

RASSEGNA STAMPA

“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina con i bambini e i ragazzi del progetto iDO.

Quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocola, Francesco Panniello.

Dal 21 al 31 luglio 2020 presso la Masseria “A. De Vargas” a Foggia.

Buone Forchette
Luglio 2020

iDO

CHEF E FOODBLOGGER IN CUCINA
con i ragazzi del progetto **iDO**

21 luglio
Letizia Consalvo
Laboratorio di Felicità

27 luglio
Lele Murani
Terra Arsa

29 luglio
La Cucina del Fuorisede

31 luglio
Francesco Panniello
Consulenze gastronomiche

FOGGIA
Masseria “A. De Vargas”

Testata: Bonculture

Data: 17/07/2020

Link: <https://www.bonculture.it/news-comunicati/buone-forchette-per-ido-chef-e-food-blogger-in-cucina-con-laboratori-per-i-bambini-e-i-ragazzi-con-disturbo-dello-spettro-autistico/>

bonculture

News

Buone forchette per iDO: chef e food blogger in cucina con laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico

written by Redazione | 17 Luglio 2020



Testata: L'Immediato

Data: 17/07/2020

Link: <https://www.immediato.net/2020/07/17/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-i-bambini-e-i-ragazzi-del-progetto-ido/>

l'Immediato

“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina con i bambini e i ragazzi del progetto iDO

Di [Redazione](#) - 17 Luglio 2020 - [CULTURA&SOCIETÀ](#)

Quattro laboratori guidati da Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocola, Francesco Panniello. Dal 21 al 31 luglio 2020 presso la Masseria “A. De Vargas” a Foggia





Foggia



Andrea e Valentina Pietrocola

“Buone forchette”, chef e foodblogger in cucina per il progetto iDO

Quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico
Passione e amore per il buon cibo come occasione di apprendimento e divertimento

Dal 21 al 31 luglio 2020 presso la Masseria "A. De Vargas" a Foggia si svolgeranno quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da **Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocola, Francesco Panniello**.

L'idea di organizzare dei laboratori di cucina dal titolo "Buone forchette" è nata all'interno del progetto iDO, che mira a formare bambini e ragazzi con problematiche psicosensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società.

"Buone forchette" prevede quattro appuntamenti che si svolgeranno nella cucina super attrezzata della Masseria "A. De Vargas" a Foggia.

Ad accompagnare i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico alla scoperta di ricette semplici e di stagione, saranno chef e foodblogger del territorio, che hanno accolto l'invito con entusiasmo.

Ad aprire le danze sarà, martedì 21 luglio alle 17.00, Letizia Consalvo chef e ideatrice

de "Il Laboratorio di Felicità", progetto nato dalla voglia di condividere la passione, la curiosità e l'amore per il buon cibo, preparato con cura e attenzione sin dalla scelta dell'ingrediente apparentemente più insignificante. Oggi "Il Laboratorio di Felicità" è un ristorante, un bistro, un contenitore culturale, un'officina dove preparare per feste ed eventi pubblici e privati.

Lunedì 27 luglio, sempre alle 17, sarà la volta di Lele Murani, chef e patron di "Terra Arsa", con una lunga esperienza maturata attraverso una moltitudine di stagioni sul Gargano, sulla Riviera Romagnola e poi all'estero. Una contaminazione di culture culinarie diverse che Lele ha portato con sé al ritorno in Italia, prima nel borgo toscano di Suvereto, dove ha lavorato con passione nello staff delle Nuvole, e poi a Foggia. Qui nel 2010 ha dato vita al suo ristorante, credendo nella stagionalità e nel chilometro vero.

Poi sarà la volta di Andrea e Valentina Pietrocola, fratelli e foodblogger. Lei laureata in lettere moderne ed Editoria e Giornalismo, lui laureando in Architettura. Insieme

hanno fondato La cucina del fuorisede, blog nato con l'intento di dimostrare che lo studente fuori sede non è per forza il classico tipo che non sa far la spesa ed è incapace in cucina. Dalla loro passione per le ricette e per il buon cibo è nata la community dei #cuochifuorisede che raccoglie moltissime ricette e oltre 50mila followers. Andrea e Valentina, che hanno già proposto una videoricetta in occasione della Giornata Mondiale per la Consapevolezza sull'Autismo, terranno il laboratorio mercoledì 29 luglio alle 17.

L'ultimo appuntamento vedrà all'opera Francesco Panniello, chef e tecnico per la gastronomia dei processi produttivi alimentari che insieme a Rosa, sua compagna di vita e business partner, si occupa di start-up nell'ambito della ristorazione. Venerdì 31 luglio alle 17, Francesco raccoglierà ortaggi di stagione nell'orto della Masseria insieme ai ragazzi e poi preparerà con loro una ricetta fresca.

Questo primo ciclo di "Buone forchette" si chiuderà con una festa per ritrovarsi e stare insieme, in programma il 31 luglio, che



Letizia Consalvo

vedrà protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO.

