soprattutto negli ambiti della cura personale, della gestione di un ambiente domestico, dell'orientarsi e vivere il quartiere. Le esigenze del singolo si inseriscono nei bisogni del piccolo gruppo di ospiti che, con il supporto costante degli operatori, devono trovare l'equilibrio per mettersi in gioco in prima persona e soddisfare le proprie necessità.

In questo numero di Smodem ospitiamo nelle pagine centrali il numero zero di un **racconto periodico - FACTOTUM** - che ospiti ed operatori del progetto D.A.I.L.A. hanno avviato nella loro permanenza alla Factory e vogliono continuare nei prossimi mesi, un racconto di esperienze, confronto, contatti e passioni che potete conoscere meglio anche attraverso la pagina facebook

factory/crea.

La cooperativa del resto ha deciso di rafforzare il proprio impegno sul tema del Durante Noi – Dopo di Noi, promuovendo l'idea che i percorsi di accompagnamento alle persone disabili devono fortemente basarsi su strumenti capaci di favorirne **l'autonomia e l'inserimento nella vita comunitaria**, oltre che sull'erogazione di prestazioni socio sanitarie. È infatti del settembre scorso l'acquisto da parte di CREA di un'abitazione situata a Capezzano, nel Comune di Camaiore, che, in seguito all'appropriata ristrutturazione, sarà utilizzata per accogliere le attività di promozione delle autonomie delle persone disabili ampliando in Versilia le opportunità di sperimentazione e sviluppo delle potenzialità individuali.

Anche questo tassello si inserisce in una visione che vuole mettere al centro la valorizzazione della persona, con i suoi bisogni, diritti e potenzialità, come sostenuto dal modello regionale per la presa in carico delle persone con disabilità recentemente approvato (DGR 1055/2021) in Toscana che intende unificare in un solo percorso gli aspetti sanitari, sociali, previdenziali, lavorativi, ambientali e relazionali di cui la persona ha bisogno per realizzare la propria autonomia.



Che cosa è Factotum?

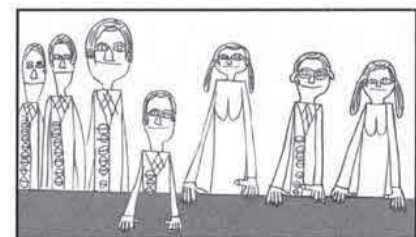
L'idea di un racconto periodico della Factory/CREA e delle attività del Progetto D.A.I.L.A. nasce dall'interesse che più o meno tutti i partecipanti hanno per il giornale quotidiano stampato, uno spazio variegato che accoglie gli interessi di molti: l'attualità, lo spettacolo, lo sport, il meteo, l'oroscopo e che unendo tutte queste diverse realtà racconta una storia. Nei soggiorni residenziali l'acquisto e la lettura del quotidiano è d'obbligo!

Factotum vuole essere proprio questo, un racconto periodico di ciò che interessa e fa chi frequenta la Factory. Le rubriche che abbiamo condiviso di portare avanti sono **"Le piante e verdure di stagione"**, interesse nato dall'esperienza con l'orto creato e curato questa estate, **"La pasticceria"**, con ricette provate e gustate durante le giornate o soggiorni, **"I luoghi frequentati"** per stabilire e mantenere un legame con il quartiere, **"I carri del carnevale"**, per mantenere un contatto con le tradizioni e le passioni, **"La playlist"** delle canzoni che accompagnano le nostre giornate, un racconto fotografico dei **"Soggiorni del mese"** e rubriche varie che cambieranno ogni mese.

L'obbiettivo è quello di raccontare e raccontarsi, di divertire e divertirsi.

FACTOTUM

CREA soc. coop. sociale



C.R.E.A. COOP. SOCIALE

Via Virgilio 222,
55049 Viareggio
Tel. 0584 384077
Fax 0584 397773
info@coopcrea.it
www.coopcrea.it

FACTO^{periodico}tum

I soggiorni alla Factory

La preparazione di un soggiorno inizia qualche tempo prima dello stesso, il gruppo infatti deve essere scelto con cura, gli ospiti e le loro famiglie devono essere avvisati per tempo e informati delle attività che andremo a svolgere. Durante il soggiorno la Factory diventa la nostra casa a tutti gli effetti per 24 o 48 ore e le cose da fare in quelle ore sono tante... La prima quando si arriva è scegliere la camera e lasciarvi la valigia, poi si accende il riscaldamento della casa e si rifanno i letti. Fatte queste cose ci si può rilassare e uscire per una breve gita o fare un giro nel quartiere con sosta nei nostri luoghi di ritrovo, come il Bar Baldassari e se il tempo non lo permette o preferiamo semplicemente rimanere alla Factory ci dedichiamo ai laboratori di pasticceria, multimediale, alla lettura del giornale, all'orto e giardinaggio e al relax. Concluse queste attività è il momento di pensare alla cena, viene scelto cosa mangiare e ci organizziamo per consumarlo insieme.

