



FONDAZIONE  
**G.SCOLA**  
O N L U S

# Brugora *oggi*

N. 16 - Ottobre 2016

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** Incontro intergenerazionale

**CUORE E SAPORI** La *rüsümada* - **I RIMEDI DI UNA VOLTA** La castagna

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 **Giornata Mondiale Alzheimer**  
in Fondazione
- 6 **Festa dei nonni**  
Incontro intergenerazionale
- 8 **Dalla parte dell'odontoiatra**  
L'importanza di una corretta igiene orale
- 10 **Mistero sacro della Passione**  
La grande *Crocifissione* di Brugora
- 12 **Ss. Cosma e Damiano**  
Fratelli, medici e Santi
- 14 **Storie di vita**  
Alfonso Corti
- 16 **Cuore e sapori**  
La *rüsümada*. Ricette e curiosità in cucina
- 18 **"I rimedi di una volta"**  
Le proprietà della castagna,  
frutto ricco e gustoso
- 20 **Posta**  
Riceviamo e pubblichiamo
- 21 **Agenda**

**Brugora**  
*oggi*

**Numero 16 - Ottobre 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

## Grazie a tutti

**D**opo un lungo iter la Fondazione ha ricevuto dai Vigili del Fuoco il Certificato di Nulla Osta "Certificato di Prevenzione Incendi" definitivo in merito alla struttura nel suo complesso. È stato un lungo percorso che ha richiesto investimenti e costi che hanno interessato tutti gli ambiti, sia quelli specificatamente dedicati alla Residenza degli ospiti, sia quelli storici.

Oggi possiamo, con soddisfazione e orgoglio, affermare che la Fondazione G.Scola Onlus è nel pieno possesso di tutti quei requisiti, specificatamente certificati dagli Enti preposti, che sono indispensabili per svolgere la propria peculiare attività. In precedenza, la Fondazione ha operato, in modo corretto e legittimo, con una autorizzazione provvisoria rilasciata dagli Enti competenti che indicava, per il suo rilascio definitivo, solo alcune richieste di adeguamento.

Nel sopralluogo effettuato lo scorso 20 settembre, gli stessi hanno verificato una totale rispondenza della struttura e delle attrezzature per l'uso secondo le normative vigenti così da consentire il rilascio del Certificato definitivo che ha una durata di 5 anni.

Un risultato che ci rende orgogliosi; raggiungerlo ha comportato un impegno importante da parte di tutti, a partire dal Consiglio di Amministrazione che nel corso del 2015 ha deciso e deliberato i necessari investimenti relativi agli interventi poi effettuati nei tempi più rapidi possibili, ma anche di tutti i settori della Fondazione che hanno organizzato le operatività.

Un sentito ringraziamento a tutti i dipendenti e ai collaboratori per il risultato raggiunto.

Il Presidente  
**Avv. Aldo Perego**



# Giornata Mondiale Alzheimer in Fondazione

**I**niziamo questo articolo con una domanda che frequentemente ricorre tra le persone che conoscono solo in modo generico ed indiretto la malattia di Alzheimer: *“Cos’è la Giornata Mondiale Alzheimer e perché parlare pubblicamente di questo problema?”*. Rispondiamo riportando alcune brevi frasi tratte dal sito dell’Associazione Italiana Psicologi (ASP) Reggio Emilia: *“In tutto il mondo il mese di settembre è dedicato alla malattia di Alzheimer, ed il 21 settembre è*





## Solo una metà

testo di E.B.

da "Associazione Sostegno Demenze Onlus"

[www.asssde.com](http://www.asssde.com)

**E**ntrando in questa "casa", ricorda:  
incontrerai solo una mia metà.

Forse quella più silenziosa,

quella disorientata,

quella più indifesa e fragile,

quella con lo sguardo rivolto al passato.

Forse quella che si intestardisce,

che ti tiene sveglio tutta la notte,

che ti fissa, senza dire nulla,

quella che si affida.

Quella che ti mette in imbarazzo,

che te lo dice cantando,

che piange senza motivo,

quella che vive di ricordi

e che si sente viva nel raccontarteli.

Quella riconoscente per quello che ha ricevuto,

quella che sogna e viaggia con la fantasia,

quella più illogica e divertente,

quella che "Quando si perde la mente, il tempo,  
non lo sapremo mai!"

Ma è solo una mia metà.

Sono stato bambino,

ho pianto ed ho conosciuto l'amore di mia madre.

Sono stato ragazzo,

mi sono innamorato

e ricordo ancora gli occhi di lei alla finestra.

Sono stato adulto, marito e padre.

Ho conosciuto la responsabilità e la fatica,

la soddisfazione per il mio lavoro e la paura,

gli ostacoli e l'amicizia.

Ho costruito, distrutto, lottato, perdonato.

Entrando in questa "casa",

ricorda quella metà di me che ora fatichi a vedere:

cercala nei miei sguardi,

prendimi le mani e aiutami a non dimenticarla.



la giornata celebrativa istituita nel 1994 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dall'Alzheimer's Disease International (ADI). Testimonia la crescita di un movimento internazionale che vuole creare una coscienza pubblica sugli enormi problemi provocati da questa malattia e ogni anno riunisce in tutto il mondo malati, familiari e associazioni Alzheimer. I malati di Alzheimer e di altre demenze sono oggi stimati 36 milioni nel mondo, un milione nel nostro Paese. Il morbo è la forma più comune di demenza senile, caratterizzata da un progressivo declino della memoria e di altre funzioni cognitive, uno stato provocato da una alterazione delle funzioni cerebrali che implica serie difficoltà per il paziente nel condurre le normali attività quotidiane. Di fronte a questa emergenza sanitaria famiglie, medici, ricercatori, associazioni Alzheimer, istituzioni sanitarie, aziende pubbliche di servizi alla persona sono chiamati ad agire insieme per dare risposte concrete ai bisogni dei malati e dei loro familiari. Nel nostro Paese è urgente migliorare i servizi

creando una rete assistenziale intorno al malato e alla sua famiglia che non li lasci soli ad affrontare il lungo e difficile

percorso della malattia". Quest'anno il tema della giornata, a fare da traccia a conferenze, convegni, iniziative promossi dall'Associazione Alzheimer Italia ed estesi su tutto il territorio Italiano, è stato sintetizzato in una semplice frase: **"Ricordati di me"**. La Fondazione G. Scola, che da anni annovera tra i suoi servizi un Nucleo Alzheimer, ha voluto riflettere su queste parole ed ha organizzato una "giornata speciale" mercoledì 21 settembre, con l'intento di esprimere e trasmettere i valori che stanno alla base dell'agire quotidiano dell'equipe del Nucleo Alzheimer.





