

Per lo chef Francesco Di Dio, tra le migliori ricette... la simpatia

## Finale di "gusto" per il corso di cucina al Civico 121



Sembrava di essere ad un ricco buffet tra amici, tra abbracci, risate e bambini appena nati a fare da mascotte. È in effetti l'esperienza del corso di cucina capitanato dallo Chef Francesco Di Dio esperto in arte culinaria ed insegnante presso l'Istituto Alberghiero di Castellana Grotte, e dalla sua aiutante, Carmela Brunetti, ha prodotto, oltre che squisite ricette e nuovi cuochi provetti, anche un vero gruppo di amici, sinceramente uniti, e non solo dalla passione per la cucina. Ma facciamo un passo indietro. Mercoledì 29 gennaio si è tenuto infatti l'ultimo incontro del gruppo del corso di cucina organizzato dall'Associazione civico 121, iniziato lo scorso 21 novembre.

La serata è stata quasi "un saggio" conclusivo del corso, dal momento che ogni partecipante ha portato, per la serata conclusiva, una pietanza sperimentata nei sette incontri o una ricetta personale. Unica regola: che sia stata fatta in casa. In pochi istanti la sala al primo piano della sede del Civico 121 e l'intero palazzo D'Aprile, si riempie e magicamente di profumi ed una invitantissima tavola viene imbandita in pochi istanti: le meraviglie del palato sono lì, squisite e invitanti.

D'altronde ce n'è per tutti i gusti: bastoncini di pollo impanati con mandorle accompagnati da salsa di miele e senape, focaccia "rivoltata" con carciofi e peperoni, rotoli di frittate

e ciambelle rustiche, arrosto di funghi e salsiccia in carta "fata". Innumerevoli anche i dolci: semifreddi, torte classiche, torte di mele, ed infine una chicca: una ciambella glassata al cioccolato fondente decora-

ta con il numero 121 e la torta "cappello chef".

Gli incontri precedenti, spiega Francesco Di Dio, sono stati sette ed ognuno ha previsto un argomento preciso: zuppe, primi piatti, secondi di carne e relativi contorni, secondi di pesce, focacce e rustici ed infine dolci, accompagnati da vini scelti e consigliati da uno dei massimi esperti del Centro: Leo Giovinazzo. Dodici i corsisti tra cui anche un maschietto, Giovanni Dell'Erba e tre gli "assaggiatori" tra cui il presidente del Consiglio Provinciale Piero Longo cui va il merito di aver scoperto lo chef, a Castellana ormai famoso per bravura e savoir faire, e offerto la sede

dotata di cucina adattissima alle lezioni. L'entusiasmo è tanto che in coro le dodici corsiste hanno proposto di poter seguire un corso di secondo livello, da Francesca Barba denominato "Collezione Primavera - Estate" A far capitolare lo chef - super impegnato a Fasano da febbraio in poi - l'affetto sincero di tutti i presenti ed il desiderio di imparare e confrontarsi. Infine, la consegna degli attestati stampati dal marito di una delle corsiste, il signor De Robertis, tipografo in quel di Putignano, ha sancito ufficialmente il successo di un corso all'insegna del buon gusto e dell'amicizia.

Valeria Marangi

## Sportello Dsa per genitori e docenti

Nel pomeriggio di lunedì - 27 gennaio - presso la scuola media "Francesco Paolo Losapio", è stato inaugurato lo sportello DSA (disturbi specifici dell'apprendimento) rivolto alle famiglie, agli studenti e ai docenti finalizzato all'ottenimento di una maggiore consapevolezza e collaborazione tra famiglia e scuola per poter sostenere il percorso scolastico degli alunni affetti da disturbi specifici dell'apprendimento, ovvero: Dislessia, Disgrafia, Disortografia e Discalculia.

Il diritto allo studio degli alunni con DSA è garantito mediante la realizzazione di percorsi individualizzati nell'ambito scolastico.

Da elogiare l'iniziativa promossa dall'istituto comprensivo "Losapio-San Filippo Neri" e in particolare dalla dirigente professoressa Ippolita Lazazzera, che ha creduto sin dall'inizio in questo progetto e dal team di referenti di cui fanno parte le professoressa Claudia Vaghegini e Caterina Liuzzi, la dottoressa logopedista Elvira Azzali e la referente delle famiglie, dottoressa Tiziana Barbatto.

Sono loro ad aver dato vita volontariamente e gratuitamente ad un servizio - quello dello sportello DSA - per favorire la conoscenza della problematica, l'emersione dei casi non diagnosticati e la massima attenzione verso l'alunno, in modo tale che il suo percorso scolastico non sia una sofferenza.

Lo sportello nasce per creare interazione e sostegno reciproco attraverso incontri mensili con le famiglie che potranno esporre al team delle esperte le diverse problematiche, confrontarsi con esperti o condividere con altri genitori le proprie esperienze ricevendo consigli e aiuti pratici su come aiutare i propri figli. Inoltre lo sportello informativo è fondamentale per la diagnosi e un intervento precoce e per un percorso di riabilitazione e abilitazione degli



strumenti compensativi per permettere ai genitori di guidare il bambino verso l'autonomia nel percorso scolastico.

"Già da ottobre - afferma la dirigente - abbiamo incontrato le famiglie per preannunciare loro il percorso che avremmo intrapreso. L'istituto in questi anni ha progettato con competenza e grazie agli screening individuato criticità. Auspichiamo che anche quest'anno l'Amministrazione mostri attenzione e ci aiuti in questo percorso, così come negli anni passati."

"Ascoltare le esperienze di queste famiglie - afferma Caterina Liuzzi - è utile e costruttivo. Lo scambio e l'interazione aiutano a dissipare atavici pregiudizi al riguardo della dislessia. Siamo al quinto anno di lavoro per la costruzione del progetto dislessia ed il cammino si sta arricchendo di nuovi tasselli. Siamo partiti dalla formazione dei docenti per poi passare allo screening, al tutoraggio, ai piani di studio personalizzati e ora all'apertura di questo sportello che vede il coinvolgimento di entrambi gli ordini di scuola."

Molto utile il sito dello stesso istituto <http://www.iclosapiosanfilipponei.gov.it/> all'interno del quale è possibile trovare la normativa in riferimento ai bisogni educativi speciali e link utili per poter navigare tra le diverse associazioni e giochi educativi per bambini.

Katia Balbo