Dopo aver mangiato, sparecchiato, lavato i piatti e sistemato rimaniamo un po' a chiacchiera o guardiamo qualcosa in tv. Per andare a dormire saliamo al piano superiore con l'ascensore, ci prepariamo per la notte e dopo aver dato la buonanotte ai nostri cari a casa, verso le 22:00 ci mettiamo a letto.

La mattina dopo, come una vera squadra, ci alterniamo per vestirsi, lavarsi e andare in bagno, poi si tolgono le lenzuola dal letto dove si è dormito, si fanno le pulizie e si scende per fare colazione e partire con una nuova giornata!

Giulia Triolo, operatrice progetto DAILA



La Pasticceria

di Rossana Mei e Gaia Vagli

La ricetta del mese:

I Biscotti di Natale al burro

DOSI: 200 g farina 00, 100 g burro, 100 g zucchero, 1 uovo, ½ cucchiaino lievito per dolci, 1 cucchiaino vaniglia

PROCEDURA:

1 Per preparare i biscotti al burro lavoriamo in una contenitore il burro a pezzettini e lo zucchero. 2 Unite l'uovo intero, la vaniglia, la farina ed il lievito e incominciate ad impastare con le mani. 3 Spostate l'impasto su un piano di lavoro cosparso di farina e proseguite la lavorazione fino ad ottenere una palla d'impasto omogenea, che lasceremo riposare in frigorifero per circa 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. 4 Trascorso il tempo stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia che abbia uno spessore di circa 3-5 millimetri. 5 Ricavate poi i biscotti utilizzando stampini natalizi. 6 Disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno. 7 Ricompattate la pasta avanzata dai ritagli e stendetela nuovamente per ricavare altri biscotti fino ad esaurimento dell'impasto. 8 Cuocete per circa 10-12 minuti in forno già caldo a 180°. 9 Sformateli nel momento in cui la loro superficie inizierà ad assumere una colorazione dorata. 10 Fate raffreddare i biscotti e servite.



Piante e verdure di stagione

di Giacomo Bicchieri e Andrea Patalani

Dicembre e la Stella di Natale

Dicembre è il periodo della Stella di Natale. La Stella di Natale è una pianta di colore rosso, ma può essere anche bianca o bianca con delle macchie rosse. A differenza di quello che si può pensare viene da un paese caldo, il Messico, quindi per vivere deve stare in luoghi non troppo freddi (tra i 14 e 22 gradi centigradi) e ben illuminati dalla luce del sole. La pianta deve essere innacquata ogni 2-3 giorni e "non deve soffrire di asciutto, sennò si sciupa". Può vivere sia in vaso che in terra (dopo averne tagliato un ramo e lasciato crescere le radici in acqua) e cresce e fiorisce verso Dicembre, vicino a Natale. A Camaiore le puoi trovare alla serra di Moriconi Serafino o di Lorenzo Bertolini



I carri del Carnevale

di Lorenzo Bonanni

“Artemide, La natura si ribella” di Luigi Bonetti

Questo Carro ha partecipato all’Edizione del Carnevale di Viareggio 2021 e si è piazzato settimo nella classifica finale. Sul Carro troviamo una donna-angelo che lancia una freccia al diavolo che rappresentano il bene ed il male. Io durante il Carnevale ero sopra il carro e in particolare nella parte dietro, vicino al motore ed ero vestito di rosso da Diavolo; anche i ballerini erano vestiti da diavoli. Questo Carnevale lo ricordo soprattutto per due cose, la prima che è stato fatto in estate (Settembre) e non a Febbraio come al solito, la seconda è che durante un corso ha iniziato a piovere molto forte ed io sono scappato.