**“Ricorda  
quella metà di me  
che ora faticò  
a vedere:  
cercala  
nei miei sguardi,  
prendimi le mani  
e aiutami  
a non dimenticarla.”**

cevole momento di socialità animato da Carlo Alio, musicista e cantante per passione. Entrambi i momenti sono stati vissuti dalle famiglie con grande partecipazione, con l'autentica voglia di stare vicini, di tenersi per mano, di lasciar emergere le proprie emozioni, ma anche di ridere insieme, di cantare e di ballare.

“Ricordati di me” è stato un tema che a vari livelli ha toccato l'animo di coloro che operano all'interno del Nucleo Alzheimer; infatti l'evento proposto è nato dalla collaborazione di Infermieri, Asa, Medici, Psicologa, Fisioterapisti, Educatrici ed Animatrici. Essi hanno reso possibile, anche in modo volontario, questo momento, in sintonia con gli intenti della Fondazione rappresentata direttamente dal suo Presidente e dai Dirigenti Sanitario ed Amministrativo. A conclusione della giornata è stato donato a tutti i presenti un biglietto con una poesia scritta da un familiare di un malato e tratta da “Associazione Sostegno Demenze Onlus”. L'anonimo autore con le sue semplici parole intitolate “Solo una metà” è riuscito ad esprimere il vero significato del tema “Ricordati di me”. E noi, con gratitudine, lo riportiamo. ■

“Ricordati di me” è un'affermazione, un'invocazione, quasi una preghiera, che in qualche modo appartiene alla vita di ognuno, giovane o anziano che sia. Il suo significato richiama alla mente un *essere in relazione*, un *esserci l'uno per l'altro*, un *essere l'uno nella mente dell'altro*.

“Ricordati di me” è un concetto che ha il potere di nutrirsi del passato, di attuarsi nel presente e di svilupparsi nel futuro. È un pensiero che

nell'ambito della famiglia trova il suo senso più compiuto e profondo. Ed è proprio alle famiglie dei nostri malati che abbiamo voluto rivolgerci, offrendo ad esse un'altra occasione per sentirsi veramente ed “affettivamente” tali. Concretamente mercoledì 21 settembre ha avuto luogo un “pranzo in famiglia”, che per motivi di gestione del malato è avvenuto all'interno del nostro Nucleo, al quale è seguito, nel pomeriggio, un pia-

# Festa dei nonni

## Incontro intergenerazionale



Il 2 ottobre, giorno in cui la Chiesa ricorda gli Angeli Custodi, si celebra la **Festa dei Nonni**, che sono considerati le radici vere e profonde della nostra società e della nostra vita. Essi rappresentano infatti un importante punto di riferimento, una risorsa di grande valore, un patrimonio di esperienza e saggezza cui attingere, oltre che un concreto ed indispensabile aiuto nell'educazione dei giovani all'interno delle famiglie di appartenenza. Ecco perché nel 2005 lo Stato italiano ha ufficialmente introdotto questa festa. La Fondazione G. Scola non intende trascurare l'anima e la memoria che gli anziani rappresentano, quindi, come la nostra tradizione vuole, ab-



biamo invitato presso la nostra Residenza gli alunni della classe 5ª della scuola primaria "Don Carlo San Martino" di Rigola (Villa Raverio), che come sempre hanno risposto con entusiasmo e partecipazione. L'evento, avvenuto martedì 4 ottobre 2016, è stato concepito,

oltre che come segno di affetto e riconoscenza nei confronti dei nonni, anche come momento di incontro tra due generazioni apparentemente lontane. Inizialmente abbiamo accolto i ragazzi con una gustosa merenda, per poi aprire le por-





te della nostra Sala del Coro dove hanno potuto finalmente incontrare gli anziani, entusiasti di trascorrere una mattinata in loro compagnia. La tematica portante della festa è stata la celebrazione dei Giochi Olimpici trasmessi da Tv, radio e giornali durante il mese di agosto. Suddivisi in cinque squadre (come i cerchi della bandiera olimpica), i nostri giovani atleti hanno dovuto superare due durissime prove: una concettuale, ossia gli indovinelli, e una fisica, ovvero il lancio della palla nel cerchio. Le risposte ai vari indovinelli sono state presentate agli alunni tramite immagini che erano da cercare tra il gruppo dei nonni. Dal canto loro, i ragazzi non si sono certo fatti cogliere impreparati: hanno infatti donato agli anziani un libro, realizzato da loro, della storia delle Olimpiadi.

**«Un popolo che non custodisce i nonni e non li tratta bene è un popolo che non ha futuro»**

*(Papa Francesco)*

Per concludere, come fosse una vera e propria Olimpiade, ha avuto luogo la premiazione degli atleti: sulle note dell'Inno di Mameli gli anziani hanno donato loro una medaglia, segno di ringraziamento di un incontro che fa parte di una tradizione che proseguirà a lungo.

La giornata trascorsa è stata, come già detto in precedenza, un importante momento di ritrovo tra due generazioni apparentemente lontane ma per

certi aspetti molto vicine, per la capacità di scambiarsi affetto, cura e protezione. Questo concetto era già stato espresso da Papa Francesco il 25 ottobre 2013 durante un'udienza papale: «Un popolo che non custodisce i nonni e non li tratta bene è un popolo che non ha futuro. Bambini e anziani rappresentano i due poli della vita e anche i più vulnerabili, spesso i più dimenticati. Una società che abbandona i bambini e che emargina gli anziani recide le sue radici e oscura il suo futuro. Ogni volta che un bambino è abbandonato e un anziano emarginato, si compie non solo un atto di ingiustizia, ma si sancisce anche il fallimento di quella società. Prendersi cura dei piccoli e degli anziani è una scelta di civiltà». ■

# Dalla parte dell'odontoiatra

## L'importanza di una corretta igiene orale

**L** dottor Marco Mazzotti, consulente dentista della Fondazione da anni, prosegue nella collaborazione con *Brugora Oggi*.

