notiziario

la rivista trimestrale di *inclusione andicap ticino*

complemento



DIPLOMATI 2023

1973-2023
inclusione andicap ticino



Bocce, ginnastica, nuoto, pallacanestro, atletica, sono solo alcune delle discipline che ogni settimana vengono svolte dai gruppi sportivi affiliati. Non è necessario avere molto tempo a disposizione, bastano anche poche ore alla settimana. Si tratta di trovare l'attività adatta in base a interessi e disponibilità di tempo.

«Credo che lo sport sia una delle opportunità più grandi che abbiamo per promuovere l'inclusione»

– Rafael Almeida Marto, responsabile Servizio sport

Per maggiori informazioni e/o per annunciarti come volontario:
scrivi a sport@inclusione-andicap-ticino.ch oppure chiama il numero 091 850 90 90

Diplomati 2023

di Graziella De Nando

Quest'anno hanno terminato la formazione presso *inclusione andicap ticino* ben nove apprendisti!

Joshua, Kevin, Pranalee, Ruben, Sara, Sascia, Veronica, Xavier e Yasmina: ecco i nomi di chi ha concluso la formazione nell'estate 2023! Con orgoglio e grande soddisfazione la nostra associazione – in particolar modo il Settore Formazione – è fiera che i suoi (ormai ex) apprendisti abbiano concluso la formazione, ottenendo chi l'Attestato federale di capacità di impiegati di commercio (AFC), chi il Certificato federale di formazione pratica (CFP), chi l'Attestato delle competenze formazione biennale e chi ha completato tutto il percorso con grande impegno senza ottenere il riconoscimento ufficiale. Complimenti a tutti!

A tu per tu con... ... Joshua Gerber



Joshua Gerber

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
JOSHUA: il mio apprendistato è stato molto irregolare, ma con la mia forza e con quella di chi mi ha accompagnato sono arrivato alla fine.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
JOSHUA: ho imparato moltissime mansioni d'ufficio.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
JOSHUA: la mia difficoltà nel lavorare in ufficio.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
JOSHUA: iniziare una nuova formazione ma con dei vantaggi.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
JOSHUA: quello di non farsi problemi a esprimere i propri bisogni o le proprie opinioni.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
JOSHUA: non mollare.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
JOSHUA: lasagne alla bolognese.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
JOSHUA: una bacchetta magica.

A tu per tu con... ... Kevin Bonifacio

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
KEVIN: il mio apprendistato è stato pieno di scoperte sia negative che positive. All'inizio mi aspettavo che il lavoro fosse

solo creare documenti, rispondere al telefono e che avrei lavorato in modo individuale. Questa era solo l'impressione di una persona esterna. In seguito ho affrontato nuove sfide professionali, che sono state poche ma intense. Adesso posso dire che ho superato gli aspetti essenziali per essere un'assistente d'ufficio.



Kevin Bonifacio

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
KEVIN: un aspetto positivo nella mia esperienza di apprendista è stato quella di svolgere delle lezioni di sostegno nelle ore di lavoro.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
KEVIN: gli orari della pausa pranzo. Erano troppo lunghi e non vi era l'opzione di iniziare 15 minuti prima per poi terminare 15 minuti prima alla sera.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
KEVIN: affrontare nuove esperienze professionali e acquisire più competenze.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
KEVIN: il consiglio che vorrei dare a un futuro apprendista è quello di comunicare le difficoltà lavorative ai formatori di riferimento: assieme a te troveranno la soluzione più adatta.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
KEVIN: diciamo che non ho avuto un grande segreto per ottenere il diploma, a parte quello di impegnarsi.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
KEVIN: delle lasagne perché durante la formazione mancavano sempre degli strati e degli ingredienti.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
KEVIN: una bella cena al ristorante.

