



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

# Bruggora *oggi*

N. 17 - Dicembre 2016

Periodico d'informazione  
della FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS

Autorizzazione del tribunale di Monza  
n. 1457 in data 27.04.2011



## Una musica può fare...

Strategia vincente per i nostri ospiti

**CORSO BLSD** Defibrillatore in Fondazione

**CUORE E SAPORI** Menù di Natale - **I RIMEDI DI UNA VOLTA** Frutta secca

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

**Presidenza**  
**Presidente**  
*Avvocato Aldo Perego*  
Tel. 0362/917153 (su appuntamento)  
segreteria.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 **Sapori d'Autunno**  
L'evento speciale del mese di novembre
- 4 **Storie di vita**  
Lucia Barzaghi
- 6 **"Una MUSICA può fare..."**  
Strategia vincente per i nostri ospiti
- 9 **Il tempo che viene**  
Avvento, tempo dell'attesa
- 10 **Defibrillatore in Fondazione**  
Donazione "Associazione Culturale  
Festa di Brugora" S.S. Pietro e Paolo
- 11 **Intervista**  
Mariassunta Brugola
- 12 **Servizio Farmacia**  
Educazione al corretto uso e conservazione
- 15 **Cuore e sapori**  
Menù di Natale
- 18 **"I rimedi di una volta"**  
Frutta secca. Tutto in una noce
- 20 **Posta**  
Riceviamo e pubblichiamo
- 21 **Agenda**

**Brugora**  
*oggi*

**Numero 17 - Dicembre 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

# Un anno finisce. Cominciamo l'anno nuovo

**L'**anno che si sta concludendo è stato pieno di impegni e nuove proposte.

*In particolare le modifiche del modello organizzativo degli operatori che sono a più stretto contatto con gli ospiti, ha comportato un lungo periodo di programmazione e, dopo la necessaria sperimentazione, si è riusciti a individuare la soluzione più adatta alle esigenze di tutti, soprattutto degli ospiti a cui devono essere prestate le migliori cure e i migliori servizi.*

*Un ulteriore semestre di prova darà modo di verificare la bontà delle scelte attuate. Sarà un semestre ulteriormente impegnativo a fronte anche della decisione del Consiglio di "internalizzare" il settore A2 e A3 con l'obiettivo di avere un unico "corpo" di operatori che grazie alla attività della Direzione Sanitaria, avvalendosi della collaborazione della Coordinatrice, permetterà sicuramente di migliorare le prestazioni erogate ai nostri ospiti. Le novità, però, non si fermano qui: dopo quindici anni di proficuo e continuo lavoro il Rag. Nicolino Casati - "Il Direttore"- alla fine dell'anno si congeda e il Consiglio lo sostituirà con una nuova Responsabile amministrativa.*

*La Fondazione vuole ringraziarlo, in modo particolare, ricordando il suo percorso in collaborazione con tre diversi Presidenti, prima con la compianta Sig.ra Maria Rosa Vergani, che ne ha indicato la scelta, poi con il Rag. Giuseppe Crippa, nostro Presidente Onorario, con cui ha collaborato per circa 10 anni contribuendo, tra l'altro alla trasformazione da Ipab a Fondazione e ora con me. La nostra collaborazione, già iniziata con il mio precedente incarico da Consigliere, grazie alla sua professionalità, ha permesso di raggiungere buoni risultati, soprattutto nel contenimento delle spese senza dovere ricorrere ad aumenti delle rette dal 2013 ad oggi.*

*Inizia quindi il nuovo anno: la sfida per coloro che operano all'interno della Fondazione sarà migliorare lo standard qualitativo già riconosciutoci e, "superare" l'audit per l'ottenimento della certificazione ISO 9001/2015 per la quale, durante il 2015, gli operatori hanno svolto la necessaria formazione. Da parte sua, la Fondazione ha realizzato gli adeguamenti strutturali e organizzativi necessari.*

*Un grazie particolare e speciale a tutti coloro che, sotto varie forme, singolarmente o in associazione, "volontariamente" operano all'interno della Fondazione fornendo un aiuto concreto agli ospiti.*

*Un augurio di Buone Feste dal Consiglio, dalle Direzioni Sanitaria e Amministrativa, da me, a tutti gli ospiti, ai loro parenti, agli operatori, ai collaboratori ed ai volontari.*

**Buon Natale e Buon Anno!**

Il Presidente

**Avv. Aldo Perego**



# Sapori d'Autunno

## L'evento speciale del mese di novembre

L'autunno non è solamente la stagione delle foglie che cadono e delle piogge. È un periodo ricco di colori, odori e soprattutto sapori. In questo periodo si gustano prodotti deliziosi non semplici da assaporare durante il resto dell'anno.

Se si pensa all'autunno dal punto di vista gastronomico

l'associazione alle castagne è immediata. Eppure la stagione in corso è ricca e apre a numerose possibilità di scelta alimentare, dai primi piatti ai frutti propri di questi mesi. Per queste ragioni, nell'anno in corso, il Servizio di Animazione ha voluto organizzare una **Festa dell'Autunno**, come occasione per assag-

giare, gustare e, perché no, sperimentare sapori nuovi.

Il senso del gusto, unito all'olfatto, vengono stimolati raramente all'interno delle proposte animative ed educative, lasciando ampio spazio al senso della vista e dell'udito. L'occasione è stata comunque accompagnata dalla musica, il canale più

semplice e diretto per entrare in relazione con gli ospiti. Ha intrattenuto l'evento il musicista "Carlo Alio", già presente in altre occasioni presso la Fondazione.

La festa è stata intesa come un percorso di gusto che poneva l'accento su alcuni sapori tipici del periodo in corso. Si è pensato di far assaggiare loro tre dolci differenti: la torta paesana, la torta di mele ed un dolce a base di zucca. Oltre all'assaggio, gli ospiti avevano il simpatico compito di scegliere quale fosse il dolce che più avessero apprezzato. Si è pensato all'importante possibilità non solo di assaggiare passivamente ma anche di considerare le loro scelte. Il voto veniva espresso con la semplice alzata di mano. La torta più apprezzata è stata quella paesana.

Durante il pomeriggio ci siamo divertite anche attraverso degli indovinelli culinari. Essi consistevano nell'elencare gli ingredienti di una ricetta autunnale.

Gli ospiti avevano il compito di scoprire qual era l'ingrediente intruso che non serviva per preparare la ricetta.

