



FONDAZIONE
G.SCOLA
O N L U S

Bruggora *oggi*

N. 18 - Aprile 2017

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

Autorizzazione del tribunale di Monza
n. 1457 in data 27.04.2011

Triennio 2014-2017

Storia ed attività di un mandato appena trascorso

CAMBIAMENTI IN FONDAZIONE Direzione Amministrativa al femminile

UN NUOVO TRAGUARDO Passaggio dalla Norma Internazionale UNI EN ISO 9001-2008 alla Edizione 2015

CUORE E SAPORI La colomba - **I RIMEDI DI UNA VOLTA** Il cioccolato

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. 0362.917111 - Fax 0362.919331
www.fondazionegscolaonlus.com
Partita IVA 00985740968
Codice Fiscale 83000310157

Centralino
Tel. 0362.917111

Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP)
Tel. 0362.917148
Lunedì-martedì-giovedì-venerdì-sabato
ore 9-12; mercoledì ore 15-17
ufficio.urp@fondazionegscolaonlus.com

Direzione Amministrativa
Direttore Amministrativo
Dr.ssa Emanuela Sironi
Tel. 0362.917153 (su appuntamento)
ufficio.segreteria@fondazionegscolaonlus.com

Direzione Sanitaria
Direttore Sanitario
Dr.ssa Raffaella Pozzoli
Tel. 0362.917148 (su appuntamento)
ufficio.urp@fondazionegscolaonlus.com

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**
- 3 **Un nuovo traguardo**
Passaggio dalla Norma Internazionale
UNI EN ISO 9001-2008 alla Edizione 2015
- 4 **Cambiamenti in Fondazione**
Direzione Amministrativa al femminile
- 6 **Customer satisfaction**
Questionario di gradimento 2016
- 8 **Giornata internazionale
della donna**
- 10 **Storie di vita** Gerardo Barzagli
- 12 **Sicurezza dei cibi e dei medicinali
all'interno del nostro frigorifero**
Curiosità e consigli pratici
- 15 **Tempo di Quaresima nella storia**
- 16 **Cuore e sapori**
La colomba pasquale
- 18 **"I rimedi di una volta"**
Cioccolato, da sempre amato
- 20 **Posta**
Riceviamo e pubblichiamo
- 21 **Agenda**

Brugora
oggi

Numero 18 - Aprile 2017

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:
R. Pozzoli, D. Redaelli, C. Rinallo, A. Riva

Immagini fotografiche:
Sebastiano Ponessa, Servizio Animazione,
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)
ufficio.urp@fondazionegscolaonlus.com

Triennio 2014-2017. Storia ed attività di un mandato appena trascorso

Siamo infine giunti al mese di aprile del 2017 e termina pertanto il periodo di durata del Consiglio eletto nell'aprile del 2014.

È stato un periodo molto faticoso sia per la comprensione dei problemi da affrontare da parte del Consiglio sia per i cambiamenti che si sono dovuti affrontare e risolvere. Sicuramente il Consiglio ha ispirato la propria attività indirizzandola nell'ottica della mission indicata nello Statuto e quindi con la specifica attenzione all'ospite.

La prima attività di cui il Consiglio ha dovuto occuparsi è stato il Decreto della Giunta Regionale della Lombardia con cui è stato modificato lo Statuto nella parte in cui vi era stata l'equiparazione delle figure delle due Direzioni, Amministrativa e Sanitaria, con azzeramento della Direzione Generale e conseguente indicazione del Datore del lavoro, nella figura del Presidente della Fondazione.

Dal punto di vista economico finanziario il Consiglio ha amministrato riuscendo nei tre anni ad approvare i bilanci con avanzi attivi e senza dovere apportare aumenti alle rette delle varie attività svolte nell'ambito della Residenza Sanitaria.

Questo non ha certo comportato un fermo per quanto riguarda gli investimenti che sono stati effettuati e che, in particolare, hanno riguardato la sostituzione dei serramenti nell'Ala "B", il completamento dei lavori richiesti dai Vigili del Fuoco nell'ambito della richiesta di Certificato di Prevenzione Incendio e contestuale adeguamento dell'impianto elettrico, la sostituzione dei due mezzi che servono per il trasporto degli ospiti del Centro Diurno nonché per gli ospiti della RSA che necessitano di esami esterni, l'acquisto di hardware e software nell'ambito di un progetto triennale per la predisposizione di un sistema di comunicazione interna oltre che per un totale aggiornamento tecnologico, l'incarico ad un'impresa per la rimozione degli elementi in eternit esistenti su un immobile di proprietà, ma posto al di fuori dell'ambito della RSA.