A tu per tu con...
... Pranalee Meier



Pranalee Meier

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
PRANALEE: il periodo di formazione trascorso nella vostra Associazione è stato molto arricchente sia a livello professionale che a livello formativo. Ho avuto modo di apprendere diverse attività variegate tra loro. È stato un apprendistato gratificante sotto certi aspetti, ma sotto altri è stato molto impegnativo.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
PRANALEE: un aspetto positivo della mia esperienza di apprendista presso *inclusione andicap ticino* è stato quello di avere dei docenti di sostegno direttamente in sede. Ho avuto quindi la possibilità di frequentare i corsi di sostegno scolastico durante gli orari di lavoro, potendo così diminuire un po' il carico scolastico a casa.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
PRANALEE: visto che avevo già affrontato in precedenza un altro apprendistato, per me non è stato per nulla evidente il fatto di dovermi rimettere in gioco ripartendo da zero in un nuovo contesto professionale e scolastico. È stata un'esperienza molto intensa che mi ha messo a dura prova sotto vari aspetti, ma al contempo è stata ricca di nuove esperienze e sfide.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
PRANALEE: poter riprendere in mano la mia vita. È stato un cammino abbastanza lungo e difficile, ma ho avuto modo di apprendere una nuova professione che mi ha permesso di scoprire delle capacità e delle competenze che non sapevo di possedere. Posso dire per certo che questa non sarà la conclusione del mio progetto formativo, in quanto ho intenzione di continuare ad ampliare le mie conoscenze professionali specializzandomi maggiormente.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
PRANALEE: un consiglio che posso dare è quello di cercare di rimanere focalizzati sull'obiettivo finale, ossia quello di terminare la formazione e non di soffermarsi troppo sui risultati che sono solo fonte di stress e «spreco» di energie. Cosa che purtroppo non sono riuscita a fare inizialmente, ma che ho capito in seguito.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
PRANALEE: cercare di avere il più possibile fiducia in sé stessi, nelle proprie capacità e di saper chiedere aiuto e accettarlo in caso di bisogno.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
PRANALEE: una fajitas. È composta da vari ingredienti, amalgamati l'uno con l'altro. Alcuni hanno sapori più freschi e delicati e altri possono essere un po' piccanti e intensi. Alla fine, come per il progetto formativo, viene assemblato tutto insieme ottenendo così il risultato desiderato.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
PRANALEE: un grande e caloroso abbraccio di incoraggiamento per poter continuare a sostenere nel migliore dei modi i futuri apprendisti, munendosi di tanta pazienza e comprensione nei loro confronti.

A tu per tu con...
... Ruben Luis Dos Santos



Ruben Luis Dos Santos

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
RUBEN: in questi anni di apprendistato ho avuto tanto aiuto da parte dei docenti di sostegno e dei formatori professionali per aiutarmi a raggiungere i miei obiettivi. Sono felice di aver fatto l'apprendistato presso *inclusione andicap ticino*.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
RUBEN: ho imparato tante cose che in futuro potrebbero essere utili nella vita.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
RUBEN: tante volte c'erano cose che non capivo molto bene e non chiedevo mai aiuto. Con il tempo sono riuscito a porre più domande quando non capivo qualcosa.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
RUBEN: per una nuova formazione, dove posso mettere in pratica tutto quello che ho imparato durante il mio apprendistato.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
RUBEN: non arrendersi e impegnarsi al massimo, facendo ciò si riesce a raggiungere con molta facilità gli obiettivi dell'apprendistato.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
RUBEN: impegnarsi al massimo in ogni materia scolastica, nei corsi interaziendali e al lavoro. Se ci si impegna al massimo si possono raggiungere molto facilmente gli obiettivi dell'apprendistato.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
RUBEN: una pizza quattro stagioni, dove ci metterei dentro degli ingredienti un po' speciali: coraggio, impegno, pazienza e spirito d'iniziativa. Questi ingredienti sono perfetti per raggiungere i propri obiettivi dell'apprendistato.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
RUBEN: regalerei tanta pazienza ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire al meglio i loro futuri apprendisti.

A tu per tu con...
... Sara Chinelli

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
SARA: ho iniziato il mio apprendistato nel 2020 e oggi posso dire che è stato un piacevole percorso di crescita personale e professionale. Quando sono arrivata a *inclusione andicap ticino* ero una ragazza molto riservata; ora mi sento cambiata sotto diversi aspetti. Sono riuscita ad aprirmi maggiormente e ad accettare consapevolmente la mia malattia.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
SARA: ho imparato tante cose che da ora in avanti mi aiuteranno nel mondo del lavoro.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
SARA: all'inizio il mio punto critico era il contatto con i clienti. Con la pratica però sono riuscita a essere più sicura delle mie conoscenze e di conseguenza a eseguire dei colloqui migliori.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
SARA: raggiungere i nuovi obiettivi che mi sono prefissata.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
SARA: il mio consiglio per chi inizia l'apprendistato è quello di dare sempre il meglio di sé in tutto ciò che si fa.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
SARA: a parere mio il segreto per riuscire nel progetto formativo è credere sempre in ciò che si sta facendo, nonostante il proprio problema di salute e nonostante gli ostacoli che si potrebbero incontrare lungo il cammino.