All'interno della Festa dei Sapori si è decretato anche il vincitore del **concorso "Indovina il peso della zucca"**. Da anni il Servizio Cucina della Fondazione G. Scola organizza questa iniziativa nel quale vince un premio chi riesce ad indovinare il peso di due zucche poste su un tavolo all'ingresso della Casa di Riposo. Quest'anno la vincitrice è stata la signora Maria Sirtori, residente presso il reparto 3B. Le due zucche pesavano complessivamente 28.8 Kg.

La signora si è avvicinata più di tutti i partecipanti ipotizzando un peso di 28.9 Kg. Il premio consisteva in 5 Kg di riso.

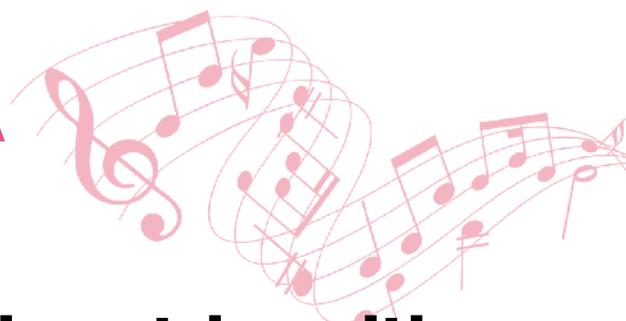
Gli ospiti hanno gradito lo svolgimento della festa sia per l'accompagnamento musicale che per le esperienze di gusto provate.

Desidereremo replicare anche il prossimo anno magari con nuovi sapori da assaggiare, gustare e scoprire. ■

**Una Festa dell'Autunno come occasione per assaggiare, gustare e, perché no, sperimentare sapori nuovi.**



# “Una MUSICA può fare...”



## Strategia vincente per i nostri ospiti



Marco Aliotta

**D**a vari anni, nell'ambito del Servizio di Animazione, l'attività musicale è considerata una delle strategie vincenti per mantenere l'espressività, le capacità di comunicazione e di relazione con la maggior parte degli ospiti. Nei nostri programmi la musica è presente in diverse iniziative: in primis, in tutti i Settori, ogni settimana, sotto forma di "Attività Musicale" o di "Pomeriggio Musicale", ma anche in occasione delle feste mensili dei compleanni e come colonna sonora di eventi speciali come la "Festa della Mamma", "Residenza Aperta" ed il "Concerto di Natale". Durante queste attività o questi eventi, i nostri ospiti



Coro "Argento vivo"



Coro "Il Melograno"



Enrico Musiani



Memo Remigi



Iva Zanicchi e Nives

ti si esprimono spontaneamente con il canto, il ballo e il movimento corporeo. La memoria, con la musica, si riattiva velocemente, soprattutto quando vengono proposti brani conosciuti, che fanno riaffiorare parole, suoni, ricordi ed emozioni.

Tanti sono gli interpreti che in questi anni, durante feste ed eventi, si sono succeduti sul palco della Fondazione. Vogliamo ricordare i "volti noti" come **Iva Zanicchi** (dicembre 2000) **Memo Remigi** (giugno e dicembre 2013), **Enrico Musiani** (giugno 2016), ma anche tanti altri artisti, sicuramente



"I Viganò Brothers"



"I Milanesi per Passione"



Nadine



Alex



Marcella



Coro "Anta"



"Gli Amis dell'Osteria"



Ado

te meno conosciuti, ma non per questo meno apprezzabili per capacità interpretative ed animative. Queste persone hanno saputo offrire al nostro pubblico tante occasioni di svago e di divertimento e, in molte occasioni, hanno accompagnato momenti importanti: un compleanno particolarmente significativo, una ricorrenza speciale, una festa in compagnia, un incontro molto atteso. A loro, che da anni animano i nostri giorni di festa e che in molti casi sono diventati nostri amici, vogliamo rivolgere il nostro grazie! ■

# Il tempo che viene

## Avvento, tempo dell'attesa

Verrà il bel tempo?...  
Verrà a casa il papà?...

Verrà...verrà...verrà!...

Quante volte parliamo al/  
del futuro. Esso fa parte  
della nostra vita, è la no-  
stra vita. Da ciò capiamo  
perché il cristiano cerca  
di dare un senso a questo  
attendere: ecco appunto

il senso del cosiddetto **tem-  
po di Avvento**. Nell'Avvento il  
popolo cristiano si dispone a  
rivivere la "pienezza dei tem-  
pi" alla luce dell'attesa fina-  
le che orienta il cammino dei  
credenti nella storia e li guida  
verso il loro definitivo incon-  
tro gioioso col Signore.

Nella tradizione ambrosiana è  
di durata analoga alla Quare-  
sima (sei settimane); prende  
avvio la domenica successi-  
va alla festa di S. Martino, ve-  
scovo (11 novembre), ragione  
per la quale nella tradizio-  
ne ambrosiana prende anche  
il nome di "Quaresima di S.  
Martino" e termina prima del-  
la grande celebrazione ve-  
spertina vigilare di Natale. Il  
tempo di Avvento, in conformi-  
tà con gli scopi che si pro-  
pone, ha un duplice caratte-  
re: penitenziale e nello stesso  
tempo gioioso si utilizza il co-  
lor morello e, nella Messa, si  
omette il Gloria, ma al tem-  
po stesso si canta l'Alleluia e  
si accompagnano le funzioni  
col suono dell'organo.



L'Avvento, come tempo di  
preparazione alla festa di Na-  
tale, nasce e si sviluppa sul  
modello della Quaresima.  
Come infatti la più impor-  
tante delle feste dell'anno li-  
turgico, la Pasqua di Risurre-  
zione, prevede un periodo di  
preparazione (la Quaresima  
appunto), così, attorno al se-  
colo VI, la liturgia senti il biso-  
gno di un periodo di prepa-  
razione anche alla seconda  
grande festa dell'anno liturgi-  
co, cioè il Natale. E come la  
Quaresima è scandita su sei  
domeniche, anche l'Avven-  
to fu strutturato su sei dome-  
niche. Fu attorno al secolo  
VII-VIII che la Chiesa romana  
accorciò l'avvento a quattro  
settimane, e quest'uso si dif-  
fuse poi in tutta la Chiesa la-  
tina occidentale. Tranne che  
a Milano, però, dove si con-  
servò il computo più antico,  
quello appunto delle sei do-  
meniche. Lo si chiamò "Av-  
vento ambrosiano", ma solo  
perché nel resto della Chiesa  
occidentale si faceva diver-

samente, sul modello del  
"nuovo" Avvento romano  
di quattro domeniche.

L'itinerario liturgico delle  
prime cinque domeniche  
sfocia nella celebrazio-  
ne della venuta del Ver-  
bo nel grembo della Ver-  
gine Maria, mistero cui è  
dedicata la VI domenica

di Avvento, che la tradizione  
ambrosiana denomina "Do-  
menica dell'Incarnazione".

