



FONDAZIONE
G.SCOLA
O N L U S

Bruggora *oggi*

N. 13 - Dicembre 2015

Periodico d'informazione
della **FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS**

Autorizzazione del tribunale di Monza
n. 1457 in data 27.04.2011



Giornata mondiale Alzheimer in Fondazione

FESTA DEI NONNI Con gli alunni della "Don Carlo San Martino" di Rigola
I RIMEDI DI UNA VOLTA La cipolla - **CUORE E SAPORI** La büseca

Residenza Sanitaria
Assistenziale
Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato
Mini Alloggi Protetti



RSA CDI

FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS

Via Cavour, 27 - 20842 Besana in Brianza (MB)
Tel. 0362.91711 - Fax 0362.919331
www.fondazionegscolaonlus.it
Partita IVA 00985740968
Codice Fiscale 83000310157

Centralino

Tel. 0362.91711

Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP)

Tel. 0362.917148
Lunedì-martedì-giovedì-venerdì-sabato
ore 9-12; mercoledì ore 15-17
urp.scola@fondazionegscolaonlus.it

Direzione Amministrativa

Direttore Amministrativo

Ragioniere Nicolino Casati
Tel. 0362.917153 (su appuntamento)
amministrazione.scola@fondazionegscolaonlus.it

Direzione Sanitaria

Direttore Sanitario

Dr.ssa Raffaella Pozzoli
Tel. 0362.917148 (su appuntamento)
urp.scola@fondazionegscolaonlus.it

Dr.ssa Anna Mariani

Martedì ore 17-18

Dr. Sabrina Aliprandi

Mercoledì ore 17-18

Dr.ssa Manuela Baio

Lunedì ore 17-18

1 Editoriale

2 Eventi in Fondazione

- 2 Giornata Mondiale Alzheimer
- 4 Madre di Dio, prega per noi
- 6 SS. Angeli Custodi: Festa dei Nonni

10 Intervista

Agnese Casati

12 Raccontiamoci...

Una grande amicizia

15 Storie di vita

Iolanda Manzoni

16 Cuore e sapori

La büseca

18 "I rimedi di una volta"

La cipolla

20 Posta

Riceviamo e pubblichiamo

21 Agenda

Brugora
oggi

Numero 13 - Dicembre 2015

Periodico d'informazione
della FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS
Autorizzazione del Tribunale di Monza n. 1457
in data 27.04.2011 - Tiratura 2000 copie

Direttore Responsabile:
Raffaella Pozzoli

Comitato di Redazione:
N. Casati, R. Pozzoli, C. Rinallo, D. Redaelli, A. Riva

Immagini fotografiche:
Sebastiano Ponessa, Ilaria Viganò,
Archivio Fondazione G. Scola

Progetto grafico e impaginazione:
A&B - Besana in Brianza (MB)

Direzione e Redazione:
URP Fondazione G. Scola
Via Cavour, 27 - 20842 Besana in Brianza (MB)
urp.scola@fondazionegscolaonlus.it

Ci lascia il 2015, un anno di cambiamenti. Benvenuto, con un sorriso, al 2016

Anche quest'anno volge alla fine. Un 2015 durante il quale la Fondazione ha attuato cambiamenti significativi a livello organizzativo: cambiamenti programmati e di adeguamento alle modifiche apportate allo Statuto approvate dalla Regione Lombardia nel corso del 2014. Inoltre, sono stati eseguiti, e alcuni sono ancora in corso, importanti lavori alle strutture e la sostituzione di alcune infrastrutture: un adeguamento strutturale e alle nuove normative che ha comportato un notevole impegno economico. Nonostante ciò, la Fondazione è stata in grado di mantenere invariate le rette, grazie all'attento monitoraggio delle spese con un conseguente risparmio, confermando l'alto livello di qualità degli standard operativi, certificati da vari Enti di verifica e controllo, e in particolar modo dall'ASL.

Molte sono state le iniziative che si sono svolte durante l'anno. Tra le tante, una citazione particolare per "Residenza Aperta" che ha visto il coinvolgimento, volontario ed entusiasta, degli operatori della Fondazione. Un evento che si è svolto in più giorni con momenti speciali dedicati alla conoscenza del parco, della struttura architettonica e delle opere artistiche che sono parte integrante della sede della Fondazione.

Dal mese di luglio, poi, abbiamo la presenza di un sacerdote che, in modo continuativo, offre un aiuto spirituale a tutti gli ospiti: don Sandro Casiraghi, infatti, dimora in un mini alloggio e quotidianamente assiste gli ospiti oltre a guidare e celebrare tutti i momenti religiosi della settimana. In questo numero del nostro periodico, don Sandro è autore dell'articolo dedicato alla visita della "Madonna di Fatima" alla Fondazione, il 24 settembre 2015.

Il mio auspicio per il prossimo anno è che la Fondazione possa proseguire nel cammino intrapreso di adeguamento e miglioramento dei servizi che fornisce.

Il mio augurio è che ogni ospite che trascorre il proprio tempo in Fondazione possa sentirsi come a casa propria, circondato da persone che lo accudiscono amorevolmente, con serenità e il sorriso sulle labbra.

**Buon Natale e Buon Anno a tutti,
ospiti, familiari, amici e collaboratori.**

Il Presidente
Avv. Aldo Perego



Evento in Fondazione 21 settembre

Giornata Mondiale Alzheimer

Nel pomeriggio di lunedì 21 settembre 2015, presso il Nucleo Alzheimer della Fondazione è stata celebrata la **"Giornata Mondiale Alzheimer"** con gli ospiti, i loro parenti, le varie figure professionali, i dirigenti della Fondazione ed i volontari.

Questa giornata è stata individuata per sensibilizzare la società relativamente ad una malattia, fino a poco tempo fa non molto conosciuta, che oggi è in aumento e risulta spesso di difficile gestione

clinica e domiciliare. Le famiglie non sono ancora adeguatamente informate e supportate e le difficoltà ad erogare una cura efficace a domicilio sono spesso numerose. Molti familiari si vedono così costretti a rivolgersi a strutture competenti per un ricovero protetto. Dal giorno del suo ingresso nella nostra struttura il malato viene accolto da diverse figure professionali, il cui intervento si colloca in un'organizzazione d'équipe multidisciplinare. Per pren-

dersi cura del paziente, è fondamentale conoscerlo in modo approfondito sia rispetto al suo passato, sia in relazione alle abilità residue; per questo motivo diventa importante confrontarsi con i familiari al fine di creare un clima collaborativo sereno che possa influire positivamente sui pazienti stessi.