Sara Chinelli

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
SARA: la carbonara! La combinazione di tutti gli ingredienti porta a un gusto buonissimo; un po' come per l'apprendistato. I risultati che ho ottenuto sono stati gratificanti.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
SARA: tanta pazienza! Non penso che sia facile gestire tante persone con esigenze e problematiche diverse.

A tu per tu con...
... Sascia Lazzarini

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
SASCIA: piacevole, a volte difficile. Porto comunque con me un'ottima esperienza.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
SASCIA: grazie a questo percorso ho imparato a utilizzare il computer e a parlare in tedesco. Le ritengo tutte cose positive.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
SASCIA: bisogna ricominciare tutto da capo. Alla mia età è stato un aspetto che mi ha infastidito.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
SASCIA: una nuova vita lavorativa, sperando che le mie idee vadano in porto.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
SASCIA: dai il meglio di te e non perdere tempo a pensare troppo, vivi il qui e ora!

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
SASCIA: un po' come in tutte le cose...non mollare mai, nulla è facile nella vita.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
SASCIA: un'insalata di riso, molti ingredienti per creare il piatto e servirlo a tavola.



Sascia Lazzarini

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
SASCIA: una bacchetta magica.

A tu per tu con...
... Veronica Vassalli



Veronica Vassalli

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
VERONICA: impegnativo. Qui a *inclusione andicap ticino* ho imparato tante cose nuove. A volte ho dovuto affrontare degli ostacoli non tanto facili da superare ma grazie all'aiuto del mio formatore sono riuscita a superarli e lo ringrazio.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
VERONICA: imparare tante cose nuove (come ad es. la posta in entrata).

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
VERONICA: non ho un aspetto critico nella mia esperienza di apprendista. Vorrei soltanto dire che ho vissuto un periodo dove non stavo bene e per un po' mi sono fermata. Dopo questo periodo buio mi sono resa conto che mancava poco alla

fine del mio apprendistato e allora mi sono «rialzata» e ho continuato fino alla fine il mio percorso formativo. Ringrazio ancora il mio formatore per esserci sempre stato per me quando ne avevo bisogno.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
VERONICA: nuove esperienze lavorative.

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
VERONICA: rimanere sé stessi e concentrarsi sul proprio lavoro. Vorrei soltanto dire che se a un certo punto vi troverete in una situazione non piacevole, parlatene con il vostro formatore. Se a un certo punto avvertirete che il vostro percorso formativo sta cambiando rispetto alle aspettative iniziali, andate avanti senza fermarvi mai. Così alla fine potrete dire «ce l'ho fatta, ho concluso questo mio percorso formativo nonostante alcuni cambiamenti».

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
VERONICA: il segreto per riuscire bene è essere sempre sé stessi e concentrarsi sul proprio progetto formativo.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
VERONICA: una torta, con tanti strati di cioccolato: questi strati sono i miei alti e bassi che ho vissuto in questo percorso formativo.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
VERONICA: in realtà non saprei cosa regalare ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti. Vorrei soltanto dire che sono delle brave e gentili persone e che ci sono sempre quando c'è bisogno nel lavoro, ma anche personalmente.

