



FONDAZIONE
G.SCOLA
O N L U S

Bruggora *oggi*

N. 14 - Aprile 2016

Periodico d'informazione
della FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS

Autorizzazione del tribunale di Monza
n. 1457 in data 27.04.2011



San Giuseppe 19 marzo
Il capo della "Sacra Famiglia"

27 marzo Santa Pasqua di misericordia

IRIMEDI DI UNA VOLTA L'aglio - **CUORE E SAPORI** Risott cunt l'Oss-bùs

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
Settore B1, Alzheimer, BC3 - Martedì ore 17-18

Dr.ssa Diana Gerli
Settore BC2 - Mercoledì ore 17-18

Dr.ssa Emanuela Baio
Settore A0, A1, A2, A3 - Lunedì ore 17-18

Dr. Davide Mazzoleni
Centro Diurno Integrato

- 1 **Editoriale**
- 2 **San Giuseppe**
Il capo della "Sacra Famiglia"
- 6 **RSA e Centro Diurno Integrato**
Questionario di gradimento anno 2015
- 8 **Santa Pasqua di misericordia**
- 10 **Qualità**
Nuova norma UNI EN ISO 2015
- 11 **Animazione**
Un mondo di libri
- 14 **Storie di vita**
Lucrezia Caiani
- 16 **Cuore e sapori**
Risott cunt l'Oss-bùs
- 18 **"I rimedi di una volta"**
Dalla cipolla all'aglio
- 20 **Posta**
Riceviamo e pubblichiamo
- 21 **Agenda**

Brugora
oggi

Numero 14 - Aprile 2016

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

“Volontario per un giorno”

Nasce l'Associazione Volontari della Fondazione G. Scola Onlus

Chi vive e opera in Fondazione sa perfettamente quali e quanti siano i bisogni degli Ospiti e quanti sforzi facciano tutti gli operatori per potere concretizzare quella che è la mission della nostra Fondazione, vale a dire “la soddisfazione dell'Ospite”.

Sono presenti, nell'ambito della Fondazione, molti volontari che, singolarmente o in associazioni, offrono il loro sostegno nei tanti momenti della giornata.

Il volontariato è, infatti, un'attività di aiuto e di supporto messa in atto da soggetti privati o da associazioni, generalmente non a scopo di lucro, per tante ragioni che possono essere, ad esempio, l'altruismo, la generosità o l'interesse per l'altro. Questa opera è sicuramente molto meritoria e necessaria nella nostra come in tutte le varie strutture simili presenti nel territorio italiano.

A volte, però, sembra che questi aiuti non bastino mai, così, quando altre persone, per motivi differenti e specifici, si offrono per dare il loro contributo ad aiutare gli Ospiti bisogna esserne solo contenti e grati.

Anche i parenti degli Ospiti sono, a tutti gli effetti, volontari che, prima di altri, possono fornire l'apporto migliore con la loro presenza costante, soprattutto nei momenti di incontro e confronto con gli operatori della Fondazione.

Il Consiglio ha appena accolto favorevolmente la richiesta, giunta da alcuni operatori, di potere partecipare ad alcune attività interne della Fondazione per dedicare parte del proprio tempo libero ad aiutare gli Ospiti nel loro quotidiano.

È nata pertanto “L'Associazione Volontari della Fondazione G. Scola Onlus”.

Buona attività a tutti coloro che vorranno dedicare un po' del loro tempo al volontariato e un sentito “GRAZIE” a tutti coloro che, già da molto tempo, sono volontari.

Il Presidente

Avv. Aldo Perego



19 marzo a cura del Servizio Animazione e della Direzione Sanitaria

San Giuseppe

Il capo della “Sacra Famiglia”

Il nome Giuseppe è di origine ebraica e sta a significare “Dio aggiunga”, estensivamente si può dire “aggiunto in famiglia”.

Il nome di Giuseppe acquisisce una progressiva popolarità sia in Oriente che in occidente (rispettivamente dal IV e XI secolo) grazie alla diffusione del suo culto tra i cristiani. La fama di questo nome si rafforzò in Europa dopo che nell'Ottocento e nel Novecento molti personaggi della



storia e della cultura lo portarono laicamente, nel bene e nel male: da Arcimboldi a Garibaldi, da Verdi a Stalin, da Mazzini ad Ungaretti, passando per Di Stefano e tanti altri. Rispetto al personaggio religioso, la cultura cattolica descrive San Giuseppe come lo sposo di Maria, il capo della “Sacra Famiglia” nella quale nacque per opera dello Spirito Santo, Gesù figlio del Dio Padre. Si narra che Giuseppe, divenuto padre, orientò la

propria vita sulla lieve traccia di alcuni sogni, dominati dagli angeli che recavano i messaggi del Signore, diventando così una luce dell'esemplare paternità.

San Giuseppe diviene quindi patrono dei padri di famiglia come "sublime modello di vigilanza e provvidenza" nonché della Chiesa universale, con festa solenne il 19 marzo. Egli è oggi anche molto festeggiato in campo liturgico e sociale il 1° maggio quale patrono degli artigiani e degli operai, così proclamato da papa Pio XII. La tradizione, tuttavia, vuole che egli sia protettore in maniera specifica di falegnami, di ebanisti e di carpentieri, ma anche di pionieri, dei senzateo (perché come poveri in fuga Giuseppe e Maria si videro rifiutata la richiesta di un riparo per il parto), dei Monti di Pietà e

relativi prestiti su pegno. Viene addirittura pregato, forse più in passato che oggi, contro le tentazioni carnali. Che il culto di San Giuseppe abbia raggiunto in passato vette di popolarità lo dimostrano anche le dichiarazioni di moltissime chiese relative alla presenza di sue reliquie. Per fare qualche esempio

particolarmente significativo: nella chiesa di Notre-Dame di Parigi ci sarebbero gli anelli di fidanzamento, il suo e quello di Maria; Perugia possiederebbe il suo anello nuziale; nella chiesa parigina dei Foglianti si troverebbero i frammenti di una sua cintura. Non dimentichiamo che i festeggiamenti legati a San Giuseppe si innestano su riti di origine pagana, con un collegamento in primo luogo di calendario: il 19 marzo è, infatti, la data alla vigilia dell'equinozio di primavera in cui si svolgevano gli antichi riti dionisiaci di propiziazione e fertilità: i bacchanali. Nel mese di marzo cadevano anche i riti di purificazione agraria ai quali culti è legata la tradizione dei falò, ancora oggi viva in molte regioni: si bruciano nelle piazze residui del raccolto dell'anno precedente e cataste di legna come auspicio di una buona stagione.



