

Oristano. Il 28 giugno il Teatro Garau ha ospitato il primo incontro della *Scuola Genitori 2013*. Presente anche la psicoterapeuta e scrittrice Maria Rita Parsi

Ai nostri figli diamo *ali e radici*

Erano circa 400, venerdì 28 giugno, le persone che hanno gremito il Teatro Garau per l'incontro d'inizio della *Scuola Genitori 2013*. L'evento ritorna in città dopo circa 6 anni e, ancora una volta, il SIL (Patto Territoriale di Oristano), con il marchio della Confartigianato di Vicenza, si è fatto artefice di un'iniziativa di grande interesse pedagogico e formativo.

Dopo i saluti e l'introduzione ai lavori della dott.ssa Stefania Carletti è seguita la presentazione della relatrice, da parte della dott.ssa Daniela Nurra. Questo primo appuntamento ha voluto affrontare di petto un problema caro a tutti coloro che vivono la bellissima, appassionante, ma complessa avventura di genitori; ecco il titolo: *"Come aiutare i figli a superare i momenti di crisi"*. Era presente una relatrice d'eccezione: Maria Rita Parsi, nota psicologa, psicoterapeuta e scrittrice di successo. Tra i tanti riconoscimenti dei quali è stata insignita, spicca quello del 2012 che la vede eletta al Comitato ONU per i Diritti del Fanciullo, organismo con sede a Ginevra, avente il compito di verificare che tutti gli Stati aderenti alla Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Fanciullo ne rispettino gli obblighi.

Relatrice diretta e incisiva, è entrata subito in argomento attraverso una serie di *incipit* che la Parsi ha chiamato sassolini, efficacemente lanciati nel "mare" di attese del pubblico presente. Tanto per fare un esempio, nell'immaginario collettivo la parola "crisi" assume evidentemente un'accezione negativa; a questi tempi, inoltre, appartiene il "rosario" che in modo ossessivo i mass-media "recitano" quotidianamente in ogni dove; eppure la relatrice ha messo subito in evidenza che, secondo l'originaria etimologia greca, la parola "crisi" significa "opportunità" di cambiare, di trasformare la propria situazione. E questo ha permesso di vedere con occhi "nuovi" il tema dell'incontro: ogni problema di



I ragazzi hanno bisogno di una famiglia che favorisca identità, sostegno, cultura ma anche di rafforzare la propria individualità, per offrire un apporto importante alla società

crescita dei nostri figli, in realtà, apre sempre opportunità nuove, orizzonti diversi, strade non segnate verso nuove mete di realizzazione personale. Questa coscienza, secondo la Parsi, dovrebbe impegnare i genitori ad affrontare i naturali momenti di difficoltà, puntando soprattutto a due cose: dare ai propri figli *radici e ali*. *Radici*, perché si cresce solo se alle spalle c'è una famiglia che favorisce identità, storia, sostegno, cultura; *ali*, perché ciascun bambino ha diritto alla conquista di una propria autonomia, che rafforza l'individualità e si trasforma in quell'apporto creativo e originale che ogni essere umano è chiamato a vivere nelle relazioni familiari e sociali.

Molto forte e tagliente anche l'idea che l'educazione si fonda su "riti che creano legami" (la suggestione è ispirata a *Il piccolo principe*, di Antoine de Saint-Exupéry). Educare, cioè significa stabilire le regole che favoriscono la comunicazione (proprio come nel dialogo fra la volpe e il piccolo principe). Darsi tempo, spazi e possibilità di incontro; saper "perdere tempo" perché i figli hanno bisogno di presenza e condivisione. Prossimità e compagnia che sono responsabilità comuni ad entrambi i genitori; e, a questo punto, è stata interessante la lettura "laica" che la Parsi ha fatto della Sacra Famiglia che per lei è metafora della presenza costante dei genitori sin dalla nascita: Giuseppe è stato l'unico aiuto di Maria nella mangiatoia al momento del parto ed è sempre presente negli altri episodi della crescita di Gesù, quasi a denunciare la frequente "latitanza" del padre nel processo educativo dei figli.

"In effetti - ha continuato la relatrice - quello che mette davvero in crisi i piccoli e che può incidere in maniera determinante nella loro crescita, sono i conflitti e le collisioni aperte fra genitori (o parenti prossimi), che determinano nel bambino un senso di smarrimento definito "conflitto di realtà", perché affrontati da coloro che, per il

bambino, sono fondamentali figure di riferimento. Ciò chiama in causa il senso di responsabilità che gli adulti devono sempre avere nei confronti dei figli, soprattutto se piccoli; anche nel caso in cui la relazione fra adulti dovesse essere in crisi, addirittura in una situazione di separazione, il ruolo dei genitori dovrebbe essere sempre quello di una presenza matura, tesa a sostenere e accompagnare sempre la crescita dei figli".