"Crediamo che laboratori pratici, come questi in cucina, siano delle occasioni preziose per i nostri bambini e ragazzi. Per sperimentare, apprendere, scoprire delle attitudini e, perché no, divertirsi. Il nostro obiettivo è renderli autonomi e, da questo punto di vista, anche apparecchiare la tavola o preparare uno spuntino può essere una conquista utile nella routine quotidiana e ci permette di far conoscere il nostro progetto di presa in carico e vita indipendente", affermano dal direttivo di iFun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO - lo Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.

Testata: Città Meridiane

Data: 18/07/2020

Link: <https://www.cittameridiane.it/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-bambini-e-ragazzi-del-progetto-ido/>

“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina con bambini e ragazzi del progetto iDO

By Redazione - 18 Luglio 2020



“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina per quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da **Letizia Consalvo**, **Lele Murani**, **Andrea** e **Valentina Pietrocola**, **Francesco Panniello**.

Dal 21 al 31 luglio presso la Masseria “A. De Vargas” a Foggia

La squadra di iDO sta continuando la sua preparazione per apprendere nuove competenze lavorative. È il momento di affrontare il mondo del cibo e della cucina con tutte le sue possibilità. Avremo futuri chef? Saranno pronti anche per competizioni di cucina? Al momento sappiamo che sono delle “Buone forchette” e per buone forchette come loro, servono professionisti affermati tra i fornelli.

È nata così l’idea di organizzare dei laboratori di cucina all’interno del progetto iDO, che mira a formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l’autonomia e favorendo l’inserimento nella società.

“Buone forchette” prevede quattro appuntamenti che si svolgeranno nella cucina super attrezzata della Masseria “A. De Vargas” a Foggia.

Testata: Foggia Today

Data: 18/07/2020

Link: <https://www.foggiatoday.it/attualita/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-i-bambini-e-i-ragazzi-del-progetto-ido-7451005.html>

FOGGIATODAY

"Buone forchette": chef e foodblogger in cucina con i bambini e i ragazzi del progetto Ido

Quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocola, Francesco Panniello. Dal 21 al 31 luglio 2020 presso la Masseria "A. De Vargas" a Foggia.

danila

18 luglio 2020 17:10

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di FoggiaToday

La squadra di iDO sta continuando la sua preparazione per apprendere nuove competenze lavorative. È il momento di affrontare il mondo del cibo e della cucina con tutte le sue possibilità. Avremo futuri chef? Saranno pronti anche per competizioni di cucina? Al momento sappiamo che sono delle "Buone forchette" e per buone forchette come loro, servono professionisti affermati tra i fornelli. È nata così l'idea di organizzare dei laboratori di cucina all'interno del progetto iDO, che mira a formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società. "Buone forchette" prevede quattro appuntamenti che si svolgeranno nella cucina super attrezzata della Masseria "A. De Vargas" a Foggia. Ad accompagnare i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico alla scoperta di ricette semplici e di stagione, saranno chef e foodblogger del territorio, che hanno accolto l'invito con entusiasmo. Ad aprire le danze sarà, martedì 21 luglio alle 17.00, Letizia Consalvo chef e ideatrice de "Il Laboratorio di Felicità", progetto nato dalla voglia di condividere la passione, la curiosità e l'amore per il buon cibo, preparato con cura e attenzione sin dalla scelta dell'ingrediente apparentemente più insignificante. Oggi "Il Laboratorio di Felicità" è un ristorante, un bistrot, un contenitore culturale, un'officina dove preparare per feste ed eventi pubblici e privati. Lunedì 27 luglio, sempre alle 17, sarà la volta di Lele Murani, chef e patron di "Terra Arsa", con una lunga esperienza maturata attraverso una moltitudine di stagioni sul Gargano, sulla Riviera Romagnola e poi all'estero. Una contaminazione di culture culinarie diverse che Lele ha portato con sé al ritorno in Italia, prima nel borgo toscano di Suvereto, dove ha lavorato con passione nello staff delle Nuvole, e poi a Foggia. Qui nel 2010 ha dato vita al suo ristorante, credendo nella stagionalità e nel chilometro vero. Poi sarà la volta di Andrea e Valentina Pietrocola, fratelli e foodblogger. Lei laureata in lettere moderne ed Editoria e Giornalismo, lui laureando in Architettura. Insieme hanno fondato La cucina del fuorisede, blog nato con l'intento di dimostrare che lo studente fuori sede non è per forza il classico tipo che non sa far la spesa ed è incapace in cucina. Dalla loro passione per le ricette e per il buon cibo è nata la community dei #cuochifuorisede che raccoglie moltissime ricette e oltre 50mila followers. Andrea e Valentina, che hanno già proposto una videoricetta in occasione della Giornata Mondiale per la Consapevolezza sull'Autismo, terranno il laboratorio mercoledì 29 luglio alle 17. L'ultimo appuntamento vedrà all'opera Francesco Panniello, chef e tecnico per la gastronomia dei processi produttivi alimentari che insieme a Rosa, sua compagna di vita e business partner, si occupa di start-up nell'ambito della ristorazione. Venerdì 31 luglio alle 17, Francesco raccoglierà ortaggi di stagione nell'orto della Masseria insieme ai ragazzi e poi preparerà con loro una ricetta fresca. Questo primo ciclo di "Buone forchette" si chiuderà con una festa per ritrovarsi e stare insieme, in programma il 31 luglio, che vedrà protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO. «Crediamo che laboratori pratici, come questi in cucina, siano delle occasioni preziose per i nostri bambini e ragazzi. Per sperimentare, apprendere, scoprire delle attitudini e, perché no, divertirsi. Il nostro obiettivo è renderli autonomi e, da questo punto di vista, anche apparecchiare la tavola o preparare uno spuntino può essere una conquista utile nella routine quotidiana e ci permette di far conoscere il nostro progetto di presa in carico e vita indipendente», affermano dal direttivo di iFun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO - Io Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.