Si è anche potuto provvedere alla sistemazione della cappella mortuaria esistente presso il cimitero di Vergo Zoccorino dove riposano i signori Paldaoff che alla fine degli anni settanta ebbero ad effettuare una donazione che consentì la costruzione dell'ala "A".

Il Consiglio è stato anche investito, nell'ambito dei rapporti di lavoro, di decisioni che hanno portato alla risoluzione del contratto con la Cooperativa a cui era stato affidato il settore A2-3 internalizzandolo, portando tutti i dipendenti nell'ambito di una sola organizzazione del lavoro con un migliore controllo generale della struttura e una semplificazione oggettiva nei rapporti con gli Enti esterni.

Vi è stata poi la scelta del nuovo Direttore Amministrativo, che andava a sostituire il Rag. Nicolino Casati che alla fine del mese di dicembre del 2016 concludeva il suo mandato dopo 12 anni di permanenza nell'ambito della Fondazione.

Vi sono poi stati obiettivi raggiunti nell'ambito di situazioni che erano da risolvere come è stato per l'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendio che in data 20/9/2016 è pervenuto dai Vigili del Fuoco di Milano, a cui era stata indirizzata la relativa richiesta con le modifiche e integrazioni che nel tempo erano state richieste: dopo quello per la parte storica con questo C.P.I. la Fondazione ha completato l'iter per la completezza dei requisiti strutturali relativamente agli standard previsti.

Continua a pagina 2

Nell'ambito poi del Patrimonio strutturale il Consiglio ha voluto, ad oltre 10 anni dalla costituzione della Fondazione, aggiornare lo stato immobiliare conferendo uno specifico incarico ad un tecnico esterno onde verificare e aggiornare la posizione dei beni immobili nonché i possibili sviluppi, secondo quelli che sono gli strumenti urbanistici, degli immobili sito all'esterno, ma contigui, di quelli più istituzionali onde consentire all'organo deliberativo, da chiunque sia composto, uno strumento di conoscenza e valutazione il più aggiornato possibile.

Dal punto di vista della qualità la Fondazione, a seguito di un Audit nel febbraio scorso da parte dell'Ente di certificazione, ha ottenuto una certificazione di conformità ottenendo il passaggio dalla Norma internazionale UNI EN ISO 9001-2008 alla edizione 2015.

Vi sono stati poi momenti di rapporto e collaborazione sia con gli Enti del territorio che con le Associazioni presenti per mantenere e ottimizzare un rapporto specifico con la comunità.

In particolare vi sono stati momenti di incontro con le scuole del territorio sia con l'incontro tra i giovani e gli ospiti (festa dei nonni, natale), sia anche con momenti di conoscenza del patrimonio artistico della Fondazione che ha portato poi nel maggio del 2016 ad un "sabato" in cui i ragazzi delle medie sono stati "cicerone" nell'ambito di una giornata di visite da parte di genitori e parenti.

Anche il Consorzio di Villa Greppi ha voluto scegliere la struttura storica per mettere "in cartellone", nell'ambito dei concerti estivi, l'esibizione di un sassofonista che ha suonato per tutta la serata del 5 agosto con una partecipazione notevole di pubblico: lo stesso pubblico ha in contemporanea potuto visitare la Sala del Coro e la Chiesa interna con il supporto di una guida messa a disposizione dall'Ente organizzatore.

Vi è da ricordare come poi la Fondazione nel corso del 2016 abbia voluto farsi promotrice di incontri con l'Assessorato ai Servizi sociali del Comune, le altre RSA del territorio, i medici di famiglia, della rappresentante dell'Università Bicocca per il Corso di Laurea in Scienze Infermieristiche (i cui studenti da ormai due anni vengono accolti per potere svolgere un periodo di stage) che hanno portato alla redazione di un progetto di "Infermiere di famiglia" sul modello di quello ipotizzato nella Legge Regionale n. 23/2015 di riordino della Sanità Regionale.

Tale progetto ha avuto l'attenzione dei nuovi organi della ATS di Monza e Brianza tanto da portare, nel corso di un incontro nel mese di marzo 2017, ad un'ipotesi di convenzione con la Fondazione quale ente socio sanitario in grado di offrire tale servizio in collaborazione con i Servizi Sociali del Comune di Besana.

