CENTRO GIOVANILE Durante questi mesi di chiusure a singhiozzo otto adolescenti hanno fatto un percorso insieme agli educatori del "Gruppo Sagome"

Ombre e luci, i ragazzi si raccontano con l'arte

L'inaugurazione oggi, venerdì, alle 16 in sede. Sarà visitabile a gruppi di tre. Il 20 maggio parte il corso di trampoli per figli (11-15 anni) e genitori

Un'anteprima della suggestiva mostra organizzata dai ragazzi del Cre. A fianco e sotto, fotografie di precedenti corsi sui trampoli per papà e figli

TREVIOLO (smy) Nonostante il difficile periodo vissuto nell'ultimo anno e mezzo, la creatività dei giovani treviolesi che frequentano il Centro di Aggregazione Giovanile "Il Graffio" non si è fermata. Anzi, è stata alimentata con incontri da remoto anche durante i periodi di chiusura, e da questi incontri carichi sia di leggerezza che di riflessioni importanti è nata l'idea di realizzare un'installazione artistica da presentare alla cittadinanza. Al progetto, dal suggestivo titolo "Ombre e luci", hanno lavorato gli otto ragazzi del "Gruppo Sagome" guidati dagli educatori **Luciano Togni**, **Paolo Manzoni** e **Giulia Mori**.

«Il percorso è cominciato in presenza durante l'estate 2020 e ha coinvolto ragazzi e ragazze tra i 16 e i 17 anni, ai quali è stato proposto un laboratorio di realizzazione di sagome in compensato a grandezza naturale - spiega Luciano -. Oltre alla parte manuale è stata necessaria una riflessione sulla percezione del sé, sulla narrazione di loro stessi all'interno del gruppo. Tutto questo è diventato poi un passo fondamentale per la decorazione delle sagome. Il progetto ha attraversato le varie zone gialle, arancioni e rosse, ma ha offerto in ogni circostanza molti spunti di approfondimento, abbiamo lavorato parecchio sulle parole e sulle immagini».

A Natale il gruppo aveva in programma di realizzare un presepe con le sagome, ma purtroppo le restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria hanno impedito di portare a termine il progetto. «L'idea dell'installazione è però rimasta e ora l'abbiamo finalmente concretizzata attraverso la mostra "Ombre e luci" - continua Luciano -. È un lavoro simbolico che questo piccolo collettivo artistico ha svolto su di sé, sulle proprie ombre e sulle proprie luci e che ha poi tradotto in modo artistico intervenendo sulle sagome. Il sottotitolo che abbiamo scelto racchiude un po' quest'idea: "Quello che faccio parla di me"».

L'inaugurazione è prevista per venerdì 14 maggio alle 16 alla sede del Cag in via Verga 1 e l'installazione sarà visitabile a gruppi di tre persone fino alle 18. Saranno presenti anche il sindaco **Pasquale Gandolfi**, l'assessore alle Politiche Giovanili **Martina Locatelli**, l'assessore ai Servizi Socio-Educativi **Virna Invernici** e i genitori dei ragazzi del Gruppo Sagome. La mostra sarà aperta anche sabato dalle 15 alle 18.

Giovedì 20 maggio partirà invece una nuova interessante iniziativa: il corso di trampoli per ragazze e ragazzi dagli 11 ai 15 anni insieme ai loro papà o a chi vorrà mettersi in gioco con loro per "sostenerli" mentre muovono i primi passi. «Per sei giovedì sera ci troveremo per costruire i nostri trampoli. Per i primi quattro incontri è richiesta la presenza del papà o di una figura adulta di riferimento che possa aiutare nella realizzazione e che sorregga nel momento di indossarli», spiega ancora Luciano Togni che, oltre a essere un educatore, è anche un trampoliere. «Il laboratorio di costruzione si terrà al Cag mentre la pratica al parco Santa Cristina, dov'è presente una struttura che consente di potersi attaccare per imparare a rimanere in equilibrio sui trampoli».

L'iniziativa è una bella occasione per consentire a genitori e figli adolescenti di trascorrere un po' di tempo insieme, lavorando a un progetto comune divertente e originale. Le iscrizioni sono aperte fino a lunedì 17. Per prenotare è necessario chiamare il numero 335 1860464. È richiesto un contributo di 20 euro per i materiali.