Testata: Esperienze con il Sud

Data: 20/07/2020

Link: <https://www.esperienzeconilsud.it/idoiofacciofuturo/2020/07/17/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-i-bambini-e-i-ragazzi-del-progetto-ido/>



[← TORNA ALLA HOME ESPERIENZE CON IL SUD](#)



iFun, iWork, iLive, iAm: percorso di vita in autismo

Foggia

[BLOG](#)

[SCHEDE DEL PROGETTO](#)

Cerca nel blog...



“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina con i bambini e i ragazzi del progetto iDO.

di [ifunassociazionepromozionesociale](#)

17 LUGLIO 2020

0 Comments

Buone Forchette
Luglio 2020

21 luglio
Letizia Consalvo
Laboratorio di Felicità

27 luglio
Lele Murani
Terra Arsa

29 luglio
La Cucina
del Fuorisede

31 luglio
Francesco Panniello
Consulenze gastronomiche

FOGGIA
Masseria "A. De Vargas"

CHEF E FOODBLOGGER IN CUCINA
con i ragazzi del progetto iDO

Testata: Food Affairs

Data: 20/07/2020

Link: <https://www.foodaffairs.it/2020/07/20/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-i-bambini-e-i-ragazzi-del-progetto-ido-dal-21-al-31-luglio-a-foggia/>

“BUONE FORCHETTE”: CHEF E FOODBLOGGER IN CUCINA CON I BAMBINI E I RAGAZZI DEL PROGETTO IDO, DAL 21 AL 31 LUGLIO A FOGGIA

PUBLISHED ON 20 LUGLIO 2020 ([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2020/07/20/BUONE-FORCHETTE-CHEF-E-FOODBLOGGER-IN-CUCINA-CON-I-BAMBINI-E-I-RAGAZZI-DEL-PROGETTO-IDO-DAL-21-AL-31-LUGLIO-A-FOGGIA/](https://www.foodaffairs.it/2020/07/20/buone-forchette-chef-e-foodblogger-in-cucina-con-i-bambini-e-i-ragazzi-del-progetto-ido-dal-21-al-31-luglio-a-foggia/))



(<https://www.foodaffairs.it/>) ([WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP_277318/](https://www.foodaffairs.it/author/wp_277318/))

Testata: L'Attacco

Data: 21/07/2020

“Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina con bambini

Quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocola, Francesco Panniello. Da oggi e fino al 31 luglio 2020 presso la Masseria “A. De Vargas” a Foggia. La squadra di iDO sta continuando la sua preparazione per apprendere nuove competenze lavorative. È il momento di affrontare il mondo del cibo e della cucina con tutte le sue possibilità. Avremo futuri chef? Al momento sappiamo che sono delle “Buone forchette” e per buone forchette come loro, servono professionisti affermati tra i fornelli.

PROGETTO

3



Da oggi un corso da chef per bambini autistici

● La squadra di iDO sta continuando la sua preparazione per apprendere nuove competenze lavorative. È il momento di affrontare il mondo del cibo e della cucina con tutte le sue possibilità. Avremo futuri chef? Saranno pronti anche per competizioni di cucina? Al momento sappiamo che sono delle "Buone forchette" e per buone forchette come loro, servono professionisti affermati tra i fornelli. È nata così l'idea di organizzare dei laboratori di cucina all'interno del progetto iDO, che mira a formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società.

"Buone forchette" prevede quattro appuntamenti che si svolgeranno nella cucina super attrezzata della Masseria "A. De Vargas" a Foggia. Ad accompagnare i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico alla scoperta di ricette semplici e di stagione, saranno chef e foodblogger del territorio, che hanno accolto l'invito con entusiasmo. Ad aprire le danze sarà, oggi 21 luglio alle 17.00, Letizia Consalvo chef e ideatrice de "Il Laboratorio di Felicità", progetto nato



FOGGIA La masseria Vargas

dalla voglia di condividere la passione, la curiosità e l'amore per il buon cibo, preparato con cura e attenzione sin dalla scelta dell'ingrediente apparentemente più insignificante.

Lunedì 27 luglio, sempre alle 17, sarà la volta di Lele Murani, chef e patron di "Terra Arsa", con una lunga esperienza maturata attraverso una moltitudine di

stagioni sul Gargano, sulla Riviera Romagnola e poi all'estero. Una contaminazione di culture culinarie diverse che Lele ha portato con sé al ritorno in Italia, prima nel borgo toscano di Suvereto, dove ha lavorato con passione nello staff delle Nuvole, e poi a Foggia. Qui nel 2010 ha dato vita al suo ristorante, credendo nella stagionalità e nel chilometro vero. Poi sarà la volta di Andrea e Valentina Pietrocola, fratelli e foodblogger. Lei laureata in lettere moderne ed Editoria e Giornalismo, lui laureando in Architettura. Insieme hanno fondato La cucina del fuorisede, blog nato con l'intento di dimostrare che lo studente fuori sede non è per forza il classico tipo che non sa far la spesa ed è incapace in cucina.