Anni pertanto intensi di lavoro, di risultati e di prospettiva per il futuro.

Un ringraziamento a tutti i Consiglieri per l'opera svolta e la pazienza dimostrata, nonché un augurio al prossimo Consiglio di un buon lavoro sempre più proficuo per la Fondazione.

Il Presidente

Avv. Aldo Perego

Un nuovo traguardo

Passaggio dalla Norma Internazionale UNI EN ISO 9001-2008 alla Edizione 2015

Nella prospettiva di fornire servizi sempre migliori per i nostri Ospiti e Familiari, nell'ambito dell'adeguamento del nostro sistema di gestione alla nuova norma ISO 9001:2015, abbiamo sponsorizzato insieme alla Società Q&A di Arcore, in collaborazione con l'Università degli studi di Pisa, il progetto di tesi di laurea "Studio di un modello di analisi e valutazione delle competenze: il caso della Fondazione G. Scola" della neo Dott.ssa Annalisa Gaia Safiotti che ha conseguito la laurea con un eccellente 110 e lode e i complimenti della commissione esaminatrice per lei e la relatrice Prof.ssa Lucia Bonechi. Le novità introdotte dalla normativa ISO 9001:2015 hanno rappresentato il punto di partenza della tesi per poi approfondire la riflessione sul sistema delle competenze del personale, tema quanto mai attuale, considerato che

è proprio attraverso il personale sempre più competente e preparato che si riesce a

raggiungere gli obiettivi. Il miglioramento dei servizi offerti agli Ospiti

è parte integrante di un percorso che la "Fondazione G. Scola Onlus" ha intrapreso da diversi anni con l'obiettivo di assicurare il pieno soddisfacimento dei bisogni sanitari e socio-relazionali di ciascun Ospite. Per questo il nostro sistema di gestione è certificato ISO 9001 sin dalla fine del 2001. Il modello organizzativo ha coinvolto inizialmente il Nucleo Alzheimer, successivamente il percorso di certificazione è stato esteso agli altri settori della R.S.A e quindi al C.D.I. Anticipando le azioni richieste dalla nuova

normativa ISO, la nostra Fondazione dopo l'audit, dello scorso 10 febbraio, di parte terza dell'Ente Certiquality, ha conseguito la nuova certificazione ISO 9001:2015 risultando una tra le poche Residenze Sanitarie Assistenziali a raggiungere, attualmente, questo importante traguardo. ■



Cambiamenti in Fondazione

Direzione Amministrativa al femminile

Dal 5 dicembre la Fondazione G. Scola ha un nuovo Direttore Amministrativo, ovvero quella figura che attua le decisioni del Consiglio di Amministrazione e affianca il Presidente nella complessa gestione pratica di una struttura come una Casa di Riposo con diversi servizi offerti alle persone anziane.

Subentra a Nicolino Casati, a riposo per raggiunti limiti di età. Si tratta di **Emanuela Sironi**, monzese di origine, con una significativa esperienza alle spalle in campo istituzionale e amministrativo, particolarmente nel settore socio-assistenziale.

È stata Assessore alla Famiglia e alle Politiche Sociali e Presidente del Consiglio Comunale in una città importante come Lissone e per diversi anni Responsabile istituzionale e amministrativo del Piano di Zona del Distretto socio sanitario di Carate Brianza che con i suoi 13 Comuni era il più grande della Provincia di Monza e Brianza.

Buongiorno dottoressa Sironi, come ci si sente ad essere la prima donna che riveste questo importante ruolo in questo ente?

È il completamento di un'esperienza professionale che come



Emanuela Sironi,
nuovo Direttore
Amministrativo.

formazione mi ha specializzato nell'ambito organizzativo e manageriale e nella vita mi ha visto impegnata con la gestione di servizi che riguardano le persone in tutte le fasi delicate della loro vita. Le donne portano sensibilità, impegno e uno sguardo "speciale" in tutto ciò che riguarda il sociale e la "cura" dell'Altro.

Come mai è arrivata alla Fondazione Scola?

Sono stata contattata - insieme ad altri - dal Presidente Perego che dopo un percorso

di conoscenza e valutazione nei colloqui ha deciso con il Cda per la mia figura.

Scorrendo il suo curriculum notiamo il suo forte impegno nelle istituzioni ed in particolare nel campo del sociale. Da dove arriva questa sua disponibilità?