Più popolarmente e facil-  
mente riconosciamo questo  
tempo attraverso il colore do-  
minante nella celebrazione li-  
turgica domenicale, che è il  
viola, simbolo di preghiera e  
di penitenza: atteggiamen-  
ti che devono dominare nella  
vita del cristiano come prepa-  
razione al Natale. Un altro se-  
gno facile è costituito dai canti  
nei cui testi domina la invoca-  
zione Vieni, Signore, Venite  
fedeli. Uno in particolare vale  
di ricordare. Sulle note di un  
bel Corale tedesco si canta-  
no queste parole: *«È il tempo  
dell'attesa, è l'alba della vita:  
verrà, per te che speri, la gloria  
del Signore: o Figlio dell'Altis-  
simo, o luce del creato, tu vie-  
ni come amico»*. Dice anco-  
ra in un'altra strofa: *«Se vegli  
nell'ascolto di Dio fatto uomo,  
verrà in te la luce di una fede  
viva*. Ecco il senso dell'Avven-  
to cristiano, vera preparazione  
alle feste natalizie. ■

Signora

# Lucia Barzaghi

**M**i chiamo **Lucia Barzaghi** e sono nata a Vedano al Lambro, un piccolo paese alle porte di Monza, il 9 marzo del 1923. In famiglia eravamo in cinque: mio papà Domenico, mia mamma Angela, mio fratello Carlo, mia sorella Maria ed io. Mio papà, Domenico Barzaghi, era un grande lavoratore e sapeva fare davvero tutto: lavorava come contadino insieme a suo cugino e durante l'estate tagliava anche le piante e teneva curato il giardino del Parco Lambro. La mamma e la zia aiutavano mungendo le mucche e dando da mangiare ai vitellini. Porto con me ancora un'immagine molto nitida dell'uva americana che faceva ombra ai nostri "casotti" nei campi. Mia mamma, Angela Longoni, lavorava come tessitrice presso una ditta proprio di Vedano al Lambro. Ho studiato fino alla quarta elementare. L'unica cosa che mi ricordo della scuola è che mi piaceva davvero tanto leggere. Questa passione l'ho poi coltivata nel tempo: mi piaceva leggere i giornali, in particolare *Famiglia Cristiana*, che prendevo la domenica a messa. Il lunedì mi concedevo una lettura più leggera acquistando il giornale *Oggi*. Questa passione per la lettura è proseguita fino a pochi anni fa; successivamente a causa della mia ipoacusia ho dovuto, per forza di cose, abbandonarla.



Ho iniziato a lavorare a dodici anni in un'industria tessile: portavo avanti ed indietro, per tutto il giorno, le spole dal magazzino alle tessitrici. Ero troppo piccola per permettermi un lavoro più impegnativo. A quattordici anni ho cambiato lavoro, mi sono spostata in una industria dove stampavano vestiti e foulard: passavo la maggior parte del mio tempo in magazzino a incartare materiale suddiviso per tipo; inoltre, dato che mi piaceva stirare, per diversi anni sono salita dai miei superiori, i Tavazzani, per aiutarli nelle faccende domestiche. Ah! Quante cami-

cie bianche ed eleganti sono passate sotto i miei occhi! La mia mamma è morta quando aveva circa 60 anni, era ancora molto giovane. Io mi ritrovai dunque a vivere sola con il papà perché i miei fratelli nel frattempo si erano sposati. Al contrario di loro, io, che per scelta non mi sono mai sposata, ho sempre abitato nella mia casa di Vedano al Lambro. Vedano era un paese piccolo, non troppo popolato e la maggior parte degli abitanti erano dei contadini. Quando è stato costruito l'Ospedale San Gerardo sono stati tolti degli appezzamenti di terra e

sono stati costruiti diversi palazzi, cosicché il vecchio paesino ha assunto sempre di più le sembianze di una città. L'unica cosa rimasta legata al passato di Vedano è la bellissima Villa Litta Bolognini Modignani, una enorme dimora con un'elegante portineria, un ampio giardino e perfino un asilo all'interno. Una figura importante, e a suo modo storica, legata a questa villa è la Duchessa Eugenia Attendolo Bolognini Litta. Purtroppo io non ho avuto modo di conoscerla di persona ma ho conosciuto solamente i suoi eredi. Dai racconti di mia madre e degli altri paesani era una bellissima donna dai lineamenti raffinati, per questo conosciuta come



*La Duchessa Eugenia Attendolo Bolognini Litta*



*Villa Litta Bolognini Modignani a Vedano*

anche un figlio, Alfonso, anche se ufficialmente riconosciuto e legittimato dal marito della Duchessa, il Duca Giulio Litta Visconti Arese. L'ultimo ricordo legato a Vedano prima del mio arrivo alla Fondazione G. Scola è stata la bellissima festa del paese, la prima domenica di ottobre. Nonostante tutti i cambiamenti che negli anni ha subito, rimarrò per sempre affezionata al mio paese d'origine. ■

“la bella Bolognina”. Andava spesso a fare visita alla scuola quando ancora la frequentava mia madre: bisognava essere tutti sistemati con un bell'aspetto e, per omaggiarla, le si offriva un mazzo di fiori. Si dice che la Duchessa fosse l'amante del Re Umberto I di Savoia: quest'ultimo abitava a Monza e riusciva a vedere Eugenia tramite il passaggio a cancello della Villa Reale. Dalla loro relazione nacque



*La Porta di Vedano del Parco di Monza*

# Defibrillatore in Fondazione

## Donazione “Associazione Culturale Festa di Brugora S.S. Pietro e Paolo”

**D**urante il mese di ottobre, in Fondazione è stato organizzato un corso di BLS Laico a 80 operatori della Struttura tenuto da personale, Chiara Torreggiani e Luigi Viganò, della Croce Bianca di Besana in Brianza.

BLS è la sigla (Basic Life Support – Defibrillation) delle manovre da compiere per intervenire in caso di arresto cardiaco. Laico sta ad indicare una formazione per personale non sanitario.

L'arresto cardiaco improvviso (o “morte cardiaca improvvisa”) è un evento che colpisce nel mondo occidentale centinaia di migliaia di persone ogni anno. Per la maggior parte dei casi si tratta di persone giovani, spesso all'oscuro dei fattori di rischio di cui sono portatori, dove l'arresto cardiaco è la prima manifestazione di patologie che possono essere curate efficacemente.