L'ultimo appuntamento vedrà all'opera Francesco Panniello, chef e tecnico per la gastronomia dei processi produttivi alimentari che insieme a Rosa, sua compagna di vita e business partner, si occupa di start-up nell'ambito della ristorazione. Venerdì 31 luglio alle 17, Francesco raccoglierà ortaggi di stagione nell'orto della Masseria insieme ai ragazzi e poi preparerà con loro una ricetta fresca.

uscimmarc
ai doveri di pa
dalla pubblica
ce ancora Bru
ge: «è vero ch
debito tributa
rebbero noti
vicini ed adu
munali titole
versare alla p
ne e che ad
enorme e co
le, nonché t
paga le tass
di sapere
porto cor
mancato r
tamento :
ti, che si s
scienza, r
la publi
«qual è l
stesso p
coattivi
ed inol
minori
vizi e
soprat
coatti
No
i mo
appr
in c
con:
Lor
rie
fat
an
ve
se
s
s
c

Testata: Esperienze con il Sud

Data: 03/08/2020

Link: <https://www.esperienzeconilsud.it/idoiofacciofuturo/2020/08/03/iwork-a-servizio-della-comunita-loriginale-iniziativa-che-partira-a-fine-agosto-con-i-ragazzi-del-progetto-ido/>



◀ [TORNA ALLA HOME ESPERIENZE CON IL SUD](#)



iFun, iWork, iLive, iAm: percorso di vita in autismo

📍 Foggia

[BLOG](#)

[SCHEMA DEL PROGETTO](#)

Cerca nel blog...



“iWork: a servizio della comunità”: l’originale iniziativa che partirà a fine agosto con i ragazzi del progetto iDO.

di [ifunassociazionepromozionesociale](#)

3 AGOSTO 2020 •

Testata: Foggia Today

Data: 03/08/2020

Link: <https://www.foggiatoday.it/attualita/iwork-a-servizio-della-comunita.html>

FOGGIATODAY

'iWork: a servizio della comunità': l'originale iniziativa con i ragazzi del progetto iDO

Durante la festa conclusiva dei laboratori di cucina 'Buone Forchette', sono state annunciate le convenzioni con la Biblioteca La Magna Capitana, un supermercato Conad e Mercati di Città. I ragazzi con disturbo dello spettro autistico pronti per letture e consegne di libri e spesa a domicilio

danila

03 agosto 2020 12:09

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di FoggiaToday

Ritrovarsi per stare insieme e condividere i piatti preparati dai ragazzi del progetto iDO durante il primo ciclo dei laboratori di cucina 'Buone forchette' insieme agli chef Letizia Consalvo, Lele Murani, Francesco Panniello e al foodblogger Andrea Pietrocola. È accaduto venerdì 31 luglio negli spazi accoglienti e pieni di vita di Masseria 'A. De Vargas' a Foggia in occasione della festa, che ha visto protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO e le loro famiglie, alla quale hanno partecipato anche Anna Marino di Fondazione con il Sud in diretta facebook e in presenza la direttrice del Polo Biblio-Museale di Foggia Gabriella Berardi e la responsabile Biblioteca dei Ragazzi La Magna Capitana di Foggia Milena Tancredi. Sorrisi, sguardi complici, pacche sulle spalle, cose buone da mangiare e, soprattutto, tanta gioia per i traguardi raggiunti. Nonostante il lockdown e le conseguenti difficoltà, infatti, il progetto iDO è andato avanti perseguendo la finalità di formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società. E proprio durante la festa sono state annunciate le attività in programma a partire da fine agosto, che mirano sempre a far apprendere ai ragazzi nuove competenze lavorative. 'iWork: a servizio della comunità' è il nome scelto per le iniziative che saranno messe in campo grazie alle convenzioni stipulate con la Biblioteca La Magna Capitana, il marchio Mercati di Città e il punto vendita Conad. Il servizio - che sarà effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori - prevede consegna a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (in piazza Padre Pio) e Mercati di Città. «Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità. Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scorgere nuovi orizzonti», affermano dal direttivo di iFun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO - Io Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud. Non resta che attendere fine agosto per vedere in azione i ragazzi della squadra iDO.

Testata: Il SottoSopra

Data: 03/08/2020

Link: <http://www.ilsottosopra.info/2020/08/03/iwork-a-servizio-della-comunita-loriginale-iniziativa-che-partira-a-fine-agosto-con-i-ragazzi-del-progetto-ido/>



www.ilsottosopra.info info@ilsottosopra.info

GIORNALE CARTACEO INIZIATIVE PREMIAZIONI PROGETTO REDAZIONI PICCOLI GIORNALISTI CRESCONO PREMIO M. FRASCA

"iWork: a servizio della comunità": l'originale iniziativa che partirà a fine agosto con i ragazzi del progetto iDO

3 Agosto 2020 redazione



Durante la festa conclusiva dei laboratori di cucina "Buone Forchette", sono state annunciate le convenzioni con la Biblioteca "La Magna Capitana", un supermercato Conad e Mercati di Città. I ragazzi con disturbo dello spettro autistico pronti per letture e consegne di libri e spesa a domicilio.