Sono cresciuta all'interno di una famiglia che ha sempre dato priorità all'attenzione verso gli altri, in particolare gli emarginati e i deboli. Ho partecipato insieme alla mamma e ai miei fratelli alla fondazione

di una Cooperativa onlus che tutt'oggi ospita disabili adulti e all'apertura di una casa-famiglia per accogliere chi di loro era senza supporti familiari e in difficoltà. Credo che l'immersione quotidiana in queste realtà abbia contribuito più di tutto a predisporre la mia sensibilità verso questo mondo, rendendomi disponibile anche ad occuparmi del sociale nelle istituzioni a "servizio" di chi non ha voce e si trova in condizioni di vita precarie.

Aveva già avuto precedenti esperienze con il mondo delle Case di Riposo ed in generale con il mondo dei servizi per gli anziani?

Ho iniziato ad appassionarmi al mondo degli anziani da giovane quando trascorrevi domeniche di volontariato all'interno della Casa di riposo di Lissone per portare agli anziani compagnia e serenità. Poi, durante la mia esperienza presso l'Assessorato alle Politiche sociali ho curato insieme allo staff preposto la stesura del nuovo Statuto che, come per la "G.Scola", ha trasformato per legge la Casa di Riposo di Lissone da Ente pubblico in Fondazione onlus, ottemperando a tutti i passaggi giuridici e istituzionali necessari. In quegli anni ne ho seguito anche tutta la ristrutturazione, ho contribuito al rinnovo del Centro Anziani, proponendo e attuando anche numerosi progetti che andassero a rendere protagonisti gli anziani e a seguirli nei vari bisogni che con il passare dell'età si trovano ad affrontare.

Che cosa si aspettava da un ambiente come questo e che cosa ha trovato? Lo co-

nosceva già o per lei è stata ed è una nuova scoperta?

La Fondazione G.Scola è conosciuta come una delle realtà più efficienti all'interno dei servizi per gli anziani sul territorio milanese e brianzolo. Collocata in un parco grande e ben tenuto, vanta, per la sua storia, bellezze artistiche ed architettoniche uniche in cui non solo Casa di Riposo, ma Centro Diurno Integrato e Mini Alloggi protetti offrono da anni prestazioni e ospitalità di alto standard qualitativo.

Quale ambiente umano ha trovato, a partire dalla Dirigenza, al personale e agli ospiti? Che tipo di relazione intende instaurare in particolare con le persone anziane?

Sin dai primi giorni ho trovato buona accoglienza e affiancamento da parte di tutti e un ringraziamento particolare va al Presidente, alla Direzione Sanitaria ed al mio staff amministrativo. Una bella disponibilità e una volontà utile per continuare a migliorare affinché, con collaborazione positiva tra le parti, i nostri ospiti stiano bene e siano sempre al centro della nostra attenzione.

Forse la domanda è prematura, visto il breve periodo trascorso a questa scrivania, ha già in mente qualcosa per il futuro della Fondazione?

Quando si inizia un nuovo percorso in genere si hanno in mente idee e progetti da realizzare per migliorare il sistema ed offrire ancora di più. Mantenendo alcune situazioni buone che ho trovato, il mio intento più forte è, tenendo ovviamente conto della sostenibilità economica e temporale,

iniziare progetti nuovi coinvolgendo maggiormente le varie aree del personale e il territorio: rendere più "viva" possibile la vita dell'ospite interagendo con tutti, senza esclusione. La comunità intorno a Brugora con le sue Associazioni di volontariato, insieme alle famiglie degli ospiti sono una risorsa indispensabile e preziosa per la crescita di nuovi progetti. Inoltre il benessere degli ospiti migliora se ci sono serenità e collaborazione tra il personale che giorno e notte lavora all'interno della Fondazione. Questo è il mio approccio e mi riprometto che man mano divideremo le azioni innovative per il futuro della Fondazione anche su questo periodo.

È contenta di questo passo così impegnativo?

Direi di sì. Gli anziani stessi di cui ci prendiamo cura ogni giorno mi trasmettono l'energia quotidiana necessaria per affrontare serenamente l'impegno: essi hanno ancora molto da dare e da insegnare, oltre ad essere fonte continua di saggezza. Solo attraverso il nostro passato possiamo sognare e costruire il nostro futuro. Spero non venga mai a mancare lo stupore per ogni loro parola e di fronte al loro sorriso.