I luoghi frequentati

Il bar Baldassari - Intervista di Federica Dini e Simone Orsucci

Come si chiama questo bar? Bar Baldassari. Quando è stato aperto? Lo abbiamo aperto nel 1974. Lo gestisce la vostra famiglia? Sì, lo gestiamo noi. In quanti lavorate qui? Ci lavoriamo in 11 persone. Quanti caffè fate al giorno? Eh, bella domanda!! Fammici pensare... una media di 350 caffè al giorno. Qual è il vostro pezzo dolce più buono? Secondo me il nostro pezzo più buono è il tordello con la crema.



Hanno collaborato al numero 0 di Factotum:

Alessio Albertini, Federico Barsottelli, Giacomo Bicchieri, Lorenzo Bonanni, Elena Cinquini, Giuseppe Crivello, Federica Dini, Franco Galanzi, Gianfranco Gradi, Luca Graziani, Elena Landucci, Angelo Lari, Antonia Latini, Rossana Mei, Vanessa Olivi, Simone Orsucci, Andrea Patalani, Andrea Simi, Giulia Triolo, Gaia Vagli

Progetto D.A.I.L.A.

Il progetto si pone come obiettivo quello di incrementare il livello di autonomia personale soprattutto nell'ambito della cura personale, della gestione di un ambiente domestico e della cucina; il sapersi orientare nel territorio e nella realtà di quartiere con esperienze pratiche di acquisti, con un particolare focus su interessi ed esigenze dei singoli e del gruppo.

I momenti di incontro si dividono in giornate di autonomia e soggiorni con pernottamento.

Le giornate si svolgono dalla mattina al tardo pomeriggio, coinvolgono in genere 5 ospiti al giorno. Le attività svolte sono: uscite nel territorio con partecipazione a mostre ed eventi, giardinaggio e orto, lettura del quotidiano, laboratorio di cucina e pasticceria, attività domestiche, laboratorio multimediale, laboratori artistici, visione di film e momenti di relax e condivisione.

I soggiorni con pernottamento di almeno 1 notte invece permettono di vivere la

casa a 360 gradi attraverso momenti importanti come il mangiare e dormire insieme, la gestione della casa, l'imparare a convivere con l'altro, riconoscere i propri ed altrui spazi, sperimentare lo stare fuori casa, lontano dalla propria famiglia, imparare piano piano a gestire la mancanza e lontananza con serenità, la consapevolezza di poter fare delle cose in autonomia.

Il compito degli operatori in questi momenti è cercare di mantenere un certo equilibrio tra i vari stati d'animo, creare dei gruppi che possano funzionare insieme, fare da ponte con le famiglie e le altre realtà presenti nonché valorizzare ogni passo verso un maggiore livello di autonomia, in un lavoro di continuo cambiamento in cui è necessario sapersi mettere in gioco in prima persona e adattarsi alle varie situazioni, offrire strumenti da mettere nel proprio bagaglio di esperienze, competenze da poter sfruttare nella vita di tutti i giorni.

Andrea Simi, operatore progetto DAILA

La mia esperienza alla Factory

Ultimi giorni di giugno, inizio il servizio civile alla Factory. Quali sono le tue aspettative? Una domanda che spesso mi è stata posta, ma rispondere in maniera esaustiva mi è difficile. Questo perché, secondo me, è un'esperienza che deve essere prima di tutto vissuta. Ero venuta a conoscenza del bando del servizio civile volontario grazie a mio zio, che lavora nei centri diurni: realtà legate alla disabilità, un insieme di risate, sorrisi, arrabbiature e malumori. È comunque un mondo che per la maggior parte non è veramente conosciuto, soprattutto dai giovani.

Ora è dicembre, in questi 5 mesi di servizio civile ho vissuto varie esperienze coi ragazzi. Finché non è arrivato il freddo, abbiamo curato l'orto e raccolti i suoi frutti, come pomodori, zucchine, melanzane, insalata e patate. Abbiamo condiviso numerose gite nei comuni versiliesi e vissuto insieme la ripartenza dei soggiorni e pernottamenti. Però l'attività, che mi ha preso di più, è il laboratorio di cucina e pasticceria che seguo personalmente: un momento speciale, in cui ho visto possibile creare qualcosa di veramente "buono e dolce" coi ragazzi: non è stato solo preparare torte ma anche costruire un legume. Grazie a questo abbiamo avuto la possibilità di comunicare e avere un momento di relax, impiegato nel collaborare per raggiungere un obiettivo comune.

