

notiziario

la rivista trimestrale di *inclusione handicap ticino*

Da Sergio a Sergio / Storia
del cacao / Il diploma in
mano / Paskeviamo Assi
Alfabeto e i excursionist
2019 / Sergio a Sergio
Storia del cacao / Il diplo

03 2019



inclusione
handicap ticino



Condividere
il buono della vita

sommario

4 ATTUALITÀ

Da Sergio a Sergio

8 APPROFONDIMENTO

Storia del cacao

13 EVENTI & ASSOCIAZIONI

Il diploma in mano

16 SPORT & TEMPO LIBERO

Basketiamo Assieme

L'alfabeto dell'escursionista

18 GIOCHI & QUIZ

EDITORIALE

care lettrici, cari lettori,

L'estate sta finendo... cantavano i Rigueira nel 1985. Un'estate un po' anomala, come accade spesso negli ultimi anni: un inizio a singhiozzi, poi grandi calure e infine brezze fredde improvvise che riportano alla realtà del tran tran lavorativo e scolastico che contraddistingue la fine della bella stagione.

Anche l'autunno ha però il suo fascino: chi ha conquistato il tanto agognato diploma dopo un lungo periodo di formazione, e che si presenta a pagina 13, vede aumentare, dopo il periodo di vacanza, le sue possibilità di trovare un'opportunità professionale che gli permetta di mettere in pratica quanto appreso sui banchi di scuola.

Inoltre, i colori, i profumi e i sapori di questa stagione danno spazio ad una moltitudine di iniziative ed eventi come, ad esempio, le vendemmie di paese, una tradizione ancora molto radicata alle nostre latitudini. Vi invitiamo quindi a concludere l'estate con un bel bicchiere di vino solidale in mano. Per chi infatti non lo sapesse, anche i nostri collaboratori inaugurano la stagione autunnale con la vendemmia: *inclusione andicap ticino* produce ormai da diversi anni il Merlot Ticino DOC *Vigna Lusanigh*, realizzato con uve del vigneto di Carasso. Ogni anno alcuni dipendenti con disabilità partecipano attivamente al raccolto sostenendo così con passione e impegno il vino che potete acquistare direttamente sullo shop online all'indirizzo:

www.inclusione-andicap-ticino.ch/shop

Il nostro negozio non vi propone però solo vino: se siete alla ricerca del regalo ideale per i vostri dipendenti, colleghi, amici o fornitori, potete scegliere le nostre cioccolate con fascetta di auguri personalizzata. Scoprite a pagina 8 le origini di questa prelibatezza e inviateci al più presto il vostro ordine: fino ad esaurimento scorte sono disponibili delle buonissime tavolette prodotte a Giubiasco dalla Chocolat Stella, un *made in Switzerland* attento alla qualità abbinato al fairtrade e all'eco-sostenibilità.

Buona lettura,



Sara Martinetti
responsabile comunicazione

Da Sergio a Sergio

di Claudia Bianchini

Durante un anno di lavoro si raggiungono tanti traguardi.

Il nostro ente è una realtà importante sul territorio che, oltre ad impiegare numerose persone, offre una serie di servizi dedicati alle persone con disabilità e ai loro familiari. Analogamente agli anni passati, anche nel 2018 tutti i collaboratori dell'associazione hanno lavorato intensamente: ciò si evince dal rapporto annuale, pubblicato a fine maggio e discusso durante l'assemblea generale ordinaria svoltasi a giugno.

Lunedì 3 giugno si è svolta l'assemblea generale di *inclusione andicap ticino* a cui hanno preso parte una cinquantina di persone fra soci, amici e simpatizzanti. I presenti sono stati allietati da una serie di intermezzi musicali eseguiti dalla Scuola di Musica del Conservatorio della Svizzera italiana.

L'incontro è iniziato con l'assegnazione del Merito 2019, consegnato alla Società Pro Risotto Giubiaschese. Il Merito è un riconoscimento attribuito a persone, enti o aziende che si sono contraddistinte per il loro pluriennale impegno a favore della nostra associazione e delle persone con disabilità.

Il tema centrale è stato l'elezione del Comitato. Dopo dieci anni in qualità di Presidente, Sergio Zufferey ha deciso di lasciare la carica.

Zufferey è stato accanto all'associazione per circa trent'anni: come sostenitore prima, come membro di Comitato (1999-2009) e Presidente (2009-2019) poi. *inclusione andicap ticino* ha deciso di insignirlo del titolo di «membro onorario» per il suo lavoro, instancabile impegno e dedizione a favore delle persone con disabilità. Sergio Mencarelli, già membro di Comitato, è stato nominato come nuovo Presidente. Nicola Zorzi è stato invece rieletto in qualità di vice Presidente. Confermato anche il Comitato uscente, a cui si è aggiunto un nuovo membro, Luca Leoni.



Luca Leoni è nato nel 1958 e dopo le scuole dell'obbligo ha ottenuto il certificato di abilitazione alla carica di Segretario comunale. Dapprima ha lavorato sette anni come impiegato presso la ditta Debrunner SA di Giubiasco e poi, per 38 anni, come Segretario comunale di Rivera. Dal 2010 è divenuto Segretario del nuovo Comune di Monteceneri e dal 2018 è a beneficio della pensione. Luca Leoni ama l'apicoltura, la corsa, le gite in montagna, la mountain bike, lo sci alpino e lo sci di fondo.

«Ho sempre avuto stima e ammirazione per le associazioni che si occupano di persone con disabilità. Nella mia attività, nel limite del possibile, ho sempre cercato di collaborare con i laboratori protetti di alcuni enti che operano in Ticino. Alla FTIA, ora *inclusione andicap ticino*, abbiamo commissionato diversi lavori per il Comune di Monteceneri. Tutto questo mi ha portato ad accettare con entusiasmo questa nuova sfida in seno al Comitato dell'associazione. Sarà mia premura metterci tutto l'impegno necessario affinché possa dare il mio contributo all'ente.»

COMITATO 2015-2019

Presidente:
Sergio Zufferey
Vice Presidente:
Nicola Zorzi

Membri di Comitato:
Emidio Borradori
Gian Paolo Donghi
Gian Carlo Dozio
Sergio Mencarelli
Giovanna Viscardi

COMITATO 2019-2023

Presidente:
Sergio Mencarelli
Vice presidente:
Nicola Zorzi

Membri di Comitato:
Emidio Borradori
Gian Paolo Donghi
Luca Leoni
Giovanna Viscardi



Sergio Mencarelli, classe 1963, è sposato con Paola dal 1993 e hanno un figlio, Matteo.

Lavora presso le Aziende industriali di Lugano (AIL) da oltre trent'anni. Sergio ama le passeggiate in montagna, nonché i giri in sella alla sua mountain bike.

È membro di Comitato di *inclusione andicap ticino* da 8 anni e da circa 3 anni è Presidente dei gruppi sportivi affiliati al nostro ente.

Durante l'assemblea del 3 giugno 2019 è stato eletto nuovo Presidente di *inclusione andicap ticino*, succedendo a Sergio Zufferey che ha deciso di lasciare la carica.