Ritrovarsi per stare insieme e condividere i piatti preparati dai ragazzi del progetto iDO durante il primo ciclo dei laboratori di cucina "Buone forchette" insieme agli chef Letizia Consalvo, Lele Murani, Francesco Panniello e al foodblogger Andrea Pietrocola.

È accaduto venerdì 31 luglio negli spazi accoglienti e pieni di vita di Masseria "A. De Vargas" a Foggia in occasione della festa, che ha visto protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO e le loro famiglie, alla quale hanno partecipato anche Anna Marino di Fondazione con il Sud in diretta facebook e in presenza la direttrice del Polo Biblio-Museale di Foggia Gabriella Berardi e la responsabile Biblioteca dei Ragazzi "La Magna Capitana" di Foggia Milena Tancredi.

Sorrisi, sguardi complici, pacche sulle spalle, cose buone da mangiare e, soprattutto, tanta gioia per i traguardi raggiunti. Nonostante il lockdown e le conseguenti difficoltà, infatti, il progetto iDO è andato avanti perseguendo la finalità di formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società.

E proprio durante la festa sono state annunciate le attività in programma a partire da fine agosto, che mirano sempre a far apprendere ai ragazzi nuove competenze lavorative.

"iWork: a servizio della comunità" è il nome scelto per le iniziative che saranno messe in campo grazie alle convenzioni stipulate con la Biblioteca "La Magna Capitana", il marchio Mercati di Città e il punto vendita Conad.

Instagram



ilsottosopra_official
Account Instagram ufficiale del giornale dell'ITE Blaise Pascal di Foggia.

Carica di più...

Seguire Instagram

Facebook

Testata: L'Immediato

Data: 03/08/2020

Link: <https://www.immediato.net/2020/08/03/iwork-a-servizio-della-comunita-loriginale-iniziativa-che-partira-a-fine-agosto-con-i-ragazzi-del-progetto-ido/>

l'Immediato

“iWork: a servizio della comunità”: l'originale iniziativa che partirà a fine agosto con i ragazzi del progetto iDO

Di [Redazione](#) - 3 Agosto 2020 - [CULTURA&SOCIETÀ](#)

Durante la festa conclusiva dei laboratori di cucina “Buone Forchette”, sono state annunciate le convenzioni con la Biblioteca “La Magna Capitana”, un supermercato Conad e Mercati di Città. I ragazzi con disturbo dello spettro autistico pronti per letture e consegne di libri e spesa a domicilio.



Testata: YouFoggia

Data: 03/08/2020

Link: <https://www.youfoggia.com/iwork-a-servizio-della-comunita-loriginale-iniziativa-con-i-ragazzi-del-progetto-ido/>



FoggiaToday

'iWork: a servizio della comunità': l'originale iniziativa con i ragazzi del progetto iDO

📅 3 Agosto 2020

Durante la festa conclusiva dei laboratori di cucina 'Buone Forchette', sono state annunciate le convenzioni con la...

[Leggi altro](#)

Testata: Resto al Sud

Data: 04/08/2020

Link: <https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/>



Resto al Sud (<https://www.restoalsud.it>) > Città (<https://www.restoalsud.it/citta/>) > Foggia (<https://www.restoalsud.it/citta/foggia/>) > Integrazione, con iWork a servizio della comunità

Integrazione, con iWork a servizio della comunità

SHARES

f SHARE ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.RESTOALSUD.IT/CITTA/FOGGIA/INTEGRAZIONE-CON-IWORK-A-SERVIZIO-DELLA-COMUNITA/](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/))

t TWEET ([HTTPS://TWITTER.COM/HOME?STATUS=INTEGRAZIONE, CON IWORK A SERVIZIO DELLA COMUNITÀ HTTPS://WWW.RESTOALSUD.IT/CITTA/FOGGIA/INTEGRAZIONE-CON-IWORK-A-SERVIZIO-DELLA-COMUNITA/](https://twitter.com/home?status=integrazione,%20con%20iwork%20a%20servizio%20della%20comunita%20https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/))

G+ SHARE ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.RESTOALSUD.IT/CITTA/FOGGIA/INTEGRAZIONE-CON-IWORK-A-SERVIZIO-DELLA-COMUNITA/](https://plus.google.com/share?url=https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/))

P PIN THIS ([HTTPS://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON?URL=HTTPS://WWW.RESTOALSUD.IT/CITTA/FOGGIA/INTEGRAZIONE-CON-IWORK-A-SERVIZIO-DELLA-COMUNITA/](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/))

in SHARE ([HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHAREARTICLE?MINI=TRUE&URL=HTTPS://WWW.RESTOALSUD.IT/CITTA/FOGGIA/INTEGRAZIONE-CON-IWORK-A-SERVIZIO-DELLA-COMUNITA/](https://www.linkedin.com/sharearticle?mini=true&url=https://www.restoalsud.it/citta/foggia/integrazione-con-iwork-a-servizio-della-comunita/))