A tu per tu con...
... Xavier Fraga

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
XAVIER: se dovessi descrivere il mio percorso formativo direi che è stato pieno di sacrifici ma allo stesso tempo pieno di soddisfazioni. Scontrarmi ogni giorno con quelli che erano gli ostacoli del momento mi ha fatto comprendere quanto impegno ci voglia per portare a termine una formazione, ma anche qual'è il vero valore che sta dietro all'apprendimento.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
XAVIER: ho riscontrato vari aspetti positivi lungo il mio percorso formativo. Dovendone indicare uno, scelgo la possibilità di aver avuto lezioni di recupero scolastico su argomenti mirati. Questo fattore mi ha permesso di poter affrontare gli esami senza pregiudicare le mie energie con un estenuante studio a casa.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza di apprendista.
XAVIER: indubbiamente la mancanza di tempo, visto il progetto formativo denso di attività. Nonostante ciò, sono riuscito comunque a portare a termine il mio progetto in maniera soddisfacente. Questo grazie all'ottima pianificazione fatta con il mio formatore e a tutto l'aiuto ricevuto dal team formazione.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
XAVIER: la mia indipendenza personale. Negli ultimi anni mi sono reso conto di avere il desiderio di uscire dal nido per esplorare il mondo e fare nuove esperienze. L'ultima cosa che mi bloccava era il fatto di non avere ancora una formazione conclusa. Ora che quest'ultimo impedimento è svanito posso finalmente «spiccare il volo».

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
XAVIER: consiglio di essere temerari, ovvero di non avere paura delle avversità derivanti da una formazione ma di affrontarle a testa alta. Il fatto di mettersi in gioco in questa avventura non potrà che accrescere il vostro bagaglio culturale e rendervi persone migliori.


Xavier Fraga

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
XAVIER: personalmente parlando credo sia una combinazione di ambizione e stacanovismo. Siamo noi stessi gli artefici del nostro destino e le uniche persone che sanno veramente dove possiamo arrivare; tutto il resto è secondario.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
XAVIER: un mix di vari ingredienti:
• impegno;
• costanza;
• attitudine;
• ambizione.
Poi il modo in cui ognuno di noi li mischia è personale, ma usando questi ingredienti esce un buon progetto formativo.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
XAVIER: una bella vacanza in un bel posto esotico, in maniera tale che siano riposati e pieni di energia per gestire i prossimi apprendisti alle prese con l'inizio della formazione.

A tu per tu con...
... Yasmina Hanane Saidi

Come descrivi il tuo apprendistato nella nostra Associazione?
YASMINA: sono arrivata presso *inclusione andicap ticino* per svolgere un potenziamento della prestazione lavorativa e valutare la mia percentuale di lavoro e riparto oggi con un AFC d'impiegata di commercio. Anche se ho acquisito nuove competenze lavorative, il mio percorso è stato segnato dal modo in cui ho affrontato i vari eventi che si incontrano nel mondo del lavoro. Per questo sono stata accompagnata anche tramite momenti di discussione con i formatori e la responsabile settore, durante i quali si poteva identificare insieme le difficoltà e trovare strategie che venivano poi concretamente sperimentate.

Presenta un aspetto positivo della tua esperienza di apprendista.
YASMINA: ho imparato a conoscermi meglio, aspetto che ha portato a vivere il mio coinvolgimento nel mondo del lavoro con più serenità. E poi, il conseguimento dell'AFC d'impiegata di commercio tramite la validazione degli apprendimenti acquisiti è stato una bella sfida.

Presenta un aspetto critico della tua esperienza durante questo progetto formativo.
YASMINA: la redazione del mio dossier per l'AFC di 84 pagine. È stato un lavoro che ha richiesto costanza e la capacità di strutturare bene il testo, così come trovare il giusto equilibrio tra scrivere un testo sintetico ed essere sufficientemente dettagliata e precisa.

La conclusione del tuo progetto formativo è un punto di partenza per...
YASMINA: riprendere un'attività lavorativa nel campo amministrativo, mettendo in pratica quanto appreso durante il mio percorso presso *inclusione andicap ticino*.


Yasmina Hanane Saidi

Quale consiglio vuoi dare a chi inizierà l'apprendistato?
YASMINA: consiglio di non scoraggiarsi, soprattutto all'inizio. Trovo che succede spesso che ci si senta persi prima di capire e integrare il ritmo e sviluppare una certa abitudine. È anche importante cercare, per quanto possibile, di studiare regolarmente e di osare fare subito le domande quando non si capisce qualcosa sul lavoro. Rimane sempre tanto da fare prima degli esami, ma tutto quello che è già stato capito e memorizzato prima è di grande aiuto. Diminuisce così il carico di lavoro, e dunque anche la pressione, quando arriva il tempo delle valutazioni.

Qual è il segreto per riuscire nel proprio progetto formativo?
YASMINA: nel mio caso è stato importante imparare a osare nel fare le domande, così come esprimere le mie difficoltà e i miei bisogni. Questo mi ha permesso di trovare più equilibrio nel mio quotidiano.