La poca conoscenza delle manovre di primo soccorso riduce sia le probabilità di sopravvivenza di chi è colpito da arresto cardiaco sia le possibilità di limitare i possibili esiti



invalidanti. Per queste ragioni è necessario che le tecniche di base di rianimazione cardiopolmonare diventino un bagaglio di conoscenza



comune e diffusa, e che sia tempestivamente disponibile un DAE (Defibrillatore semi-Automatico Eterno) al fine di non spezzare la sequenza di interventi delineati nella “Catena della Sopravvivenza”.

Il corso di BLS svolto nella Struttura alla maggior parte degli operatori sanitari e non,

ha avuto lo scopo di far riconoscere i segni di allarme di un arresto cardio circolatorio (ACC), riconoscere rapidamente un arresto cardio circolatorio, saper allertare correttamente il sistema di emergenza sanitario (112) ed infine ma non per ultimo saper acquisire uno schema di intervento per effettuare la rianimazione cardiopolmonare ed utilizzare il defibrillatore semiautomatico esterno come quello disponibile in struttura. ■

# Assunta

## In guardaroba per le persone

**M**ariassunta Brugola. Classe 1960, passato da cucitrice in una sartoria besanese, è la storica guardarobiera della Casa di Riposo, lavorando qui dal 1993. Un ruolo importante in un luogo dove la biancheria è uno dei materiali più usati. Bastano alcuni numeri: 165 letti, 50 tavoli e circa 100 divise da lavare e sistemare tutti i giorni o quasi. Le facciamo alcune domande.

### **Che cosa fa la guardarobiera a Brugora?**

*Un po' di tutto. Curo la riposizione, la distribuzione della biancheria e delle divise, le riparo e sistemo federe e cuscini. Sono responsabile del lavaggio esterno della biancheria ed organizzo il ritiro e la distribuzione nei reparti.*

### **Da quanto tempo fa questa attività?**

*Lavoro alla "G. Scola" da 23 anni, nei primi due ho fatto un po' di tutto l'ASA in particolare, poi nel 1995 ho vinto il concorso per guardarobiera, grazie alla mia precedente esperienza in sartoria.*

### **Come mai ha scelto questo tipo di lavoro?**

*Sono arrivata in Casa di Riposo per necessità perché aveva chiuso la ditta dove lavoravo. Ma la mia attività di guardarobiera è iniziata quando la Presidente Maria Rosa Vergani, saputo della mia esperienza precedente, prima che fosse bandito il concorso che ho*



*vinto, mi ha chiesto di sostituire la guardarobiera, che era assente per matrimonio. Da allora è sempre stato il mio lavoro.*

### **Com'è il suo rapporto con gli ospiti?**

*Con gli ospiti, per il mio tipo di lavoro "dietro le quinte" non ho sempre un rapporto diretto, ma spesso me li ritrovo in reparto per qualche loro piccola necessità legata a riparazioni di biancherie o indumenti personale, che cerco sempre di accontentare, perché fare qualcosa per loro non mi pesa proprio, anzi sono contenta. Indirettamente cerco di svolgere al meglio la mia attività, perché so che anche una cosa apparentemente piccola come la biancheria, se ben cu-*

*rata e pulita, può migliorare la loro vita quotidiana.*

### **Che differenza c'è tra il tuo lavoro oggi e quando l'hai iniziato?**

*Le cose sono molto migliorate, grazie alle macchine che abbiamo a disposizione oggi e alla tecnologia che ha portato nuove tecniche di lavaggio, di trattamento degli indumenti. Insomma oggi rispetto a prima è meno faticoso, anche se impegnativo.*

### **Rifarebbe questa scelta?**

*Certamente. Verrei subito qui senza passare dalla sartoria, anche se, devo riconoscerlo, quell'esperienza, seppure faticosa per una ragazzina come ero allora, mi è servita moltissimo per possedere la professionalità che oggi mi ritrovo. ■*

# Educazione al corretto uso e conservazione dei farmaci al domicilio

## Semplici ma utili consigli

**I**n ogni casa, di solito, c'è un armadietto o un cassetto con la scorta di medicinali. Non sempre tale scorta, peraltro necessaria, è gestita correttamente: spesso i farmaci ormai scaduti rimangono nel cassetto, oppure la temperatura ambientale è troppo alta, o il cassetto è alla portata di bambini e anziani con problemi cognitivi. In questi casi i medicinali, anziché svolgere la loro importantissima funzione di miglioramento della salute e qualità della vita, possono diventare pericolosi. Ci proponiamo di fornire le informazioni essenziali per un corretto uso ed una corretta conservazione dei medicinali normalmente conservati in casa.

### Cos'è un farmaco?

Si definiscono farmaci, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) "tutti i composti che, introdotti in un organismo vivente, possono modificare una o più funzioni". I farmaci possono curare le cause di una malattia o solo i suoi sintomi. Quello che rende utile o dannoso un farmaco non sono solo le sue proprietà in-

trinseche, ma anche l'uso che se ne viene fatto. L'appropriatezza dell'uso dipende in primo luogo dal grado di conoscenza che se ne possiede; il Medico di medicina generale (MMG) risulta essere quindi colui che deve prescrivere ogni genere di farmaco di cui la persona necessita.

### Come può essere confezionato un farmaco?

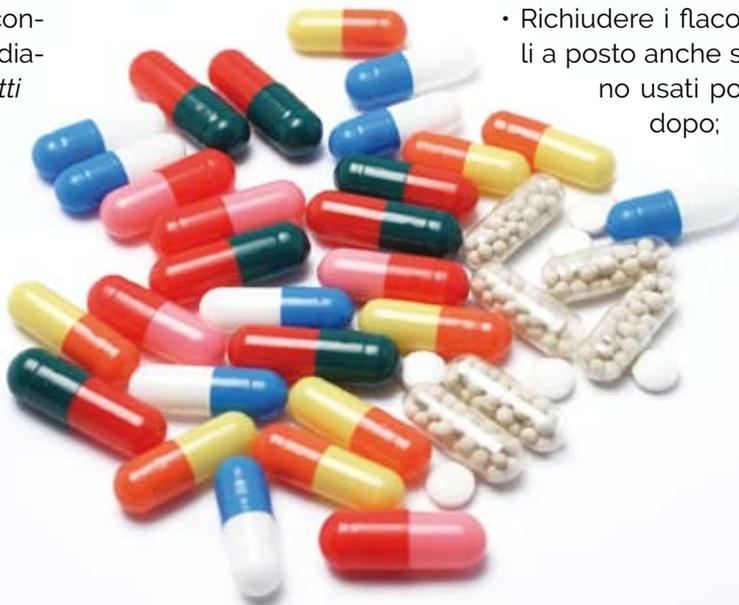
Per essere somministrabile il farmaco si presenta con una forma (detta forma farmaceutica) ed è proposto in sciroppo, in gocce, in compresse, in capsule, in soluzioni iniettabili. Ci sono forme monodose e multidose; le compresse sono forme farmaceutiche monodose,

gli sciroppi e le gocce sono forme multidose.