Festa del papà

Lettera di un padre al figlio

Caro figlio,

se un giorno mi vedrai vecchio, se mi vedrai sporco quando mangio e non riesco a vestirmi... abbi pazienza, ricorda il tempo che ho trascorso io a insegnartelo: se quando parlo con te ripeto sempre le stesse cose, non mi interrompere ascoltami. Quando eri piccolo dovevo raccontarti, ogni sera, la stessa storia, finchè non ti addormentavi. Quando non voglio lavarmi non biasimarmi e non farmi vergognare...ricordati quando dovevo correrti dietro, inventando delle scuse, perchè non volevi fare il bagno. Quando vedi la mia ignoranza per le nuove tecnologie, dammi il tempo necessario e non guardarmi con quel sorrisetto ironico. Ho avuto tanta pazienza ad insegnarti l'abc. Quando ad un certo punto non riesco a ricordare o perdo il filo del discorsodammi il tempo necessario per ricordare. E se non riesco, non ti innervosire la cosa più importante non è quello che dico, ma il mio bisogno di essere con te e averti lì che mi ascolti. Quando le mie gambe stanche non mi consentono di tenere il tuo passo, non trattarmi come se io fossi un peso, vieni verso di me con le tue mani forti, nello stesso modo con cui io l'ho fatto con te quando muovevi i tuoi primi passi. Quando dico che vorrei essere morto Non arrabbiarti, un giorno comprenderai che cosa mi spinge a dirlo. Cerca di capire che alla mia età a volte non si vive, si sopravvive soltanto. Un giorno scoprirai che, nonostante i miei errori, ho sempre voluto il meglio per te, che ho tentato di spianarti la strada. Dammi un pò del tuo tempo, dammi un pò della tua pazienza, dammi una spalla su cui poggiare la testa allo stesso modo in cui io l'ho fatto per te. Aiutami a camminare, aiutami a finire i miei giorni con amore e pazienza, in cambio io ti darò un sorriso e l'immenso amore che ho sempre avuto per te. Ti amo figlio mio.

Il tuo papà





Festa di San Giuseppe: solenni festeggiamenti e banchetti a base di frittelle e bigné



La festa cattolica ha origine nella Chiesa dell'Est e viene importata in Occidente e nel calendario romano nel quindicesimo secolo, con la data fissata al 19 marzo. Poiché come precedentemente accennato, San Giuseppe viene anche considerato protettore dei poveri e dei derelitti, così, in alcune regioni del Sud, il 19 marzo di ogni anno si usava invitare i poveri al banchetto allestito in onore del Santo. In questa occasione, un sacerdote benediva la tavola, ed i poveri erano serviti dal padrone di casa. La tradizione delle tavole imbandite e dei falò è presen-

te anche nel Salento, dove al centro della Festa si ritrovano i concetti di pellegrinaggio ed ospitalità. In paesi come San Marzano e Faggiano la mattina del 19 marzo viene benedetto il pane in Chiesa e vengono distribuiti i pasti tradizionali a tutti gli ospiti. A Roma la festa di San Giuseppe ha avuto sempre una notevole importanza: nella Chiesa di San Giuseppe dei Falegnami, al Foro, la confraternita dei Falegnami organizzava solenni festeggia-

menti e banchetti a base di frittelle e bigné. Sembra chiaro che i dolci tradizionali di questa festa siano le "frittelle" a Firenze e a Roma, chiamate "zeppole" a Napoli e in Puglia, "sfincie" a Palermo, "tortelli di San Giuseppe" in Canton Ticino ecc. L'Italia, da Nord a Sud, ha un unico comune denominatore, con l'intento di prendere per la gola tutti i papà: l'**arte culinaria**, pronta a deliziare grandi e piccini in tutte le sue più svariate declinazioni. ■



RSA e Centro Diurno Integrato a cura di **Nicolino Casati** Direttore Amministrativo

Questionario di gradimento anno 2015

I questionari distribuiti sono stati 190 per la Residenza Sanitaria Assistenziale (165) e per il Centro Diurno Integrato (25).

I questionari restituiti sono stati 87 con una percentuale di risposta pari al 46% degli interessati.

La sintesi dei risultati rilevati ha evidenziato la seguente percentuale di molto sod-

disfatto e soddisfatto rispetto alle domande poste ed alle relative risposte.

Alla luce dei risultati il questionario di gradimento evidenzia in linea generale un alto livello dei servizi offerti.

Si rileva comunque la necessità di interventi organizzativi e gestionali di miglioramento di alcune criticità rilevate.

In particolare per quanto riguarda il lavaggio biancheria degli ospiti è in atto un'attento monitoraggio del servizio per individuare e risolvere i problemi emergenti dal questionario.