Sergio Mencarelli e Sergio Zufferey nel momento simbolico del passaggio delle consegne.

Sergio Zufferey nasce a Sierre nel 1945 e frequenta la Scuola cantonale di amministrazione. Durante la sua carriera lavorativa ricopre diverse funzioni: da rappresentante di commercio di beni di consumo ad agente generale di un'importante compagnia assicurativa. Per circa trent'anni è stato al fianco di *inclusione andicap ticino*: durante l'assemblea del 3 giugno 2019 ha annunciato le proprie dimissioni da Presidente di Comitato ed è stato eletto «membro onorario».

RAPPORTO ANNUALE 2018

POLITICA SOCIALE E PROMOZIONE DELL'INCLUSIONE

Nell'ambito della politica sociale ci siamo espressi sulla modifica dell'articolo legislativo «sorveglianza degli assicurati» relativo anche all'Assicurazione invalidità. Abbiamo partecipato al gruppo di lavoro contrario all'iniziativa per l'autodeterminazione e inoltrato le nostre osservazioni sulla revisione della Legge edilizia cantonale.

Anche nel 2018 siamo stati molto attivi sul fronte delle sensibilizzazioni, ottenendo riscontri molto positivi. Abbiamo svolto 17 corsi rivolti agli allievi di scuole del Cantone, professionisti dei trasporti pubblici, impiegati dell'Amministrazione cantonale e personale del settore gastronomico-alberghiero.

BARRIERE ARCHITETTONICHE

L'anno scorso il servizio Barriere architettoniche ha visionato quasi 700 domande di costruzione e ha presentato le proprie attività durante le giornate organizzate per i tecnici comunali dall'Upi-ufficio prevenzione infortuni.

136 casi di non conformità del progetto

CONSULENZA GIURIDICA

In ambito parità di diritti si è constatato un notevole aumento delle segnalazioni, in particolare per quanto concerne le costruzioni, i trasporti pubblici, scuola e lavoro nonché la circolazione stradale.

il tasso di riuscita degli interventi di consulenza per le assicurazioni sociali

84%

FORMAZIONE

Nel 2018 il settore Formazione ha inaugurato lo sportello «alla stazione» di Bellinzona, dove da un anno a questa parte i nostri apprendisti sono confrontati con una clientela internazionale oltre che regionale.

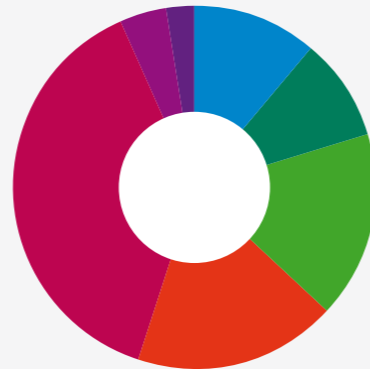
Il profilo delle persone con rendita AI di cui si occupa la Formazione è sempre più complesso, e ciò ha richiesto il supporto di figure specializzate. Nel 2018 il settore ha organizzato 60 provvedimenti totali: 4 misure socio-professionali, 21 formazioni e riqualifiche professionali e 35 accertamenti.

AZIENDA

Nel 2018 i posti di lavoro a disposizione presso la nostra impresa sociale sono stati occupati da 42 persone con disabilità. La verifica ispettiva a sorpresa effettuata dall'Ufficio invalidi del Canton Ticino ad aprile è stata giudicata positivamente. Ci è stata anche rinnovata la certificazione Direttiva 3 DSS/UI che accerta la qualità dei processi lavorativi nei quali sono coinvolti i nostri

1'903 Ore di sostegno scolastico eseguite nel 2018

215h di contabilità
175h di tedesco
314h di italiano
349h di inglese
724h di economia e società
81h di informazione, comunicazione e amministrazione
45h a docenti esterni



dipendenti con disabilità. Nel 2018 il settore Azienda ha acquisito il 100° Patriziato, il Cassinarescio delle Tre Terre. Purtroppo il numero di lavori svolti su mandati di ditte terze è ancora insufficiente a garantirci una certa stabilità economica. L'acquisizione di clienti commerciali è quindi per noi di vitale importanza, speriamo quindi di trovare sempre più ditte disposte ad affidarsi a noi per lavori di segretariato, stampe, assemblaggi e spedizioni.

COMUNICAZIONE E RACCOLTA FONDI

L'anno scorso il settore Comunicazione ha realizzato una serie di stampati informativi, strumenti attraverso cui è possibile promuovere le attività dell'ente. Rispetto al 2017 l'associazione ha migliorato la propria comunicazione introducendo una grafica esplicativa (ieri/oggi) per chiarire alla popolazione l'equazione «FTIA = *inclusione handicap ticino*».



Ciò ha effettivamente permesso di migliorare la raccolta fondi e di facilitare i rapporti con simpatizzanti, soci e donatori.

45 nuovi soci

12 newsletter inviate in un anno

1'641 privati che ci hanno sostenuto finanziariamente

SPORT

Il servizio ha organizzato numerose attività che hanno coinvolto ben 180 atleti con diversi tipi di handicap.

CONCLUSIONE

In generale *inclusione handicap ticino* continua a svolgere un ruolo insostituibile nella realtà cantonale della disabilità. È fortemente orientato al raggiungimento degli obiettivi sociali e per questo motivo adatta le proprie strategie a breve, medio e lungo termine per offrire servizi e prestazioni qualitativamente elevate per soddisfare le esigenze delle persone con disabilità del Cantone.

Ricordiamo che la nostra associazione impiega anche al suo interno ben 47 (su 78) persone con handicap.

Intervista a Sergio Zufferey Presidente uscente e nuovo «membro onorario» di *inclusione handicap ticino*



Sergio Zufferey con Marzio Proietti, direttore di *inclusione handicap ticino*, dopo la consegna del certificato di «membro onorario».

QUAL È STATA LA SFIDA PIÙ IMPEGNATIVA CHE HA AFFRONTATO A FIANCO DELL'ENTE?

Sicuramente la ridefinizione della strategia, missione e struttura, nonché il cambiamento di nome da «FTIA» a *inclusione handicap ticino*. In generale la prova più ardua e continuativa consiste nella lotta per la difesa dei diritti delle persone con disabilità.

QUAL È STATA INVECE LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE?

Tutte le parole di riconoscenza ricevute da ragazze e ragazzi con disabilità e dai loro genitori per l'attività svolta dall'associazione in questi anni.

Da «FTIA» a *INCLUSIONE HANDICAP TICINO*: LEI STATO IL PRINCIPALE PROMOTORE DEL CAMBIO DI DENOMINAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE. CI DICA QUALCOSA IN MERITO.

È stata l'occasione per analizzare tutte le attività della FTIA, aggiornandole in base alle nuove aspettative delle persone con disabilità. Il cambio nome è stata un'esigenza formale e la naturale conseguenza delle riflessioni del gruppo di lavoro. Ora si tratta di comunicare meglio il cambiamento che, come tutte le novità, richiede sforzo e impegno.

OLTRE AL CAMBIO NOME, QUALI SONO STATI I MUTAMENTI PIÙ IMPORTANTI A CUI L'ENTE HA DOVUTO FAR FRONTE?