Se il progetto formativo fosse una ricetta di cucina sarebbe...
YASMINA: dato che ho svolto un reinserimento nel mondo del lavoro, rispondo per questa formazione specifica.

FORMAZIONE

Direi che lo vedo come il bibimbap, che è un piatto coreano che ho scoperto guardando le serie coreane chiamate K-Drama. È una ciotola di riso condita con verdure, carne, uova e salsa di peperoncino, semi di sesamo e salsa di soia. Quello che mi ha fatto pensare a questa ricetta è il fatto che come ho visto fare ad alcuni protagonisti delle serie, può anche essere preparato mischiando tutti gli avanzi con il riso. Il mio progetto è stato così, pescare diversi elementi già presenti in me e a mia disposizione e con l'aggiunta di «riso» creare un nuovo piatto molto buono. Il riso è stato dato da tutto il lavoro su me stessa che ho intrappreso con l'aiuto di diverse persone attorno a me e che ha permesso di trasformare le mie difficoltà in nuove forze.

Cosa regaleresti ai docenti di sostegno e ai formatori professionali per gestire i loro futuri apprendisti?
YASMINA: la tavola rotonda di Re Artù. La sua forma è simbolo di uguaglianza perché non c'è nessun capotavola, nessuno in un angolo, messo da parte o distante dagli altri. Inoltre, corrisponde a quanto ho trovato importante, ossia le varie discussioni che ho avuto durante il mio progetto e il fatto che è sempre stato preso tempo per potermi esprimere. Sarebbe un modo di poter proseguire con questo punto forte, facendo sentire ogni nuovo apprendista importante. Permetterebbe anche ai docenti e ai formatori di assicurarsi dell'attenzione data da parte degli apprendisti alle loro spiegazioni e a volte, necessarie critiche, dandole il giusto peso.

CERCHI UN NUOVO COLLABORATORE?

Sei alla ricerca di una/un collaboratrice/tore affidabile ed entusiasta per un'attività lavorativa nell'ambito dell'ufficio? Siamo sempre disponibili a valutare proposte interessanti!

Contatta la signora Alice Ciocco, operatrice sociale e responsabile del collocamento, scrivendo a: alice.ciocco@inclusione-andicap-ticino.ch o telefonando allo 091 850 90 90.

chi siamo

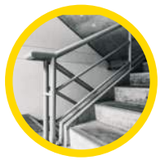
inclusione andicap ticino è un ente di pubblica utilità senza scopo di lucro che difende i diritti delle persone con disabilità in Ticino.

cosa facciamo


FORMAZIONE


LAVORO


CONSULENZA GIURIDICA


BARRIERE ARCHITETTONICHE


SPORT &TEMPO LIBERO


POLITICA SOCIALE

come aiutarci

inclusione andicap ticino può impegnarsi in tutte le sue attività soprattutto grazie al contributo di privati e aziende sensibili alle tematiche sociali.

Donazioni
Attraverso un versamento sul nostro
conto corrente postale 65-7888-9
(IBAN: CH77 0900 0000 6500 7888 9)
ci aiuta a promuovere una cultura maggiormente inclusiva

Sponsoring
In quanto azienda è possibile sostenere le nostre attività attraverso una sponsorizzazione.
La lista dei progetti in corso è ottenibile via mail scrivendo a:
info@inclusione-andicap-ticino.ch

Pubblicità
Le ditte possono sostenerci acquistando spazi pubblicitari sulla nostra rivista trimestrale *notiziario* contattandoci all'indirizzo mail: redazione@inclusione-andicap-ticino.ch

inclusione
andicap ticino

la Trasporta bag...
...serie 4

il design inclusivo di AtoZED
– stoffa idrorepellente
– cuoio concia vegetale
– chiusura a cerniera o a velcro
– apertura easy pull
– tasca interna
– vassoio rigido rimovibile
– tracolla regolabile

user-friendly



la chiusura a cerniera user-friendly
della nuova Trasporta bag serie 4

© AtoZED

Scopri tutti i modelli e i colori sul nostro sito!
Acquistala sull'e-shop solidale di *inclusione andicap ticino*: www.inclusione-andicap-ticino.ch/shop/



#siamorisorse

www.iosostengo.ch