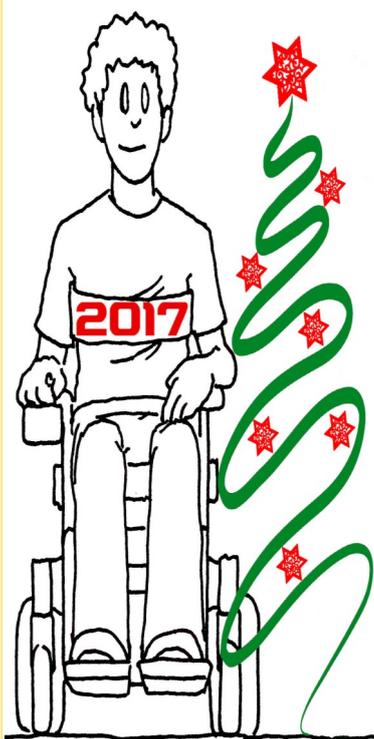


WheelDM

U.I.L.D.M - Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare Onlus di UDINE
Via Diaz, 60 - 33100 Udine - 0432 510261 - www.uildmudine.org - segreteria@uildmudine.org

Numero 6
Dicembre
2016



Intervista a **PAOLO ZOPPOLATTI**
a pag. 4

Nelle pagine centrali da staccare
il calendario 2017 realizzato da Luca Rigonat

Inoltre in questo numero:

- IL RITORNO DEL BLASCO - di Alain Sacilotto pag. 2
- IL GRUPPO DEL SABATO - di Herrman Fanin pag. 10
- UDINE - ROMA ANDATA E RITORNO - di Daniela Campigotto .. pag. 11
- UNA BELLA SERATA TRA AMICI pag. 13
- FAI IL TIFO PER I FALCONS E I MADRACS pag. 14
- IL VENTO, LA STORIA, LA VITA - di Diego Badolo pag. 15
- CIAO ALBERTO pag. 16



IL RITORNO DEL BLASCO A LIGNANO SABBIAADORO

L'emozione di venticinquemila voci che cantano insieme

A diversi anni di distanza dalla prima apparizione del rocker di Zocca sulle famose coste udinesi, il Blasco ha fatto ritorno a Lignano Sabbiadoro, nota meta turistica friulana, dove ogni estate migliaia di turisti affollano le spiagge e i locali notturni. Vasco era già stato a Lignano nel 1984 e '87 e in diverse edizioni del Festivalbar.

Anche quest'anno il Blasco ha mandato in delirio migliaia di fans con il nuovo tour "Live Kom 16", composto da ben quattro concerti all'Olimpico di Roma, dove sono stati venduti oltre 200.000 biglietti. Inizialmente dovevano esserci solo questi appuntamenti capitolini, poi però si è aggiunta una nuova data il 18 giugno allo stadio Teghil di Lignano Sabbiadoro, annunciata dallo stesso rocker proprio a tre mesi dall'inizio del "Live Kom 16".

Questo nuovo evento del tour, denominato "Data zero", è stato un concerto di prova e preparazione. L'evento è stato dedicato soprattutto agli iscritti al fan club ufficiale, ma non solo. Infatti per gli iscritti i biglietti erano omaggio, mentre per i non iscritti valeva la solita corsa contro il tempo per accaparrarsi i richiestissimi pass.

Finalmente, con grande attesa e curiosità, arriva il fatidico giorno. Il D-day del rock per gli appassionati più caldi del cantautore modenese.

Da grande fan di Vasco, assieme al mio compagno d'avventure Andrea, con grande entusiasmo arrivo verso le 16.30 presso la biglietteria dello stadio "Teghil".

Già da fuori ci rendiamo conto dell'atmosfera che ci attende all'interno. Wow! non vedo l'ora...!

Riusciamo a prendere il biglietto in tempi accettabili per non dire ottimi, poi gli organizzatori ci consigliano di entrare subito nello stadio per prendere posto nella piattaforma apposita per gli ospiti con disabilità.

Noi, senza farci pregare tanto, decidiamo di entrare per aggiudicarci il miglior posto possibile. Effettivamente riusciamo a prenderne uno buono, in pole position sulla piattaforma, più o meno a una trentina di metri dal palco.

Decisamente meglio che al concerto di Firenze, dove avevo bisogno del binocolo per vedere il Komandante (per chi volesse, la storia del viaggio a Firenze è raccontata nel numero 3/2015 del trimestrale "Libertà di parola" dell'associazione "I ragazzi della panchina").



Entriamo circa alle 17 e il concerto da programma inizia alle 21.

Man mano che si avvicina l'ora, vediamo la folla crescere continuamente e l'entusiasmo riempire lo stadio con cori, striscioni, colori, nuvole di fumo e fiumi di birra. Nelle quattro lunghe ore di attesa sono spettatore della varietà umana: è interessante osservare l'eterogeneità del pubblico. Ci sono bambini, ragazzini, uomini e anziani. Ci sono personaggi molto esaltati che si fanno notare per esser vestiti "da Vasco", per i tatuaggi o le capigliature da rock vero, ma ci sono anche le famiglie al completo: mamma, papà e figli di due, tre anni. Con Andrea inganniamo l'attesa giocando a chi trova con lo sguardo le ragazze con talento: alla fine il mio occhio da talent scout incorona la ragazza che distribuisce le "Ricola". La musica continua a pompare nelle casse per tutto il pomeriggio e un Dj riesce a farmi male alle orecchie infangando il buon nome del rock... Cioè, vengo al concerto del più grande rocker italiano e mi fate sentire un Dj?!

Verso le 21, diciamo dopo il quarto d'ora accademico, Vasco esce dalle quinte e aggredisce il palco con un'energia ipergiovanile a dispetto dei suoi 64

anni! Il set è una bomba, gli schermi giganti sono ultra HD e i giochi di luce sono spettacolari. 25.000 voci si accendono e accordate cantano a squarciagola le canzoni, io sono entusiasta, vibro forte al ritmo dei bassi e mi sento preso dentro da tutto.

Il concerto dura circa due ore e mezza e devo dire che, per esser una data zero, Vasco and company non si sono risparmiati e non hanno deluso le attese. Alcune chicche hanno impreziosito lo show come il batterista che ha dato fuoco alle bacchette e le ha spente suonando o il chitarrista che ha fatto un balzo giù dal muro di casse.