Si esprime il più sentito ringraziamento da parte della Fondazione a tutto il personale e collaboratori per i risultati ottenuti. ■

Questionari pervenuti 87	Percentuale %
Ass. Sanitaria Pers. Medico rapporto con personale medico	94,2
Assistenza Infermieristica rapporto con personale infermieristico	95,3
Assistenza ASA rapporto con personale ASA	83,3
Assistenza Fisioterapica rapporto con fisioterapisti	93,8
Servizio Animazione rapporti con personale di animazione	90,3
Servizio Assistenza medico specialistica	83,5
Informazioni ed accoglienza U.R.P.	91,3
Rapporti Uffici e Direzione Amministrativa	93,00
Rapporti con Direzione Sanitaria	88,1
Valutazione Giornalino <i>Brugora Oggi</i>	96,2
Servizio Lavanderia	51,35
Servizio Ristorazione	85,4
Pulizia Camera	86,4
Servizio Portineria	97,6
Servizio Parrucchiere	75,6





27 marzo a cura di **don Sandro**

Santa Pasqua di misericordia

La celebrazione della Pasqua, in Casa "G. Scola" ha portato qualche novità. Già di per sé il mistero della Pasqua è la novità delle novità: la liturgia dice che "tutto si rinnova" in questo giorno. Da qui nasce il paragone tra la Pasqua e la Primavera. Da noi la novità è consistita nel trasformare la "sala del coro", antico ritrovo delle monache agostiniane, in chiesa per la celebrazione della Messa. Ci siamo trovati tutti, ospiti, infermie-

ri, assistenti, dirigenti, volontari, parenti ed amici, come parte di una comunità operante e convivente a stretto contatto "caritativo". E questo è stato il più interessante contesto di un "celebrare" di squisito significato cristiano. L'altro contenitore dell'avvenimento è stato quello artistico: essere accerchiati da tutto quel richiamo pittorico che "la sala" possiede non è di facile possibilità. Il tesoro "cinquecentesco" delle pareti susci-

ta invidia da parte di qualsiasi amante dell'arte: le figure, i colori, le memorie invitano alla contemplazione e, con tutta sincerità, hanno favorito il clima di festa e di partecipazione per un pubblico più numeroso del solito. E si era soltanto al mercoledì santo, quando si è anticipato, per esigenze liturgiche, la celebrazione della Messa pasquale. Quando si è trattato di individuare il tema della omelia mi sono ispirato a considerazio-

ni sul tema della misericordia. Ed è qui che mi sono imbattuto in un tema che Papa Francesco ci ha sbattuto in faccia con grande gioia e profondo significato. Celebrare la Pasqua nell'anno del giubileo mi ha permesso di scoprire tutto il significato di quella francescana insistenza: il senso pieno di quella combinazione Pasqua-misericordia sta nella vicenda di Cristo morto e risorto. È lui la misericordia, in lui ha trionfato, unendo inseparabilmente Giustizia e Misericordia: giustizia perché il peccato è stato sconfitto, misericordia perché



a noi è stata data la salvezza. Ho aggiunto poi una profonda considerazione di Papa Benedetto il quale ha dato spessore teologico a queste considerazioni. *“Solo là dove c'è misericordia finisce la crudeltà, finiscono il male e la violenza. Papa Francesco si trova del tutto in accordo con questa linea. La sua pratica pastorale si esprime proprio nel fatto che egli ci parla continuamente della misericordia di Dio. È la misericordia quello che ci muove verso Dio, mentre la giustizia ci spaventa al suo cospetto. A mio parere ciò mette in risalto che sotto la patina della sicu-*

rezza di sé e della propria giustizia l'uomo di oggi nasconde una profonda conoscenza delle sue ferite e della sua indegnità di fronte a Dio. Egli è in attesa della misericordia. Non è di certo un caso che la parabola del buon samaritano sia particolarmente attraente per i contemporanei. E non solo perché in essa è fortemente sottolineata la componente sociale dell'esistenza cristiana, né solo perché in essa il samaritano, l'uomo non religioso, nei confronti dei rappresentanti della religione appare, per così dire, come colui che agisce in modo veramente conforme a Dio,

mentre i rappresentanti ufficiali della religione si sono resi, per così dire, immuni nei confronti di Dio. È chiaro che ciò piace all'uomo moderno. Ma mi sembra altrettanto importante tuttavia che gli uomini nel loro intimo aspettino che il samaritano venga in loro aiuto, che egli si curvi su di essi, versi olio sulle loro ferite, si prenda cura di loro e li porti al riparo. In ultima analisi essi sanno di aver bisogno della misericordia di Dio e della sua delicatezza. Nella durezza del mondo tecnicizzato nel quale i sentimenti non contano più niente, aumenta però l'attesa di un amore salvifico che venga donato gratuitamente.”

Con queste parole si raggiunge il fondo dalla meditazione su Gesù e sul suo mistero di morte e risurrezione nel momento centrale delle celebrazioni liturgiche, quali sono quelle pasquali. Noi l'abbiamo vissute celebrando nella “sala del coro” anche la Messa di Pasqua. Tornando nella nostra cappella quotidiana abbiamo lasciato la schiera delle agostiniane supplicanti a pregare Iddio per noi. ■

Nuova norma UNI EN ISO 2015

Il 25 e 26 gennaio u.s. a seguito dell'audit di rinnovo della certificazione, il sistema qualità è risultato conforme alla norma ISO 9001:2008. Nel corso del 2016 verrà implementato un progetto per l'adeguamento del sistema di gestione per la qualità alla nuova norma ISO 9001:2015 che sostituisce la precedente edizione del 2008. Dall'entrata in vigore a settembre 2015. È previsto un periodo di transizione di 3 anni, ossia un periodo di tempo massimo entro il quale le aziende già certificate hanno modo di adeguarsi alle richieste della nuova norma. La ISO 9001:2015 prevede una serie di novità rispetto all'edizione del 2008, che impattano in maniera significativa sul sistema di gestione per la qualità.