Il confezionamento assume particolare importanza per la conservazione: esistono pomate in tubo e in vaso, compresse in flacone ed in blister, (cioè confezionate singolarmente in strisce di polietilene e alluminio).

### Cosa sapere prima di usare un farmaco

- Rispettare i tempi e modalità delle prescrizioni (es. una compressa dopo colazione, dopo pranzo e dopo cena);
- Non interrompere una terapia senza aver prima consultato il medico;
- Annotare la data di apertura sulle confezioni dei farmaci quando vengono utilizzati per la prima volta;
- Richiudere i flaconi e riportarli a posto anche se andranno usati poco tempo dopo;





- Evitare di consigliare e dare ad altri un farmaco; si potrebbero verificare reazioni pericolose;
- In caso di ingestione accidentale di una dose eccessiva di farmaci contattare il medico comunicando per prima cosa il nome del farmaco in questione;
- Al buio e la notte accendere sempre la luce prima di prendere un farmaco;
- Per la sicurezza dei bambini: non assumere i farmaci in loro presenza, evitare di incuriosirli, riporre i farmaci in alto o in un luogo inaccessibile.

### **Dove contenere i farmaci?**

Certamente tutti noi abbiamo in casa un armadietto, una scatola o un cassetto dei medicinali. Quasi sicuramente questo si trova o in bagno oppure in cucina, succede così nel 90% delle abitazioni. Contrariamente a quello che si crede, bagno e cucina sono i posti più sbagliati; le medi-

cine andrebbero infatti tenute in un luogo asciutto, lontano da fonti di calore e sbalzi di temperatura, inaccessibile ai bambini ed in genere a persone non accorte.

Vediamo di capire come organizzare al meglio il luogo dove conservare i medicinali e tutto ciò che può servire per interventi di primo soccorso.

**Armadietto, cassetto, scatola...** Vi tranquillizziamo, anche se deciderete di tenere le vostre medicine in un cassetto naturalmente andrà benissimo. Non importa la tipologia di luogo fisico in cui tenere le vostre medicine, risulta invece importante che questo posto sia fuori dalla portata dei bambini.

Si possono trovare in commercio contenitori dotati di chiave, in questo modo saranno meno accessibili da parte dei bambini e potete stare tranquilli.

Ricordatevi però che il luogo deve essere facilmente accessibile in caso di necessi-

tà. È bene non "nascondere" troppo l'armadietto dei medicinali, deve essere noto a tutti gli adulti presenti in casa, in maniera da poter intervenire tempestivamente all'occorrenza.

Come abbiamo già accennato scegliere luoghi della casa freschi e asciutti. Importante che le medicine non vengano esposte alla luce solare e a qualsiasi fonte di calore, se ne potrebbe alterare il contenuto.

Organizzare l'armadietto tenendo conto della composizione della famiglia, separando i farmaci per gli adulti da quelli dei bambini. Evitare l'accumulo delle confezioni, controllando cosa c'è prima di andare in farmacia.

### **Come conservare i farmaci?**

È importante tenere i farmaci nella confezione originale, con il foglietto illustrativo all'interno, scrivendo sulla scatola i consigli del medico e le dosi

**Un armadietto delle medicine ideale dovrebbe contenere, oltre al materiale di primo soccorso** (disinfettante, antiseptico, cerotti, bende, cotone, siringhe, pinzette e forbici termometro, guanti monouso), **solo i farmaci prescritti dal medico per curare una malattia acuta o cronica e pochi farmaci da banco:**

- Un analgesico/antipiretico/antinfiammatorio per adulti e uno per bambini;
- Un antiacido per i bruciori di stomaco;
- Un antidiarico in caso di indigestione, infezioni batteriche e/o virali;
- Un lassativo contro la stitichezza;
- Un collirio decongestionante contro irritazioni, bruciori e arrossamenti;
- Una pomata per arrossamenti, prurito e punture d'insetti.

Ovviamente la composizione può variare tenendo conto delle patologie ricorrenti tra i componenti della famiglia.



da assumere (utile in caso di dubbi sulla prescrizione).

I farmaci non monodose (colliri in boccetta, creme e gel in tubetto, spray nasali e sciroppi) sono meno stabili delle formulazioni solide (comprese e pillole). In particolare, i colliri una volta aperti si deteriorano dopo circa 15 giorni (e dovrebbe essere conservato in frigo). In genere le soluzioni liquide (come sciroppi e gocce orali) devono essere utilizzate entro sei mesi dall'apertura. Opportuno annotare sulle confezioni come promemoria la data della prima apertura.

### **Facciamo un po' di ordine**

Spesso gli armadietti dei medicinali sono ordinati come i nostri armadi e cassetti, che per un grande numero di persone vuol dire il caos più tota-

le. Se siamo facilmente in grado di barcamenarci tra i vestiti e scarpe senza problemi farlo con garze e medicine – soprattutto nel momento del bisogno – non è poi così semplice.

Vi consigliamo quindi di prestare attenzione al contenuto dell'armadietto e cercate di tenere tutto in ordine. E' sempre meglio fare un inventario periodico di cosa c'è, cosa non c'è e cosa sta finendo, in modo tale da non rimanere sforniti proprio nel momento del bisogno.

Altra importante operazione da compiere è quella di controllare periodicamente la data di scadenza dei farmaci. Il farmaco scaduto non va utilizzato e deve essere smaltito negli appositi contenitori presso le farmacie. In questo modo i farmaci verranno smaltiti nel modo giusto. Infatti i farmaci sono rifiuti speciali: separare gli imballi di carta dal farmaco vero e proprio.

Ultimo consiglio e poi il vostro armadietto delle medicine sarà perfetto: quando usate un farmaco controllate bene come questo deve essere conservato, chiudete bene ogni confezione e riponetelo tutto in maniera ordinata, in modo tale da poterlo ritrovare con facilità la prossima volta che vi servirà. ■



# Menù di Natale

Un menù completo per il giorno più bello dell'anno

Ogni anno arriva e ci travolge tutti grandi e piccini come un dolce uragano ... e siamo "presi" da mille cose: i regali, le cene con i colleghi, l'aperitivo con la palestra, il mercatino dell'asilo ... e poi gli addobbi ... l'albero da fare e ... non per ultimo organizzare il **pranzo di Natale**. E ogni anno ci diciamo: "Facciamo di meno ... troppo cibo" ma ogni volta è bellissimo cimentarsi e fare sempre meglio. Vorrei proporvi un **Menù di Natale** completo per il giorno più bello dell'anno. Un dolce Natale a tutti voi.