Come sempre, durante "Rewind" lo stadio è esplosivo e la temperatura è salita di qualche grado grazie alle scatenate fan del Kom!

Ovviamente sono di parte, ma non posso non consigliare un concerto di Vasco a tutti per le emozioni e l'euforia provate.

Averlo avuto a Lignano è stato il top perché poi in un quarto d'ora ero già a casetta a Bibione (dove ero in vacanza)! Altro che le due ore e mezza a Firenze solo per uscire dalla città! Chiedete a mio papà e vi risponderà "Mai più!".

Komandante, alla prossima...



PERCHÉ WheelDM

“

Il nome deriva dal termine inglese wheel, che significa ruota, chiaro riferimento alla carrozzella, compagna inseparabile delle persone con disabilità, che si pronuncia uil, guarda caso come le prime tre lettere dell'acronimo UILDM, fortunata coincidenza che non abbiamo esitato un attimo a sfruttare per la nostra "creatura", il cui nome si pronuncia appunto uildim.

”





NATO TRA I FORNELLI

Intervista a Paolo Zoppolatti, chef del "Giardinetto" di Cormons e volto televisivo della "Prova del cuoco" su Rai 1

È nato il 27 febbraio di 50 anni fa, sotto il segno dei pesci. Figlio di una famiglia che da più di cento anni gestisce il ristorante "Al Giardinetto" di Cormons, si può dire che è cresciuto tra le pentole e i fornelli. Per lo chef Paolo Zoppolatti la celebrità è arrivata con la partecipazione alla trasmissione televisiva "La prova del cuoco" di Rai 1. La sua passione, però, era e rimane la cucina, come racconta in questa intervista frutto di una lunga chiacchierata che si è svolta a Casa UILDM in un pomeriggio autunnale.

Com'è nata la passione per la cucina?

Ovviamente è stata una cosa di famiglia. Già da piccolo ero stato colpito dai racconti sui piatti tradizionali, rimasti come un ricordo indelebile, e sono praticamente cresciuto nel nostro ristorante. Dopo le scuole medie sono arrivato a un bivio. Dovevo scegliere tra la scuola alberghiera o coltivare la mia altra passione per il disegno tecnico. Scelsi la scuola di design e arredamento, pur continuando a lavorare in cucina.

Quando cambiò idea?

Seguendo mia madre a Merano per un corso da un cuoco, capii che cucinare non è solo far da mangiare, ma può essere un'attività creativa in cui puoi cercare di trasmettere agli altri qualcosa. E così la mia strada è diventata un'altra. Ho cominciato ad andare in giro per il mondo per

fare esperienza da altri cuochi. Ed è una cosa che ho continuato a fare e che mi piace moltissimo, perché, per quanto lontane siano le culture e le tradizioni, c'è sempre qualcosa che puoi portare a casa e applicare nel tuo lavoro.

Il "Giardinetto" di Cormons è aperto dal 1907. Qual è il filo conduttore di questa attività così longeva?

Soprattutto il fatto che sia un posto legato alla nostra famiglia a un lavoro fatto in gruppo. Lo vedo come un messaggio molto attuale, soprattutto oggi che la vita tendenzialmente ci spinge a essere molto isolati, molto soli. Dal 1907 nel nostro ristorante c'è sempre stato qualcuno di famiglia in cucina. Mio padre ha 91 anni e ancora ci lavora, è il primo ad alzarsi, apre tutto, controlla i conti e il lavoro che facciamo io e i miei due fratelli, e anche mia madre cucina ancora. Tutto questo è percepito dai clienti che sentono un rassicurante senso di continuità. Alcuni piatti, come gli gnocchi di susine, non possiamo toglierli dal menù perché hanno una richiesta continua. Ci sono degli anziani che si ricordano che venivano a mangiarli da bambini. E a me fa piacere, perché è un ricordo che continua ed è un filo che sta tenendo in piedi l'identità del nostro ristorante.

Qual è il piatto che ha creato che è stato più apprezzato?

Un piatto che mi ha dato molta soddisfazione, perché molti cuochi nel tempo me lo hanno dedicato, è la "Dadolata di Cervo con Ortaggi di Inverno".



L'ho creato una dozzina di anni fa e prevede una tecnica molto particolare: la cottura della carne dentro un vaso, a bagnomaria. È un piatto nato per coinvolgere tutti i sensi, perchè quando a tavola si apre il vaso, si sente il suono dell'apertura e poi, con il profumo, arriva un'esplosione di sapori.

Qual è invece il piatto che ha cucinato che per lei è il migliore?

Faccio fatica a indicare un piatto come il migliore. La grande difficoltà per un cuoco è quella di riuscire a fare un ottimo piatto proponendo qualcosa di estremamente semplice. In questo senso, per esempio, l'altro giorno ho avuto una piccola soddisfazione con i broccoli. Mi sono reso conto che quando li lavoravo, ne utilizzavo solo una parte, scartando foglie e gambi. Ho pensato di creare un piatto che, nella sua semplicità, raccogliesse tutto. L'ho dato a degli amici ed è molto piaciuto.

A chi si è ispirato? Ci sono chef che considera suoi maestri?

La prima persona cui mi sono ispirato è mia mamma, perchè mi ha lasciato e mi lascia delle sensazioni uniche. Un'altra figura che nel mio cammino ha rappresentato una svolta è Fulvio De Santa, un cuoco di Forni di Sopra che vive a Verona. Attorno ai vent'anni andai a fare le ferie da lui. Aveva lavorato con i più importanti cuochi francesi e italiani. Da lui appresi molto della cucina friulana e carnica. Poi non posso non citare Gualtiero Marchesi che ha davvero dato una svolta alla cucina italiana.

La vostra clientela viene anche dall'estero?

Abbiamo la fortuna di vivere in Friuli Venezia Giulia, una terra di transito, di confine. Tantissime persone arrivano dall'estero, soprattutto Austria e Germania. Ultimamente, legati al discorso del vino, stanno arrivando anche americani e australiani. Si comincia a vedere un turismo di persone che da lontano vengono in modo mirato a vedere la nostra regione e questa è una cosa molto positiva.

La clientela negli anni è cambiata?