Gli adempimenti previsti per il sistema possono essere riassunti come segue:

- una esplicita richiesta di pensare in termini di "rischio" e quindi adottare approcci strutturati per valutare i rischi associati a ciascuno dei processi del sistema di gestione. Nello specifico si richiede di determinare i rischi e le opportunità che devono essere affrontati allo scopo di assicurare che il sistema di gestione per la qualità possa ottenere i risultati desiderati e conse-

- guire il miglioramento;
- una dimostrata attenzione al contesto in cui l'organizzazione opera attraverso un sistema di raccolta e monitoraggio delle informazioni provenienti dall'esterno ed una dettagliata individuazione delle parti interessate;
- il richiamo non solo all'impegno della direzione nell'implementare il sistema di gestione, ma anche alla sua capacità di leadership nel coinvolgere,

- indirizzare e supportare i dipendenti al fine di promuovere il miglioramento;
 - un sistema di analisi e valutazione delle competenze del personale, nonché ad una adeguata attenzione al requisito della consapevolezza.
- L'adeguamento a queste nuove richieste implicherà l'adozione di nuovi approcci che porteranno un sostanziale cambiamento di molte prassi lavorative. ■





Servizio Animazione

Un mondo di libri

La narrazione come espressione delle emozioni

Narrare storie agli anziani non è soltanto un'attività di semplice intrattenimento, ma un intervento specifico in grado di far leva sulle capacità cognitive ed espressive dei soggetti coinvolti, finalizzato a raggiungere la parte emozionale degli stessi. Narrare storie significa aprire lo spazio dell'immaginazione, farla viaggiare attraverso un percorso, un dialogo tra chi narra,

chi è narrato e chi è in ascolto. Non saranno quindi solo i contenuti specifici del racconto, o magari la loro strutturazione, a costituire il fulcro della lettura animata, ma l'intensità del rapporto tra il narratore e coloro a cui la storia è destinata. È dalla qualità di questo rapporto che si decide l'efficacia del risultato: la possibilità di contatto con il mondo immaginario interio-

re di chi ascolta e di conseguenza l'espressione delle emozioni ad esso relative.

Romanzi, racconti, storie, favole o semplici riflessioni, accompagnano la vita di molti di noi: è importante che il narratore, (nel nostro caso l'animatrice) abbia avuto modo di nutrire un rapporto di interesse e di passione con i libri, nel corso della sua vita. In molti casi può essere arric-

Italo Calvino
 Dino Buzzati
 Vasco Petrolini
 Giovannino Guareschi
 Andrea Vitali
 Guy de Maupassant
 Oscar Wilde
 Mark Twain
 Isaac Bashevis Singer
 Matilde Serao
 Grazia Deledda
 Natalia Ginzburg
 Marchesa Colombi
 Annie Vivanti
 Anna Maria Ortese

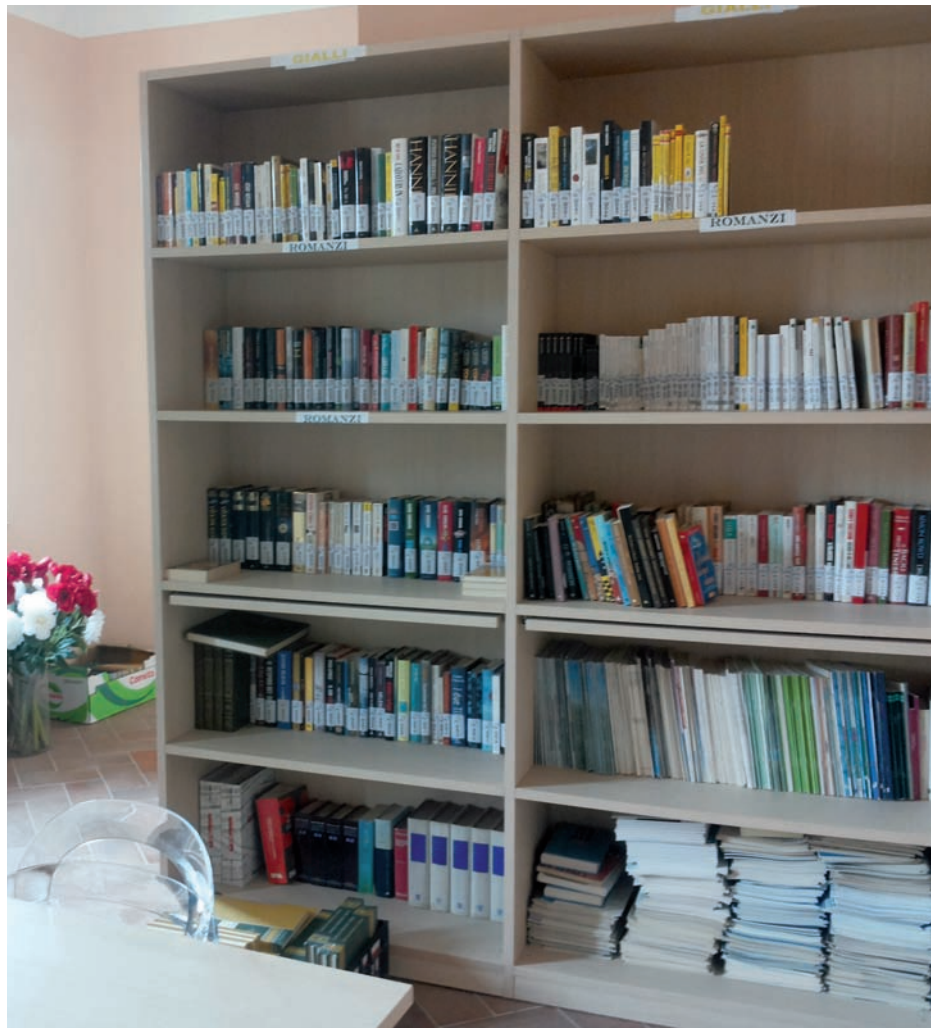


chente raccontare le proprie storie, rievocarle sul momento per trasmettere le proprie emozioni ed invitare a condividerle. Sia che il testo venga raccontato, sia che venga letto, la modalità della narrazione rappresenta un elemento importante: chi legge o racconta deve essere sempre emotivamente coinvolto in una relazione empatica con la storia, ma soprattutto con coloro che l'ascoltano. Non a caso la lettura, di soli-