Da questo numero, periodicamente, lo specialista con i suoi articoli tecnici ci aiuterà ad arricchire le nostre conoscenze in ambito odontoiatrico. In questo primo articolo darà indicazioni per una corretta igiene dei nostri denti.

La combinazione di uno spazzolamento adeguato con una tecnica particolare può assicurare una migliore igiene orale che, a sua volta, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, parodontiti e anche complicanze della gravidanza.

Sappiamo ormai tutti che una accurata igiene del cavo orale è alla base non solo di un sorriso sano, ma anche di una

migliore salute in generale. Sono molti infatti gli studi che hanno evidenziato come i problemi del cavo orale possono influire sulla salute dei denti e gengive. Ma dolori a parte, i disturbi a denti e gengive come la parodontite possono a loro volta essere causa di un aumento di rischio di malattie cardiovascolari e anche parti prematuri. Uno studio ha dimo-  
stra-



to come per esempio come il miglioramento della salute delle gengive e la riduzione della presenza di batteri legati alla malattia paradontale siano legati ad un rallentamento del processo di aterosclerosi, la deposizione di placche nelle arterie, che sono alla base di malattie cardiovascolari e ictus. Ormai è noto come le infiammazione del cavo orale, possano diffondersi ad altri organi del nostro corpo, spesso distanti dalla bocca, aprendo la porta di gravi patologie.

Nemico numero uno della salute dei denti e gengive è la placca. Una minaccia che spesso rimane anche dopo aver accuratamente lavato i denti. Il problema è in parte dovuto non alla scarsa attenzione di chi si lava i denti, ma dalla conformazione della nostra bocca – differente da caso a caso – che fa sì che la placca si accumuli giorno dopo giorno in aree difficili da raggiungere con lo spazzolino. Le aree più frequentemente interessate sono quelle dentro e lungo il bordo gengivale e quelle tra gli spazi interdentali, che sono anche le più comunemente associate a gengiviti e malattie parodontali è lì allora che dobbiamo insistere con una azione di spazzolamento efficace ma anche delicata perchè si tratta di gengive e dunque di un tessuto che potrebbe venire danneggiato da una azione troppo aggressiva.

Il miglior modo per ridurre il rischio di carie, gengiviti e periodontiti è "spazzolare" i denti due volte al giorno con un dentifricio al fluoro, vedere il dentista con regolarità –

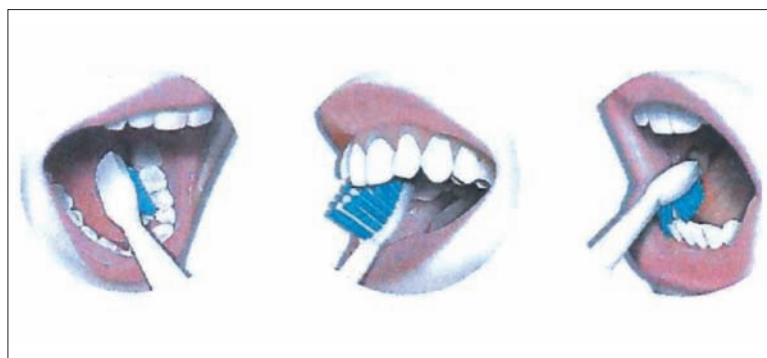
continua – ridurre gli zuccheri e consumare i dolci solo al momento dei pasti.

### Salute delle gengive

Le gengive sane hanno un colorito roseo e non sanguinano durante lo spazzolamento e l'uso del filo interdentale. Un solco sano ha profondità di 2-3 mm e si può pulire facilmente sia con lo spazzolino che con il filo interdentale. Le gengive malate si presentano gonfie, arrossate e possono sanguinare. In presenza di malattia parodontale si può sviluppare una tasca con profondità superiore a 3 mm molto difficile da pulire, perciò, ricettacolo di batteri.

### Corretto uso dello spazzolino

**1.** Sistemare le setole a 45° lungo il bordo gengivale. Le setole devono essere a contatto con la superficie dei denti e del bordo gengivale, Spazzolare delicatamente la superficie esterna di 2-3 denti per volta con movimenti dall'alto verso il basso per l'arcata superiore e dal basso verso l'alto per l'arcata inferiore (per circa un minuto).



**2.** Sempre con lo spazzolino inclinato a 45° ripetere l'operazione per i denti e il bordo gengivale interno: inclinare verticalmente lo spazzolino dietro ai denti anteriori e passare la

metà anteriore dello spazzolino più volte, con movimento ascendente e discendente per circa un minuto).

**3.** Sistemare lo spazzolino sulla superficie di masticatura dei denti e strofinare delicatamente con movimento in avanti e indietro. Spazzolare la lingua, iniziando dalla parte posteriore verso quella anteriore, per eliminare i batteri che sono all'origine dell'alito cattivo (per circa un minuto).

### Altri strumenti a disposizione

Molti anni fa il comune stuzzicadenti in legno, mostrato in gran bellezza all'angolo della bocca dalle persone che lo utilizzavano, è stato sostituito dal filo interdentale ma ci sono pochi dati a supporto della sua efficacia; potrebbe non essere così miracoloso come molti pensano e anzi potrebbe essere non così miracoloso come infatti rilevato da associazioni di dentisti inglesi e americani. Il filo interdentale potrebbe essere utile in quegli spazi interdentali troppo stretti. In linea generale i piccoli spazzolini inter-

dentali o scovolini sono preferibili per pulire gli spazi fra i denti.