È cambiata e sta continuando a cambiare. Adesso per varie ragioni non c'è più l'idea di fare la grande abbuffata. Tendenzialmente la gente ordina

due piatti, non mangia più quattro o cinque portate. Per certi aspetti è un bene, si cerca di gustare ciò che si mangia, mentre esagerare, tante volte, vuol dire buttare via soldi.

C'è un piatto che riassume il Friuli Venezia Giulia?

Non saprei. Quando penso a questa regione la vedo divisa in tre aree: la Carnia, il Friuli e l'area goriziano-triestina. Penso a un piatto che ho creato e che si chiamava "Dalla Malga al Casone". Su una base di crema di ricotta disponevo, come seguendo il quadrante di un orologio, vari elementi. Partendo da qualcosa che richiamasse la montagna, per scendere poi fino al mare. Si creava così un percorso di sapori che era come un orologio di ricordi, di sensazioni legate al territorio. Ma forse la cosa che rappresenta meglio questa regione potrebbe essere una zuppa, un piatto di orzo e fagioli. Anche perchè l'orzo è un legume che identifica bene l'area del nord est.

Com'è nata la sua esperienza televisiva alla "Prova del cuoco"?

Mi hanno chiamato e mi hanno chiesto se volessi fare un provino per un programma televisivo. Ho accettato, anche se, da buon friulano, ho chiesto prima chi avrebbe pagato l'aereo per Roma.

Il provino l'ho fatto in un appartamento vicino al Colosseo, in una specie di salotto.

Mi hanno chiesto di salire in piedi su un tavolo e di far finta di raccontare una ricetta. E io ho scelto il gulash. È andata bene e 17 anni dopo sono ancora lì, anche se ho diradato le mie presenze. La televisione non l'ho cercata, mi piace rimanere un po' nascosto. Tuttavia faccio queste cose con entusiasmo, se non altro per la soddisfazione di riuscire a dire che c'è un cuoco che viene dal Friuli, perchè ci tengo alla mia terra e mi piace l'idea di farla conoscere.

Con quali cuochi della trasmissione ha legato di più?

Cerco di avere un buon rapporto con tutti, ma direi soprattutto con Renatone, che è una persona molto simpatica.



Zoppolatti a casa UILDM

(continua a pag. 6)



Un altro con cui ho legato molto è Mauro Improta, di cui sono diventato molto amico e con cui ci sentiamo molto anche per lavoro, in barba agli stereotipi che dividono nord e sud.

A cosa si deve il grande successo in televisione della cucina?

Una delle ragioni è sicuramente che si tratta di programmi che costano poco e piacciono molto al pubblico e agli sponsor. È giusto che ci siano, anche se forse si sta esagerando. Fino ad alcuni anni fa, però, di cucina quasi non si parlava. Ed era un peccato perché in Italia ogni zona ha qualcosa di interessante da proporre dal punto di vista gastro-nomico. Credo che ciò che attira i telespettatori sia la possibilità di prendere uno spunto, imparare delle tecniche. Per questo non apprezzo molto i programmi in cui ci sono dieci minuti di cucina vera e cinquanta minuti di altre cose. Però capisco che alla gente piaccia anche ascoltare delle storie.

L'atmosfera in cucina è davvero come viene rappresentata nei reality?

Non proprio, anche se in effetti ogni tanto qualche urlo scappa. Tante volte è una questione nervosa, perché è un lavoro che ti mette sotto pressione per riuscire a finire tutto nei tempi e modi giusti.

Io non voglio nemmeno essere chiamato chef. Anche se ogni tanto un po' "sergenti di ferro" bisogna esserlo per riuscire a coordinare tutto. Per esempio, in genere mi arrabbio quando vedo che una persona non segue le indicazioni tecniche date. Se però è stata trovata un'altra strada e alla fine il risultato è migliore, penso sia giusto ammetterlo. Finito il lavoro passa tutto sedendosi insieme a bere qualcosa. Qualunque cosa succeda, non bisogna portarsela a casa. Uno deve andare a dormire tranquillo, l'importante è parlarsi, confrontarsi.

In giro per l'Italia, qual è il piatto che la gente associa al Friuli?

Al di là del vino, del Monasio e del prosciutto di San Daniele, il piatto più conosciuto è il frico, anche perché si comincia a trovarlo in giro per l'Italia già pronto. Ad attirare di più, in particolare, è quello con le patate e ho saputo che un'azienda ne sta vendendo molto in Sicilia.

Chef uomini e chef donne. Come sono gli equilibri?

Mi accorgo quasi sempre se c'è una donna in cucina. Perché c'è una "gentilezza" in più nel piatto, un modo diverso di vederlo rispetto all'uomo. Non dico che sia una questione di delicatezza, è una sensazione, un qualcosa di più aereo, più pulito. L'uomo tende a fare il piatto un po' più forte. Storicamente questo è stato un lavoro riservato agli uomini perché era molto faticoso fisicamente. Inoltre la donna era più condizionata dagli impegni familiari. Una problematica che c'è ancora in qualche misura, ma io tifo affinché ci siano sempre più chef donne, perché hanno davvero una sensibilità diversa.

Territorio e cucina, secondo lei hanno un rapporto indissolubile?

Sono legatissimi. L'ho capito andando in giro, soprattutto all'estero. Alla fine i ricordi più belli legati alla gastronomia sono le tipicità di un territorio. Mi è capitato di andare nei Paesi Baschi, dove c'è stata una grande evoluzione della cucina, con grandi cuochi. Tuttavia, mentre ricordo ancora una serie di piatti tipici, dopo un mese ho dimenticato tutti quelli più innovativi, anche se inizialmente mi avevano impressionato. Questo vuol dire che abbiamo un legame con il territorio e la tradizione che rimane nella nostra memoria.

Prodotti a chilometro zero. Secondo lei è un approccio corretto per il benessere e la salute della persona?

Sì e lo sarà sempre di più. Anche perché, oltre a creare un'economia in una piccola area, è giusto usare i prodotti locali. Si utilizza qualcosa di molto fresco, che non fa centinaia di chilometri su un camion, e in più si mangia alimenti stagionali di cui abbiamo bisogno.

Si accorge subito quando ha di fronte un giovane di talento o c'è bisogno di tempo perché emerga?