L'INIZIATIVA

"iWork: al servizio della comunità", si parte a fine agosto con i ragazzi IDO

Ritrovarsi per stare insieme e condividere i piatti preparati dai ragazzi del progetto iDO durante il primo ciclo dei laboratori di cucina "Buone forchette" insieme agli chef Letizia Consalvo, Lela Murani, Francesco Panniello e al food-blogger Andrea Pietrocola. È accaduto venerdì 31 luglio negli spazi accoglienti e pieni di vita di Masseria "A. De Vargas" a Foggia in occasione della festa, che ha visto protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO e le loro famiglie, alla quale hanno partecipato anche Anna Marino di Fondazione con il Sud in diretta facebook e in presenza la direttrice del Polo Biblio-Museale di Foggia Gabriella Berardi e la re-



sponsabile Biblioteca dei Ragazzi "La Magna Capitana" di Foggia Milena Tancredi. Sorrisi, sguardi complici, pacche sulle spalle, cose buone da mangiare e, soprattutto, tanta gioia per i traguardi raggiunti. Nonostante il lockdown e le conseguenti difficoltà, infatti, il progetto iDO è andato avanti perseguendo la finalità di formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società. E proprio durante la festa sono state annunciate le attività in programma a partire da fine agosto, che mirano sempre a far ap-

prendere ai ragazzi nuove competenze lavorative. "iWork: a servizio della comunità" è il nome scelto per le iniziative che saranno messe in campo grazie alle convenzioni stipulate con la Biblioteca "La Magna Capitana", il marchio Mercati di Città e il punto vendita Conad.

Il servizio – che sarà effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori – prevede consegna a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (in piazza Padre Pio) e Mercati di Città. "Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità. Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scorgere nuovi orizzonti", affermano dal direttivo di iFun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO – lo Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.

UNA VOCE
di Nando R...

Fattù

Fatturé [f
malia, 2
te. | Mar
Lat. fac
Manifa
med. t
Come
corre
tradu
stna

Foggia L'originale iniziativa che partirà a fine agosto con i ragazzi del progetto IDO

"iWork: a servizio della comunità"

Durante la festa conclusiva dei laboratori di cucina "Buone Forchette", sono state annunciate le convenzioni con la Biblioteca "La Magna Capitanata", un supermercato Conad e Mercati di Città. I ragazzi con disturbo dello spettro autistico pronti per lettura e consegne di libri e spesa a domicilio.

Ritrovarsi per stare insieme e condividere i piatti preparati dai ragazzi del progetto IDO durante il primo ciclo dei laboratori di cucina "Buone forchette" insieme agli chef Letizia Consalvo, Lele Murani, Francesco Fanniello e al food-blogger Andrea Pietrocola.

È accaduto venerdì 31 luglio negli spazi accoglienti e pieni di vita di Masseria "A. De Vargas" a Foggia in occasione della festa, che ha visto protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto IDO e le loro famiglie, alla quale hanno partecipato anche Anna Marino di Fondazione con il Sud in diretta facebook e in presenza la direttrice del Polo Biblio-Museale di Foggia Gabriella Berardi e la responsabile Biblioteca dei Rag-

azzi "La Magna Capitanata" di Foggia Milena Tincredi.

Sorrisi, sguardi compiaciuti, pacche sulle spalle, cose buone da mangiare e, soprattutto, tanta gioia per i traguardi raggiunti. Nonostante il lockdown e le conseguenti difficoltà, infatti, il progetto IDO è andato avanti perseguendo la finalità di formare bambini e ragazzi con problematiche psicosensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società.

E proprio durante la festa sono state annunciate le attività in programma a partire da fine agosto, che mirano sem-

pre a far apprendere ai ragazzi nuove competenze lavorative.

"iWork: a servizio della comunità" è il nome scelto per le iniziative che saranno messe in campo grazie alle convenzioni stipulate con la Biblioteca "La Magna Capitanata", il marchio Mercati di Città e il punto vendita Conad.

Il servizio - che sarà effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori - prevede consegna a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca e imbustamento e con-

segna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (in piazza Padre Pio) e Mercati di Città.

«Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità.

Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scegliere nuovi orizzonti», affermano dal direttivo di Ifun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto IDO - lo Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.



LA CITTÀ BELLA

I GENITORI CHE NON SI ARRENDONO

BIBLIOTECA MAGNA CAPITANA

I ragazzi saranno coinvolti in un progetto di consegna a domicilio dei libri che vengono prenotati presso la struttura

SUPERMERCATI

Vari punti vendita hanno aderito all'iniziativa ed i ragazzi saranno coinvolti per l'imbustamento degli alimenti

Andare oltre l'assistenza, ecco un lavoro per i ragazzi autistici

L'annuncio dell'associazione "I Fun" a conclusione del corso per diventare chef

● Ritrovarsi per stare insieme e condividere i piatti preparati dai ragazzi del progetto IDO durante il primo ciclo dei laboratori di cucina "Biseme forchetto" insieme agli chef Letizia Cosentino, Lela Murru, Francesco Pannello e al foodblogger Andrea Pietrocchia.