Auguriamo a Emanuela Sironi un futuro sereno a servizio di persone in una fase delicata della propria esistenza. ■

Customer Satisfaction

Questionario di gradimento 2016



Come ogni anno, anche alla fine del 2016 la Fondazione ha distribuito un questionario di gradimento agli ospiti/parenti per la rilevazione degli stessi rispetto ai servizi offerti da parte della nostra Struttura. L'obiettivo della rilevazione, oltre a rispondere a un obbligo previsto dalla Regione Lombardia, è quello di verificare la qualità e l'efficienza di tutte le prestazioni che la Fondazione offre ai suoi ospiti.

L'analisi delle risposte fornite consente di rilevare i punti di forza e di debolezza dei servizi offerti; la valutazione analitica delle criticità serve a poter predisporre gli interventi finalizzati al costante miglioramento della qualità ed al soddisfacimento dei bisogni degli ospiti.

È importante premettere che

La Fondazione Giuseppina Scola, nell'ottica di approfondire in modo mirato i bisogni non occasionali ma di vera criticità con situazioni familiari di particolare debolezza e fragilità si è posta sempre di più come fine l'obiettivo di un miglioramento continuo della qualità dei servizi offerti all'utenza, grazie anche all'adozione di un modello organizzativo definito ora in base alla norma **UNI EN ISO 9001:2015**.

Considerare la soddisfazione dell'utente vuol dire rafforzare il suo potere (empowerment), renderlo attivo e protagonista nel processo di miglioramento e quindi indirettamente ampliare la sua possibilità di contribuire a determinare la risposta ai propri bisogni.

Metodologia di rilevazione

Al fine di misurare la soddisfazione degli Ospiti/Familiari all'interno della struttura, consapevole che il livello di soddisfazione degli utenti costituisce una risorsa importante, la Fondazione ha attivato l'elaborazione del questionario atto a rilevare sistematicamente la qualità percepita rispetto a:

1. aspetti socio-sanitari;
2. aspetti assistenziali;
3. aspetti relazionali;
4. aspetti organizzativi;
5. aspetti alberghieri (vitto, alloggio, igiene degli ambienti, lavanderia).

La rilevazione è effettuata con riferimento ad ogni singolo reparto al fine di evidenziare particolari criticità ed analizzare tutte le attività svolte negli interessi degli ospiti.

Gentile Signora, Egregio Signore,

nell'intento di migliorare sempre di più la qualità del servizio della nostra Fondazione. La preghiamo di rispondere al seguente questionario che serve a raccogliere le valutazioni ed eventuali suggerimenti dei nostri utenti.

Il questionario è del tutto anonimo e Le assicuriamo la massima riservatezza.

La preghiamo di barrare con una crocetta il quadratino posto accanto alle domande.

La ringraziamo per la Sua cortese collaborazione.

Inizio del ricovero
Da 1 a 12 mesi
oltre i 12 mesi

Per i familiari indicare la frequenza delle visite
Ogni giorno
almeno una volta a settimana
almeno una volta al mese

Si prega di imbuicare il questionario compilato nella apposita cassetta posta nell'atrio principale della Struttura e degli Uffici Amministrativi.

Grazie

MOD. QGO 06/10/2016

1. Come giudica l'assistenza sanitaria ricevuta e i rapporti con il personale medico ?

2. Come giudica l'assistenza infermieristica ricevuta e i rapporti con il personale infermieristico ?

3. Come giudica l'assistenza ricevuta e i rapporti con il personale ausiliario A.S.A. ?

4. Come giudica l'assistenza fisioterapica ricevuta e i rapporti con il personale fisioterapico ?

5. Come giudica le attività di animazione e i rapporti con il personale di animazione ?

6. Come giudica il servizio di assistenza medica specialistica offerto all'ospite (cardiologo, urologo, fisiatra, neurologo) ?

7. Come giudica le informazioni e l'accoglienza ricevute dall'Ufficio Relazioni con il Pubblico URP ?

8. Come giudica i rapporti con gli Uffici Amministrativi e la Direzione Amministrativa ?

9. Come giudica i rapporti con i Medici e la Direzione Sanitaria ?

10. Come valuta il giornalino della Fondazione "Brugora Oggi" ?

11. Come giudica il servizio lavanderia ?

12. Come giudica il servizio di ristorazione ?

13. Come giudica la pulizia delle camere ?

14. Come giudica il servizio parrucchiere ?

15. Come giudica il servizio offerto dalla Portineria ?

Quali suggerimenti e critiche ritiene opportuno segnalare ?