Di solito sì. Anche se delle volte mi è capitato di sbagliarmi perché, se inizialmente colpisce la tecnica, alla fine fa strada chi è entusiasta e soprattutto curioso. Un cuoco deve esserlo e deve avere la voglia di sperimentare, di creare cose nuove.

È questa curiosità che ti dà una spinta in più, l'energia per sopportare ore di lavoro e la voglia di trasmettere nel piatto le sensazioni che provi.



In cucina è positivo o negativo il mescolarsi di culture diverse?

Credo sia un fatto positivo, è un elemento di ricchezza. Se c'è qualcosa che esalta un piatto o una tecnica che aiuta a prepararlo non avrebbe senso rinunciare.

Prendiamo la tipica pentola cinese, il wok, io lo uso molto per scottare le verdure, perchè concentra molto bene il fuoco al centro.

Cinque parole per descrivere il senso della convivialità.

Una è sicuramente "amicizia", perchè un tavolo deve racchiudere questo sentimento.

Poi direi "famiglia", perchè abbiamo bisogno di ritrovarci e la cucina crea relazioni. Un'altra parola che mi viene in mente è "buongiorno", perchè abbiamo bisogno di cortesia che ci aiuti a vivere le nostre giornate.

Un altro ingrediente indispensabile attorno a un tavolo è la "curiosità" che mi ha aiutato molto nella vita, spingendomi a imparare e migliorare.

Infine penso a qualcosa che ci proietti nel "futuro", che ci spinga a fare un passo in avanti, senza perdere quello che ci portiamo dietro, ma facendoci guardare in modo positivo al domani.

Cosa consiglierebbe a un ragazzo che volesse intraprendere il lavoro cuoco?

Innanzitutto dovrebbe essere molto curioso. Poi una cosa che dovrebbero fare i cuochi in questo momento, soprattutto finchè sono giovani, è riuscire a staccarsi dalla famiglia e, dopo aver studiato, andare in giro per l'Italia e all'estero a fare nuove esperienze.

Magari si ritorna, perchè le radici sono qui, ma è importante andare a vedere che cosa c'è "fuori".

Che orari fa?

Comincio più o meno verso le 9 - 9.30 del mattino e finisco verso le 15.30. Faccio uno stop e poi riprendo verso le 17.30 fino a mezzanotte.



Alla "Prova del cuoco"

Ma non mi pesa. Tante volte faccio anche orario continuato perchè nel pomeriggio mi metto a provare dei piatti nuovi, a scrivere ricette o mi occupo dei fornitori. Forse questa è la ragione per cui non mi sono sposato e per cui tanti ragazzi, dopo aver provato un paio d'anni questo mestiere, lo abbandonano.

Cucina e sprechi. Come si organizza? Butta o ricicla?

Cerco di fare meno sprechi possibile.

Qualche anno fa, per esempio, mi sono messo in testa di utilizzare anche la parte bianca interna delle zucchine che in genere viene buttata. Anche perchè mi sono documentato e ho scoperto che contiene molto amido e adesso ci faccio una purea che mi serve per legare le salse in modo molto naturale.

Purtroppo in cucina si scarta tanto ed è un peccato, oltre che un costo.

La cosa più bella del suo mestiere?

Quando un amico o un cliente mi fa un complimento, mi dice che gli è piaciuto quello che ho cucinato. È una cosa semplice, un riconoscimento immediato che rallegra tutta la giornata e che in altri lavori è più difficile avere.

Quanto conta la presentazione di un piatto?

È importante e bisogna sempre cercare di creare qualcosa che sia bello anche visivamente, ma non eccessivamente barocco.

Inoltre non bisogna dimenticare che la guarnizione deve sempre essere un fine del piatto, come mi ha insegnato Gualtiero Marchesi. Deve essere qualcosa che si mangia e che sia collegata al piatto, che ha un significato, non fine a se stessa.

Ha cucinato per qualche personalità importante? Può raccontarci qualche aneddoto?

Una volta ho cucinato per Eros Ramazzotti senza saperlo, nessuno si è accorto che fosse in sala.

Lo abbiamo scoperto qualche giorno dopo, quando un nostro cliente, che lo conosce, ha detto di averlo incontrato e che gli aveva parlato molto bene del mio ristorante, descrivendogli la cena che gli avevamo servito.

La cosa più difficile, però, è far da mangiare per uomini politici, presidenti, ambasciatori, soprattutto per tutta la scorta che li accompagna.

Un paio d'anni fa è venuto da noi un ambasciatore israeliano e due giorni prima i servizi di sicurezza hanno controllato tutta la nostra casa, dalle prese elettriche alle camere.