La società, la comunicazione, le condizioni di lavoro, tutto cambia in modo veloce e improvviso: ciò obbliga *inclusione handicap ticino* ad adattarsi continuamente ai mutamenti, rimanendo però sempre fedele alla propria missione.

Per quanto il popolo svizzero sia generoso con le donazioni, le cause da sostenere sono tante e diverse fra loro. È compito nostro far capire quanto i diritti umani incidano sulla qualità di vita delle persone (soprattutto quando si ha un problema di salute) e perché è importante sostenere proprio il nostro ente.

LEI È ENTRATO NEL COMITATO DI 1999, È DIVENTATO PRESIDENTE NEL 2009 E HA LASCIATO LA CARICA NEL 2019. LA PROVA DEL NOVE È STATA AMPIAMENTE SUPERATA! SEMPLICE COINCIDENZA MATEMATICA?

Questi anni sono passati in fretta, senza rendermene conto. Operare per la comunità è stato per me un vero piacere, un'attività impegnativa ma al tempo stesso stimolante e gratificante. Se ho potuto dare il mio contributo per così tanto tempo, è anche grazie al sostegno dei soci, dei gruppi sportivi e di tutto il personale dell'associazione.

CIRCA TRENT'ANNI DI ATTIVITÀ A FIANCO DI *INCLUSIONE HANDICAP TICINO*: QUALI EMOZIONI E SENSAZIONI LE HA LASCIATO QUESTA LUNGA ESPERIENZA?

Da quando sono entrato nel Comitato ho preso diverse decisioni strategiche che sono state tradotte in misure concrete per facilitare l'esistenza altrui: ciò mi ha fatto sentire molto utile. Fare del bene non può che rendere la propria vita più soddisfacente, più bella, più significativa. Sono molto grato al mondo della disabilità per avermi suscitato queste emozioni e per avermi fatto vedere il mondo da una prospettiva diversa.

COSA AUGURA A *INCLUSIONE HANDICAP TICINO*?

Vi sono ancora molti problemi legati al mondo della disabilità che devono essere risolti. Tante sono le sfide e molto c'è ancora da fare. Auguro a *inclusione handicap ticino* di continuare con successo la propria attività a sostegno delle persone con handicap. Spero che in futuro venga rafforzata la politica sociale e che una maggiore cultura inclusiva possa permeare la società: per far ciò è anche importante abbattere preconcetti e barriere insiti nelle menti delle persone.

Storia del cacao

di Enrico Proietti

Da prodotto offerto in sacrificio alle divinità a bene di largo consumo: la storia del cioccolato è lunga ed affascinante.



Secundo alcune ricerche botaniche, la pianta del cacao è comparsa circa seimila anni fa nel Rio delle Amazzoni (Sudamerica). I frutti del cacao, le fave, costituiscono oggi la materia prima del cioccolato. La coltivazione del cacao risale all'anno 1000 a.C., quando i Maya, una popolazione che ha vissuto nella penisola dello Yucatán - una zona che oggi è compresa tra il sudest messicano, il Guatemala, il Belize e alcune parti dell'Honduras e di El Salvador - ha avviato un'attività agricola che è cresciuta nel tempo. I Maya consideravano il cacao molto prezioso e per questo il suo consumo era ristretto alle classi nobili/alte/borghesi della popolazione. I Maya utilizzavano il cacao per preparare una bevanda in cui i semi di cacao venivano sciolti nell'acqua molto calda. Si trattava di una bibita densa, di colore marrone scuro, che si presentava molto amara al palato. Inoltre i Maya associavano ai frutti del cacao un significato religioso e per questo motivo i loro semi venivano offerti come sacrificio alle divinità.

Oltre ai Maya, anche gli Aztechi - una popolazione che ha vissuto nell'attuale Messico dal XIV secolo al XVI secolo - preparavano una bevanda simile e alla quale avevano dato il nome di *chocolatl*. Il *chocolatl* era spesso aromatizzato con vaniglia, peperoncino e pepe e si presentava con molta schiuma in superficie. Quando gli spagnoli conquistarono le terre azteche e vennero a conoscenza di questo preparato, gli diedero il nome di *chocolate*. Il primo europeo ad entrare in contatto con il frutto del cacao è stato Cristoforo Colombo, quando nel 1502 giunse sull'Isola di Guanaja, al largo delle coste dell'Honduras. L'importazione del cacao in Europa si deve però a Hernán Cortés, il quale, dopo aver ricevuto in dono un'intera piantagione di cacao dall'imperatore azteco Montezuma, decise di portare in Spagna alcuni semi, offrendoli in regalo al re di Spagna Carlo V. Gli spagnoli iniziarono poi ad aggiungere lo zucchero alla bevanda azteca a base di acqua e cacao, smorzando così il gusto amaro che contraddistingue i semi del cacao.

La tradizione della lavorazione del cacao per produrre tavolette solide si deve invece ai mastri cioccolatai di Modica, una città che si trova nell'attuale Sicilia ma che un tempo era un protettorato spagnolo. A Modica, infatti, venivano prodotte tavolette simili a quelle che conosciamo oggi tritutando i semi di cacao decorticato su una pietra chiamata *metate*. Questa lavorazione artigianale è ancora viva nella città siciliana e il suo cioccolato è tuttora rinomato in tutto il mondo.

Attorno al Seicento il cioccolato veniva prodotto in Italia nelle città di Firenze, Venezia e Torino. Negli stessi anni Luigi XIII introdusse il cioccolato in Francia e in Inghilterra trovava spazio nei negozi di caffè (*coffee shop*). La diffusione in Europa di questo nuovo prodotto dolciario avvenne molto velocemente e a Torino i cioccolatai piemontesi riuscirono a produrre, verso la fine del XVIII secolo, il primo cioccolato da salotto simile per lavorazione e gusto a quello che mangiamo oggi.

Qualche decennio più tardi, in Svizzera, Daniel Peter, un fabbricante di candele, e suo suocero, François Cailler, si lanciarono nella produzione del cioccolato e per la prima volta ebbero l'intuizione di aggiungere il latte all'impasto. È il 1875 e inizia così una lunga tradizione - che resiste ancora oggi - che lega il nostro paese alla produzione del cioccolato. In quegli anni il processo è stato ulteriormente migliorato da Rudolph Lindt, il quale ha inventato, per intuizione o per errore, il concaggio, un metodo di miscelazione che rende omogenea la massa fusa.



FONDENTE, AL LATTE, BIANCO,... I PRINCIPALI TIPI DI CIOCCOLATO

FONDENTE: il cioccolato fondente - definito così per la sua caratteristica di fondersi in bocca una volta mangiato - deve contenere almeno il 43% di cacao e non più del 57% di zucchero.

AL LATTE: si presenta più soffice al tatto ed è più dolce del fondente; esso deve contenere almeno il 25% di cacao e non meno del 14% di latte.

BIANCO: si contraddistingue dagli altri tipi oltre che per il colore anche per la sua accentuata dolcezza e consistenza burrosa: a differenza del fondente e di quello al latte, nell'impasto non è presente la pasta di cacao ma solo il burro di cacao (minimo 20%), il latte (minimo 20%), lo zucchero e la vaniglia.