to, si drammatizza attraverso l'uso di tonalità diverse della voce, di pause, di gesti e di tutte le forme espressive del linguaggio mimico. È importante suscitare una reazione emotiva specifica, che deve o dovrebbe essere il più possibile vicina all'emozione che si intende trasmettere al singolo e al gruppo. Quanto più il narratore conosce il gruppo, tanto più è in grado di stabilire una relazione ricca di interazioni e capace di andare in profondità. Affinché ciò avvenga veramente non è necessario solo fornire una serie di domande o di spiegazioni, ma offrire un'importante scenario di espressioni non verbali. Ciò è possibile solo se il narratore è disposto a "mettersi in gioco", ad entrare nella parte (non solo in senso letterale ma anche in senso relazionale) con il suo vissuto e le sue emozioni, in un rapporto autentico, affettivo e dinamico.

Partendo da questi presupposti, durante lo scorso anno il Servizio Animazione ha realizzato un progetto dal titolo

"Un mondo di libri" destinato ad un piccolo gruppo di ospiti della RSA. Il gruppo è stato necessariamente selezionato, poiché non tutti gli ospiti dimostravano l'interesse e l'intento di investire le proprie risorse in un'attività così specifica e decisamente impegnativa dal punto di vista cognitivo (per le indispensabili capacità di attenzione, ragionamento astratto e di memoria). Sorprendentemente la passione per la letteratura, avuta per tutta la vita, ha permesso ad alcuni ospiti di risvegliare le proprie capacità rimosse, labili o, più semplicemente, "assopite". La narrazione, la musica o l'arte, sono mezzi spesso molto efficaci per far superare momenti di empassa sul piano delle prestazioni cognitive e si assiste sovente al riemergere di istanti di attenzione, espressioni vocali e connessioni di memoria. Infatti, quando qualcosa interessa davvero e, soprattutto, quando l'interesse è vivo, coinvolge la persona intera, non solo la sua mente ma anche il suo corpo,



le sue espressioni, i suoi movimenti: tutta la persona "parla" delle sue emozioni.

Nell'ambito del progetto **"Un mondo di libri"** sono stati raggiunti obiettivi specifici relativi all'arricchimento delle capacità cognitive/espressive ed al miglioramento della consapevolezza delle proprie risorse. Più in generale invece, si è puntato su finalità comuni a vari interventi animativi: la socializzazione, la valorizzazione individuale, lo stare bene insieme.

Nell'ambito di questo progetto sono stati letti racconti (o parti di romanzi) di svariati autori: Italo Calvino, Dino Buzzati, Vasco Petrolini, Giovannino Guareschi fino al più attuale Andrea Vitali. Tra gli autori anche gli stranieri Guy de Maupassant, Oscar Wilde, Mark Twain, Isaac Bashevis Singer e le grandi scrit-

trici italiane: Matilde Serao, Grazia Deledda, Natalia Ginzburg, Marchesa Colombi, Annie Vivanti, Anna Maria Ortese. I temi trattati sono stati i seguenti: la famiglia, l'amicizia, il lavoro e, più in generale, le condizioni di vita che comportano i cambiamenti e i vissuti personali relativi alle scelte ed ai desideri.

Nello specifico durante ogni incontro di lettura animata sono stati mostrati i testi originali, chiesti in prestito alla biblioteca "Eugenio Corti" interna alla Fondazione o ad altre fonti; i libri sono stati lasciati a disposizione degli ospiti coinvolti i quali talvolta hanno colto l'occasione per portarseli con sé, e leggerli nei momenti liberi.

Considerando la valenza fondamentale che la letteratura ha in sé e il suo potere attivante, desideriamo ripropor-

re al più presto, questo progetto.

Lasciamo ora la conclusione di questo articolo ad grandissimo scrittore italiano, recentemente scomparso, la cui opera ha arricchito moltissimo la cultura del nostro paese, Umberto Eco: **"Chi non legge, a 70 anni avrà vissuto una sola vita: la propria! Chi legge avrà vissuto 5000 anni: c'era quando Caino uccise Abele, quando Renzo sposò Lucia, quando Leopardi ammirava l'infinito... perché la lettura è una immortalità all'indietro".** ■

Il Servizio di Animazione

Servizio Animazione

Progetto "UN MONDO DI LIBRI" per gli ospiti della RSA

Raccontiamo la vita della signora

Lucrezia Caiani

Mi chiamo **Lucrezia Caiani** e sono nata a Monza il 14 settembre 1944. In famiglia eravamo in cinque: mio padre Francesco, mia madre Angela, mia sorella maggiore Giulia, io e mio fratello minore Giovanni. Io ero la mezzana ed anche la più coccolata perché ho avuto una vita un po' particolare. Ma andiamo con ordine.

Mia mamma si chiamava Angela Mazzilli ed era pugliese, originaria di Bisceglie. Si trasferì al nord quando era piccola con tutta la famiglia. Mio nonno si chiamava Giulio e aveva un'osteria a Lissone, vendeva il vino e prodotti tipici pugliesi. Non ricordo molte cose dell'osteria ma so che si mangiava molto bene. Il nonno era un uomo buono, in tanti lo conoscevano; portava quei baffoni arrotolati che avevano gli uomini in quel tempo. Delle mie origini pugliesi ricordo che quando ero una bambina mi portavano al paese per visitarlo e per trovare le zie. Il mare me lo ricordo, ho avuto la fortuna di vederlo già da piccola, ma la cosa che più mi è rimasta impressa era il sapore di quelle buonissime focacce che facevano là. Ancora oggi apprezzo molto i piaceri della tavola!