Anche nel nostro Nucleo Alzheimer l'équipe multidisciplinare ha assunto un'importanza basilare e si fa quotidianamente garante della cura sotto



Il **“Nontiscordardime”** è stato adottato a livello internazionale anche come fiore ufficiale della Festa dei Nonni ma i suoi petali screziati di blu e viola sono diventati simbolo di speranza dei malati d'Alzheimer che attraverso la voce dei propri cari e delle associazioni benefiche **chiedono solo di non essere dimenticati**.

Valore di un sorriso

Donare un sorriso
rende felice il cuore.

Arricchisce chi lo riceve
senza impoverire chi lo dona.

Non dura che un istante
ma il suo ricordo rimane a lungo.

Nessuno è così ricco
da poterne fare a meno
né così povero da non poterlo donare.

Il sorriso crea gioia in famiglia
dà sostegno nel lavoro
ed è segno tangibile di amicizia.

Un sorriso dona sollievo a chi è stanco
rinnova il coraggio nelle prove
e nella tristezza è medicina.

ogni punto di vista: clinico, assistenziale, riabilitativo, psicologico e rieducativo.

Per questo motivo il Presidente della Fondazione Avv. Aldo Perego e la dottoressa Raffaella Pozzoli, la nostra Direttrice Sanitaria, hanno presentato tutte le figure professionali che ogni giorno operano in sinergia presso il Nucleo: il medico, la psicologa, le infermiere, gli ausiliari, i fisioterapisti, le animatrici, l'educatrice e la coordinatrice infermieristica. Tali professionisti rappresentano l'equipe **multifunzionale** che si occupa delle attività da erogare con i nostri ospiti. Non dimentichiamo anche tutti coloro che prestano la loro preziosa opera volta al sostegno di questi malati: ringraziamo i volontari e il cappellano della Fondazione Don Sandro che il giorno stesso della “Giornata Mondiale Alzheimer” ha determinato con la sua presenza e con le sue sagge parole il significato di questo evento di condivisione.

Il pomeriggio è prosegui-



to con l'allegria performance del trio “Gli Amis dell'Osteria” che hanno scelto di presentare una serie di brani della tradizione popolare, brianzola e milanese, creando un clima familiare e gioioso che ha coinvolto ed emozionato tutti i partecipanti.

Il Presidente ha concluso il suo intervento leggendo ai presenti una poesia che è stata riportata su un biglietto preparato dall'equipe e dona-

to al termine del pomeriggio a tutti i parenti. Nel biglietto è stato inserito anche l'immagine di un fiore, il “Non ti scordar di me”, considerato fiore ufficiale della “Giornata Mondiale Alzheimer”. ■

Nucleo Alzheimer

19 posti letto
accreditati e certificati
ISO 9000



Evento in Fondazione 24 settembre

Madre di Dio, prega per noi

La Madonna di Fatima alla "Fondazione G. Scola"

In quel giorno l'abbiamo ripetuta tante volte questa invocazione. Già, perchè ci ha fatto visita la Santa Vergine: era una delle tante raffigurazioni di Lei (quella che è venerata a Fatima) ed è stata accolta da tutti noi con canti e preghiere. Quel giorno era il 24 di settembre e si stava svolgendo nella chiesa parrocchiale di Besana una settimana di preghiere alla Beata Vergine Maria: la presenza solenne della statua

simile a quella che è venerata nel santuario di Fatima facilitava la presenza di molti fedeli. La premura del parroco, don Mauro, ha fatto sì che tutti i residenti della nostra Casa potessero esprimere più vivacemente la propria devozione mariana. L'attesa e l'incontro ha riempito tutta la mattinata. La preghiera, più popolare, del S. Rosario ha fatto da legame per le espressioni più cordiali della pietà cristiana. Le "Ave

Maria," alternate ai canti, hanno riempito la "sala del coro", tante volte teatro di momenti gioiosi, diventato, per l'occasione, prezioso luogo di preghiera. Credo che gli affreschi del Natale e della Assunzione (del Maestro di Brugora) abbiano ascoltato con "interesse" il nostro salmodiare. La sollecita partecipazione del personale e dei volontari si è notata, come sempre, nella appropriata attenzione

all'accompagnamento degli ospiti: carrozzine e deambulatori sono stati sistemati attorno ad una passatoia ideale che ha permesso a tutti di vedere da vicino il simulacro della "Madonnina" di Fatima, salutandolo con lo sguardo e il battimano finale. Il sacerdote accompagnatore della manifestazione ha rivolto brevi parole incoraggiando tutti ad avere fiducia nella attenzione materna della Santa Vergine. Ha fatto eco al sacerdote il parroco, don Mauro, che ha sottolineato l'attenzione della intera comunità par-



rocchiale verso la presenza, molto consistente, di anziani ospiti della provvidenziale istituzione "G. Scola". In effetti, a partire dalla azione solerte del nostro Presidente e di tutta la direzione, questa breve "stazione" (in senso liturgico) è risultata molto significativa. Lo ha dimostrato la voglia di presenza da parte di tutti gli anziani ospiti che hanno desiderato essere accompagnati nella sala.

Il significato dell'avvenimento sta nell'aver permesso una reviviscenza di devozione che, di solito, nelle par-

rocchie si rinnova ogni volta che si organizza un pellegrinaggio nei santuari mariani. Che sia Fatima, Lourdes, Loreto o Caravaggio, l'importante è che si incrementi una devozione che tende ad aumentare la fiducia nell'intercessione della Madre di Cristo. Se nel Vangelo (miracolo di Cana) la Vergine dice: "Fate quello che vi dirà" e l'acqua fu cambiata in vino, anche ciascuno di noi è invitato a vivere la nostra vita con un carico di gioia sempre più grande, aiutati dalla Madre della misericordia. Si aggiunga poi che

Le "Ave Maria," alternate ai canti, hanno riempito la "sala del coro", tante volte teatro di momenti gioiosi, diventata, per l'occasione, prezioso luogo di preghiera.

ognuno di noi, a qualsiasi età, ha bisogno anche di educare la propria "vista" perchè aiuti a pensare a ciò che non si vede, riteniamo meritevoli tutti gli sforzi fatti a tale scopo. Come già alla Festa dell'Assunta abbiamo pensato alla Santa Vedova, Maria di Nazareth, che ha avuto una vita tribolata più che mai, così a Lei abbiamo affidato la nostra tanto lunga quanto piena di delusioni. In tal modo la nostra vita è diventata la nostra supplica: *"Salve Regina...a te gridiamo, esuli figli di Eva, a Te sospiriamo, gementi e piangenti..."* E la Madre ci ha mostrato il frutto del suo seno come aiuto e consolazione. ■