Queste alcune regole per mantenere una sana e corretta igiene. ■

# Mistero sacro della Passione

## La grande *Crocifissione* di Brugora

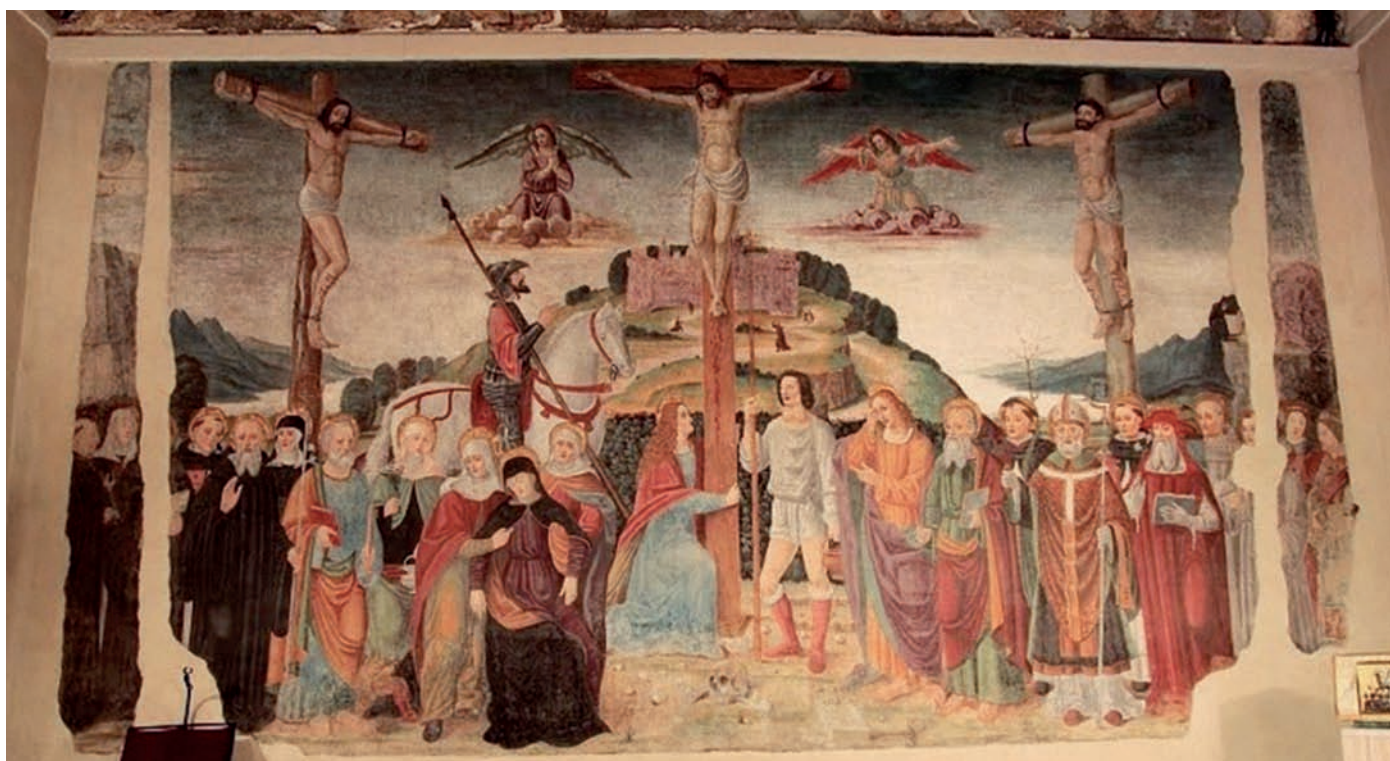


Foto di Renato Aldo Ferri

**L**'ex sala del refettorio delle Agostiniane (Benedettine) del Convento di Brugora è diventata cappella interna di Casa "Scola", a disposizione dei numerosi ospiti per la celebrazione della S. Messa domenicale e settimanale (giovedì), contiene una meravigliosa opera d'arte: una **Crocifissione**, che porta la data 1512. Per nostra sfortuna l'opera è anonima: si attribuisce ad un generico *maestro di Brugora*, perchè lo stile dell'opera è in linea con quanto troviamo dipinto anche in altre parti del Convento (vedi Sala del Coro). Aldilà, però, di valutazioni artistiche, da affidare ad esper-

ti, mi pare interessante poter "leggere" la componente della "scena" che viene qui rappresentata: si tratta di personaggi tutti in costume dell'epoca settecentesca. Non poteva che essere così: in effetti non si tratta di una ricostruzione filologica dei costumi. In questo, il pittore ci fa partecipi di una condivisione storica, spirituale e liturgica insieme. Attorno alla Passione di Cristo c'è tutto il meglio del mondo religioso allora conosciuto, a tal punto da sentirci anche noi sollecitati ad essere presenti, per meditare e pregare. Un modo di guardare a questa pittura è quello di immaginare una scena da teatro sa-

cro, così come avveniva nel primo Medioevo e poi, ora, nei luoghi dove si rappresenta in forma teatrale la Passione del Signore (es. a Sordevolo). Tutta la schiera dei personaggi rappresenta la contemporaneità dell'artista (1512). Soprattutto i costumi sono rigidamente cinquecenteschi, a partire dal grande cavaliere-centurione fino allo stuolo dei religiosi-religiose: a tal punto che noi identifichiamo i personaggi proprio a partire dai loro abiti. I tre crocifissi hanno come controcanto, in cielo, i due angeli vistosamente schierati per un dolore immenso ma anche per una gratitudine sconfinata.

ta: in terra hanno due schiere di professanti la loro fede nel mistero di salvezza operata dal Cristo Crocifisso.

Tenendo il Crocifisso per centro, facciamo l'elenco dei personaggi alla nostra sinistra. Abbracciata alla croce troviamo, immancabilmente, la Maddalena, la santa peccatrice salvata da sette demoni, e proprio per questo profondamente innamorata del Cristo. Il gruppo cosiddetto delle tre Marie, comprendente la Santa Vergine, vestita del manto nero del dolore e della vedovanza (confr. con la Assunzione nella sala del coro). Sopra, sveltante, troviamo il centurione a cavallo: tipico personaggio militare settecentesco che, però, ha le mani giunte in atteggiamento adorante quasi pronunciasse le parole evangeliche: *"Vedendolo morire così, disse «Costui è veramente figlio di Dio»"*. Proseguendo a sinistra troviamo una figura femminile di incerta attribuzione, ma propendo verso la S. Marta, soprattutto perchè ha l'aspersorio in mano e il secchiello dell'acqua santa, elementi che richiamano l'esorcismo di S. Lazzaro - fratello di Marta, primo vescovo di Marsiglia - sul demone Tarascon, raffigurato ai piedi della santa. Troviamo poi S. Pietro, con le immancabili chiavi "del regno". Viene poi il volto di S. Scolastica, sorella di S. Benedetto, che viene subito dopo in abito monacale nero e con la lunga barba bianca. Dietro a lui troviamo S. Tommaso d'Acquino, la beata Gertrude da Helfta, S. Placido e, abraso, S. Mauro.