**«Per questo giorno di festa non ho fatto la solita minestra; dall'antipasto al dolce sarà un successone con caffè, spumante e panettone. Il pandoro poi lo renderà speciale come l'augurio che faccio a tutti di Buon Natale»**



## **Antipasto** **Nervetti in insalata**

Un piatto che evoca ricordi lontani, un'antica pietanza servita nelle osterie accompagnata da salumi e formaggi.

### **Procedimento:**

I nervetti sono ricavati dalle cartilagini di bovino messe a cuocere in acqua con carote, sedano e sale grosso e per un tempo che varia dalle 2 alle 4 ore. Terminata la cottura, i nervetti vengono tolti dall'acqua e lasciati raffreddare oppure pressati e tagliati a cubetti e conditi con aglio e abbondante prezzemolo, oppure con cipolla e fagioli o con giardiniera di verdure.



Foto da "La piroflia"

### **Primo piatto**

## **Lasagne al radicchio rosso e crescenza**

Sarebbe scontato proporvi dei cappelletti o ravioli in brodo di cappone, ma ho pensato di dare un tocco di modernità a questo menù. Propongo perciò delle *Lasagne al radicchio rosso e crescenza*, molto delicate ma anche molto eleganti, in quanto il gusto amarognolo del radicchio le rende a mio avviso particolarmente chic.

#### **Tempo di preparazione:**

90 minuti ca.

**Porzioni:** 4

#### **Ingredienti**

- 2 cespi di radicchio rosso
- ½ cipolla bianca
- 2 cucchiaini di olio evo
- Sale e pepe q.b.
- 150 g di crescenza
- 50 g di robiola
- 50 g di pecorino romano grattugiato
- 10 fogli di lasagne fresche sottili

#### **Per la besciamella:**

- 50 g di farina bianca 00
- 50 g di burro chiarificato
- 500 ml di latte parzialmente scremato
- Sale, pepe e noce moscata

#### **Procedimento:**

Iniziamo con la preparazione della besciamella, l'ho imparata tanti anni fa da uno chef besanese doc e non l'ho più dimenticata, semplicissima ma necessità di attenzione almeno all'inizio. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e con la frusta girare velocemente per evitare che si formino grumi, lasciar diventare la cosiddetta "Roux" di un bel color biondo scuro e poi versare tutto in una volta il latte freddo, continuare a usare la frusta per un paio di minuti poi abbassare al minimo la fiamma e lasciar cuocere per almeno 5 minuti girando con un cucchiaino un paio di volte ma state tranquilli che i grumi non si formeranno più. La vostra besciamella è pronta. Far dorare la cipolla con olio a temperatura bassissima aggiungendo pizzico di sale ed un cucchiaino d'acqua; poi dopo qualche minu-

to aggiungere il radicchio tagliato a listarelle, dopo poco sarà già cotto, passare al mixer con parte dello stracchino e robiola. Ora assembliamo il tutto: alternare strati di pasta con composto di radicchio, besciamella, bocconcini di crescenza e abbondante pecorino fino ad esaurimento, poi in superficie per decorare appoggiamo le listarelle di radicchio avanzate. Infornare coperto per 20 minuti a 180°, poi scoprire per altri 10 minuti sul grill per dorare.

### **Secondo piatto**

## **Anatra all'arancia**

Propongo la classica *Anatra all'Arancia*, superba, che adoro anche perché la mangio solo nelle Feste Natalizie.

#### **Tempo di preparazione:**

120 minuti ca.

**Porzioni:** 6

#### **Ingredienti**

- Un'anatra di circa 1,5 kg
  - un'arancia non trattata e il succo di un'arancia
  - 30 g di burro
  - un cucchiaino d'olio evo
  - sale e pepe
- Per la salsa:**
- un cucchiaino di zucchero
  - un cucchiaino d'aceto di vino bianco
  - 2 arance non trattate
  - un cucchiaino di amido di mais o un cucchiaino di fecola di patate
  - 2 cucchiaini di liquore all'arancia (io adoro il Contreau)

#### **Per decorare:**

- 2 arance



Foto da "Giallo Zafferano"



Foto da "Giallo Zafferano"

### Procedimento:

Fiammeggio l'anatra e con una pinzetta, e un po' di pazienza, ripulisco bene la pelle dalle penne. Taglio via le zampe incidendo l'articolazione e spunto le ali, poi elimino i depositi di grasso visibile specialmente nella parte posteriore. Infine la lavo sotto l'acqua corrente e la asciugo perfettamente anche all'interno.

Dopo aver insaporito con sale e pepe l'interno, farcisco l'anatra con un'arancia, lavata e divisa in quattro, e la lego per mantenerla in forma. Scaldo una noce di burro e un cucchiaio d'olio in una casseruola e faccio rosolare l'anatra, a fuoco medio-alto, girandola quasi di continuo per 7-8 minuti

Quando l'anatra ha preso colore da tutte le parti, copro, abbasso un po' la fiamma e faccio cuocere per una decina di minuti. A questo punto, scolo via tutto il grasso e proseguo la cottura, ancora per circa un'ora girando ogni tanto l'anatra e bagnando ogni tanto il fondo con qualche cucchiaio di succo di arancia. A cottura ultimata, metto l'anatra in un vassoio, la copro con un foglio di alluminio e la passo nel forno caldo ma spento e intanto preparo la salsa.

Taglio a filettini la parte gialla della scorza di un'arancia, li metto in un pentolino con acqua fredda e li faccio bollire per una decina di minuti. Spremo le 2 arance. Elimino il grasso dalla casseruola, la metto sul fuoco con qualche cucchiaio di succo d'arancia e stacco il fondo raschiando con una spatola. Raccolgo lo zucchero con l'aceto in una casseruolina e faccio cuocere a fuoco dolcissimo per qualche minuto, poi aggiungo il succo delle arance, il fondo di cottura e le scorzette e faccio ridurre, a fuoco vivo, fino a un terzo. Due minuti prima di togliere la salsa dal fuoco, unisco l'amido diluito con il liquore e assaggio per regolare sale e pepe. Appena pronta, la verso in una salsiera scaldata. Accomodo l'anatra nel piatto da portata e ci verso sopra due cucchiai di salsa, poi la cirondo con gli spicchi di arancia pelati a vivo e scaldati per un minuto in una piccola padella con un cucchiaio di salsa.