Don Sandro



Evento in Fondazione 2 ottobre

SS. Angeli Custodi: Festa dei Nonni

La tradizione italiana ha sempre ricordato i nonni nei giorni dedicati ai Santi Gioacchino ed Anna (padre e madre di Maria). Da questa ricorrenza informale si sono compiuti passi avanti ed in aggiunta a questo importante giorno, si è arrivati a istituire come ricorrenza civile il 2 ottobre, giorno dedicato ai SS. Angeli Custodi, *“quale momento per celebrare l'importanza del ruolo svolto dai nonni all'inter-*

no delle famiglie e della società in generale”, attraverso la Legge 159 del 31 luglio 2005. La Fondazione, impegnata quotidianamente a garantire ai suoi ospiti il più elevato grado di benessere possibile, non manca di onorare chi, nonno o nonna simbolico, alberga presso questa struttura. Come la nostra tradizione vuole, in occasione della **festa dei nonni** abbiamo invitato presso la nostra Resi-

denza gli allievi della classe 5^a della scuola primaria “Don Carlo San Martino” di Rigola – Villa Raverio –, i quali hanno risposto con entusiasmo e partecipazione. È un sodalizio consolidato quello che ogni anno permette l'incontro tra due generazioni apparentemente distanti, potenziali nonni e nipoti che rinnovano la celebrazione di quel che li unisce anche quando le differenze

**2 ottobre,
giorno dedicato
ai SS. Angeli
Custodi: "momento
per celebrare
l'importanza del
ruolo svolto dai
nonni all'interno
delle famiglie
e della società
in generale"**



sembrano tante: i valori. Sono i **valori** ad essere al centro di quest'incontro. I valori uniscono gli uomini e vengono trasmessi di generazione in generazione. L'importanza di questo passaggio, di quest'eredità, quest'anno prende forma mediante l'argomento dell'alimentazione. Il tema che grazie ad Expo 2015 ha dominato tv, giornali, radio e social-network è arrivato anche nella nostra strut-

tura. Lontani dai riflettori e quindi anche dai pro e contro che si sono affiancati a questa grande manifestazione, noi, qui alla Fondazione, puntiamo i riflettori sull'aspetto più sociale, comunitario di questo tema: il momento della condivisione del cibo e il cibo come patrimonio culturale. Per entrare nel vivo del tema cominciando a stimolare il gusto, abbiamo accolto i nostri giovani con una gustosa me-

renda in compagnia. A seguire, i nostri ospiti hanno accolto con generoso entusiasmo l'entrata in sala dei piccoli visitatori e grazie ad un gioco di gruppo, i nostri "angeli custodi" hanno condiviso con loro il sapere della buona tavola di un tempo attraverso le ricette della torta paesana, del risotto alla monzese, del minestrone della trazione ed altre pietanze. Gli allievi, dopo aver ascoltato i nomi degli ingre-



**Riempito
il pentolone
del sapere
ed avendo
celebrato
la gioia
del dare
e del ricevere,
anche
quest'anno
abbiamo preso
commiato
dai giovani
amici.**





dienti dagli anziani, correvano al recupero di questi scovandoli tra le mani dei nostri ospiti che li custodivano in forma di foto. Può darsi che la foto del cacao sia finita nel tegame della cassola, ma giocando tutto è lecito!

Riempito il pentolone del sapere ed avendo celebrato la gioia del dare e del ricevere, abbiamo anche quest'anno preso commiato dai giovani amici, certi di chiudere un incontro parte di una tradizione che andrà avanti ancora a lungo, per la gioia degli studenti e dei nostri ospiti.

Un sentito ringraziamento ai nostri giovani visitatori che al termine della manifestazione ci hanno offerto in dono un meraviglioso album di poesie e disegni composti da loro e dedicati ai nostri anziani. ■

Agnese Casati

Dal lontano giugno 1974 a oggi

Agnese Casati, classe 1955, è l'impiegata amministrativa in attività che da più anni svolge il suo servizio alla Casa di Riposo. Dal suo speciale punto di osservazione ha visto passare generazioni di anziani, ha vissuto i grandi cambiamenti che la struttura ha avuto nel corso degli ultimi cinquant'anni e agli inizi la stagione storica che vedeva la presenza delle suore ed oggi fa parte di un moderno staff gestionale di una Fondazione efficiente ed organizzata.

Prima che si goda il meritato congedo pensionistico, come di consueto Le rivolgiamo alcune domande, attraverso le quali ripercorrere la sua attività e il senso di un impegno dietro le quinte vissuto sempre con grande passione e partecipazione. Agnese, so che dovrà fare un grosso sforzo di memoria, visti gli anni trascorsi, ma vorremmo chiederle qualche notizia del suo arrivo a Brugora, quando è stato e come mai sei finita proprio qui?

Diciamo che sono finita a Brugora perché avevo bisogno di lavorare, non solo per me ma anche per la mia famiglia che stava passando un periodo un po' problematico per la recente scomparsa di mio padre. Anche per questo mi sono sempre sentita legata a questa



struttura e particolarmente riconoscente alle Suore che allora mi accolsero. Ricordo che la prima persona che incontrai quel 10 giugno del 1974, il mio primo giorno di lavoro, fu Suor Anacleta, la Superiora: una figura che metteva soggezione ma che, all'occorrenza sapeva anche spronare e incoraggiare. La prima raccomandazione di Suor Anacleta fu la stessa che mi aveva ripetuta la mia mamma poco prima di uscire da casa: "Mi raccomando, comportati bene!". Ma poi, per cercare forse di farmi coraggio, aveva aggiunto: "Ricordati che la Casa di Riposo è come una grande famiglia di cui ora fai parte anche tu!"

Sappiamo che nei suoi primi ricordi ci sono le suore, ci può raccontare com'era l'organizzazione, l'ambiente, quan-

do c'erano le monache e che rapporti aveva con loro.

Allora c'erano otto suore. La Madre Superiore era la responsabile di tutta la struttura e svolgeva anche le mansioni di economo. C'era poi una Suora infermiera e le altre seguivano i vari reparti. I dipendenti allora erano una quarantina. La maggior parte delle ragazze proveniva dalla Sardegna. Molte di queste, sole e lontano dalle famiglie, erano ospitate nel "Collegiato" all'interno della stessa struttura. In effetti, si aveva proprio l'impressione della "grande famiglia" di cui mi aveva parlato Suor Anacleta.

In ufficio c'era una sola collega, Angela: lei era già in servizio da qualche anno e nel 1979 diede le dimissioni lasciandomi in eredità tutte le

pratiche riguardanti il personale, lavoro che praticamente non ho mai più abbandonato e che ora mi accingo a lasciare ai miei colleghi.

Com'era il vostro lavoro in ufficio e poi che evoluzione ha avuto negli anni successivi fino ad oggi?