Dalla parte destra il guardiano, con l'asta per la spugna intrisa di aceto, S. Giovanni



evangelista, S. Paolo con la spada parzialmente scolorita, S. Pietro da Verona, martirizzato in quel di Seveso, S. Ambrogio in abito pontificale, S. Domenico di Guzman, S. Gerolamo traduttore della Bibbia, S. Bernardino da Siena, S. Francesco d'Assisi, riconoscibile dalla stigmata sulla mano destra, S. Apollonia con tenaglia-strappadenti, e, molto probabilmente, il martire S. Arialdo, diacono martirizzato ad Angera, al tempo della Pataria.

Questo grande proscenio ci permette di "interloquire" con i personaggi dialogando con loro sulla morte in croce di Cristo ed inoltre ci fanno scoprire le scelte di fede e di devozione presenti nel pittore che, nella sua abilità pittorica, ha fatto convergere nell'opera d'arte tutta la sua cultura religiosa. A lui noi siamo debitori di un incitamento a pregare meditando sul mistero di Dio che assapora la morte per rendere più comprensibile la nostra. ■

# Ss. Cosma e Damiano

## Fratelli, medici e Santi

**Q**uando sfogliamo il calendario, per buona sorte della tradizione, troviamo, per ogni giorno, dei nomi che spesso sono fonte di ispirazione per dare il nome ai nuovi figli. Se ci pensate, in un tempo di forte secolarizzazione, possiamo rallegrarci che un segno religioso si è mantenuto. Dobbiamo imparare a curiosare su quei nomi perchè sono personaggi che parlano a noi anche solo per quello che hanno fatto. Voglio farvi scoprire alcune di queste persone.

Incominciamo da due nomi che corrispondono a due santi conosciuti in particolare nel sud dell'Italia: **Cosma e Damiano**. Erano fratelli nati in Arabia, nel III secolo, educati cristianamente dalla madre: orfani di padre perchè morto in una persecuzione. Si recarono in Siria per apprendere la loro professione, che esercitarono con successo (di loro si parla di una medicina prodigiosa chiamata "epopira") e sempre in modo gratuito (soprannominati "enargiri" = senza denari). Era il tempo della persecuzione di Diocleziano: chi esercitava la professione doveva abiurare alla fede cristiana, pena la proibizione di avere un mestiere, con il rischio della persecuzione fino



alla condanna a morte. Incruciati di tutto ciò curavano dovunque gli ammalati gratuitamente.

Si narra che una povera donna insistendo sulla richiesta di guarigione portasse a Cosma tre uova come ricompensa. Damiano accusò il fratello di essersi lasciato corrompere: fu quello l'unico diverbio che si raccontò nella vita dei due fratelli. La condotta dei due medici era nota a tutti. Lisia, governatore della Cilicia, dovette intervenire e ordinò l'arresto. In un primo momento vennero flagellati ma resistet-

tero come "atleti di Dio". Allora venne deciso di soffocarli gettandoli in mare con una pietra al collo ma, misteriosamente slegati, riapparvero. Condannati alla lapidazione e alle frecce ma pietre e frecce si rivoltavano verso i carnefici. Condannati alla decapitazione le loro teste rotolarono nella polvere: i loro spiriti sopravvissero ai tormenti nella memoria dei cristiani.

Nella città di Ciro, sempre in Cilicia (Turchia), nel VI secolo, l'imperatore Giustiniano, guarito da una grave malattia per intercessione dei due Santi,



fece costruire una basilica. Gli scambi commerciali di Roma con l'Oriente facilitarono la diffusione in Occidente della fama dei due martiri. Nel 528, papa Felice IV edificare a Roma la basilica dedicata ai Santi per contenere le reliquie. In Oriente sorsero

molte chiese dedicate a Cosma e Damiano. La più famosa fu la basilica costruita a Costantinopoli, proclamata santuario nazionale, alla quale accorrevano malati di ogni ceto sociale per chiedere miracoli. Li avveniva il rito della "incubazione": secondo la tra-

dizione gli ammalati venivano adagiati su stuoie, mentre i fedeli trascorrevano la notte in preghiera. Durante la notte miracolosamente Cosma e Damiano intervenivano per guarirli. Nel 1400, al tempo dei "Medici", regnanti a Firenze, il culto ha una nuova riviviscenza nell'arte, perchè il capostipite di quella famiglia aveva dato il nome dei Santi ai primi due figli.

Sentite ora l'ultimo prodigio! Il sagrestano della Basilica dei Santi Cosma e Damiano, a Roma, era affetto da cancro alla gamba destra, quasi tutta devastata dal male. In un momento di sonno aveva implorato i due Santi medici che, apparsi con un coltello e un vassoio in mano, davano a vedere che, in qualche modo avrebbero provveduto. Nel frattempo nel cimitero di S. Pietro in Vincoli, un etiope era stato sepolto. In sogno, i due Santi tolsero una gamba al nero e la misero al povero sagrestano implorante. Al risveglio, il sagrestano, felice per il miracolo, si accorse però che la gamba era tutta di uno splendido nero.

I miracoli dei due Santi Medici li troviamo descritti nella *"Leggenda aurea"* di Jacopo da Varazze e nelle belle pitture di Beato Angelico al Museo di S. Marco a Firenze. ■

Signor

# Alfonso Corti

**M**i chiamo **Alfonso Corti** e sono nato a Barzanò il 17 settembre 1926. Attualmente vivo nei Mini Alloggi da poco più di un anno. Ho appena compiuto 90 anni. In famiglia eravamo quattro figli: due maschi e due femmine. Sono il primogenito. Mio padre era un sarto e mia madre una casalinga. Ho frequentato le scuole elementari di Barzanò fino alla classe quinta.

Quando ho compiuto 14 anni mi sono trasferito a Milano da uno zio che mi ha ospitato.

Trovare lavoro in una zona più grande delle campagne brianzole era più semplice e quindi ho preferito spostarmi da casa per avere più prospettive professionali.

Mio zio era sacrestano in una piccola chiesa di fronte al teatro della Scala, quindi proprio in centro. Ho iniziato a lavorare come panettiere imparando così un nuovo mestiere.

Non ho lavorato solamente in un luogo, bensì in tanti. Un tempo era ancora semplice cambiare il lavoro quando non si era più soddisfatti del proprio.

A 19 anni sono partito per il militare a Roma e lì ho conosciuto la mia futura moglie.

Una volta concluso questo percorso, lei è venuta con me in Brianza perché sono tornato a lavorare in panetteria. Lei viveva a Barzanò. Abbiamo avuto poco dopo il matrimo-



nio due figli: un maschio ed una femmina.