Sicuramente la possibilità di partecipare al servizio civile è qualcosa che ti permette di intraprendere un'esperienza educativa unica, collaborando con gli operatori, conoscendo persone nuove e realtà diverse. Dà la possibilità di mettersi in gioco, confrontandosi coi propri limiti e rafforzare il proprio senso di responsabilità.

Infatti alla formazione generale, scherzando, dissero che forse il modo migliore per spiegare chi è il volontario del servizio civile è paragonarlo a chi aiuta le persone anziane ad attraversare la strada: proprio così si aiutano le persone con disabilità ad affrontare i problemi legati alla quotidianità e all'autonomia.

Alla fine, la verità è che forse preferisco non darmi aspettative in questo percorso, volendolo vivere momento per momento, emozione per emozione, che sia positiva o negativa. Posso solo dire con certezza di sapere che questa esperienza mi darà una marcia in più nel processo di crescita e di miglioramento rispetto al mio modo di essere odierno, avendo la possibilità di esprimermi e maturare nel campo del sociale.

Gaia Vagli, Volontaria in Servizio Civile, progetto Un Anno di Cammino



SOSTIENI I NOSTRI PROGETTI

Factory/CREA: Laboratorio residenziale per sperimentare autonomie.

Contribuisci a questo progetto e diventa protagonista attivo del miglioramento della qualità della vita delle persone!

Con la causale "Donazione" è possibile fare offerte sul C/C Postale n° 15052558 oppure sul C/C Bancario c/o Banca Intesa San Paolo spa, codice IBAN: IT 84 Q 03069 09606

100000068948 intestati a C.RE.A. cooperativa sociale

Cinque per Mille:

Nei modelli della dichiarazione, sia CUD che 730 o Modello Unico, è prevista una sezione per scegliere la destinazione della quota del 5X1000. Basta apporre la propria firma a fianco dell'opzione "sostegno del volontariato, delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale (...)" e riportare il codice fiscale della cooperativa C.RE.A.: 00985350461

Grazie a tutti per la fiducia!

Sono 331 le persone che nel 2019 hanno scelto la cooperativa C.RE.A lasciando il loro contributo per un totale di 10.369,90 € (fonte: Agenzia delle Entrate). Il nostro impegno sarà ancora più forte e determinato nella direzione del lavoro e dell'investimento in risorse umane ed economiche, per il miglioramento della qualità della vita delle persone.

Hanno partecipato a questo numero:
Ospiti ed operatori del progetto D.A.I.L.A.

Grafica e impaginazione:
Duri Cuonz – Cooperativa C.RE.A

Stampato in 500 copie
carta riciclata
Pixartprinting

SMODEM è consultabile su www.coopcrea.it

Almanacco delle 18 lune

L'Almanacco delle 18 Lune è il prodotto del laboratorio sull'immagine di sé "Come mi vedo, come mi vedono", condotto dagli operatori del CDD Il Capannone di Viareggio. Il laboratorio, avviato con l'attività socio educativa "a distanza" nel periodo del lock down 2020, è poi proseguito coinvolgendo gli ospiti del centro diurno che, giocando con l'immagine e la fotografia, hanno elaborato un autoritratto rappresentando le proprie passioni, i propri desideri e sogni. Le fotografie sono di Ferdinando Falossi.

È possibile prenotare e trovare la propria copia de L'Almanacco delle 18 Lune presso il centro diurno del Capannone in via Virgilio 222 a Viareggio telefonando o scrivendo preventivamente a 0584.384556 (lun-ven 09,00-16,00) e cdsdcapannone@gmail.com.

Il calendario è un sistema che molte culture hanno escogitato per calcolare i giorni, i mesi e gli anni che verranno. L'almanacco, invece, deve il suo nome a un'antica parola araba, al-manach, che indica una posta di cammelli, un luogo di riposo e di momentaneo ristoro dopo un lungo viaggio; un luogo di scambio di merci e di parole; di incontro fra popolazioni e culture differenti. È il contenitore di quelle notizie aggiuntive su ciò che fa da contrappunto al semplice elenco dei giorni: le feste, la posizione delle stelle, le informazioni su fiere e mercati, le novelle.

Il nostro almanacco racconta di noi, abitanti del "Capannone", e vuole farlo attraverso il linguaggio metaforico di una fotografia surreale, menzognera, che allude, suggerisce, tradisce mescolando il vero al falso, la realtà al sogno. Una fotografia che dipinge maschere, che è essa stessa Maschera, e, in quanto tale, propensa a rivelare assai più di quello che nasconde.