WheelOM



2017

LUC@RIGNONAT

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
01 domenica	01 mercoledì	01 mercoledì	01 sabato	01 lunedì	01 giovedì	01 sabato	01 martedì	01 venerdì	01 domenica	01 mercoledì	01 venerdì
02 lunedì	02 giovedì	02 giovedì	02 domenica	02 martedì	02 venerdì	02 domenica	02 mercoledì	02 sabato	02 lunedì	02 giovedì	02 sabato
03 martedì	03 venerdì	03 venerdì	03 lunedì	03 mercoledì	03 sabato	03 lunedì	03 giovedì	03 domenica	03 martedì	03 venerdì	03 domenica
04 mercoledì	04 sabato	04 sabato	04 martedì	04 giovedì	04 domenica	04 martedì	04 venerdì	04 lunedì	04 mercoledì	04 sabato	04 lunedì
05 giovedì	05 domenica	05 domenica	05 mercoledì	05 venerdì	05 lunedì	05 mercoledì	05 sabato	05 martedì	05 giovedì	05 domenica	05 martedì
06 venerdì	06 lunedì	06 lunedì	06 giovedì	06 sabato	06 martedì	06 giovedì	06 domenica	06 mercoledì	06 venerdì	06 lunedì	06 mercoledì
07 sabato	07 martedì	07 martedì	07 venerdì	07 domenica	07 mercoledì	07 venerdì	07 lunedì	07 giovedì	07 sabato	07 martedì	07 giovedì
08 domenica	08 mercoledì	08 mercoledì	08 sabato	08 lunedì	08 giovedì	08 sabato	08 martedì	08 venerdì	08 domenica	08 mercoledì	08 venerdì
09 lunedì	09 giovedì	09 giovedì	09 domenica	09 martedì	09 venerdì	09 domenica	09 mercoledì	09 sabato	09 lunedì	09 giovedì	09 sabato
10 martedì	10 venerdì	10 venerdì	10 lunedì	10 mercoledì	10 sabato	10 lunedì	10 giovedì	10 domenica	10 martedì	10 venerdì	10 domenica
11 mercoledì	11 sabato	11 sabato	11 martedì	11 giovedì	11 domenica	11 martedì	11 venerdì	11 lunedì	11 mercoledì	11 sabato	11 lunedì
12 giovedì	12 domenica	12 domenica	12 mercoledì	12 venerdì	12 lunedì	12 mercoledì	12 sabato	12 martedì	12 giovedì	12 domenica	12 martedì
13 venerdì	13 lunedì	13 lunedì	13 giovedì	13 sabato	13 martedì	13 giovedì	13 domenica	13 mercoledì	13 venerdì	13 lunedì	13 mercoledì
14 sabato	14 martedì	14 martedì	14 venerdì	14 domenica	14 mercoledì	14 venerdì	14 lunedì	14 giovedì	14 sabato	14 martedì	14 giovedì
15 domenica	15 mercoledì	15 mercoledì	15 sabato	15 lunedì	15 giovedì	15 sabato	15 martedì	15 venerdì	15 domenica	15 mercoledì	15 venerdì
16 lunedì	16 giovedì	16 giovedì	16 domenica	16 martedì	16 venerdì	16 domenica	16 mercoledì	16 sabato	16 lunedì	16 giovedì	16 sabato
17 martedì	17 venerdì	17 venerdì	17 lunedì	17 mercoledì	17 sabato	17 lunedì	17 giovedì	17 domenica	17 martedì	17 venerdì	17 domenica
18 mercoledì	18 sabato	18 sabato	18 martedì	18 giovedì	18 domenica	18 martedì	18 venerdì	18 lunedì	18 mercoledì	18 sabato	18 lunedì
19 giovedì	19 domenica	19 domenica	19 mercoledì	19 venerdì	19 lunedì	19 mercoledì	19 sabato	19 martedì	19 giovedì	19 domenica	19 martedì
20 venerdì	20 lunedì	20 lunedì	20 giovedì	20 sabato	20 martedì	20 giovedì	20 domenica	20 mercoledì	20 venerdì	20 lunedì	20 mercoledì
21 sabato	21 martedì	21 martedì	21 venerdì	21 domenica	21 mercoledì	21 venerdì	21 lunedì	21 giovedì	21 sabato	21 martedì	21 giovedì
22 domenica	22 mercoledì	22 mercoledì	22 sabato	22 lunedì	22 giovedì	22 sabato	22 martedì	22 venerdì	22 domenica	22 mercoledì	22 venerdì
23 lunedì	23 giovedì	23 giovedì	23 domenica	23 martedì	23 venerdì	23 domenica	23 mercoledì	23 sabato	23 lunedì	23 giovedì	23 sabato
24 martedì	24 venerdì	24 venerdì	24 lunedì	24 mercoledì	24 sabato	24 lunedì	24 giovedì	24 domenica	24 martedì	24 venerdì	24 domenica
25 mercoledì	25 sabato	25 sabato	25 martedì	25 giovedì	25 domenica	25 martedì	25 venerdì	25 lunedì	25 mercoledì	25 sabato	25 lunedì
26 giovedì	26 domenica	26 domenica	26 mercoledì	26 venerdì	26 lunedì	26 mercoledì	26 sabato	26 martedì	26 giovedì	26 domenica	26 martedì
27 venerdì	27 lunedì	27 lunedì	27 giovedì	27 sabato	27 martedì	27 giovedì	27 domenica	27 mercoledì	27 venerdì	27 lunedì	27 mercoledì
28 sabato	28 martedì	28 martedì	28 venerdì	28 domenica	28 mercoledì	28 venerdì	28 lunedì	28 giovedì	28 sabato	28 martedì	28 giovedì
29 domenica	29 mercoledì	29 mercoledì	29 sabato	29 lunedì	29 giovedì	29 sabato	29 martedì	29 venerdì	29 domenica	29 mercoledì	29 venerdì
30 lunedì	30 giovedì	30 giovedì	30 domenica	30 martedì	30 venerdì	30 domenica	30 mercoledì	30 sabato	30 lunedì	30 giovedì	30 sabato
31 martedì	31 venerdì	31 venerdì	31 mercoledì	31 mercoledì	31 venerdì	31 lunedì	31 giovedì	31 giovedì	31 martedì	31 domenica	31 domenica



IL GRUPPO DEL SABATO

Un corso di scultura in terracotta che ha lasciato il segno

Dal 2010 ho iniziato a frequentare il “gruppo del sabato”, organizzato dalla cooperativa Thiel di Fiumicello e gestito da brave educatrici - prima da Jessica e poi da Francesca. Tra le varie attività svolte, ho partecipato ad un corso di percussioni brasiliane, alla realizzazione di un cortometraggio sulla disabilità, ad un corso di pet therapy e ho assistito ai concerti di Enrico Ruggeri e Nek. Le attività sono rivolte a persone con vari tipi di disabilità.

In particolare descriverò il corso di scultura in terracotta, che ho frequentato per la prima volta sabato 15 ottobre 2011.

Il corso era aperto a tutti, anche ai normodotati e si è svolto nella sala multifunzionale Bison, nella parrocchia di San Valentino a Fiumicello. L'insegnante era Simone Paulin, artista e musicista.

Abbiamo prodotto delle piastrelle, dei volti, dei moai (statue monolitiche che si trovano sull'Isola di Pasqua), dei vasi e varie altre cose.

Per iniziare ci vuole un blocco d'argilla, che è la componente principale di questo corso, poi bisogna dividerlo a pezzi e sbatterli energicamente sul piano di lavoro. Si procede quindi stendendo un pezzo di argilla con un mattarello, tagliando la forma della piastrella e ricalcando sopra dei disegni fatti su carta. Le piastrelle vengono quindi lavorate con l'ausilio di appositi attrezzi. Diversa è la creazione dei vasi tramite la tecnica dei colombini, che sono dei pezzi di argilla a forma di salamino. Si prepara la base del vaso con un disco di ar-

gilla, quindi si modellano alcuni colombini di argilla dello spessore di un dito.