Io invece vivo ancora da mio zio a Milano e quando avevo il giorno libero, una volta alla settimana, mi recavo a casa per ritornare dalla mia famiglia. Lavorare in panetteria mi piaceva, si può dire che ero cresciuto e diventato davvero bravo nel mio mestiere. Tuttavia, avevo realizzato che mantenere una famiglia con la professione che svolgevo era molto difficile.

A 28 anni, cogliendo l'occasione di avere un fratello in

Svizzera che faceva il meccanico, ho deciso di trasferirmi lì con la mia famiglia per iniziare una nuova vita.

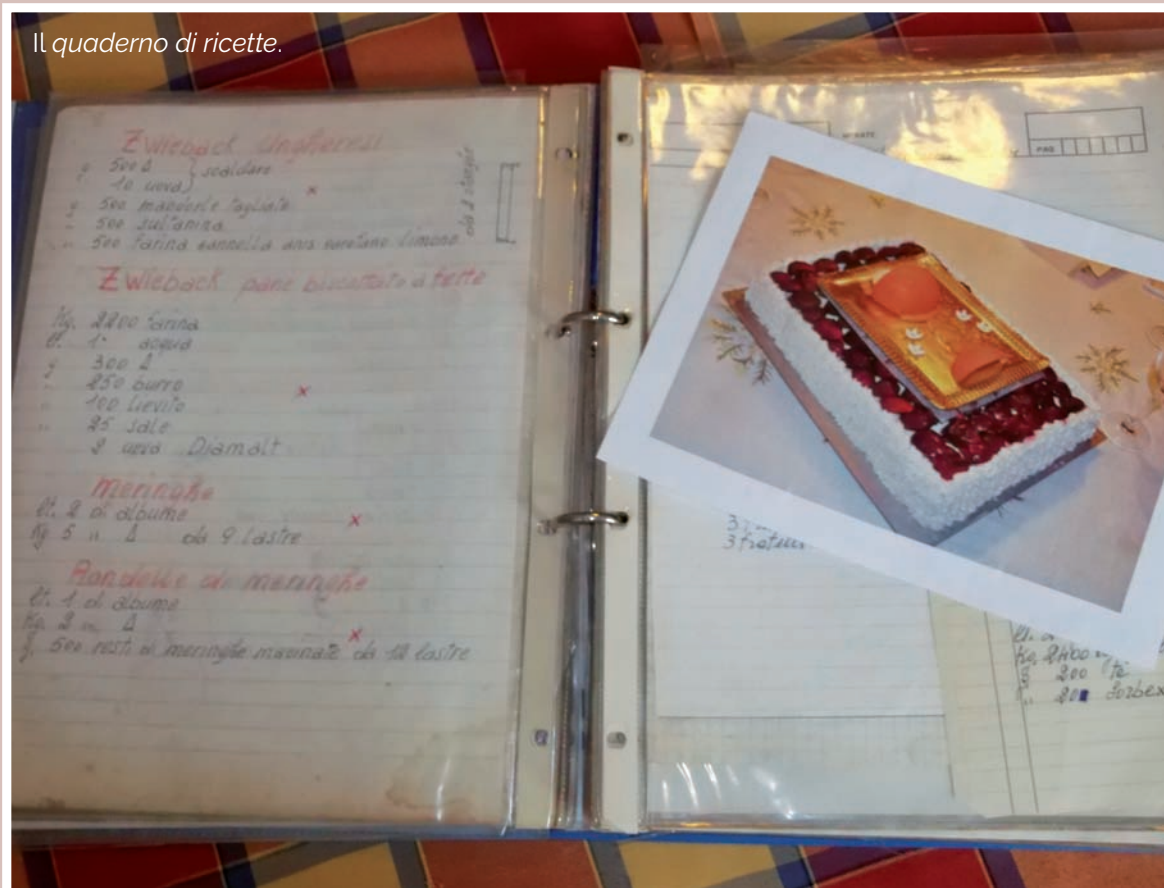
Inizialmente ci aveva ospitati mio fratello ma poco dopo, grazie ad un amico svizzero, sono riuscito a trovare lavoro in una pasticceria a Sainkt Moritz. Era la più famosa del paese.

Mi sono ritrovato ad imparare un nuovo mestiere ed una nuova lingua: il tedesco.

Il vantaggio era che lo stipendio, rispetto al lavoro che svolgevo a Milano era quasi



Il quaderno di ricette.



raddoppiato e questo è stato un bene per la mia famiglia.

Nella pasticceria dove mi trovavo eravamo in dieci ed ero la prima persona italiana ad essere stata assunta in quel posto. Era un luogo molto rinomato, dove ho conosciuto anche diverse persone famose che erano solite trascorrere le loro vacanze, ad esempio la famiglia Agnelli.

Il lavoro nuovo mi piaceva e mi dava notevoli soddisfazioni. Conservo, infatti, ancora oggi in un *quaderno di ricette* che ho preparato in quegli anni.

Ritornavo in Italia due o tre volte all'anno a trovare la mia famiglia di origine quando avevo le ferie.

A 56 anni sono andato in pensione e ho deciso di tornare in Italia con mia moglie.

Mio figlio ci ha seguiti, mentre mia figlia ha voluto restare in Svizzera. Attualmente lavora come organizzatrice di viaggi turistici e parla correttamente cinque lingue.

Nonostante prendessi la pensione, mi sentivo ancora pieno di energie e non volevo abbandonare il lavoro che per quasi trent'anni mi ha accompagnato nelle mie giornate.

Una volta tornato in Brianza, ho iniziato a collaborare con una rinomata pasticceria a Missaglia (LC). Lavoravo generalmente quattro giorni alla settimana.

Ho preparato dolci fino a circa 15 anni fa. Spesso regalavo torte ai miei parenti in occasione di cerimonie, come battesimi o comunioni. Una delle ultime torte l'ho preparata in occasione della comunione di mio nipote. Anche se at-

**«Panettiere in centro a Milano, ad una rinomata, la più famosa, pasticceria di Saint Moritz. Un nuovo mestiere ed una nuova lingua, il tedesco»**

tualmente non preparo dolci da alcuni anni, conservo ancora le ricette scritte a mano preparate durante gli anni di lavoro in Svizzera.

Alcune parti della preparazione dei dolci erano scritti in tedesco.