È accaduto negli spazi accoglienti e pieni di vita di Masseria "A. De Vargas" a Foggia in occasione della festa, che ha visto protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto IDO e le loro famiglie, alla quale hanno partecipato anche Anna Maria della "Fondazione con il Sud" in diretta facebook e in presenza la direttrice del Polo Biblio-Museale di Foggia Gabriella Berardi e la responsabile della Biblioteca dei Ragazzi "La Magna Capitana" di Foggia, Milena Tancredi.

Sorrisi, sguardi complici, poche zuffe spoglie, cose buone da mangiare e, soprattutto, tanta gioia per i ragazzi raggiunti. Nonostante il lockdown e le conseguenti difficoltà, infatti, il progetto IDO



La foto di gruppo a conclusione del corso alla masseria Vargas di Foggia

è andato avanti perseguendo la finalità di formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l'autonomia e favorendo l'inserimento nella società.

È proprio durante la festa sono state annunciate le attività in programma a partire da fine agosto, che mirano sempre a far apprendere ai ragazzi nuove competenze lavorative.

"Work: a servizio della comunità" è il nome scelto per le iniziative che saranno messe in campo grazie alle convenzioni stipulate con la Biblioteca "La Magna Capitana", il marchio «Mercati di Città» e il punto vendita Conad.

Il servizio - che sarà offerto gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori - prevede consegne a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca "La Magna Ca-

pitana" di Foggia e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (quello sita in piazza Padre Pio) e Mercati di Città che vanta invece diversi punti vendita nel capoluogo foggiano.

«Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità. Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scegliere nuovi orizzonti, affermando dal direttivo di I Fun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psico-sensoriali che porta avanti il progetto IDO - lo Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.

Non resta che attendere fine agosto per vedere in azione i ragazzi della squadra IDO.

pitana" di Foggia e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (quello sita in piazza Padre Pio) e Mercati di Città che vanta invece diversi punti vendita nel capoluogo foggiano.

«Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità. Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scegliere nuovi orizzonti, affermando dal direttivo di I Fun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psico-sensoriali che porta avanti il progetto IDO - lo Faccio Futuro col sostegno di Fondazione con il Sud.

Non resta che attendere fine agosto per vedere in azione i ragazzi della squadra IDO.

Non resta che attendere fine agosto per vedere in azione i ragazzi della squadra IDO.

Ataf Abbonamenti per studenti

■ A partire dal prossimo martedì 4 settembre, avrà inizio la vendita degli abbonamenti scolastici per l'anno scolastico 2020/2021, presso la biglietteria ATAF situata al Terminal di piazza Du, Russo. Gli utenti potranno presentarsi agli sportelli dalle ore 8 alle 12:30 (sabato compreso) e il pomeriggio (dal lunedì al venerdì) dalle 15:30 alle 19. Per il rilascio degli abbonamenti, sarà necessario compilare la richiesta (disponibile sia in biglietteria sia sul sito ATAF) e portare con sé il badge, per gli studenti che ne siano già in possesso. Gli altri dovranno portare con sé una fotocolorata, per ottenere contestualmente alla scelta dell'abbonamento. Infine, bisogna allegare certificato di iscrizione all'istituto scolastico oppure fotocopia del bollettino che attesta il pagamento delle tasse scolastiche. Le famiglie foggiane potranno utilizzare i voucher forniti da ATAF per il ristoro degli abbonamenti al servizio di trasporto pubblico, non utilizzati a seguito dell'emergenza Covid, nel periodo compreso tra il 10 marzo e il 17 maggio scorsi. Le richieste personali verranno accettate e presentate già dal 1 agosto a tutte le stazioni di scalo, dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 18:30, compilando i moduli che si trovano in biglietteria o sul sito www.ataf.fg.it nella sezione "News traffic".



In alto Maurizio Alloggio, di fianco, momenti dell'evento

l'ammini-
strazione
a la con-
arte del-
na delle
anni per

frontali
ista so-
saràn-
amen-
naffito
boliti-

que-
ono
one
nacet
rda
e a
nte
s-
he
ti-
a-
d-
e
a

IL PROGETTO

I-Work, Il nuovo progetto dell'associazione I-Fun una guida al lavoro per i ragazzi autistici



Facciamo attività di formazione e di orientamento al lavoro. Siamo una rarità a Foggia



Tanti affermano di sostenere i ragazzi affetti da autismo, ma poi quando essi diventano adulti vengono lasciati

Prosegue l'attività dell'associazione foggiana I-Fun. Lo scorso 27 luglio, il sodalizio presieduto da Maurizio Alloggio e dedicato alle iniziative a sostegno di ragazzi affetti da patologie dello spettro autistico, ha annunciato la realizzazione di convenzioni importanti con la Biblioteca "La Magna Capitanata" e con un supermercato Conad e Mercati di Città.

Il progetto dal nome evocativo di I-Work mira a fare dei ragazzi degli adulti autonomi e consapevoli attraverso attività di consegna a domicilio di spesa e libri di lettura.

Il servizio, effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori prevede la consegna a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad e Mercati di Città.