L'assessore Locatelli ringrazia gli educatori e la coordinatrice del Cag per il lavoro che svolgono per gli adolescenti di Treviolo: «Il Cag è sempre stato molto attivo anche durante i vari lockdown, mantenendo vivo il rapporto con i ragazzi, cercando di coinvolgerli con attività che hanno reso meno pesante il periodo di isolamento. Ringrazio tutti coloro che lavorano a questo scopo perché con i loro progetti riescono a far emergere il bello anche nei momenti di difficoltà, offrendo un grande supporto ai giovani treviolesi e alle loro famiglie. Le attività che continuano a proporre consentono non solo di aggregare, ma di crescere e di divertirsi insieme».

GUIDA AI RISTORANTI

Faraona alla menta

DIFFICOLTÀ DIFFICILE
PREPARAZIONE 50min

Ingredienti:
due faraone; retina di maiale (2); burro (100 gr.); olio d'oliva (3 cucchiai); panna fresca (200 gr.); riso arborio (200 gr.); limone (1); cipolla (150 gr.); sale; pepe nero; menta (due ciuffetti).

Procedimento: Attenzione agli ingredienti, che devono essere di prima qualità. Dal macellaio prendere due faraone già pulite e due retine di maiale (è una parte interna detta anche Omento che serve per foderare il cibo, una specie di tasca). Lavare le faraone sotto acqua corrente, salarle e peparle all'interno, quindi avvolgerle nelle retine di maiale. Mettere l'olio e metà del burro in una teglia grande, scaldare e cuocere le faraone a fiamma lenta per 10 minuti, girandole un paio di volte. Togliere le faraone e lasciarle da parte. Aggiungere nella teglia ancora calda il resto del burro e la cipolla tritata fine. Far rosolare, mettere la menta (lavata e asciugata) quindi di nuovo le faraone. Chiudere col coperchio e lasciar cuocere a fiamma alta per 10 minuti. Spegnere, buttare l'intingolo che si sarà formato e lasciare sul fornello. In un tegamino piccolo scaldare la panna con il succo del limone, quindi aggiungerlo alle faraone nell'altra teglia. Rimettere il coperchio e cuocere a fiamma bassa per altri 10 minuti. Tagliare le faraone a pezzi e servire su piatti caldi (con o senza intingolo a seconda del gusto). Abbinamento con vino rosso non frizzante.

Cucina Italiana e Mediterranea

Da Giò Trattoria Pugliese

Capriate San Gervasio - Via Vittorio Veneto
Tel. 02.36641328 - Cell. 327.0652608
dagio.iquattrosensi@gmail.com

Da Giò Trattoria Pugliese di Capriate San Gervasio è caffè, ristornate ed enoteca. E' il locale perfetto per pranzi di lavoro, aperitivi, cene con menù fissi e alla carta, cene aziendali e su prenotazione serate con cucina tipica pugliese.

Agriturismi

Capetone

Brignano Gera d'Adda - Via Castel Rozzone, 36
Tel. 0363.815184
info@capetone.it
www.capetone.it

Situato nel verde della pianura bergamasca tra Brignano Gera d'Adda e Castel Rozzone, il Capetone propone il meglio dei prodotti derivati direttamente dall'allevamento e dall'agricoltura della stessa azienda. Ideale per cerimonie, con un ampio giardino e zona per i bambini, qui si possono gustare specialità tradizionali, ottimi primi e dessert.

Cucina Tipica Locale

Trattoria Pizzeria Severgnini

Capralba - Via Crema, 2
Tel. 0373.450030 - 0373.450671
pizzeria.severgnini@libero.it
www.trattoriasevergnini.com

Fondata nel 1973, la Trattoria Pizzeria Severgnini di Capralba, propone la cucina regionale in un ambiente spazioso e rinnovato. Oltre alla pizza, da non perdere i primi piatti, come i tortelli cremaschi, ravioli, tagliatelle e gnocchi. Ottima anche la carne e il pesce, in un luogo in cui il sapore tradizione si fonde gustosamente con la modernità.

VkVSIyMjMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMS0wNS0xNFQxMTozNDo1MyMjI1ZFUg==