Il primo impatto non fu male: eravamo solo in due impiegate e dovevamo seguire un po' tutto: contabilità, stipendi, rette, delibere, corrispondenza... di certo non ci si annoiava! Ricordo che allora l'Ufficio era ubicato sotto il portico e si comunicava con il mondo "esterno" (dipendenti, ospiti, familiari degli ospiti, fornitori ecc.) tramite una "guardiola", uno sportellino che ancora si può ammirare all'interno della struttura. Certo che in tutti questi anni le cose sono completamente cambiate: le Suore ci hanno lasciato, la struttura è cambiata e si è ingrandita e ciò ha comportato tutta una serie di cambiamenti anche nell'organizzazione e nelle procedure lavorative. Posso dire che in questi oltre 40 anni di lavoro ho vissuto in parallelo la storia della Casa di Riposo che, a mio avviso, può suddividersi in tre grossi periodi:

- Fino al 1981 caratterizzato dalla presenza delle Suore;

- Dal 1982 al 2003 la struttura si amplia e gradualmente si procede ad adeguare la pianta organica del personale alle nuove esigenze ed aumenta anche il personale dell'ufficio amministrativo;

- Dal 2004 la Casa di Riposo diventa Fondazione privata Onlus liberandosi forse da certe "strette" burocratiche ma aumentando, credo, le problematiche nella gestione del personale.

Conoscendo il suo carattere

aperto mi immagino che nella sua carriera professionale le persone hanno contato tanto, provi a ricordare quali di esse ha lasciato più il segno nella sua vita lavorativa.

Certo non posso dimenticare la figura austera e carismatica della Madre Superiora e nemmeno la mia prima collega di lavoro perché, in modo diverso, hanno segnato la mia prima esperienza lavorativa. Un'altra figura significativa per la mia vita lavorativa è stata quella del Segretario Comunale Geom. Millo Molla, una persona ricca di tanta umanità e capace di affrontare i problemi con disponibilità e serenità.

La sua attività prevalentemente rivolta alle pratiche amministrative e alla gestione del personale dipendente della struttura ha avuto anche spazio per il rapporto con gli ospiti? Potrebbe parlarci: in quali occasioni è stata con loro, come li hai vissuti, come l'anno vissuta?

Certo che la vita "reclusa" in ufficio non facilita il rapporto con gli ospiti: ma loro sono, in effetti, la parte più importante della "grande famiglia" per cui diventava normale, portare un po' di giovanile allegria. Per esempio a carnevale tutto il personale dell'ufficio si mascherava e si girava nei vari reparti per allietare gli ospiti con musiche e canti e qualche battuta di spirito. Dall'altro lato ci sono stati ospiti "speciali" che venivano a trovarci in ufficio. C'era per esempio Dante che si era preso l'incarico di svuotare tutti i giorni i cestini della carta e si divertiva un mondo a farci qualche scherzo al primo di aprile... e ci riusciva sempre! C'era poi Giorgio che si divertiva a timbrare qualsiasi cosa e per questo

aveva a disposizione un piccolo tavolo nel nostro ufficio.

Da ultimo le chiedo se puoi raccontarci qualche episodio curioso o significativo della sua attività e della sua vita nella Casa di Riposo.

Tra i tanti episodi preferisco ricordare la prima (e unica!) gita a Venezia, tutti insieme Suore, ausiliarie, operai, impiegate: una giornata piovosa ma una vera novità per me che ero lì da nemmeno un anno. Fu quella l'occasione per trascorrere una giornata veramente in allegria e che mi fece sentire parte integrante del gruppo: anch'io ero entrato a far parte della "famiglia" in una compagnia vivace e piacevole.

Ricordo poi che nel 1982 fu organizzata la "Festa dell'anziano" che durò diversi fine settimana e fortemente voluta dall'allora Presidente Mottadelli. Fu un evento non solo per la Casa di Riposo ma anche per la cittadinanza di Besana che partecipò numerosa alle diverse manifestazioni, spettacoli e pranzi comunitari. Veramente una bella iniziativa che aveva coinvolto direttamente anche noi dipendenti.

È contenta di aver trascorso così questo lungo periodo della sua vita? Ha qualche rimpianto?

Sicuramente contenta e, soprattutto, grata per questa bella e lunga "avventura". L'unico rimpianto è che ero partita con la prospettiva di poter andare in pensione dopo 20/25 anni di lavoro ed ora non sono più stati sufficienti nemmeno 40 anni (ne ho dovuto fare 41 e 6 mesi!)... ma tutto è bene quel che finisce bene!

Ed ora un saluto e un augurio di buon lavoro alle mie colleghe. ■

Una grande amicizia

Continua il racconto di **una storia lunga sessant'anni**

Ricordo il personale ausiliario, che all'epoca era costituito da giovani donne, alcune di Brugora e dintorni, altre, la maggior parte, provenienti dalla Sardegna, assunte dalle suore. Queste giovani all'inizio vivevano in convitto (nei locali che ora sono diventati mini-appartamenti). Durante il mio servizio tre o quattro di loro erano ancora alloggiate nel convitto, mentre altre avevano formato una loro famiglia sposando giovani dei dintorni.

Il lavoro delle ausiliarie (allora chiamate inservienti) era duro e faticoso, infatti si dovevano sobbarcare sia il compito

Mariarosa Motta

è stata una delle colonne portanti della casa di riposo. Frequentò la scuola per infermiera professionale a Monza e subito dopo si aggiunse al personale della fondazione. Fu una delle prime infermiere e nonostante i turni di lavoro lunghi e faticosi, il suo amore per la casa e la fondazione non vacillò mai. Fin dall'infanzia Maria Rosa fu molto affezionata alla casa di riposo, tanto che, nel 1982, vi celebrò anche il suo matrimonio.

di tenere puliti i reparti e le camere, sia quello di alzare e far coricare gli ospiti, occupandosi della loro igiene personale. Inoltre dovevano distribuire i pasti, fare i bagni settimanali ed assolvere un'altra infinità di compiti che caricavano le loro spine dorsali, poiché non esistevano gli ausili meccanici di oggi (elevatori, ecc). Girando nei reparti, incontravo le ausiliarie sempre intente a spazzare: alcune volte cantando e ridendo, altre volte brontolando e discutendo.

La direttrice faceva del suo meglio per agevolare le ausiliarie nella turnazione e, con il medi-



co, cercava di dare loro nuove nozioni di assistenza. Avendo scoperto che due di loro (Ida e Margherita) possedevano un diploma di assistenza primaria conseguito presso la Croce Bianca di Besana, le aveva interpellate, chiedendo se volessero assumere la responsabilità della distribuzione dei medicinali. Grazie alla loro disponibilità ed all'assunzione di una nuova infermiera professionale (Paola), con cui collaborai splendidamente, il mio lavoro diventò meno faticoso.