Mia madre faceva la casalinga e da Lissone si trasferì a Monza, quando si sposò. Mio padre si chiamava Francesco Caiani e faceva il commerciante di farina, non ricordo tanto il suo lavoro quanto il suo hobby preferito: i piccioni viaggiatori. Aveva circa 15/20 piccioni e li allevava per fare le esibizioni. Questi animali riuscivano a fare lunghi viaggi e ritornare al loro rifugio di origine; ho letto su un libro che in tempo di guerra venivano usati per far circolare messaggi segreti, strategici. Naturalmente mio padre li teneva per pura passione, faceva le gare e qualche volta ha vinto dei premi in soldi o in riconoscimenti. Uno dei suoi piccioni è arrivato fino a

Mosca! Mi ricordo che la pratica dei piccioni viaggiatori era diffusa soprattutto in Emilia, non so bene come funzionasse, venivano messi dei codici numerici su ogni esemplare che veniva messo in viaggio. Però era un hobby piuttosto costoso e poi era impegnativo allevarli, bisognava seguirli tutti i giorni con l'acqua e il cibo. Mio papà li teneva in soffitta, ma aveva dovuto chiedere il permesso al Comune per poterlo fare.

A Monza viveva anche la mia nonna paterna che si chiamava Savina, mi hanno detto che avrebbe voluto che mia sorella prendesse il suo nome, ma mia madre decise di scegliere lei e la chiamò Giulia in pratica come suo padre. In tutta la mia vita sono stata molto affezionata a mia sorella Giulia, che adesso non c'è più. Giulia lavorava alla Candy e non si è sposata, praticamente ha badato a me. Mio fratello Giovanni invece si è sposato con Luisella ed hanno avuto una figlia, Simona, che viene spesso a trovarmi ed io le sono molto affezionata. Anche le mie due cugine Anna e Mariuccia mi stanno molto vicino. Nella vita sono stata molto aiutata dai miei familiari perché pur-

troppo ho sofferto e soffro ancora di crisi epilettiche. Quindi non mi hanno mai lasciata da sola. A causa dei miei problemi ho perso anche la capacità di camminare ma, per fortuna, sono riuscita a fare tante cose. Soprattutto la mia infanzia è stata bella! Vivevamo a Monza, in affitto, in un palazzo vicino al Teatro Villoresi; ricordo la chiesa di S. Gerardo e la piazzetta in cui andavamo a giocare io e Giulia. Facevamo i giochi all'aperto che piacciono a tutti i bambini: alla palla, alla corda ed anche in bicicletta. Si andava all'Oratorio che era vicino a casa mia e ricordo bene anche la Scuola che era comunale. Non eravamo ricchi ma non c'è mai mancato nulla! Da ragazza mi piaceva soprattutto uscire di casa e andare al bar o a mangiare il gelato e vedere le persone che passavano, anche i



Nata a Monza, da madre di origine pugliese. La malattia non l'ha arresa: ama la pittura, la musica, sempre presente ad ogni invito

bei ragazzi! Mi è sempre piaciuto vestirmi bene e truccarmi! Insomma ero abbastanza vivace e mi ricordo di aver preso per questo anche qualche ceffone! Purtroppo con l'andare del tempo le complicazioni della mia malattia mi

hanno portata a non camminare più ed il neurologo che mi ha seguita per tanti anni mi ha detto di usare la carrozzina. Stavo molto male quando avevo le convulsioni, che allora duravano tanto; ricordo ancora i mal di schiena e di reni che queste scosse mi provocavano. Sono anche caduta tante volte, due cadute pericolose me le ricordo ancora adesso, sono stata ricoverata in ospedale.

Ora per fortuna non ho più problemi così gravi, sto molto meglio e mi dedico a molte attività. Mi sono sempre piaciuti i lavori creativi come ricamare, cucire e dipingere; ne ho fatti tanti quando andavo dalle Suore Preziosine. Ancora adesso, che sono ospite del reparto 3° B, amo la pittura, la musica e cerco di non mancare mai quando mi invitano per qualcosa. Mi piace stare in compagnia, parlare con le amiche e so che anche gli altri mi apprezzano, forse perché cerco sempre di corrisponderli con un sorriso! So di aver avuto una vita sfortunata, ma so di aver goduto di tante cose: ciò è quanto desidero fare ancora adesso! ■



Risott cunt l'Oss-bùs

Un piatto che scalda il cuore di tutti

Adoro questo piatto... anche perché nel 2015 mi ha fatto vincere un prestigioso premio ad un concorso nazionale. Il Comune di Milano, con delibera della Giunta Comunale del 14-12-2007, ha concesso il riconoscimento di Denominazione Comunale (De.Co.) che sta ad indicare l'appartenenza di un prodotto, di un piatto ad un territorio all'**Ossobuco alla Milanese**.

È un primo segno di appartenenza che la popolazione di un territorio vuole far conoscere all'esterno e riconoscere nel tempo come suo.

Ad onor del vero la "mia" ricetta è "inquinata" dall'amato pomodoro, questo per i



puristi so che è delitto ma io l'adoro e anche la mia mamma l'ha sempre fatto così e a me piace.

Scalda il cuore... è un ottimo "Comfort-food".

"Cucinare è come amare... o ci si abbandona completamente o si rinuncia."

Harriet Van Horne



immagini da www.tacchepentole.com

La ricetta dell'ossobuco alla milanese

Tempo di preparazione:

1 ora e 30 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 tranci di stinco di vitello alti 4 cm. ("geretto" circa 300 g l'uno), tagliati nella parte bassa, dove l'osso è piccolo e ripieno solo di midollo, non di osso spugnoso
- Farina bianca
- 50 g di burro
- ¼ di cipolla tritata
- Un mestolo di brodo
- Un piccolissimo pomodoro fresco spellato e tritato o la punta di un cucchiaino di salsa di pomodoro (non indispensabile)
- Sale

Per la "gremolata"

- Buccia di un limone grattugiata
- Mezzo spicchio di aglio (non indispensabile)
- Un'acciuga diliscata
- Una manciata di foglie di prezzemolo tritate

Procedimento:

In un tegame largo imbiondire la cipolla nel burro, mettere gli ossibuchi leggermente infarinati, rosolarli da ambo le parti, voltandoli senza pungerli. Versarvi un poco di brodo, il pomodoro (in quantità minima perché la cucina milanese ha resistito più di altre cucine all'introduzione di questo ortaggio che nel '700 aveva già conquistato molte altre cucine), il sale, coprire il tegame e portare a cottura a fuoco lento per un'ora e mezza circa, finché hanno un aspetto leggermente glassato.