IL GIANDUJA: è il cioccolato alle nocchie di Torino. L'impasto deve includere almeno il 32% di cacao e il 40% di nocchie.

DI MODICA: è ottenuto grazie ad una particolare lavorazione a freddo della massa di cacao. Il cacao (almeno in 65%) viene mescolato con lo zucchero semolato (o di canna), spezie (cannella, vaniglia), zenzero, peperoncino e scorze di limoni o arance. Il cioccolato di Modica ha la particolarità di presentarsi molto granuloso in quanto la lavorazione amalgama in modo grezzo e non omogeneo gli ingredienti.



LO SAPEVI CHE...

...la pianta del cacao fa parte del genere *Theobroma*, una famiglia che rientra nelle Malvacee. La pianta del cacao è un albero che può diventare alto fino a 10 metri e che si presenta con rami grigiastri e foglie grandi e acute. I suoi frutti - le fave di cacao - hanno una forma allungata e di solito sono lunghi 15 centimetri e spessi 6. Le fave di cacao hanno la buccia dura e contengono fino a 40 semi disposti in cinque file.



FATTI E CIFRE

Produzione annua globale di cacao:

4600 milioni di tonnellate (stima per il 2018)

Cifra d'affari globale legata al mercato del cioccolato:

100 miliardi di dollari (stima per il 2018)

Consumo annuo in Svizzera:

10,3 chilogrammi

Consumo annuo in Italia:

3 chilogrammi (2017)



Intervista ad Alessandra Alberti, Direttrice di Chocolat Stella

LA VOSTRA LINEA DI PRODOTTI È MOLTO VASTA/AMPIA.

QUANTI E QUALI TIPI DI CIOCCOLATO PRODUCETE?

Produciamo alcune centinaia di ricette diverse; alcune vengono vendute con il marchio Chocolat Stella (1/3) mentre altre (2/3) con il marchio del cliente. Di conseguenza sviluppiamo ricette nuove sia direttamente per le nostre linee di prodotti, sia su richiesta specifica dei clienti. L'anno scorso abbiamo vinto un premio a New York per il miglior prodotto vegano.

IN QUALI PAESI VENDETE LA MAGGIOR PARTE DEI VOSTRI PRODOTTI?

La Chocolat Stella produce a Giubiasco e vende le proprie specialità in Ticino, in Svizzera e nel mondo intero, o meglio, attualmente, in 50 Paesi diversi. Il mercato estero rappresenta per noi il 75% delle vendite totali.

CHOCOLAT STELLA È MOLTO ATTENTA ALLA SOSTENIBILITÀ: IN CONCRETO, QUALI SONO LE VOSTRE AZIONI PER CONTRIBUIRE AD UNA PRODUZIONE PIÙ SOSTENIBILE?

Importante è la scelta delle materie prime che devono essere di prima qualità per garantire un buon prodotto finale. Cerchiamo di acquistare la maggior parte delle fave di cacao direttamente dalle piccole cooperative situate nella zona equatoriale, così da lasciare loro un contributo maggiore sia per i prodotti bio che per quelli ecosolidali.

PERCHÈ UNA TAVOLETTA BIOLOGICA/EQUO-SOLIDALE È DIVERSA RISPETTO A QUELLA TRADIZIONALE?

Gli ingredienti per un cioccolato biologico devono essere tutti bio, non trattati quindi con sostanze chimiche. Per i prodotti ecosolidali bisogna invece garantire che il produttore di materie prime riceva un contributo maggiore per ogni chilogrammo di fava di cacao venduta. Per il controllo sono da prevedere varie certificazioni da superare sia in ditta che presso i produttori delle materie prime e per poter garantire ai consumatori che tutte le norme previste vengano rispettate.

CI RACCONTI UN ANEDDOTO PARTICOLARE LEGATO ALLA PRODUZIONE O ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEL VOSTRO CIOCCOLATO.

Bello è poter produrre anche il buon cioccolato militare: tavolette da 50gr di cioccolato al latte con cereali avvolte dal tipico imballaggio rosso. Siamo molto felici ed orgogliosi di aver vinto il concorso a livello svizzero.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE



1. Miscelazione

gli ingredienti del cioccolato vengono impastati nel miscelatore fino ad ottenere una massa abbastanza omogenea.



2. Raffinazione

la miscela viene fatta passare attraverso macchine cilindriche, che, grazie alla pressione e allo sfregamento, eliminano la granularità dell'impasto.



3. Concaggio

la massa raffinata viene mescolata per 2-3 giorni, con impastatrici dette conche a circa 70°C; la temperatura mantiene la miscela liquida e i grumi vengono definitivamente eliminati rendendo la massa omogenea.



4. Temperaggio

in questa fase il cioccolato segue una catena molto precisa di raffreddamento in modo da non formare dei cristalli irregolari che renderebbero il cioccolato non omogeneo.



5. Formatura

il cioccolato viene versato in stampi e fatto raffreddare fino alla solidificazione; a questo punto viene estratto ed è pronto per essere confezionato.



6. Confezionamento

il cioccolato finito che esce dalla modellatrice viene imballato con diversi materiali utilizzando confezionatrici automatiche.

A Natale, un regalo solidale!

Cerchi un pensiero per amici, familiari, dipendenti o fornitori? Scegli il cofanetto in legno contenente due tavolette di cioccolato da 100gr; oppure la tavoletta di cioccolato da 50gr con fascetta personalizzata.

Offerta speciale
ordina più di 200 pezzi
entro il 15 novembre 2019
e ottieni il 10% di sconto.



Piccole quantità
acquista i tuoi regali direttamente online sul nostro e-shop solidale, in questo modo sostieni la nostra associazione e al contempo l'economia locale.
www.inclusionone-andicap-ticino.ch/shop

Regali solidali
scopri tutti i nostri prodotti solidali visitando il negozio virtuale all'indirizzo:
www.inclusionone-andicap-ticino.ch/shop



Il cioccolato Chocolat Stella prodotto a Giubiasco e personalizzato da *inclusionone andicap ticino* è pronto per la consegna!





LIBRO A TEMA

Willy Wonka aveva il passaporto svizzero - di Mattia Bertoldi

Roald Dahl, celebre autore britannico di libri per ragazzi, lo aveva capito per primo: visitare una fabbrica di cioccolato è sempre un'esperienza magica. Visitarne ben quindici nel giro di appena sei giorni e per di più in Svizzera, patria indiscussa di questo prodotto... il massimo. Un'avventura che merita di essere raccontata attraverso immagini e parole, ma che si sviluppa al meglio se accompagnata da una degustazione a base delle proprie varietà preferite. Il prodotto elvetico per eccellenza presentato attraverso curiosità, aneddoti, golose degustazioni e una selezione di fotografie inserite tra le pagine di questo libro. Perché in fondo, ammettiamolo: se Willy Wonka avesse avuto un passaporto, questo non poteva che essere rossocrociato.

Il libro, scritto da Mattia Bertoldi con le immagini e le fotografie di Luca Sangiorgi, è stato pubblicato in tiratura limitata.