Del guardaroba si occupava la "famosa" Vittorina con altre signore. L'ambiente adibito a questo scopo era collocato accanto al convitto. Qui si svolgevano molti compiti, quali cucire lenzuola e divise, rammendare e preparare le traverse ricavate da vecchie lenzuola, infatti non esistevano ancora le traverse monouso e ciò contribuiva in parte al permanere di quell'odore acre che, nonostante i detersivi ed il lavoro di pulizia, investiva chi entrava nelle stanze.

Renato (Reno) e Dino erano i *factotum* della casa di riposo, sempre presenti, sempre disponibili, pronti a risolvere qualsiasi problema. Si occupavano di ogni ambiente, dal più piccolo angolo di un reparto, al più lontano cespuglio del giardino. Vedevo spesso uscire Reno e/o Dino dalla sala del coro (ora restaurata), perché le suore l'avevano adibita a magazzino, infatti vi erano ammassati i materiali più diversi: dalle reti metalliche, ai materassi, mobili e cianfrusaglie varie. Gli affreschi delle pareti, in pessimo stato, osservavano silenziosi e pazienti questi andirivieni, in attesa che qualcuno si occupasse anche di loro.



All'epoca c'erano da accudire anche i maiali, che venivano ingrassati con i resti della cucina. Una volta all'anno due uomini (uno era Anacleto di Montesiro, uomo spiritoso e simpatico) venivano a preparare i prosciutti ricavati dai nostri maiali, macellati altrove. I prosciutti, messi ad invecchiare in un'apposita stanza, durante l'inverno venivano affettati per l'antipasto degli ospiti. Nella nostra comunità c'era un sacerdote che veniva due volte alla settimana per la santa messa e per distribuire l'Eucaristia. Il suo servizio spirituale era molto importante, perché gli ospiti provavano sollievo nel parlare e confidarsi con lui. Indispensabile era l'ufficio dell'Estrema Unzione. Questo servizio era molto apprezzato dai parenti, specialmente per l'attenzione che si metteva nel preparare, vestire e prendersi cura degli ospiti anche post mortem, quella cura che la direttrice aveva insegnato a tutto il personale.

Un ruolo importante della casa era affidato al personale amministrativo: Agnese e Giuliana erano le due colonne; non ricordo dove fossero i loro uf-

fici, ma ripenso al centralino, posto davanti alla porta della direzione. I locali, ora adibiti ad uffici, erano chiusi perché inagibili, in quanto i pavimenti antichi traballavano.

Non avevo contatti con i componenti del consiglio di amministrazione, ma ricordo il presidente Mottadelli, il geometra Gatti e gli imbianchini che giravano per la casa, rimettendo a nuovo i vari locali. In quei tempi venne approntato il salone sotterraneo con i primi attrezzi di fisioterapia (il fisioterapista era allora esterno), il salone veniva utilizzato anche come ambiente per le feste, dove il personale ausiliario preparava canti e balli.

Non posso dimenticare il portinaio che viveva con la famiglia in un piccolo appartamento posto all'entrata della casa di riposo, dove si era approntata la nuova portineria.

Prima del mio arrivo esisteva un gruppo di volontari che si ritrovava in una saletta adiacente alla vecchia portineria: si chiamava CRAB (Circolo Ricreativo Anziani Brugora) ed era stato costituito dalla signora Emilia Mosca (la storica farmacista di Montesiro). Fa-

cevano parte di questo sodalizio le famose "donne di Brugora" (Vittorina, Agnese, Ginetta e Lauretta, le gemelle Cazzaniga ed altre). In seguito la farmacista Mosca si mise in contatto con don Luzzetti di Brezzo di Bedero (nel varesotto) dove era la sede centrale dell'AVU-ULS e costituì il nuovo gruppo, che esiste tuttora, con nuovi responsabili.

Nel 1982 ho celebrato il mio matrimonio nella chiesa esterna di Brugora e, insieme a parenti ed amici, mi hanno accompagnato molti fra ospiti e personale, visi che sono rimasti impressi nelle fotografie del mio album di nozze.

Nell'agosto del 1983 nacque mio figlio, dopo una gravidanza a rischio per l'età. Dopo i mesi di maternità doveti prendere una decisione: accudire mio figlio e la mia famiglia o continuare il lavoro. Con tanta tristezza nel cuore rassegnai le mie dimissioni. Una parte di me era rimasta nella casa e non potevo dimenticare ciò che avevo vissuto; quando

mio figlio ebbe tre anni ripresi a seguire la santa messa nella chiesa interna della casa e ricordo con affetto il grande viso di Ernestina che si volgeva verso di noi dalle prime panche e con il suo tremolio e ed il sorriso stentato ci avvolgeva teneramente.

Negli anni successivi continuai a frequentare la casa, ancora ed ancora, per la zia Emma, la zia Carla e la "zia" Maria (Mariulin per gli abitanti di Brugora). Ogni persona ha lasciato in questa struttura la sua storia, che dovrebbe essere raccontata. La grande ed antica casa aveva subito grandi trasformazioni ed ogni volta che tornavo trovavo nuovi cambiamenti.

Nell'anno 1986 divenne presidente la signora Maria Rosa Vergani. Per un anno circa non prese alcuna decisione ma osservò e scrutò ogni angolo della casa, ogni tipo di servizio, incontrò tutti gli ospiti ed i loro parenti e tutto il personale: nulla sfuggì alla sua attenzione, dalla sala del coro\magazzino ai saloni antichi del

primo piano, chiusi, alle due ali della casa non collegate fra loro. Un anno sabbatico che servì a darle l'idea del lavoro che doveva affrontare. Da fine politica ed ottima amministratrice, iniziò a dar vita a quel rinnovamento che oggi constatiamo. Instaurò collegamenti con la regione, che nel frattempo aveva preso coscienza dell'importante problema degli anziani nelle case di riposo. Ripensò alla parte storica dell'edificio da ristrutturare, e pose le basi per l'ammodernamento dei reparti in funzione al benessere degli ospiti e del personale (per esempio ha alleggerito il lavoro di pulizia, affidandolo ad un'impresa esterna). In seguito ebbe inoltre l'idea di aprire il centro diurno ed iniziare a pensare ai minialloggi.

Negli anni avvenire, il nuovo Presidente (rag. Crippa Giuseppe) e i membri dei consigli che si sono succeduti, hanno contribuito al miglioramento e all'abbellimento di questa casa fino a portarla ad essere Fondazione.

Oggi, 2015, sono di nuovo in questa grande comunità come membro del consiglio di amministrazione e mi piacerebbe contribuire a contrastare e vincere quel senso di istituzionalizzazione e di rassegnazione che, come allora, intristisce la vita degli ospiti, nelle case di riposo, nonostante le attenzioni e gli sforzi continui dell'attuale personale tutto.

Continua così la mia storia di amicizia con questa antica Casa, ora Fondazione.

Vorrei racchiudere in un grande abbraccio tutte le persone che ho ricordato, specialmente quelle che, per la mia labile memoria, non ho citato. ■



La dottoressa Mosca, storica farmacista di Montesiro.