Conoscere se stessi e il proprio ruolo: anche questo è uno degli elementi fondamentali del processo educativo; avere "competenza di sé", prima di tutto per poter cogliere i segnali di un eventuale disagio, poi per poter percorrere adeguatamente il percorso della crescita con i nostri ragazzi. *Facebook*, *Internet*, *sms* sono i mezzi attraverso i quali spesso i giovani comunicano se stessi, ma tali strumenti non sono scevri da insidie. Ecco allora, la necessità di un accompagnamento intelligente e discreto teso non ad un mero controllo da "agenti segreti", ma diretto dalla preoccupazione di favorire la costruzione di una personalità critica, autonoma, libera, priva di "vie di fuga" dalla realtà o di moderni nascondigli virtuali. L'incontro è proseguito con un dialogo aperto fra la dott.ssa Parsi e le persone presenti. Tante domande, tanto vissuto! Un confronto schietto in cui sono stati messi sul piatto diversi problemi minuziosamente analizzati dalla relatrice che, mostrando una vera passione per l'umano, ha cercato di capire, approfondire, consigliare. Insomma: una serata ricca di contenuto, di quelle che fanno crescere, di quelle che non si dovrebbero perdere. Anche per questo, forse, oltre 150 persone l'hanno vissuta fino in fondo, visto che le lancette dell'orologio segnavano quasi la mezzanotte.

La *Scuola Genitori 2013* riprenderà in autunno e sarà sicuramente l'occasione per approfondire altri temi importanti.

Stefano Pilia

Nuraxinieddu

Otto nuove aule per l'Istituto professionale

La Giunta Provinciale ha approvato il progetto definitivo dei lavori aggiuntivi per la costruzione di otto aule nell'Istituto Professionale per

l'Agricoltura di Nuraxinieddu.

Con un importo complessivo di circa 180 mila euro è stata prevista anche la realizzazione dell'impianto elevatore con una portata di oltre 600 kg, la realizzazione della centrale termica con caldaia a combustione pressurizzata per il riscaldamento autonomo delle otto aule, l'installazione dei corpi illuminanti e la realizzazione della scala di sicurezza esterna in acciaio. "L'importante progetto per il completamento della Scuola - spiega l'Assessore all'Edilizia Scolastica, Serafino Corrias - consentirà agli studenti del "Don Deodato Meloni" di poter disporre, nel prossimo futuro, di ulteriori aule e rendere così più accogliente il complesso scolastico di Nuraxinieddu, che tra quelli presenti nel territorio provinciale, è fra i più popolosi".



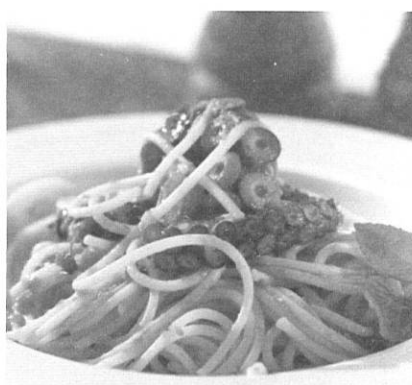
La ricetta di Mirco: un primo di mare

Bentornati cari lettori, questa settimana un ragù alternativo da abbinare a delle linguine, sarà un vero capolavoro culinario. L'ingrediente principale della salsa sarà il polipo. Per cultura gastronomica il ragù viene realizzato con carne mista o suina, ma in questa ricetta sarà realizzato con il mollusco per eccellenza.

Linguine al ragù di polipo

Ingredienti per 4 persone
300 gr di linguine
1 polipo da kg 1
1 spicchio d'aglio
½ bicchiere di vermentino
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 alice sotto sale
Un pizzico di peperoncino piccante
250 gr di passata di pomodoro e due cucchiari di concentrato

Dopo aver pulito bene il polipo, bollitelo in abbondante acqua per un ora. Fatelo raffreddare in acqua fredda per 20 minuti. In una padella rosolate lo spicchio d'aglio nell'olio, dissalate l'alice, tritatela e aggiungetela allo spicchio d'aglio. Scolate il polipo, tritatelo grossolanamente e aggiungete in padella. Lasciate cuocere per 8/10 minuti, sfumate con il vino bianco e lasciatelo eva-



concentrato, lasciate rapprendere il sugo e aggiustate di sale e di piccante (peperoncino). Portate a ebollizione acqua e sale in una pentola dove farete cuocere al dente le linguine, scolatele e finite la cottura nel ragù di polipo. Questo ragù è ottimo per condire lasagne al forno e ravioli con ripieno di salmone. Un ottimo vino da accostare al piatto è un brut.