Il primo salamino di argilla è sovrapposto direttamente al disco d'argilla, gli altri colombini sono attaccati uno sull'altro premendo l'argilla con l'indice verso il basso e con il pollice verso l'alto. Si regola la forma del vaso grazie ai differenti diametri dei cilindri sovrapposti, realizzati attraverso i colombini.

La forma del vaso può essere, in seguito, levigata e decorata esternamente ed internamente.

Le sculture dopo l'essiccazione diventano color grigio chiaro e vengono grattate con carta vetrata. Gli scarti vengono messi in vasetti di vetro assieme ad acqua ricavando così la barbettina, una specie di colla con cui vengono incollate le sculture formate da più pezzi.

Alla fine le sculture vengono cucinate in un apposito forno e diventano del caratteristico color mattone. Al termine del corso, nel dicembre 2012, sempre in sala Bison, si è svolta una mostra con tutte le opere dei partecipanti.

Ringrazio tutte le persone che hanno contribuito alla riuscita di questo corso, tra cui il personale della cooperativa e i volontari e le volontarie del servizio civile, che sono stati fondamentali per l'aiuto che ci hanno dato.

Posso dire che è stata un'ottima esperienza!

Ora si sta svolgendo un altro corso di terracotta.

Per informazioni contattare la cooperativa Thiel di Fiumicello, potete telefonare allo 0431.96562 o inviare una mail a info@coopthiel.it.



Udine - Roma andata e ritorno

**Cronaca di una veloce trasferta nella capitale,
con qualche disagio e una sorpresa finale**

Comincio con una premessa: mi piace viaggiare, perchè oltre a visitare luoghi non conosciuti, si incontrano sempre nuove persone, alle volte molto particolari, e si mangia anche qualche piatto tipico del luogo dove ci si trova, il che non guasta.

Di recente non ho fatto un vero e proprio viaggio “turistico”, ma più un mordi e fuggi, ovvero mi sono recata a Roma per un impegno di rappresentanza per partecipare all'assemblea della F.I.W.H. (Federazione Italiana di Wheelchair Hockey).

Tendenzialmente opto per organizzarmi al meglio i viaggi che devo affrontare, evitando l'avventura, che comunque non manca mai.

Quindi, avendo ben chiara la data di partenza e quella di ritorno, mi sono rimboccata le maniche per organizzare il tutto.

Primo aspetto da non sottovalutare è come raggiungere la meta in cui ci si deve recare, un traguardo da non dare per scontato quando ci si muove con la propria carrozzina elettrica.

In questo caso ho scartato la soluzione ideale, cioè spostarsi con un'auto adattata su cui salire direttamente con la carrozzina.

Tra i molteplici motivi di questa scelta, hanno pesato soprattutto le tante ore di guida a carico del

mio assistente, che in poco più di 24 ore avrebbe dovuto affrontare il viaggio di andata e ritorno.

Un'altra opzione poteva essere quella di fare il viaggio in aereo, una scelta che avrebbe indubbiamente ottimizzato i tempi di spostamento e, grazie alle offerte low cost, anche i costi. Ahimé ho dovuto scartare anche questa ipotesi, soprattutto per il rischio di incappare in problemi alla carrozzina elettrica, ovvero le mie “buone gambe” che mi rendono autonoma negli spostamenti quotidiani.

Infatti non è ancora così agevole muoversi in aereo con la carrozzina elettrica, che, tra l'altro, viene caricata nella stiva. E non sono pochi gli episodi capitati ad altri miei “colleghi” di malfunzionamento dell'ausilio alla sua riconsegna, in quanto il personale addetto al carico/scarico sembra non addestrato a riporre un'attenzione diversa a un bagaglio che non è l'abituale valigia o altro materiale più comunemente trasportato in aereo.

Non rimaneva che una possibilità; viaggiare in treno, soluzione che ho usato spesso ai tempi in cui da Udine mi recavo all'Università di Padova.

(continua a pag. 12)



Alla fine, valutati diversi aspetti, sono giunta alla decisione di fare un viaggio misto, ovvero andare con la mia auto fino a Mestre, per poi proseguire con un treno diretto sino a Roma. Tutto è andato per il meglio, anche se prendere un treno per una persona con disabilità motoria non è una cosa semplice e richiede una procedura a cui sarebbe necessario dedicare un articolo a parte e forse lo faremo.

Come ben si può capire la mobilità è un tema più complesso di quello che potrebbe sembrare.

Anche a Roma muoversi non è stato semplice. Capire se si poteva raggiungere l'hotel utilizzando il trasporto pubblico e come prenotarlo, è risultato molto complicato. E i preventivi dei privati che offrono il trasporto con mezzi adattati erano decisamente impegnativi.

Alla fine la sinergia tra la sezione UILDM laziale, che ci ha aiutato a raggiungere l'hotel, e la disponibilità di un consigliere della FIWH, che ci ha riportato in stazione, ha fatto sì che trovassimo la soluzione anche per tutti gli spostamenti prioritari nella capitale. Un aspetto che ci tengo a raccontarvi, perchè lo ritengo importante in termini di miglioramento per la sicurezza della persona con disabilità, riguarda la stazione dei treni di Mestre. Al ritorno, per raggiungere l'atrio principale, non ho dovuto come sempre attraversare i binari in superficie, cosa tra l'altro vietatissima a chiunque, ma ho potuto prendere un ascensore che mi ha permesso di percorrere il corridoio sotterraneo come tutti e risalire al primo binario che dà accesso all'atrio e all'uscita ai parcheggi. Sottolineo che i lavori di installazione degli ascensori sono ancora in corso nelle diverse banchine della stazione e ci vorrà ancora un po' di tempo per un adeguamento completo.



Passiamo all'accessibilità dell'hotel, fondamentale per chi si muove in carrozzina. Non sempre nelle strutture alberghiere, anche quelle presentate come "accessibili", la possibilità di muoversi è completa in tutti i diversi spazi. In questo caso la zona bagno della camera assegnataci ha richiesto un certo adattamento sia a me che al mio assistente. Niente di impossibile per fortuna, vista anche la brevissima permanenza.

Svolte tutte le incombenze formali dell'assemblea e arrivati all'ora di cena, perchè non approfittare dell'occasione per cercare un ristorante raggiungibile a piedi dove mangiare qualcosa di tipico?