Oggi conosciamo

Iolanda Manzoni

Mi chiamo **Iolanda Manzoni** e sono nata a Nibionno in provincia di Lecco il 31 Marzo 1931.

Il mio papà Michele Manzoni faceva il fabbro ferraio e aveva il laboratorio sotto casa, la mamma Emma era nativa di Bulciago e faceva la casalinga. Avevo 3 fratelli: due sono andati in seminario per studiare dai Padri Somaschi di Tavernerio, Padre Mario e Padre Pierino, e una sorella portata mi via all'età di 18 anni per una malformazione al cuore.

Il papà per prendere gli assegni famigliari, poiché i soldi non bastavano mai, andò a lavorare presso una fabbrica di Cusano Milanino e dopo una settimana ebbe un infortunio sul lavoro e perse la vita.

La mamma fu costretta ad andare a lavorare in una ditta di tessitura per mantenere i figli piccoli, il maggiore aveva solo 13 anni.

Noi bambini ci siamo trasferiti a Bulciago, dalla nonna Enrica, che si prendeva cura di noi; ricordo che era una donna piccolina e minuta ma aveva energia da vendere.

All'età di 9 anni sono andata in collegio a Camerlata e li ho frequentato le scuole fino all'età di 14 anni, facendo an-



che le scuole commerciali. Non mi piaceva tanto essere chiusa dentro alle mura dell'istituto; eravamo nel periodo di guerra e la mia mamma e miei fratelli venivano raramente a trovarmi per mancanza di mezzi.

Ho conosciuto mio marito Enrico in casa di una mia amica, lei Luigia, aveva "combinato" questo incontro con l'amico del suo fidanzato.

Avevamo 18 anni io, 25 anni lui. Posso dire che è stato "un colpo di fulmine". Con Luigia ci incontriamo ancora due o tre volte all'anno, e tutte le volte è una gioia per me.

All'età di 21 anni mi sono sposata e siamo andati ad abitare a Capriano in una cascina, io avrei preferito un apparta-

mento in paese perché lì eravamo isolati. Ho avuto quattro figli; due maschi e due femmine: Michele, Roberto, Piera e Elena. Erano tutti dei bravi ragazzi e mi davano tanta allegria e felicità.

Sono andata a lavorare per 14 anni presso alla ditta Fontana, ero in magazzino nel reparto imballaggi, il lavoro mi piaceva perché mi faceva uscire dalla quotidianità ed incontrare delle persone buone.

Alla nascita del secondo figlio ho interrotto il mio lavoro, per rimanere a casa ad accudire i miei bambini.

Mio marito lavorava a Milano e nei primi tempi ricordo che prendeva quattro mezzi di trasporto: un pullman, il treno, e due tram.

Dopo 20 anni di lavoro il titolare gli regalò una Fiat 600 e fu una grande soddisfazione per tutta la famiglia.

Quando mio marito venne a mancare, dopo un periodo passato coi figli, presi la decisione di andare in una casa di riposo.

Ed eccomi qui alla Fondazione Giuseppina Scola, dove mi trovo molto bene.

Sono nonna di cinque nipoti e da cinque anni anche bisnonna. ■

Perché parlare di **cucina**?

Ecco una nuova rubrica

Negli ultimi anni la cucina impazza ormai ovunque e ha conquistato molto spazio nella nostra vita quotidiana. In tv, sulle riviste, nei libri... addirittura al cinema gli chef sono presenti. Quello che mi piacerebbe fare con Voi è una sorta di viaggio attraverso la tradizione brianzola dal '900 ai giorni nostri... cercando di riscoprire le tradizioni che venivano tramandate da madre in figlia... e che i fortunati come la sottoscritta oggi trovano nei ricettari scritti a mano, ricchi di appunti e ritagli di riviste ma soprattutto impregnati di un buon odore di pietanze. Mi piace sempre riscoprire la cultura del cibo, legata alla tradizione conviviale fatta da ancestrali riti quotidiani ma soprattutto nei di di festa... cotture sulla stufa a legna o "economica"

La cucina della nostra tradizione: una dolce alternativa

o come faceva papà direttamente sul caminetto e oggi è



bello andare alla riscoperta delle sane tradizioni culinarie della nostra terra, e di sapori antichi, quasi dimenticati ma rassicuranti e intensi.

Quando la dottoressa Pozzoli mi ha chiesto di dare "una mano" collaborando con *Brugora Oggi*, vista la mia passione per la cucina, è nata l'idea di creare *Cuore e Sapori* che parli della cucina della nostra tradizione, in maniera semplice e con il cuore.



La Büseca

Questa è la ricetta della mia nonna Maria, lei ne preparava un pentolone per dieci persone, e rimaneva sulla stufa tutta la giornata... D'inverno la faceva spesso, soprattutto in prossimità delle Feste (ai Morti, all'Immacolata... oppure alla Vigilia di Natale). Io vi do le dosi per 4 persone.

Tempo di preparazione:

dalle 3 alle 4 ore

Porzioni: 4

Piatto unico

Ingredienti:

- 1 kg di trippa mista (500 g foio e 500 g chiappa)
- 50 g di pancetta
- olio e burro q. b.
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 4 foglie di salvia
- 2 bacche di ginepro
- 1 chiodo di garofano
- 150 g di fagioli bianchi di Spagna (vanno ammollati la sera prima in abbondante acqua fredda)
- 200 g di pelati
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 l di brodo vegetale (carota sedano e cipolla)
- Parmigiano reggiano q.b.

Procedimento:

Lavare accuratamente la trippa anche se è già cotta (acquistata), farla bollire un po', poi gettare l'acqua e tornare a risciacquarla.



Immagini da www.giallozafferano.it



CURIOSITÀ La büseca era un piatto che accompagnava la vita dei contadini nelle occasioni importanti; veniva principalmente consumata la notte di Natale, quando si riunivano nelle stalle dopo la Messa di mezzanotte ma veniva preparata anche in occasione delle fiere e dei mercati del bestiame. Io ricordo molto bene quando da ragazza s'andava a Lecco alla Messa di Mezzanotte e poi di corsa a scambiarci gli auguri e mangiare la "büseca" con gli amici in qualche circolo o locale in città.

Tagliarla a fettine sottili.

In un tegame con l'olio e burro, rosolare cipolla e la pancetta tritata.

Aggiungere sedano e carote tagliate a rondelle, le foglie di salvia e fare rosolare un minuto.

Unire la trippa e fare insaporire per un minuto sempre mescolando.

Aggiungere il pomodoro e del brodo caldo. Salare e pepare.

Fare cuocere la trippa per un paio d'ore adagio adagio, unire altro brodo caldo quando è necessario, poi aggiungere i fagioli e lasciar cuocere ancora un'oretta e comunque fino a che la trippa non avrà "legato".