Ora, dopo tanti anni, trascorsi dal periodo svizzero, riuscirei ancora a comprendere la lingua ma non a parlarla! ■

# La *rüsümada*

Ricette e curiosità in cucina

**Q**uesta bevanda tradizionale del nostro territorio è un efficace energetico che, un tempo, gli uomini assumevano spesso a colazione per far fronte alle fatiche della terra ma era anche data ai bambini inappetenti per ristabilire raffreddori o influenze o d'estate in giornate particolarmente spossanti! La radice dialettale del nome rimanda al tuorlo dell'uovo: **rüss d'oof** o **rüsümm**.

Ricordo che papà portava in cucina l'uovo appena depresso ancora caldo e dopo



avercelo appoggiato sulle palpebre... in quanto un toccasana per la vista... si faceva la *rüsümada*.

Io la ricordo nella versione con vino rosso per i grandi e con caffè per noi bambini...

**L'uovo nella storia** *Le qualità alimentari dell'uovo sono state apprezzate dall'uomo sin dall'antichità. Gli Egiziani già allevavano polli e avevano inventato un sistema artificiale di incubazione delle uova, come testimoniano lo storico greco Diodoro Siculo nella narrazione di un suo viaggio in Egitto e Varrone (116-24 a.C.) nella sua opera Rerum rusticarum libri. I Cartaginesi, come narra Massimo Montanari nella Storia dell'alimentazione, mangiavano invece uovo di struzzo. Anche i Greci consumavano uova di gallina, tant'è che il medico greco Galeno affermava che nella dieta di una persona anziana non dovevano mai mancare. Presso i Romani le uova di gallina, insieme a pane, olive e vino, componevano l'antipasto (gustatio) della cena, tanto che entrava in un detto (ab ovo usque ad mala = dall'uovo alle mele) che denotava il tipico pasto completo.*

**CURIOSITÀ** *Secondo Dante Alighieri, l'uovo con il sale sarebbe il miglior alimento al mondo. Un popolare aneddoto narra infatti che un giorno egli incontrò in piazza un signore a lui sconosciuto, che lo fermò domandandogli: «Qual è il cibo più buono del mondo?». «L'uovo», rispose il poeta. Un anno dopo, nella stessa piazza, i due s'incontrarono nuovamente, e lo sconosciuto domandò a bruciapelo: «Con che?». «Col sale», fu la pronta risposta di Dante, famoso per la sua memoria. Partendo da questo aneddoto, Achille Campanile scrisse il racconto **Dante e l'uovo**, contenuto nella raccolta Vite degli uomini illustri (1975).*

## La ricetta della *rüsümada*

### Tempo di preparazione:

15 minuti

Porzioni: 2

### Ingredienti:

- 4 tuorli di uova fresche
- 4 cucchiaini di zucchero
- *Vino rosso corposo, o marsala o caffè*



### Procedimento:

- Mettere in una terrina i tuorli con lo zucchero e sbatterli fino a schiaritura.
- Montare gli albumi a neve, incorporando delicatamente i tuorli e cercando di mantenere una struttura soffice.
- Aggiungere il vino, incorporandolo lentamente e sempre continuando a rimestare il composto.
- Servire subito magari accompagnato come ho fatto io con il tradizionalissimo Pan de Mej.. ma va benissimo anche un classico ciambellone

### Note:

Le uova utilizzate per la *rüsümada* devono essere freschissime sia per avere una sicurezza igienica sia perché la loro proprietà schiumogena è massima, in quanto le proteine costitutive hanno una più elevata capacità di strutturazione. ■



# Le proprietà della **castagna**

Frutto ricco e gustoso

**L**e castagne che fino agli anni '50 sono state alla base dell'alimentazione povera per le loro proprietà energetiche, sono quasi scomparse dalle nostre tavole ricavandosi solo un posto di nicchia nel reparto dolci, dal costoso marron glacé delle pasticcerie al semplice castagnaccio realizzato in casa.

Oggi le castagne sono più costose di una volta, per vari fattori: la raccolta rimane ancora manuale, sono meno diffuse di un tempo a causa di malattie degli alberi e allo spopolamento di zone di montagna. "Care" sì, ma non così costose da non poter continuare a essere una gustosa presenza nei nostri piatti autunnali invernali. Conosciute fin dai tempi più remoti e tra i più consumati e completi, i veri frutti non sono le castagne ma i loro ricci, anche se bisogna ammettere che in questo caso si è più invogliati a mangiare i semi che non il frutto.

La loro struttura a riccio le protegge dai residui degli agenti chimici e dei fertilizzanti, garantendo così un prodotto molto



meno inquinato rispetto ad altri prodotti della terra. Il frutto ci viene donato tra agosto e novembre dall'albero di castagno, una pianta di certo presente in area mediterranea da più di 10.000 anni. Le castagne possono essere sia bollite con acqua sia arrostiti come nella tradizione italiana con padelle forate.

## **Composizione chimica**

La castagna è composta fondamentalmente da acqua e da carboidrati. I minerali presenti sono sodio, calcio, fosforo, magnesio, ferro, potassio zinco, rame e manganese; sono ricche di vitamine la A, vitamine del gruppo B e vitamina C e contengono numerosi aminoacidi. Non contengono glutine.

## **Castagne e calorie**

L'apporto calorico delle castagne è superiore alla normale frutta ricca di acqua; per la presenza di amido la composizione delle castagne rivela analogie con le





farine di grano, ma il loro valore nutritivo e inferiore alla farina di grano, perché quest'ultima contiene amido più digeribile e in quantità superiore.

Considerando 100 grammi di castagne fresche l'apporto calorico è molto alto, infatti le calorie rese sono 250; se prendiamo in considerazione le castagne bollite le calorie scendono a 130, le caldaroste 190, e quelle secche 290.

### Proprietà e benefici

Le castagne non contengono glutine e possono essere pertanto consumate dalle persone affette da morbo celiaco. Sono molto digeribili e sono consigliate in caso di anemia e inappetenza: Grazie all'abbondante presenza di fibre sono molto utili per la funzionalità dell'intestino.

- **Energizzanti:** essendo ricche di minerali le castagne sono particolarmente indicate per chi deve riprendere le forze ad esempio dopo l'influenza e per i bambini e gli anziani; anche gli sportivi possono giovare di questo frutto.

- **Sistema nervoso:** grazie alla presenza di vitamine del gruppo B e di fosforo, le castagne contribuiscono al mantenimento dell'equilibrio nervoso.