### Dolce

## Beetroot chocolate cake

Come dolce, visto che il Re panettone la fa da padrone – infatti iniziamo a consumarlo da novembre in avanti e arriviamo ad esserne quasi stufo – vi propongo una goduriosissima "beetroot chocolate cake" ovvero una torta barbabietole e cioccolato che a mio avviso una volta provata vorrete rifare.

### Tempo di preparazione:

75 minuti ca.

Porzioni: 6/8

### Ingredienti

Per la torta:

- 175 g di farina con lievito
- 75 g di cacao in polvere
- 225 g di zucchero semolato
- 3 uova
- 225 g di barbabietole cotte
- 200 ml di olio di mais

Per la ganache al cioccolato:

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 ml di panna
- 2 cucchiai di sciroppo d'acero o golden syrup

### Procedimento:

Preriscaldate il forno a 200° e imburrate una tortiera da 20 cm. Setacciate la farina, il cacao e lo zucchero in una ciotola. In una seconda ciotola frullate le uova con le barbabietole e l'olio di mais sino ad ottenere una crema fluida. Versate il composto al centro degli ingredienti "asciutti" e setacciati e, delicatamente, mescolate. Versate nella tortiera e fate cuocere in forno per 40 minuti. Una volta pronta, lasciatela raffreddare bene su una griglia, poi preparate la ganache. Mettete la panna in una casseruola e portatela lentamente al punto di ebollizione. Tritate il cioccolato al coltello e mettetelo in una terrina. Versatevi sopra la panna bollente e mescolate delicatamente fino a quando si saranno ben amalgamati ottenendo una glassa di cioccolato vellutata. A questo punto unite lo sciroppo, che la renderà lucidissima. Con la ganache, coprite completamente la torta. Servite immediatamente. ■



# Frutta secca

## Tutto in una noce



**F**rutta secca è un termine generico con cui si identificano vari tipi di frutti, da quelli con guscio legnoso come noci, rachidi e nocciole a quelli essiccati come albicocche, ananas, papaya. Per natura la frutta secca a guscio contiene già poca acqua mentre quella a polpa diviene povera d'acqua a seguito dei trattamenti di essiccazione a cui viene sottoposta. Grazie a questa proprietà, ovvero la disidratazione, questo tipo di frutta ha tempi di conservazione più lunghi rispetto alla frutta fresca.

La frutta secca con guscio, detta anche frutta oleosa a causa del suo alto contenuto di grassi, contiene pochi zuccheri, ed è anche chiamata lipidica. Quella con polpa invece, povera di grassi ma ricca di zuccheri è anche detta glucidica.

### **Noce: proprietà, benefici e curiosità**

Questo frutto ha un guscio legnoso che contiene il gheriglio, che è la parte edibile. Dal punto di vista nutrizionale in 100 grammi di noci troviamo il 16% di proteine, il 12% di glucidi, e oltre il 60% di grassi il che spiega l'alto valore calorico di questo frutto, 650Kcal per 100 grammi, ma essendo una fonte di grassi, ha un potere saziante

piuttosto basso e quindi è opportuno controllarne la consumazione. Due o tre noci al giorno è la quantità ideale per non far salire l'ago della bilancia.

I grassi che contengono le noci sono monoinsaturi, cioè quelli che apportano benefici alla salute: un esempio di acidi grassi contenenti nelle noci sono quelli appartenenti agli omega 3 e agli omega 6, famosi per l'azione di controllo, che esercitano sui livelli di trigliceridi e colesterolo nel sangue. Inoltre le proteine delle noci contengono l'arginina, una sostanza molto utile per la prevenzione dell'aterosclerosi.

Mangiare 4 noci al giorno ci permette di assimilare il quantitativo di omega 3 che otterremmo con il consumo regolare del pesce, e gli acidi grassi omega 3 sono inoltre un ottimo alleato per la prevenzione del tumore al seno.

Le noci contengono inoltre anche una notevole quantità di minerali come fosforo, potassio, magnesio, calcio, ferro e zolfo, e di vitamine tra le quali B1, B2, B6 ed E, molto importanti per quanto riguarda il processo di invecchiamento, specialmente la vitamina E che svolge una grande funzione antiossidante.

Infine la noce rientra in una categoria di alimenti che aiutano a mantenere bassa la pressione del sangue e fornisce quindi un valido aiuto naturale alle persone affette da ipertensione.



## Miti e leggende

Le noci sono protagoniste di leggende e curiosità.

Nell'antica Roma l'albero di noce era sacro a Giove, re degli dei, forse per la maestosità che lo caratterizza. Il noce cresce infatti, isolato dalle altre piante a causa di una sostanza che viene secreta dalle radici e dalle foglie e che distrugge la vita degli altri vegetali.

Sotto gli alberi di noce si credeva si tenessero raduni di streghe che danzavano con il demonio soprattutto la notte di San Giovanni Battista.

La somiglianza del gheriglio con gli emisferi cerebrali, percorsi da scissure e sochi, riteneva le noci capaci di curare le malattie del cervello.

L'ombra del noce tra gli agricoltori pare sia particolarmente controindicata in caso di sudorazioni estive, perché provoca un abbassamento consistente della temperatura rispetto a quella dell'ambiente circostante provocando malanni.

In caso di convalescenza e inappetenza c'è un motivo per scegliere una manciata di noci invece del solito stuzzichino. L'alto contenuto di proteine e grassi con un basso indice glicemico, rendono le noci uno spuntino con le giuste proporzioni caloriche per chi sta affrontando un periodo particolare fornendo energie a lento rilascio.

Avete mai pensato di mettere qualche noce nell'insalata? Un vero toccasana. ■

## Il Miracolo delle Noci (da *I Promessi Sposi*, cap. III)

*Fra Galdino si rivolge ad Agnese... Sapete di quel miracolo delle noci, che avvenne, molt'anni sono, in quel nostro convento di Romagna? No, in verità; raccontamelo un poco.*

*Oh! Dovete dunque sapere che, in quel convento, c'era un nostro padre, il quale era un santo, e si chiamava il padre Macario. Un giorno d'inverno, passando per una viottola, in un campo d'un nostro benefattore, uomo dabbene anche lui, il padre Macario vide questo benefattore vicino a un suo gran noce; e quattro contadini, con le zappe in aria, che principiavano a scalzar la pianta, per metterle le radici al sole. "Che fate voi a quella povera pianta?" domandò il padre Macario. "Eh! Padre, son anni e anni che la non mi vuol far noci; e io ne faccio legna." "Lasciatela stare, disse il padre: sappiate che, quest'anno, la farà più noci che foglie." Il benefattore, che sapeva chi era colui che aveva detta quella parola, ordinò subito ai lavori, che gettasser di nuovo la terra sulle radici; e, chiamato il padre, che continuava la sua strada: "Padre Macario, gli disse, la metà della raccolta sarà per il convento".*