La ricetta originale prevede che cinque minuti prima di servire si aggiunga la "gremolata", ossia un trito di buccia gialla di limone, prezzemolo, aglio e acciuga.



La ricetta del risotto allo zafferano

Tempo di preparazione:

20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 350 g di riso Vialone nano o Carnaroli
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini di sugo di arrosto
- 40 g di midollo di manzo
- 1 cipolla piccola
- 1 bustina di zafferano
- 1 l di brodo di manzo
- ½ bicchiere di panna (a scelta per mantecare al posto del burro)
- 5 cucchiaini grandi di parmigiano reggiano

Procedimento:

Far imbiondire il riso in 50 g di burro, unire il midollo di manzo tritato, il sugo d'arrosto, e la cipolla affettata sottile. Mescolate bene col cucchiaino di legno per far assorbire bene il condimento. A questo punto allungare col brodo, aggiungendone pian piano fino a fine cottura. A 10 minuti dalla fine aggiungere lo zafferano sciolto in un cucchiaino di brodo caldo. A cottura ultimata spegnere la fiamma e aggiungere una noce di burro o la panna e molto formaggio grattugiato. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire.

Si serve prima sul piatto il risotto e poi si adagia sopra l'ossobuco. ■

Dalla cipolla all'aglio

Proprietà e curiosità

L'aglio originario dell'Asia Centrale, rappresenta una delle piante coltivate di più antica origine. Esso appartiene, come la cipolla, alla famiglia delle Liliacee. La sua forma è costituita da un unico bulbo, che può essere composto da spicchi più o meno numerosi. Il suo sapore molto piccante e il suo aroma persistente caratterizzano le pietanze anche se è usato in piccole quantità; occorre tenerne conto, dal punto di vista gastronomico, per evitare che altri sapori siano sopraffatti. Dell'aglio esistono oltre 300 specie differenti. L'aglio bianco rappresenta la varietà più comune. Meno comuni sono l'aglio rosa e l'aglio rosso. L'aglio intero dovrebbe essere conservato in dispensa, al riparo della luce, dopo averlo riposto in sacchetti di carta. Una volta aperto, il luogo di conservazione ideale è rappresentato da un contenitore con un coperchio in acciaio. Come altri alimenti terapeutici e preventivi, non ha meriti eccezionali dal punto di vista nutritivo ed è simile in questo a molti altri vegetali. Le straordinarie qualità dell'aglio sono tutte extra-nutriziona-



li. L'aglio è un vero farmaco dai molteplici impieghi.

Proprietà terapeutiche

- È considerato come il più potente antibatterico naturale; è anche attivo contro i funghi patogeni e contro i parassiti-insetti e vermi intestinali.
 - Come e più della cipolla, l'aglio è l'alimento anti-infarto ideale: previene l'aggregazione delle piastrine del sangue, e quindi il rischio di trombosi.
 - Abbassa il tasso di colesterolo nel sangue.
 - È un buon ipotensivo in quanto vasodilatatore di arteriole e capillari: fa abbassare la pressione sanguigna solo nei casi di ipertensione, senza influire su chi ha già la pressione bassa.
 - In taluni casi l'aglio si è dimostrato un antiossidante più potente della stessa vitamina E, adatto quindi a conservare l'organismo dal pericolo dei radicali liberi.
 - Facilita la digestione, anche se l'opinione popolare è diversa.
 - Come le erbe aromatiche e le spezie, l'aglio ha anche un valore nutritivo indiretto, in quanto favorisce le secrezioni digestive e perciò migliora l'assimilazione degli alimenti.
 - Una pasta di aglio pestato può rivelarsi utile per eliminare calli e duroni e curare verruche e punture di vespe.
 - Uno spicchio di aglio schiacciato, da tenere vicino al dente dolente, può essere utile in caso di mal di denti per alleviare il dolore, sfruttando le proprietà antibatteriche ed analgesiche dell'aglio stesso.
- Come tutti gli ortaggi ricchi di elemen-



ti curativi, l'aglio viene praticamente distrutto dalla cottura; ragione per cui è indispensabile consumarlo crudo.

L'aglio crudo non ha controindicazioni se non per alcune malattie: le gastriti e le ulcere gastrointestinali.

Il consumo di aglio è controindicato durante l'allattamento perché rende sgradevole il sapore del latte materno. ■



Allio, il pastore pettegolo

Molti e molti anni fa, all'epoca degli Dei, viveva alle falde del monte Olimpo un pastore chiamato Allio. Era un giovane di gradevole aspetto, soprattutto molto simpatico e socievole, tutti gli Dei ogni volta che scendevano tra gli umani si fermavano a salutarlo e a scambiare quattro chiacchiere con lui perché Allio era un conversatore brillante divertente ma ahimè molto pettegolo e pure un po' maligno, visto che – ambiziosissimo – per rendersi interessante e accattivarsi la simpatia dei Celesoti, non esitava a riportar discorsi e a seminar zizzania.

Ad esempio se parlava con Venere le diceva "Sai ieri è venuta qui Pallade Atena e ha detto che l'altra sera indossavi un vestito molto pacchiano".

A Pallade invece confidava: "Ma sai che cosa mi ha detto Venere? Che metti sempre l'Elmo per nascondere i tuoi capelli, che sono bruttissimi".