L'autore

Mattia Bertoldi scrive romanzi, articoli di giornale, racconti e molto altro. Nato nel 1986 a Lugano, è cresciuto con i film di Robin Williams e si è laureato in letteratura e linguistica italiana/inglese a Zurigo. Nel 2012 ha esordito con il romanzo *Ti sogno, California* (Booksalad); quest'anno ha dato alle stampe *Come tanti piccoli ricordi*, edito da tre60. Dirige il trimestrale *TicinoVino Wein*, collabora con diverse testate (tra cui il *Corriere del Ticino*) e dal 2013 lavora alla Cancelleria dello Stato sul progetto *OltreconfiniTi*, dedicato all'emigrazione ticinese. Dal 2019 è vice-presidente dell'Associazione svizzera degli scrittori di lingua italiana (ASSI).



**UN PIATTO ORIGINALE
IL POLLO AL CIOCCOLATO**

Si tratta di una ricetta molto antica che risale ai tempi degli Aztechi e che ancora oggi è parte della cultura messicana. La ricetta prevede la cottura di un pollo intero (al forno o allo spiedo), servito con una salsa liquida al cioccolato fondente che viene versata sul pollo solo alla fine. Il dolce del cioccolato si mescola con la sapidità del pollo e l'unione dei gusti risulta in un'esperienza culinaria davvero unica.



© www.wandercooks.com



**VEDERE
CON LE MANI**

Percorso tattile sulle forme
e i colori di Josef Albers

Castelgrande
Sala Arsenale, Bellinzona
28 settembre 2019
— 19 gennaio 2020

Il diploma in mano

di Pasquale Mongillo

Il diploma è un traguardo importante, segna il passaggio dalla vita di studente all'età adulta, lavorativa, professionale, nella quale i rapporti con gli altri cambiano, gli atteggiamenti evolvono e l'inserimento nella società si completa.

Questo traguardo è ancora più rilevante quando si ha una disabilità: si dimostra che è possibile farcela e che la disabilità non deve essere per forza vissuta come un limite. Essa diventa così una caratteristica della persona al pari di tutte le altre, mentre si inizia una vita pro-

fessionale densa di aspettative e nuovi obiettivi. Non ci resta che augurare ai nostri neodiplomati tante soddisfazioni per il loro futuro, augurandogli di trovare un datore di lavoro disposto ad investire nelle nuove leve affinché possano esprimere tutto il loro potenziale.



Tre dei nostri formatori, da sin.: Cristian Balemi, Fabiola Stucchi e Nicola Leoni.

Come descrivi l'apprendistato nella nostra associazione?

CRISTIAN: Parecchi apprendisti, nel settore Formazione, trovano una seconda famiglia. Quindi non sorprende che a noi formatori venga richiesta disponibilità fuori orario per organizzare un corso di cucina. Aneddoto a parte, l'impegno di formatori, docenti e responsabile ha lo scopo di garantire un ambiente sano che ogni azienda sarebbe tenuta ad offrire. Durante la formazione l'apprendista ha la possibilità di lavorare per diversi clienti esterni, per cui le attività sono molteplici. Ciò permette di raggiungere tutti gli obiettivi formativi previsti dalla formazione biennale e/o triennale. Da noi non ci annoia mai.

FABIOLA: Un'opportunità di poter avviare la propria formazione e carriera professionale accompagnata da validi formatori e docenti, oltre ad altri ragazzi e persone con disabilità.

NICOLA: Ritengo che la nostra associazione offra un valido apprendistato. La persona in formazione ha la possibilità di svolgere molte attività differenti, con colleghi diversi e

con varie tipologie di clienti in modo da raggiungere tutti gli obiettivi richiesti dal percorso formativo assegnato.

Che tipo di formatore/trice professionale sei?

CRISTIAN: Difficilmente mi fermo al «questo non può farlo». Sono creativo nell'escogitare strategie che permettano di svolgere un lavoro in più modi differenti, quindi nel cassetto della mia scrivania si trova un po' di tutto: c'è un Memory (gioco di memoria) per imparare a scrivere una lettera commerciale, un orologio per imparare a calcolare il tempo, palline e molto altro. Questo aiuta anche me perché mi annoio facilmente e ho bisogno di stimoli sempre nuovi. A volte questo aspetto mi fa perdere un po' la pazienza...

FABIOLA: Mi ritengo una persona comprensiva e questo sicuramente mi aiuta nello svolgimento del mio lavoro. Sono però anche parecchio puntigliosa, una caratteristica che sto cercando di smussare...

NICOLA: Fortunatamente abbiamo la possibilità di seguire in modo approfondito la persona in formazione per guidarla costantemente nella sua crescita professionale e personale. A volte però mi sembra di perdere di vista le esigenze del mercato del lavoro e le sue evoluzioni.

Il diploma è un punto di partenza per...

CRISTIAN: Qualsiasi sogno che la persona possa avere.

FABIOLA: «Verso l'infinito e oltre!» È una citazione tratta dal film animato *Toy Story* che condivido appieno.

NICOLA: È un punto di partenza per un incessante percorso di crescita professionale. La persona in formazione deve continuare con tenacia a voler imparare, lavorando su eventuali punti deboli ed esprimendo al meglio i suoi punti forti.

Quale consiglio vuoi dare a chi ha terminato l'apprendistato?

CRISTIAN: Sognare va bene, ma con umiltà e senza avere fretta.

FABIOLA: Perseverare e mai mollare.

NICOLA: La formazione continua è fondamentale, affrontare i problemi e le sfide professionali che si presenteranno con fiducia e coraggio senza arrendersi alla prima difficoltà.

EVENTI & ASSOCIAZIONI

Qual è il segreto per iniziare una carriera di successo?

CRISTIAN: Il successo non è dettato da quanti soldi si guadagnano a fine mese, ma da quanta soddisfazione si ottiene da quello che si fa. Ogni posto di lavoro, anche se non è quello dei propri sogni, è fondamentale per imparare il più possibile. La curiosità verso l'apprendere cose nuove, sia lavorative sia di cultura generale, è fondamentale.

FABIOLA: Essere sicuri di se stessi e delle proprie capacità acquisite durante il proprio percorso.

NICOLA: Rimanere aperto a nuove esperienze, senza timore, con una buona autostima e la giusta umiltà.

Se formare un apprendista fosse una pietanza, assomiglierebbe a...

CRISTIAN: Un curry thailandese cucinato nel mio ristorante preferito di cucina asiatica. A colpo d'occhio si vede la superficie del latte di cocco che è calma, ma scavando con il cucchiaino si trova di tutto: gioie/dolori (i vari colori delle verdure) e sapore piccante al punto giusto.

FABIOLA: Un bircher muesli: sano e ricco di ingredienti diversi.

NICOLA: Un menù completo e variegato.

Cosa regaleresti ai tuoi neodiplomati per affrontare il mondo del lavoro?

CRISTIAN: Regalerei loro una cassetta degli attrezzi dove riporre e conservare, pronti all'uso in caso di necessità, tutti gli strumenti del mestiere raccolti durante e dopo la formazione. Aggiungerei anche un libro, perché non si legge mai a sufficienza. Consiglio «Siddharta» di Hermann Hesse per scoprire come un percorso di vita costellato da tanti bassi possa portare alla felicità.