*Si sparse la voce della predizione; e tutti correvano a guardare il noce. In fatti, a primavera, fiori a bizzeffe, e, a suo tempo, noci a bizzeffe. Il buon benefattore non ebbe la consolazione di bacchiarle, perché andò, prima della raccolta, a ricevere il premio della sua carità. Ma il miracolo fu tanto più grande, come sentirete. Quel brav'uomo aveva lasciato un figliolo di stampa ben diversa. Or dunque, alla raccolta, il cercatore andò per riscotere la metà ch'era dovuta al convento; ma colui se ne fece nuovo affatto, ed ebbe la temerità di rispondere che non aveva mai sentito dire che i cappuccini sapessero far noci. Sapete ora cosa avvenne? Un giorno, (sentite questa) lo scapestrato aveva invitato alcuni suoi amici dello stesso pelo, e, gozzovigliando, raccontava la storia del noce, e rideva de' frati. Que' giovinastri ebber voglia d'andar a vedere quello sterminato mucchio di noci; e lui li mena su in granaio. Ma sentite: apre l'uscio, va verso il cantuccio dove era stato riposto il gran mucchio, e mentre dice: guardate, guarda egli stesso e vede ... che cosa! Un bel mucchio di foglie secche di noce. Fu un esempio questo? E il convento, invece di scapitare ci guadagnò; perché, dopo un così gran fatto, la cerca delle noci rendeva tanto, tanto, che un benefattore, mosso a compassione del povero cercatore, fece al convento la carità d'un asino, che aiutasse a portar le noci a casa. E si faceva tant'olio, che ogni povero veniva a prenderne, secondo il suo bisogno; perché noi siamo come il mare, che riceve acqua da tutte le parte, e la torna a distribuire a tutti i fiumi.*



# Riceviamo e pubblichiamo

**D**a pochi giorni nostro padre, Felice, ospite nella vostra residenza ci ha lasciati e già ci manca, ma nella tristezza della sua perdita sentiamo forte il desiderio di ringraziare tutti voi che durante il tempo trascorso in reparto lo avete accolto, assistito, curato in modo egregio fino alla fine della sua vita terrena. A lui piaceva stare con voi, diceva che tutti gli volevano bene e che tutto era confortevole. Noi eravamo già sicuri della vostra professionalità, competenza, cortesia e pazienza avendo sperimentato il tutto nel reparto dove ancora oggi è ospitata la nostra mamma e consapevoli di queste certezze, con grande serenità avevamo preso la decisione di affidarlo alle vostre cure. Abbiamo molto apprezzato in tutti voi una grande umanità verso i nostri cari e specialmente nell'ultima fase della vita di nostro padre il vostro grande impegno ed attenzione verso di lui. Grazie anche per averci sostenuto moralmente, per la cortesia, la gentilezza nel relazionarvi con noi familiari e con gli ospiti.

Con infinita gratitudine e riconoscenza ringraziamo tutti, medici, infermieri, personale ausiliario, addetti ai molteplici servizi, dirigenti e le gentili operatrici dell'Ufficio relazioni con il pubblico.  
Cordialmente,

Mariagrazia, Mariapaola, Paolo  
figli di Felice Ferrario e familiari

**A tutti i nostri lettori,  
Auguri di  
Liete Festività Natalizie  
dalla  
Fondazione G. Scola!**

**G**entilissimi lettori  
come già anticipato nella pubblicazione precedente, l'Ufficio U.R.P ha distribuito il **questionario di gradimento per l'anno 2016**; nel ringraziare tutti coloro che hanno cortesemente collaborato, rispondendo alle domande del questionario, vogliamo anticipare che si sta procedendo alla raccolta dei dati emersi ed alla stesura di una relazione per mettere in evidenza le opinioni espresse da tutti voi.

La pubblicazione definitiva avverrà nelle prossime settimane con la consegna di una relazione, dei risultati emersi, a tutti i reparti; chi vorrà prendere visione potrà consultarlo direttamente nei reparti di degenza dell'ospite o presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico che è sempre a disposizione per qualsiasi vostra necessità.

Il questionario ha un'importanza particolare per la nostra Struttura, esso ci permette, anche se in forma anonima, di avere un quadro più chiaro delle vostre opinioni e di poter intervenire, in tempi brevi, ad affrontare e superare eventuali disagi o disappunti che spesso si ha difficoltà ad esprimere ma che invece è necessario mettere in evidenza per migliorare sempre più la qualità di vita dei nostri ospiti all'interno della Fondazione.

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

## DICEMBRE 2016

**Domenica 11**

### Laboratorio Creativo di Natale

con i bambini dell'Oratorio di Montesiro,  
Sala TV, ore 15.30

**Lunedì 12**

### Canti Natalizi

Sala TV, ore 15.45

**Mercoledì 14**

### Grande Tombola di Natale

con i nostri Volontari AVULSS,  
Sala del Coro, ore 15.45

**Lunedì 19**

### Concerto di Natale

con la Scuola di Canto del Maestro  
Laura Luisa De Stefanis,  
Sala del Coro, ore 15.45

**Venerdì 23**

### Presepe Vivente

nei reparti dalle ore 9.30

**Mercoledì 28**

### Festa di Fine Anno e Auguri ai festeggiati di Dicembre

con la musica di ALEX,  
Sala del Coro, ore 15.45

## GENNAIO 2017

**Giovedì 5**

### La Befana!

nei reparti dalle ore 9.30

**Mercoledì 25**

### Spettacolo del CORO di Carnate e Auguri ai festeggiati di Gennaio

Sala del Coro, dalle ore 15.45

## FEBBRAIO 2017

**Mercoledì 22**

### Alex in concerto 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



Ringraziamo sentitamente i bambini, i genitori e le catechiste dell'Oratorio di Montesiro che Domenica 11 dicembre 2016 con i loro auguri di Natale ci hanno regalato una giornata di creatività e di allegria!



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

### I proverbi di una volta

#### **A Milan, anca i moron fann l'uga**

A Milano, anche i gelsi fanno l'uva.  
Significa che Milano è città capace di ricavare frutto da tutto, anche dai gelsi, grazie al lavoro e alle capacità dei milanesi.

#### **Quaant se gh'a fam, la puleenta la paar salama**

Quando si ha fame  
la polenta sembra salame.



# 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.