Breve ricerca su Internet dal cellulare, telefonata per chiedere se il locale è accessibile e prenotazione del tavolo, poi via, partenza.

Giunti nel ristorante, affamata non essendo riuscita a pranzare, opto per un piatto impegnativo tanto quanto la giornata appena affrontata: bucatini all'amatriciana.

Rientrati, infreddoliti per la temperatura rigida della serata, ci fermiamo al bar dell'hotel e io mi riscaldo con... un infuso. Pensavate che mi buttassi sugli alcolici, eh?

Al risveglio mattutino mi aspettano due sorprese. Mentre attendo l'ascensore per scendere nella hall dell'hotel, mi trovo davanti un signore che molto disinvoltamente non indossa i pantaloni, ma solo pile, mutande, calzini e scarpe.

L'imbarazzo mi spingerebbe ad aspettare l'altro ascensore, ma di fronte all'invito cortese a salire con lui, non abbiamo il coraggio di rifiutare e lo ascendiamo, anche se perplessi. Giunti nella hall, mentre ancora ci stiamo riprendendo dal curioso incontro, incrociamo Costantino, noto personaggio televisivo (tra i protagonisti, tra l'altro, della trasmissione "Uomini e donne" di Maria De Filippi) che ho immortalato, facendogli una foto assieme al mio assistente, felicissimo di essere al suo fianco.

Pur essendo stato un viaggio breve, ho potuto immergermi nuovamente in ciò che un viaggio può sempre offrire: un'avventura da raccontare.



Michele e Costantino

Una bella serata tra amici

Un incontro a "Casa UILDM" con gli "Amici di via Galilei" per ricordare Alberto Zucco e i progetti in cui era impegnato.

Un bellissimo incontro, fatto di storie, persone, emozioni, si è svolto a metà novembre a Casa UILDM.

Protagonisti della serata sono stati gli "Amici di via Galilei", un gruppo di residenti "storici" della strada vicina al centro studi del capoluogo friulano, che da qualche anno hanno preso la bella abitudine di ritrovarsi per dei momenti conviviali e per impegnarsi insieme a favore di tante iniziative di solidarietà. Tra queste, in passato c'erano già state alcune attività della UILDM di Udine, conosciute grazie all'impegno di Alberto Zucco, socio UILDM, che frequentava il gruppo insieme al padre Paolo, originario di via Galilei, quando ancora si chiamava via Bezzecca, e presente all'incontro.

E proprio per ricordare Alberto, prematuramente scomparso all'inizio di ottobre, e parlare dei progetti in cui era coinvolto, è nata l'idea di ritrovarsi a Casa UILDM dove si sono riunite una trentina di persone.

Tante le testimonianze ascoltate, a partire da quelle della presidente della UILDM di Udine, Daniela Campigotto, e di Diego, Ivan, Martina, Moreno, Luca, gli amici che hanno condiviso con Alberto l'attività di arteterapia e il laboratorio sulla comunicazione da cui è nato il periodico WheelDM, mentre per gli "Amici di via Galilei" sono intervenuti, tra gli altri, Rina Zoratti, anima del gruppo, e Giorgio Dannisi, che è anche il presidente del Comitato Sport Cultura e Solidarietà di Udine.

Alla fine della serata i partecipanti hanno anche voluto lasciare una serie di offerte che hanno consentito di raccogliere un generoso contributo, che contribuirà alla prosecuzione anche nel 2017 delle attività della UILDM di cui si è parlato.

A loro va il nostro grazie e la nostra riconoscenza, con l'impegno a utilizzare al meglio i fondi raccolti e a mantenere il legame di amicizia che si è creato.



L'incontro con gli "Amici di via Galilei"



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Il progetto Arteterapia e WheelDM rientrano tra le attività di Casa UILDM, uno spazio di aggregazione che per il 2016 usufruisce di un contributo della Regione Friuli Venezia Giulia (L.R. 23/2012).



Fai il tifo per i Falcons e i Madrats

Con il mese di novembre è ripartito il campionato nazionale di hockey in carrozzina che anche quest'anno vede impegnate nel Girone A della serie A2 due squadre friulane – i Madrats Udine e i Friul Falcons – che si confronteranno con i Bulls Treviso e i Tigers Bolzano. Tutte le informazioni

sulle partite e sulle iniziative delle squadre si possono trovare sui siti e sulle pagine Facebook dei Madrats, dei Falcons e della UILDM di Udine riportati qui sotto. I Madrats e i Falcons hanno bisogno del vostro tifo! Venite a vederli giocare e a sostenerli, ne vale la pena!

MADRACS UDINE



Sito internet: www.madracs.it e-mail: info@madracs.it Facebook: **Madracs Udine ASD**

FRIUL FALCONS



Sito internet: www.friulfalcons.it e-mail: info@friulfalcons.it Facebook: **Friul Falcons ASD**

Sostieni **WheelDM** e gli altri progetti della UILDM di Udine

con un versamento sul c/c postale n. 12763330
con un bonifico all'IBAN: IT 08 Z 02008 12311 000002614631
sul sito www.uildmudine.org con carta di credito o Pay Pal





Il Vento, la Storia, la Vita

Una storia drammaticamente attuale che, alla luce dei recenti eventi, ci fa riflettere

La storia che racconta il film "Il vento fa il suo giro" è interessante, com'è altrettanto interessante la storia del film stesso: degli attori non professionisti che hanno contribuito a finanziare l'opera e della solita miopia della distribuzione, che lo ha completamente ignorato. Ma il passaparola ha fatto sì che la pellicola, dove ha trovato spazio, abbia avuto un ottimo riscontro con sale affollate. A dimostrazione che le dinamiche della distribuzione seguono criteri e regole misteriose e incomprensibili. Il film affronta in maniera sincera e diretta temi come l'accettazione dello straniero, la montagna che si spopola, la chiusura e diffidenza delle comunità montane.

Philippe è un pastore francese costretto dalla costruzione di una centrale nucleare a trovare nuovi pascoli per le sue capre e un luogo dove vivere con la sua famiglia. Il peregrinare di valle in valle lo porta in un paesino della provincia di Cuneo. Philippe, che è un professore che ha scelto la vita dura di montagna per guadagnarsi da vivere, producendo latte e formaggi, nonostante la diffidenza di una comunità chiusa trova casa e viene ben accolto, grazie anche all'aiuto dal sindaco, perché i vecchi del paese vedono in lui un segnale di risveglio per la vallata.