FABIOLA: Un pizzico di positività: se ciò che si aspettavano non si è ancora concretizzato non devono abbattersi, sono certa che arriverà e sarà il trampolino di lancio verso la loro meta.

NICOLA: Un pacco pieno di coraggio, stima in se stessi e voglia di continuare a mettersi in gioco.



CERCHI UN NUOVO COLLABORATORE?

Fra i nostri lettori ci sono tanti datori di lavoro o responsabili di azienda e del personale che potrebbero avere bisogno di potenziare il proprio organico. Se cerchi una figura commerciale e ti interessa trovare un collaboratore da formare secondo le tue necessità non esitare, contattaci! Tutti i nostri neodiplomati sono alla ricerca di lavoro e sarebbero ben contenti di essere convocati per colloqui conoscitivi senza impegno.

In caso di interesse rivolgiti ad Alice Ciocco, responsabile del collocamento, scrivendo a: alice.ciocco@inclusion-e-andicap-ticino.ch o telefonando allo 091 850 90 90.

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra associazione?

DANIEL: Il mio apprendistato lo descriverei con due aggettivi: strano e bellissimo. Strano perché quando ho iniziato non ero molto sicuro della mia scelta e il primo anno è stato abbastanza particolare siccome ho dovuto ambientarmi a lavorare in un settore mai visto prima ma soprattutto dovevo riuscire a capire come funzionava il mondo del lavoro perché lavoro e scuola sono due cose molto diverse. Bellissimo perché il secondo anno è stato davvero bello soprattutto per quanto riguarda la parte lavorativa perché mi sono impegnato e divertito un sacco e inoltre tutte le persone che mi hanno seguito in modo costante mi hanno davvero dato un grosso aiuto per arrivare dove sono ora.

ILENIA: Interessante, pieno di alti e bassi e con degli obiettivi ben precisi. Raramente capita di vivere quest'esperienza così stimolante. Sono soddisfatta di tutto fino ad oggi.

LEO: Molto interessante, impari a lavorare con altre persone diverse da te! In questa associazione ho imparato tanto, sono diventato più responsabile e più maturo di prima.

SANDRO: Un percorso sempre in crescita. Appena arrivato

ero un ragazzino timido e molto insicuro delle mie capacità. Ora, passati due anni sono diventato più maturo e sono cresciuto sotto molti punti di vista grazie a tutti i consigli ricevuti da colleghi e formatori.

STEVEN: È stato un apprendistato davvero interessante e formativo.

Apprendistato significa anche diversi anni nello stesso posto, con le stesse persone,...

DANIEL: Punto forte: Si conoscono tante persone che comunque hanno una storia, origini e cultura diverse dalla tua e questo è molto interessante. In più si fanno tante amicizie e tra tutti si crea un legame importante. Punto critico: Passare anni con le stesse persone significa vederli praticamente tutti i giorni frequentarli continuamente, perciò si diventa quasi come una seconda «famiglia»: fra gli apprendisti si crea un bel rapporto e un forte legame come anche con docenti e formatori. Quando concluderò questa formazione sarà un grande dispiacere perché tutto questo in parte non ci sarà più.

ILENIA: Punto forte: Rapporto con le persone bello. Punto critico: Non sempre a proprio agio.

EVENTI & ASSOCIAZIONI

LEO: Punto forte: Crei un gruppo, hai più fiducia in te stesso e negli altri soprattutto, conosci meglio l'azienda e la struttura dello stabile. Creandosi un legame forte si riesce a svolgere al meglio i lavori. Punto critico: Qualche volta mi piacerebbe lavorare anche in altri posti per vedere un po' le differenze sulla tipologia di lavori svolti dai dipendenti. Cambiare azienda ti permette di fare più esperienza e vedere cose nuove.

SANDRO: Punto forte: Si creano amicizie e si conoscono tante storie di vita. Punto critico: Tanti caratteri diversi che devono confrontarsi e convivere.

STEVEN: Punto forte: Conoscenza più ampia dell'azienda e dei lavori. Collaborazione maggiore con i collaboratori e con i superiori. Punto critico: Necessità di aggiornarsi sempre.

Il diploma è un punto di partenza per...

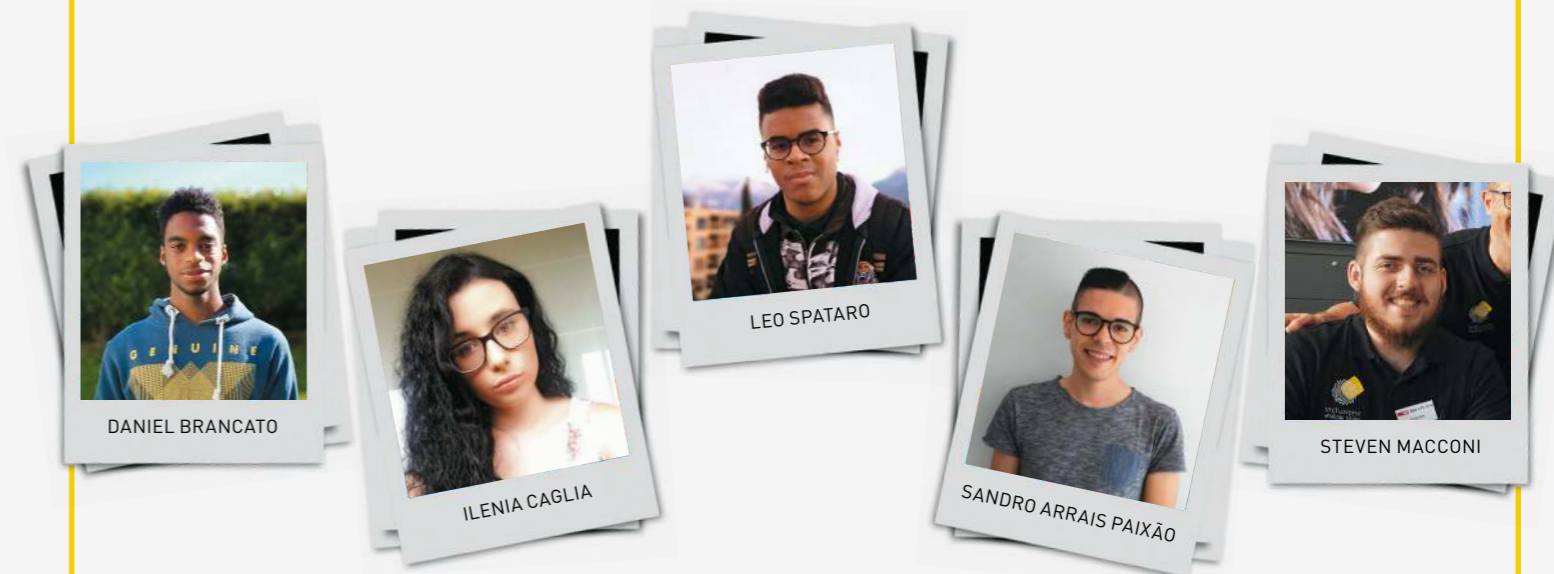
DANIEL: Per entrare definitivamente nel mondo del lavoro e per riuscire a trovare la propria strada.