"Le attività che facciamo con i nostri ragazzi sono di natura formativa e di orientamento al lavoro, la nostra è un'attività non praticata da nessuno - spiega a L'Attacco Maurizio Alloggio, presidente di I-Fun e promotore del progetto I-do -. Tanti affermano di occuparsi dei ragazzi affetti da problemi dello spettro autistico ma in realtà della vita per queste persone una volta diventate adulte, non se ne occupa nessuno. Il progetto I-do ha tra i suoi obiettivi quello di sostenere quanti sono affetti da autismo sin dalla più tenera età fornendo loro tutte le competenze utili alla loro vita, anche di tipo lavorativo, di autonomia e integrazione sociale affinché da adulti possano essere inclusi pienamente nella società. Le attività del nuovo progetto pertanto sono finalizzate ad insegnare ai nostri ragazzi abilità e approcci comunicativi, dando loro la possibilità di avere un lavoro e di interagire con la collettività. Il nostro è un approccio che punta davvero al-

l'inclusione. Purtroppo a Foggia ci sono ancora troppe poche strutture che curino non solo la presa in carico delle persone autistiche ma anche l'inclusione attiva. Ci sono stati sempre interventi spot e poco strutturati. Con questo nuovo progetto puntiamo a far conoscere alla collettività l'autismo facendo capire che le persone che ne sono affette non sono poi tanto diversi dai cosiddetti "normodotati".

L'associazione presieduta da Alloggio riprenderà le sue attività a settembre con tanti ambiziosi progetti di cui il presidente non intende svelarne la natura.

"Sicuramente abbiamo molte sorprese in serbo e tante attività che possano fare di Foggia un centro di riferimento per le persone affette da autismo nel territorio di Capitanata",

conclude.

L'associazione foggiana, in precedenza, aveva ideato il progetto IDO. Come ha riferito a L'Attacco il presidente e promotore del progetto, Maurizio Alloggio, permetteva ai ragazzi autistici di utilizzare hardware e periferiche informatiche al fine di avviarli verso un maggiore cammino di consapevolezza del sé, che prevede anche un indirizzamento al lavoro.

Il progetto IDO, "costituisce una lodevole iniziativa, l'Università di Foggia, di cui mi onoro di rappresentare - affermava il Rettore Pierpaolo Limone - con il Dipartimento di Studi Umanistici è già attiva sul fronte della formazione di una classe docente attiva e preparata all'insegnamento del sostegno, mediane percorsi abilitanti e corsi, che dimostrano una crescente attenzione da parte dell'ateneo alle tematiche. Formare figure utili ad affrontare interventi educativi per costruire un

Il servizio, effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, prevede la consegna a domicilio dei libri

progetto di vita".

Il dialogo delle associazioni con l'università non può che giovare al territorio, infatti alle parole del Rettore foggiano, il presidente di IFUN, Maurizio Alloggio, rispondeva entusiasta: "L'Università c'è ed è questa la Foggia che piace". "In un tempo nel quale si tende ad umanizzare gli animali e a bestializzare le persone. Dobbiamo pensare che molto spesso l'autismo non è una malattia e la semplice risposta terapeutica non è sufficiente, non dobbiamo considerare queste persone cavie, ma recuperarle per dare loro un nuovo senso di vita, perché possono essere delle risorse importanti per la società", aveva proseguito il presidente di IFUN.

Alla chiamata del presidente Alloggio hanno risposto in tanti, le istituzioni presenti, la rete associativa, la Fondazione Monti Uniti di Foggia, oltre che tanti cittadini interessati ad un progetto di valorizzazione e avviamento al lavoro per giovani con diversabilità.

cf

IL PROGETTO CONVENZIONE CON DUE SUPERMERCATI E CON LA BIBLIOTECA DA PARTE DELL'ASSOCIAZIONE "IFUN"

I ragazzi di "Buone forchette" consegnano la spesa a domicilio

● Stanno per entrare in azione i ragazzi dei laboratori di cucina "Buone Forchette", grazie alle convenzioni annunciate con la Biblioteca "La Magna Capitana", un supermercato Conad e Mercati di Città, i ragazzi con disturbo dello spettro autistico saranno impiegati per letture e consegne di libri e spesa a domicilio.

«Il servizio, che sarà effettuato gratuitamente a Foggia dai ragazzi con disturbo dello spettro autistico, affiancati dagli educatori, prevede consegna a domicilio dei libri con possibilità di lettura per la Biblioteca e imbustamento e consegna a domicilio della spesa per il supermercato Conad (in piazza Padre Pio) e Mercati di Città», informa in una nota il direttivo di iFun, l'associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO - Io Faccio Futuro col sostegno di



Fondazione con il Sud. Le attività in programma da fine agosto «mirano sempre a far apprendere ai ragazzi nuove competenze lavorative. «iWork: a servizio della comunità» è il nome scelto per le iniziative messe in campo». «Esperienze come queste hanno, da una parte, l'obiettivo di

far integrare i ragazzi nella comunità e, dall'altra, quello di creare consapevolezza nella comunità della loro presenza e delle loro potenzialità. Renderli autonomi, formarli e orientarli al lavoro, costruire competenze attraverso l'interazione con la città: questo è il nostro modo di scorgere nuovi orizzonti».

I WORK I ragazzi coinvolti nel progetto «al servizio della comunità»