- **Proprietà antiossidanti:** sono un frutto ricco di vitamina C che possiede pro-

prietà antiossidanti molto utili alla salute dell'organismo.

- **Collagene:** la vitamina C è molto utile anche per la formazione di collagene, una proteina responsabile dell'elasticità dei nostri tessuti, la cute in particolare. Una maggiore produzione di collagene equivale ad una pelle più elastica.

- **Sistema immunitario:** un'altra proprietà della vitamina C e il rafforzamento del sistema immunitario rendendoci più forti di fronte alle infezioni.

- **Gravidanza:** la vitamina B9 è utile per la sintesi del DNA e per la produzione dei globuli rossi. Il consumo di questa vitamina durante la gravidanza protegge il feto da alcune gravi malattie.

- **Abbassano il colesterolo:** le castagne sono una buona fonte di fibra alimentare che limita l'assorbimento di colesterolo in eccesso nell'intestino; in tal modo si riducono i livelli nel sangue con conseguenti benefici per la salute. Una dieta ricca di fibre, di antiossidanti e di acidi grassi aiuta a prevenire malattie legate al cuore e problematiche cerebrali.

Grandi le virtù terapeutiche delle foglie del castagno già note fin dall'antichità: astringenti, calmanti e antispasmodiche, utili a quanti soffrono di tosse convulsa e pertosse, disturbi circolatori agli arti inferiori, diarree e emorroidi. ■

# Riceviamo e pubblichiamo

**C**on la presente intendiamo ringraziare tutto il Personale della Fondazione Scola di Besana Brianza, per l'assistenza data alla nostra cara mamma Onorina, venuta a mancare il 4 c.m.

Un ringraziamento per la professionalità dimostrata da tutta l'equipe medica, da tutto il personale infermieristico e ausiliare. Un sentito grazie per come avete agito nei confronti di nostra madre e di noi familiari, nel rispetto massimo della dignità del paziente e dei parenti e con un alto senso di umanità e responsabilità.

Per noi è un dovere morale dare testimonianza di ciò. Vogliamo riconoscere i meriti e a tutti coloro che nel corso della degenza, con abnegazione, sacrifici e professionalità, tutti i giorni, si è speso per alleviare le carenze e le sofferenze di nostra madre.

Al personale tutto della fondazione auguriamo di avere sempre la forza, il coraggio e la dedizione di continuare a svolgere il Vostro lavoro, per dare sempre una speranza nel rispetto della dignità di ognuno, come avete dimostrato di saper fare, facendo del vostro lavoro una missione.

Un grazie di vero cuore, anche a nome di nostra madre Onorina, a tutti Voi.

I figli Angelo e Luciana

## Nuovi orari della Biblioteca

La Biblioteca della Fondazione sarà aperta nei seguenti orari;  
**tutti i mercoledì dalle ore 14.30  
alle ore 16.30.**



## Avviso

**G**entilissimi familiari, Come ogni anno anche per il 2016 abbiamo in cantiere la creazione e la distribuzione del "Questionario di gradimento".

Il Questionario è uno strumento efficace di conoscenza e di valutazione della qualità dei servizi erogati ai nostri cari ospiti, per questo la compilazione del questionario è per noi di fondamentale importanza, è uno strumento cartaceo che permette con la raccolta dei dati finali di misurare le percezioni e i livelli di soddisfazione in relazione ai servizi fruiti, evidenziare i punti di forza degli stessi e far emergere le possibili aree di miglioramento.

I questionari verranno distribuiti dall'ufficio Relazioni con il Pubblico e verranno raccolti in apposite cassette poste negli atrii principali della Fondazione, garantendo in questo modo l'anonimato del rispondente.

La Redazione ha voluto approfittare di questa pubblicazione per incoraggiare tutti voi familiari a commentare le domande e le risposte, facendo così emergere eventuali criticità dei servizi erogati o evidenziando (cosa che ci auguriamo!!!) i lati positivi dell'assistenza nelle singole aree di indagine dettagliatamente descritte nel questionario.

La vostra opinione, le vostre proposte e i vostri suggerimenti saranno per noi estremamente utili per proseguire con impegno e professionalità, cura ed attenzione.

Migliorare i servizi offerti e renderli sempre più rispondenti alle diverse esigenze, aumentando la qualità della vita di ogni nostro ospite è sempre il nostro obiettivo.

Ringraziamo fin da ora per la disponibilità che vorrete riservarci.

La Redazione

### 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



## OTTOBRE 2016

Mercoledì 26

### Festa dei Compleanni di Ottobre

con Alex e le sue canzoni  
Sala del Coro, ore 15.45

## NOVEMBRE 2016

Mercoledì 9

### Festa dei Sapori d'Autunno

Sala del Coro, ore 15.45



Lunedì 30

### Festa dei Compleanni di Novembre

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

## DICEMBRE 2016

### Programma speciale

pubblicato sul sito e affisso  
sulle bacheche interne alla Fondazione

### Orario delle funzioni religiose in cappella

**Domenica e festivi** S. Messa ore 9.45  
**Giovedì** S. Rosario e S. Messa ore 15.45  
**Mercoledì 2 Novembre** S. Messa ore 15.45  
per la celebrazione dei Defunti,  
anziché giovedì 3 novembre 2016

## I sapori d'Autunno

Nel prossimo evento in programma **mercoledì 9 novembre** potremo assaggiare *i Sapori d'Autunno*, partecipare ad un goloso gioco di degustazione ed esprimere la nostra preferenza. Durante il pomeriggio la migliore musica italiana interpretata da Carlo Alio. Invitiamo tutti voi a giocare all'ormai tradizionale quiz del peso della zucca, gentilmente proposta dalla nostra cucina: chi si avvicinerà maggiormente al peso esatto vincerà un appetitoso premio. Naturalmente, nel mese di novembre, delizieremo il nostro palato con gustose castagne!



## I proverbi di una volta

### **Chi comanda fa legg.**

Chi comanda detta legge.

### **Chi ona schisciada d'oeugg non al comprend, l'è intreggh in dal cromptà, pesg in dal vend.**

Chi non è in grado di capire il significato di una strizzata d'occhi, non potrà mai fare buoni affari, sia nel vendere che nel comprare.

### **A tutt i Sant, quantin e quant.**

A tutti i Santi, quantini e guanti.



# 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.