ILENIA: Entrare nel mondo del lavoro e portarsi dietro tutte le esperienze vissute, belle o brutte che siano.

LEO: Continuare un percorso formativo oppure un trampolino di lancio per altre strade che si aprono.

SANDRO: Entrare col piede giusto nel mondo del lavoro.

STEVEN: Poter compiere i tuoi passi per raggiungere i tuoi sogni più grandi.



Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?

DANIEL: Impegnatevi al massimo per ottenere quello che volete e siate sempre voi stessi nel bene e nel male.

ILENIA: Ogni persona è differente, quindi credo che non ci siano consigli da dare ma se può aiutare direi di impegnarsi anche se non è facile e di avere molta costanza.

LEO: Essere sempre fieri di se stessi, non c'è un giusto o sbagliato, lottare sempre fino alla fine perché soltanto credendo si ottengono risultati. Non aver mai paura di chiedere aiuto perché ammettere di avere delle difficoltà è l'arma vincente per superare gli ostacoli più grandi.

SANDRO: Il consiglio è quello di affrontare la formazione non come un problema ma come una sfida con un obiettivo finale: il diploma.

STEVEN: Studiare già dal primo giorno di scuola. Non arrivare all'ultimo minuto o ve ne pentirete!

Qual è il segreto per ottenere un buon diploma?

DANIEL: Sicuramente bisogna lavorare e impegnarsi per ottenerlo perché chi non fa niente e aspetta non otterrà mai un diploma e mai niente nella vita in generale.

ILENIA: Avere voglia di fare e studiare.

LEO: Dare sempre il massimo, non cercare di essere il migliore ma semplicemente studiare ed esercitarsi tutti i giorni per migliorare la propria persona.

SANDRO: Impegno, studio e tanto lavoro.

STEVEN: Lavorare sodo in ogni momento, sia sul posto di lavoro che a scuola.

Se l'apprendistato fosse una pietanza assomiglierebbe a...

DANIEL: Alla pizza.

ILENIA: Ad un limone: aspro all'inizio ma alla fine ha un buon gusto.

LEO: Alla pizza perché è il mio piatto preferito!

SANDRO: Un tiramisù: ci metti del tempo a farlo ma, se fatto bene, è buonissimo.

STEVEN: Un hamburger perché ogni strato che lo compone è un obiettivo raggiunto durante il proprio apprendistato.

Basketiamo Assieme

di Marco Sassella, Roger Locatelli, Mauro Mangili

Si è appena conclusa l'undicesima edizione di Basketiamo. La riassumiamo come una calda settimana di pallacanestro che ha visto coinvolti 150 ragazzi da tutto il Ticino.

L'evento, che noi chiamiamo «Camp», ha in effetti diversi volti, fra i quali: l'interazione, lo sviluppo sportivo personale, l'alimentazione, il divertimento, la socialità, l'amicizia e la scoperta reciproca. Poter dire che sono tutte «facce» sorridenti è un enorme orgoglio per noi organizzatori. Esattamente come lo dovrebbe essere anche per i nostri 24 monitori, i veri artefici del successo.



Quest'anno abbiamo deciso di favorire ancora di più l'inclusione con Basketiamo Assieme, per ragazzi provenienti da scuole speciali. L'obiettivo è sempre il medesimo: condividere la gioia di stare insieme giocando a basket. Abbiamo comunque deciso di apportare qualche piccolo accorgimento valutando le capacità e i limiti dei singoli ragazzi e aumentando il numero di monitori presenti. Le preoccupazioni iniziali si sono però dissipate velocemente, l'importante è affrontare le sfide con la disponibilità e la flessibilità di chi vuole fare qualcosa di buono. Anche i nostri interrogativi iniziali «siamo presuntuosi a pensare di essere in grado di fare questo passo?» si sono tramutati in soluzioni pratiche che ci hanno permesso di valutare positivamente l'evento una volta terminato. Siamo felici di aver fatto il primo passo e speriamo che anche per Ilina, Sasha e Lorenzo sia stata un'esperienza bella ed arricchente.

Grazie a queste premesse abbiamo intenzione di riproporre l'offerta anche l'anno prossimo: ora mancano le riflessioni sul numero massimo di ragazzi che siamo in grado di integrare nella struttura con la preparazione attuale dello staff Basketiamo, ma faremo le dovute considerazioni.

Quindi, ci vediamo l'anno prossimo?



Basketiamo nasce nel 2009 dall'idea di voler creare una settimana per ragazzi e ragazze durante la quale condividere la passione per la pallacanestro e sperimentare altri sport (canoa, arrampicata, stand up paddle, tennis, golf, rampichino, squash, ecc.) in compagnia e in allegria. Dal 2009 il Camp si è evoluto e, negli anni, abbiamo aggiunto il «Day Camp» con il trasporto accompagnato con il treno per permettere anche ai più piccoli di partecipare al Camp diurno. Poi è arrivato l'Only Basket dove i ragazzi possono concentrarsi unicamente sulla pallacanestro con allenatori molto qualificati e programmi mirati alla crescita sportiva.



CALENDARIO AUTUNNO 2019

ATTIVITÀ ANDICAP MENTALE

5 ott	Gita al ponte Tibetano	Monte Carasso	<i>inclusione handicap ticino</i>
12 ott	Meeting di nuoto invernale	Lugano	SIL
4 nov	Miglior sportivo	Lugano	AiutoSport
set/dic	Corsi di avvicinamento al cavallo	Claro	ATRE- <i>inclusione handicap ticino</i>
13-15 dic	Uscita cantonale sulla neve	Savognin	<i>inclusione handicap ticino</i>
22 dic	Corsa da Natal	Ascona	USA Ascona

L'alfabeto dell'escursionista

di Claudia Petrini Kleiner

A come aperitivo... che non può mancare prima della cena, dopo una giornata a camminare nelle montagne del Toggenburgo.

B come borraccia, che la nostra cuoca tutte le sere ha riempito con the o acqua per le fatiche del giorno seguente.

C come crema solare, che abbiamo purtroppo potuto utilizzare solo il primo e l'ultimo giorno!

D come... domani speriamo che il tempo migliori, abbiamo avuto un po' di sfortuna.

E come escursioni, non potevano mancare in una settimana come questa!

F come fiacche, assenti in questa edizione, che fortuna!

G come grigliata, ormai appuntamento fisso del mercoledì sera.

H come hotel Gadelodge, che abbiamo deciso di salutare quest'anno: dal prossimo anno vivremo altre avventure in posti nuovi.

I come insieme: una sfida adattarsi alle regole del gruppo, ma tutto è andato bene ed è stato bellissimo.



L come lago Seealpsee, raggiunto da tutto il gruppo unito per la gioia dei partecipanti.

M come monitori, una risorsa sempre presente e pronta a dare una mano scambiando esperienze e sorrisi con tutti.

N come nuvole... o forse nuvoloni, neri neri che per due giorni hanno coperto il cielo del Canton San Gallo obbligandoci a proporre programmi alternativi.