Ma l'integrazione non è solo accettare e tollerare chi viene da fuori, è un processo più ampio e com-

plesso. È un incontro, una fusione tra chi ospita e l'ospitato. È un accettarsi a vicenda nonostante storie, culture e modi di pensare ed agire diametralmente opposti. E tutti devono collaborare affinché quell'incontro e quell'integrazione funzionino.

L'ospite con il rispetto che deve alla storia e alle tradizioni di chi lo ospita, e il locale nei confronti di chi viene da fuori e la sua storia. Un'accettazione reciproca e totale è necessaria se si vuole che l'integrazione sia completa e funzionante. Ma tanto è difficile questo, quanto facile rovinare tutto.

Philippe ha un carattere forte, non semplice. Non scende a compromessi neppure quando questi potrebbero salvare la situazione. Le capre pascolano ovunque e qualcuno comincia a lamentarsi. Lui non capisce, dopotutto pascolano in terreni oramai abbandonati, anzi contribuisce a tenerli in ordine e puliti. Ma il seme del dubbio, dell'ostilità, del pericolo che viene da fuori è oramai gettato.

Non viene più visto come un elemento che arricchisce ma come un elemento destabilizzante. Se succede qualcosa la colpa è sicuramente dello straniero. E, a poco a poco, la timida accoglienza si trasforma in diffidenza e poi in vera e propria ostilità.

L'unico - oltre al sindaco - ad accettare senza problemi la famiglia del francese è un ragazzo con problemi psicologici, quello che viene comunemente chiamato "scemo del villaggio" (bisogna essere pazzi per sperare in una pacifica convivenza?).

Alla fine il francese si arrende. Vince l'ottusità, la chiusura. Lui e la famiglia se ne vanno proprio mentre arriva la tv a mostrare le bellezze e la storia di quei luoghi.

Raccontando una piccola storia di una piccola comunità, il film ci porta, in realtà, a fare delle considerazioni sull'integrazione. Prima eravamo noi ad emigrare e altri ad ospitarci, poi viceversa.

La scena finale vuole forse lasciare un barlume di speranza: un giovane ragazzo accende il fuoco (il focolare della casa) e riflette.

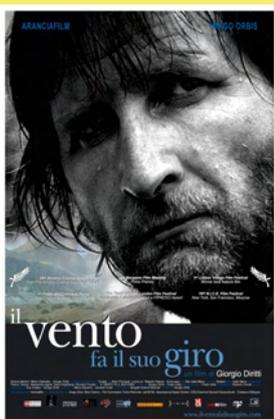
"Il francese" e la sua famiglia hanno "seminato" qualcosa e quel ragazzo sta forse a simboleggiare un nuovo inizio. Come il vento che fa il suo giro...

SCHEMA DEL FILM

Titolo Originale: *Il vento fa il suo giro*

Regia: Giorgio Diritti

Interpreti: Thierry Toscan, Alessandra Agosti, Dario Anghilante, Giovanni Foresti



SCENEGGIATURA: Giorgio Diritti, Fredo Valla

SOGGETTO: Fredo Valla

FOTOGRAFIA: Roberto Cimatti

MUSICHE: Marco Biscarini, Daniele Furlati

PRODUZIONE: ARANCIAFILM
Imago Orbis Audiovisivi

ANNO: 2005

DURATA: 110 min.





Ci ha lasciati Alberto Zucco

Il 5 ottobre scorso, a soli 33 anni, è deceduto nel reparto di Pneumologia dell'ospedale di Udine Alberto Zucco.

Fin dall'inizio aveva aderito con entusiasmo all'iniziativa del laboratorio sulla comunicazione della UILDM di Udine da cui è nato WheelDM. Oltre a dare un contributo importante alla vita della redazione, aveva portato in questo progetto le sue competenze informatiche, progettando e gestendo il sito del giornale.

Grande appassionato di basket e tifoso della storica Snaidero Udine, Alberto era una persona pacata, gentile e serena, nonché di una disponibilità unica.

La redazione perde un collaboratore preparato e motivato, un punto di riferimento e, soprattutto, un amico. Ora sarà tutto più difficile, ma continueremo insieme a portare avanti questo progetto

che Alberto ha contribuito a far nascere e a cui ha dedicato così tante energie.

Aveva un'idea che gli stava a cuore: insegnare al gruppo di redazione come gestire il sito di WheelDM. Lo ha creato, curato ed aggiornato con passione e voleva che tutti potessero metterci del proprio per abbellirlo sia nella veste grafica che nei contenuti. Non sarà lui, purtroppo, il nostro "insegnante", ma impareremo a gestire il sito. Non sarà facile ma ci impegneremo a fondo.

È un impegno che avevamo preso con Alberto e glielo dobbiamo.

La redazione è vicina alla famiglia.

Ciao Alberto.

Ci mancherai.

WheelDM

Non è solo di carta!



È possibile raggiungere il nostro sito utilizzando il codice QR, qui a fianco.

Per farlo, è necessario possedere uno smartphone Android, Windows Phone o iOS con l'App per leggere il codice QR, cercando "QR code reader" e scaricandola, gratuitamente o a pagamento, dal relativo store (Google Play, Microsoft Store o App Store). In seguito, aprire l'App e inquadrare il codice QR con la fotocamera del proprio smartphone.

Seguici su

www.wheeldm.org

Gli articoli, le foto, il PDF
di ogni numero e molto
altro ancora.

WheelDM è una pubblicazione realizzata interamente dai partecipanti al laboratorio sulla comunicazione di Casa UILDM di cui riflette le idee e gli interessi. Non è l'organo ufficiale della UILDM di Udine, è stampato in proprio dalla UILDM di Udine e al momento non ha una periodicità definita.

Hanno collaborato a questo numero: Diego Badolo, Moreno Burelli, Daniela Campigotto, Lucia Carrano, Maurizio Cosatto, Benedetta De Cecco, Herrman Fanin, Ivan Minigutti, Luca Pantaleoni, Luca Rigonat, Alain Sacilotto, Nicolò Vadjal.