La trippa non deve mai essere asciutta, ma nemmeno troppo brodosa.

Servire ben calda con fette di pane casereccio e parmigiano grattugiato se gradito. ■

La Cipolla

Proprietà benefiche, miti e leggende

La **cipolla** appartiene alla famiglia delle Liliacee, viene coltivata in ogni parte del mondo e rappresenta uno degli aromi più utilizzati nelle cucine ma è anche ricca di proprietà terapeutiche; la parte che noi mangiamo e il bulbo centrale che può essere consumato sia crudo che cotto. Generalmente quella rossa, di Tropea, possiede una maggiore quantità di sostanze aromatiche rispetto a quella bianca.

Caratteristiche

- Grammi 100 di cipolla fresca contengono 25 calorie: 92.2% acqua,
- È ricca di sali minerali: ferro, potassio, magnesio, fosforo, calcio; vitamine, soprattutto la vitamina C ma anche la A, complesso B, E.
- Uno dei componenti principali è il solfossido, ovvero l'ossido di zolfo che è il responsabile della lacrimazione degli occhi quando si taglia la cipolla; dal solfossido deriva anche l'odore caratteristico della cipolla e l'alito "cattivo".



Proprietà terapeutiche

È un alimento che fa bene al nostro organismo in quanto presenta molteplici proprietà, molte delle quali conosciute dai più e sfruttate sin dai tempi antichi.

- **Diuretica e depurativa:** se inserita con regolarità nella dieta, la cipolla favorisce la eliminazione di acqua e la diuresi diminuendo la ritenzione idrica ed e quindi una valida alleata nella lotta contro la cellulite.
- **Gotta:** questo ortaggio ha un'azione curativa sulla gotta poiché grazie alla sua azione diuretica favorisce la eliminazione dell'acido urico e delle scorie azotate:
- **Digerente:** l'alimento favorisce la digestione agendo sulla stimolazione della secrezione biliare.
- **Afte ed ascessi:** una cipolla tritata e applicata sulla zona dolente può diminuire l'infiammazione in caso di ascesso, mentre in caso di afte basta applicarne un piccolo pezzetto sulla parte interessata per diminuire dolore e infiammazione.
- **Anemia:** la cipolla è un alimento ricco di ferro, ed inoltre la sua assunzione fa sì che minerali come il ferro e zinco vengano assorbiti fino a 7 volte di più dal nostro organismo.
- **I geloni** che si formano all'estremità delle dita a causa del freddo, possono essere frizionati con cipolla tagliata o succo di cipolla, in questo modo il dolore scompare quasi immediatamente e nel giro di pochi giorni scompaiono anche i geloni.

Uno degli aromi più utilizzati in cucina, ricca di proprietà terapeutiche

- Per dare sollievo alla cute del viso afflitta da acne o foruncoli può venire in aiuto la cipolla: basta applicare sul viso una maschera fai da te a base di cipolla e farina di avena oppure utilizzare direttamente delle fette di cipolla fresca.
- Cura dei capelli: vari studi hanno dimostrato che la cipolla ha un effetto anticaduta per il suo contenuto di zolfo, un minerale contenuto in alte concentrazioni nel capello che sembra aiutare la ricrescita. Si può sfruttare questa proprietà della cipolla strofinandola in quelle zone del cuoio capelluto in cui i capelli sono più diradati, oppure utilizzarne il succo sempre nello stesso modo.

Controindicazioni

Pur essendo ricca di proprietà benefiche vi sono delle condizioni in cui l'assunzione di cipolla è controindicata.

- Per chi ha problemi digestivi come acidità di stomaco e bruciori, o chi è affetto da gastrite o ulcera la cipolla è sconsigliata perché poco digeribile.
 - È inoltre sconsigliata nei casi di esofagite e reflusso gastroesofageo poiché aumenta le secrezioni gastriche e ha una azione rilassante nei confronti dello sfintere esofageo, aumentando il problema del reflusso.
 - In caso di colite è bene limitare il consumo poiché induce la formazione di gas e quindi potrebbe portare meteorismo.
 - È bene fare attenzione se si è in allattamento, perché l'assunzione di cipolla, sia cruda che cotta, fa sì che il latte abbia un sapore sgradevole per il neonato.
- Non è possibile inoltre non prendere in considerazione il fatto che il consumo di cipolla, soprattutto se cruda, può lasciare un alito fastidioso: per ovviare a questo inconveniente è sufficiente masticare chiodi di garofano o qualche foglia di basilico fresco.



Miti e leggende

Secondo alcune credenze popolari la cipolla avrebbe virtù magiche.

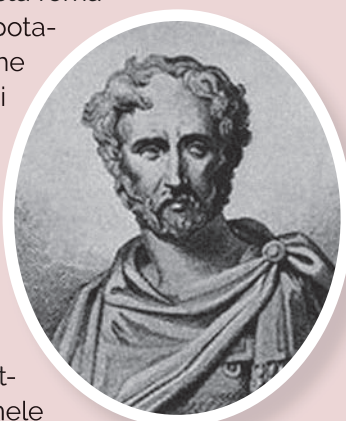
Per contrastare ad esempio i disturbi, le irritazioni e i bruciori provocati dal malocchio si dovevano mangiare cipolle bollite bevendo anche l'acqua di cottura.

Si potevano eliminare verruche strofinandovi sopra un pezzo di cipolla, che poi si gettava dietro la spalla di destra.

In Grecia era consacrata alla dea Latona, madre di Apollo e di Artemide, che l'aveva adottata perché soltanto una cipolla era stata in grado di stimolarle l'appetito quando era rimasta incinta.

Secondo Artemidoro, autore di uno dei pochi trattati del mondo greco a noi pervenutoci sull'interpretazione dei sogni, se un malato sognava di farne una scorpacciata significava che sarebbe guarito.

Da Plinio scrittore e naturalista romano, a Dioscoride medico, botanico e farmacista greco che esercitò a Roma ai tempi dell'imperatore Nerone, se ne sono lodate le virtù curative: mangiarle con sale e pane a colazione aiutava a proteggersi dalle malattie del freddo, bere l'infuso preparato con cipolle crude mandava via i vermi, cotte sotto cenere e mangiate con mele e zucchero giovano agli asmatici e a chi aveva la tosse. ■



Riceviamo e pubblichiamo

Gentilissimi lettori, continua la rubrica della vostra posta. Speriamo possa favorire maggiormente le relazioni con ospiti, familiari e utenti, in un clima sempre più aperto e disponibile ai confronti e ai suggerimenti. Un ringraziamento particolare va a quei familiari che, pur nel silenzio del loro dolore per la perdita della persona cara, hanno avuto un pensiero per tutti i nostri operatori.