O come obiettivi, raggiunti da tutto il gruppo: diverse belle passeggiate, alcune più impegnative, che tutti hanno seguito con entusiasmo e passione.



P come Pascal, il padrone di casa da cui siamo andati a bere il bicchiere della staffa... grazie di tutto!

Q come... quasi quasi ci torno anche il prossimo anno!

R come riunione dei monitori, per fare un bilancio della giornata trascorsa e discutere il programma del giorno seguente.

S come Sântis, la montagna che abbiamo sempre visto, nebbia permettendo, dalla finestra della nostra bellissima casa a Unterwasser.

T come tesoro, quello che i partecipanti hanno trovato dopo una caccia ben riuscita nel paese di Wildhaus.

U come umido... il tempo che purtroppo abbiamo avuto in questa settimana.

V come vale la pena fare un po' di fatica, perché i paesaggi premiano sempre gli sforzi fatti.

Z come zaino, che in una settimana di camminate non può assolutamente mancare.

Colora il rientro sui banchi di scuola...



...auguriamo un buon inizio anno scolastico a tutti gli allievi e docenti del Canton Ticino.

IMPRESSUM
Notiziario, edizione 03 2019
 La rivista ufficiale di
inclusione handicap ticino
www.inclusione-andicap-ticino.ch
info@inclusione-andicap-ticino.ch
Editore e amministrazione
inclusione handicap ticino
 6512 Giubiasco
Pubblicazione
 Trimestrale, 4 edizioni l'anno
Tiratura
 2'159 copie (© WEMF 2018)

Direttore
 Marzio Proietti
Redattrice responsabile
 Sara Martinetti
Comitato di redazione
 Claudia Bianchini, Pasquale
 Mongillo, Giovanna Ostinelli,
 Mirella Sartorio
**Hanno collaborato a
 questo numero:**
 Roger Locatelli, Mauro Mangili,
 Claudia Petrini Kleiner,
 Enrico Proietti, Marco Sassella

Grafica e impaginazione
 Nomadesigns, Nicola Piffaretti
Stampa
 Procom SA, Bioggio



Distribuzione
inclusione handicap ticino, Giubiasco
Inserzioni pubblicitarie
 091 850 90 90
redazione@inclusione-andicap-ticino.ch

Prossima edizione:
 Numero 04/2019 - dicembre
 Chiusura di redazione:
 8 novembre 2019

© 2019 *inclusione handicap ticino*
 Tutti i diritti sono riservati.
 Nessuna parte di questa
 pubblicazione può essere
 riprodotta o diffusa in nessuna
 forma, qualunque essa sia:
 elettronica, stampata, fotocopiata,
 senza l'autorizzazione scritta
 da parte di *inclusione handicap ticino*.

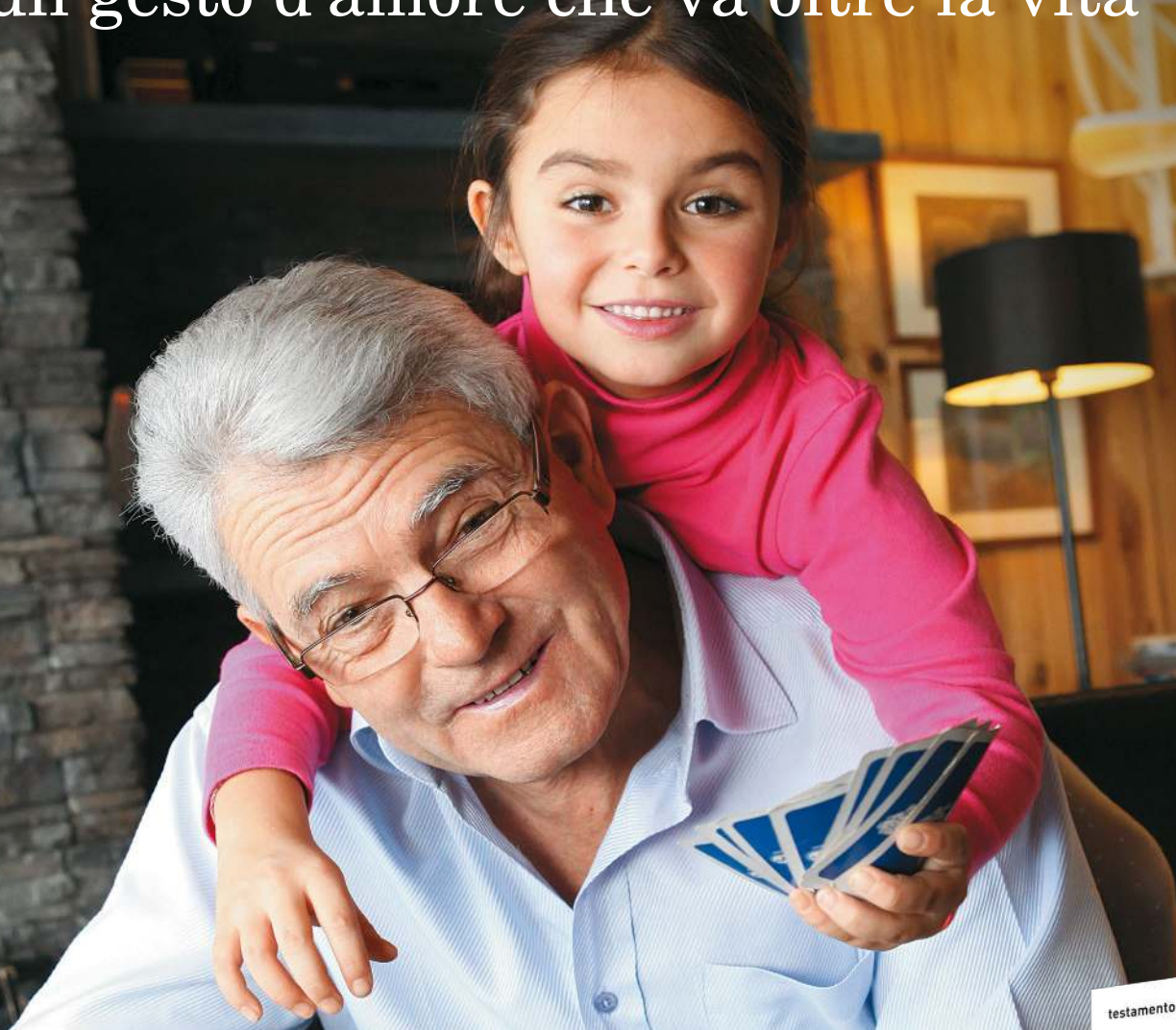


**RADIO
 TICINO**
 SENTI COME SUONA

radioticino.com



testamento solidale: un gesto d'amore che va oltre la vita



Scrivere un testamento solidale significa tramandare i tuoi valori insieme a ciò che scegli di donare. È un atto di consapevolezza e generosità che arricchisce il tuo testamento degli ideali in cui hai sempre creduto, come la solidarietà e le pari opportunità.



Richiedici la brochure informativa:
info@inclusionone-andicap-ticino.ch



Visita la pagina:
www.inclusionone-andicap-ticino.ch/come-aiutarci/testamento-solidale