A Marte riferiva che Mercurio lo considerava un nevrastenico permaloso; a Cerere che Bacco contestava la qualità dei suoi frutti; a Diana che Giunone prendeva in giro la sua poca femminilità; a Giunone che Ebe ironizzava sulle sue forme abbondanti e a Ebe che Giunone era convinta che lei fosse un'alcolizzata.

Perciò gli Dei litigavano ferocemente tra loro, e si sa che quando i potenti sono nervosi ad andarci di mezzo sono sempre i semplici Umani; difatti Vulcano collaudava direttamente su di loro i fulmini forgiati nella sua fucina, Apollo guidava come un pazzo incosciente il carro del Sole avvicinandolo troppo alla terra, Nettuno non faceva che provocare maremoti, Eolo soffiava bufere, Cupido aveva una mira peggiore del solito e così via.

Gli Umani, esasperati, un giorno si riunirono in conclave; "È tutta colpa di quell'arrampicatore pettegolo di Allio se queste cose accadono. Andiamo subito a denunciarlo a Giove".

Si riunì un tribunale solenne composto da Dei e Umani. E anche se i primi non risultarono totalmente innocenti, perché in fondo erano loro che incitavano il pastore a riportare le malignità veramente dette, fu Allio a subire il castigo maggiore.

Difatti Giove emise la terribile sentenza: "Tu che godevi a metterti in mostra, sarai costretto invece a vivere nascosto agli occhi di tutti. E chi vorrà avere a che fare con te, lo farà per sua precisa scelta: ma non potrà nasconderti a nessuno."

Così Allio fu tramutato in aglio, bulbo che vive nascosto sottoterra; e chi lo incontra non può davvero nascondere a nessuno, causa l'odore che emana in seguito dalla bocca, proprio come dalla bocca di Allio uscivano cattive parole.



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.



Liliana Rinallo, Ufficio Relazioni con il Pubblico.

Un caloroso ringraziamento a tutte le operatrici, le animatrici e le ospiti che hanno voluto bene a nostra madre Jolanda Manzoni da parte dei figli tutti. Un grazie particolare in modo speciale a Francesca, Stefano, Luana, Emanuela, Teresa, Gianna e le altre di cui non sappiamo o non ricordiamo il nome che le sono state vicine. Un grosso abbraccio alle ospiti Lucrezia e Giuseppina, care amiche di nostra mamma. Grazie di cuore.

Roberto, Michele, Piera, Elena

Atutti membri dello staff della Casa di Cura G. Scola.

Vorremmo esprimere la nostra profonda gratitudine per l'ottimo trattamento ricevuto da nostra madre Frigerio Antonia, da Voi assistita con professionalità e spiccata umanità.

Ringraziamo calorosamente tutti coloro che le hanno permesso di vivere serenamente l'ultimo periodo della sua vita circondata dall'affetto di tutti noi in un ambiente sicuro, curato e affidabile.

Un grazie di cuore allo Staff medico e paramedico, ai servizi Amministrativi e a tutte le persone che fanno parte fattivamente di questa realtà.

Un caloroso abbraccio a tutti.

I Figli Dell'Orto Antonietta e Siro

Come figli di Proserpio Rita, ci sentiamo di dirVi un sincero GRAZIE per aver accompagnato la nostra mamma in questi ultimi suoi otto mesi di vita. La mamma ha trovato cure adeguate per la sua salute e attenzioni alla sua vita sociale. Vogliamo ringraziare in modo particolare la Dott.ssa Baio e tutto il personale infermieristico e assistente del reparto A1, che hanno dato serenità alla nostra mamma.

Tiziana e Marenzo Pulici

Ringraziamo per il supporto e la dedizione che avete saputo infondere alla nostra cara defunta Maria Luisa Cesana e ai suoi familiari.

Il cognato Bruno,
la nipote Giorgia, Paolo e famiglia

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

APRILE 2016

Mercoledì 27

Festa dei Compleanni di Aprile

sulle note delle canzoni di Carlo Alio
Sala del Coro, ore 15.45

MAGGIO 2016

Mercoledì 11

Festa della Mamma

con le canzoni del Coro di Carnate
Sala del Coro, ore 15.45

Mercoledì 25

Festa dei Compleanni di Maggio

con le canzoni di Marco Aliotta
Sala del Coro, ore 15.45

GIUGNO 2016

Domenica 19

"Residenza Aperta"

in compagnia del gruppo
"Gli Amis dell'Osteria" e tante attività
dalle ore 15

Mercoledì 22

Festa dei Compleanni di Giugno

con la fantastica voce di Nadine
Sala del Coro, ore 15.45

LUGLIO 2016

Mercoledì 27

Festa dei Compleanni di Luglio

con le canzoni di Marco Aliotta
nel Chostro, 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

Scegli di destinare il tuo 5x1000 alla Fondazione G. Scola Onlus

730

Sostieni con il cinque per mille dell'imposta sul tuo reddito le attività della "Fondazione G. Scola Onlus" a favore delle persone anziane non autosufficienti.

Nell'apposito spazio della dichiarazione dei redditi 2016 indica il **codice fiscale 83000310157**.

È facile e non costa nulla!

I fondi che lo Stato trasferirà saranno utilizzati per l'acquisto di ausili e attrezzature a favore degli ospiti.

Un piccolo gesto di solidarietà di grande valore sociale e umanitario.



I proverbi di una volta

El mond l'è mezz de vend e mezz de comprà.

Non esistono venditori se non ci sono compratori.

A Sant Isepp sa tira ol fiaa: ol di e la nòcc hinn longh inguaa.

A San Giuseppe si tira il fiato: il giorno e la notte sono lunghi uguali.

April fà ol fior e magg el gh'ha l'onor.

Aprile fa il fiore e maggio ne ha l'onore.



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.