Un sentito ringraziamento a voi tutti per aver prestato mille cure alla nostra mamma Maria, che ha trascorso gli ultimi anni della sua sofferente vita, ma che con le tante attenzioni, affetto e professionalità, è riuscita a combattere e superare i momenti anche più difficili, grazie a voi tutti. Sinceramente grate per quanto donatole.

*Le figlie di Maria Sangrigori
Grazia e Anna*

***A** voi tutti, vogliamo esprimere la gratitudine, tanta gratitudine per questi lunghi anni che la nostra cara mamma ha trascorso con voi. Vi siete occupati più voi di noi familiari in modo amorevole, facendola sentire partecipe di una grande famiglia. Il vostro è un lavoro non facile, ci vuole dedizione, pazienza, passione, tutte cose che la mamma da voi ha sempre trovato (e non è detto che si trovino in tutte le strutture, purtroppo!!!).*

La mamma aveva il suo carattere ma vi voleva bene come voi ne volevate a lei. Un ringraziamento grande anche al Servizio di Animazione e agli autisti volontari. Grazie. La Linetta da lassù ci starà vicino e dirà ancora tanti rosari per tutti noi. Grazie di cuore.

Marina e familiari

***S**crivo questa lettera per ringraziare di cuore il personale della casa di riposo Giuseppina Scola di Besana in Brianza. Mi chiamo Ennio Simioli, mia madre Giovanna Tomasi è stata ricoverata presso la struttura per tredici lunghi anni. Anni purtroppo di sofferenza nei quali è stata curata e assistita in modo impeccabile da tutto il personale medico e di reparto (3B) che si è succeduto nel tempo. Non è mai facile affrontare il ricovero in una casa di riposo, anche se a volte è inevitabile, ma qui ho trovato un posto dove le persone vengono accolte amorevolmente, curate con dignità e compassione. Con tutto il cuore, grazie*

Ennio Simioli



Un ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del nostro Presepe, con impegno, pazienza e creatività.

Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) *

Tel. 0362.917148

urp.scola@fondazionegscolaonlus.it

lunedì-martedì-giovedì-venerdì-sabato

ore 9-12; mercoledì ore 15-17

DICEMBRE 2015

Lunedì 14

Grande Tombola di Natale

con i volontari dell'Associazione Avulss,
Sala del Coro, ore 15.45

Lunedì 21

Concerto di Natale Christmas in Gospel

con il gruppo Goodnews
Sala del Coro, ore 15.45

Mercoledì 23

Il Presepe Vivente

presso tutti i settori della Fondazione,
dalle ore 9.30 alle ore 12

Martedì 29

Grande Festa di Capodanno e Auguri ai festeggiati di Dicembre

con lo spettacolo di Alex
Sala del Coro, dalle ore 15.45

GENNAIO 2016

Martedì 5

Arriva la Befana!

presso tutti i settori della Fondazione,
dalle ore 9.30 alle ore 12

Lunedì 25

Alex in Concerto e Auguri ai festeggiati di Gennaio

Sala del Coro, dalle ore 15.45

FEBBRAIO 2016

Mercoledì 10

Festa di Carnevale - musica e risate con "Gli Amis dell'Osteria"

Sala del Coro, dalle ore 15.45

Mercoledì 24

Spettacolo musicale di Marco Aliotta e Auguri ai festeggiati di Febbraio

Sala del Coro, dalle ore 15.45

Orario delle funzioni religiose in cappella

Domenica e festivi S. Messa ore 9.45

Giovedì S. Rosario e S. Messa ore 15.45

Conosciamo il cuoco Emanuele BarbuZZi

Lavora per l'azienda che ha in gestione la ristorazione e da oltre un decennio sforna tutti i giorni i pasti per gli ospiti della Fondazione.

Cosa ci può dire sulla sua vita? Sono di Brindisi; qui ho vissuto e ho frequentato l'Istituto Alberghiero, terminato il quale ho cominciato a lavorare nel campo della ristorazione nelle cucine di una nave da crociera. **Come mai a un certo punto è "sceso a terra"?** Fu una mia scelta, la più importante: quella di fare una famiglia. Nel 1977 partii e trovai lavoro a Milano, in una mensa per studenti e mi sposai. **Quando è arrivato in Brianza?** Nel 1986, come cuoco in una grande società di ristorazione. Poi la prima esperienza con il mondo degli anziani nella Casa di Riposo di Civate. **Poi è arrivato in Fondazione Scola...** Dopo quella prima esperienza con gli anziani sentii che quella era la mia strada. Nel 2003 iniziai la mia esperienza a Brugora, la più lunga della mia carriera professionale: in questi anni ho lavorato con passione e serenità. **Qual è il suo ruolo nella cucina della Fondazione?** Sono il cuoco responsabile di cucina con 8 dipendenti a mia disposizione, 2 aiuti cuoco e 6 inservienti. **Che differenze ci sono nel tuo lavoro svolto in casa di riposo?** Rispetto ad un ristorante, il menu è molto più ripetitivo. Inoltre agli anziani non si possono somministrare piatti troppo complicati o difficili da digerire. **Hai avuto rapporti diretti con gli anziani?** Il mio lavoro si svolge soprattutto in cucina, ma qualche volta ho avuto la possibilità di stare con loro nei reparti. È capitato che un ospite venisse di nascosto da me ad elemosinare un bicchiere di vino; confesso di avere disobbedito e di avergli versato, senza esagerare, un goccio di vino.

Da 1 a 10, come giudica la sua esperienza lavorativa in Fondazione e con gli anziani? Sicuramente 10; un'esperienza di grande arricchimento professionale e, soprattutto, umano. ■

I proverbi di una volta

**El vurè savè l'ier, l'incoo e 'l duman,
riguarda Dio e minga i bun cristian.**

Il voler sapere l'ieri, l'oggi e il domani,
riguarda Dio e non i buoni cristiani.

A vurès ben se spend negott!

A volersi bene non si spende niente!

Chi tropp parla, spess straparla.

Chi troppo parla, spesso straparla.



Sereni. Insieme.



Residenza Sanitaria
Assistenziale



Nucleo
Alzheimer



Centro Diurno
Integrato



Mini Alloggi
Protetti

La nostra residenza è un luogo che ha una lunga storia ma, prima di tutto, è dove la storia di ogni ospite incontra altre storie, dove la vita continua, insieme agli altri, con serenità. Nel rispetto della sua storia e dei suoi sentimenti, noi lavoriamo per far sì che ognuno si senta considerato e accudito e possa continuare a vivere le proprie giornate attivamente. Accogliamo anche anziani con problemi di salute o psicologici e, grazie alla professionalità e competenza dei nostri operatori in ambito sanitario e assistenziale, ci impegnamo a garantire la migliore assistenza.