Fondazione G. Scola Onlus
Via Cavour, 27
20842 Besenò in Brianza MB
tel. 0352/99711 fax: 0352/99231
e-mail: urp.scola@fondazionegscolaonlus.it
sito: fondazionegscolaonlus.it

MOD. QGO 06/10/2016

RSA CDI

FONDAZIONE G.SCOLA ONLUS

Questionario di Gradimento Anno 2016

CUSTOMER SATISFACTION

Con una scala di risposte articolata in: *molto soddisfatto*, *soddisfatto*, *poco soddisfatto*, *insoddisfatto*.

Campi di rilevazione e risultati

I *Questionari* distribuiti sono stati 165 per la *Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA)* con una percentuale di risposta pari al 52%.

Sono stati altresì distribuiti 25 questionari per il *Centro Diurno Integrato (CDI)* restituiti compilati sono stati 11 con una percentuale di risposta pari al 44%.

La percentuale complessiva di risposte, secondo quanto previsto in letteratura, rende i dati raccolti molto attendibili.

La sintesi dei risultati rilevati ha evidenziato le percentuali della sottostante tabella, di molto soddisfatto e soddisfatto rispetto alle domande poste.

I dati esposti dimostrano un alto livello di gradimento dei servizi offerti agli ospiti considerato che l'indagine è un importan-

te strumento per raccogliere giudizi e suggerimenti, intervenire sulle criticità, modificare gli aspetti meno soddisfacenti per offrire agli ospiti che restano al centro delle azioni della Fondazione, un servizio sempre più di alta qualità.

Da ultimo va rimarcato che i lusinghieri risultati sono stati raggiunti con la fattiva collaborazione di tutto il personale dipendente e dei partner ai quali va il più sentito ringraziamento da parte della Fondazione. Sono stati altresì distribuiti 25 questionari per il Centro Diurno Integrato (CDI), ne sono stati restituiti compilati n° 11, con una percentuale di risposta del 44%.

Inoltre, la pubblicazione dei risultati raggiunti vuole essere uno "*strumento di informazione*" per tutti coloro che hanno contribuito alla compilazione del questionario di gradimento che ha come finalità ultima "*il benessere dei nostri anziani*". Ringraziamo quindi i parenti che hanno collaborato a questa azione. ■

Questionari pervenuti 176

Gradimento

Cure ed assistenza medica	94%
Cure ed assistenza infermieristica	98%
Cure ed assistenza ASA	90%
Cure ed assistenza fisioterapica	83%
Servizio animazione	90%
Servizi sanitari specifici	72%
Rapporti con l'Ufficio Relazioni con il Pubblico	90%
Rapporti con Uffici e Direzione Amministrativa	84%
Rapporti con Medici e Direzione Sanitaria	91%
Servizio lavanderia	54%
Servizio ristorazione	87%
Servizio pulizie	80%



Giornata internazionale della donna

La "Giornata Internazionale della Donna" ricorre l'8 marzo di ogni anno per ricordare sia le conquiste sociali, economiche e politiche, sia le discriminazioni e le violenze di cui le donne sono state e sono ancora oggetto in quasi tutte le parti del mondo. Rappresenta una delle due giornate dedicate ai diritti di ge-

nere, insieme alla "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne", istituita il 17 dicembre 1999 e che cade ogni anno il 25 novembre; in comune con l'8 marzo ha il fatto di essere nata all'interno di specifici contesti politici e sociali. L'iniziativa di celebrare la "Giornata Internazionale della

Donna" fu presa per la prima volta nel febbraio del 1909 negli Stati Uniti su iniziativa del Partito Socialista americano. L'anno seguente, nel 1910, l'evento venne ripetuto a Copenaghen durante la Conferenza internazionale delle donne socialiste. In molti paesi europei la celebrazione venne introdotta nel 1911 e in

Italia nel 1922. Dai documenti rinvenuti non risultano chiare le motivazioni che spinsero alla scelta della data dell'8 marzo. In realtà fino al 1921 i singoli Paesi scelsero giorni diversi per la celebrazione. Fu durante la Seconda conferenza delle donne comuniste a Mosca del 1921, che viene confermata come unica data per la celebrazione l'8 marzo, in ricordo della manifestazione contro lo zarismo delle donne di San Pietroburgo. Ma ci sono eventi di riferimento diversi per ogni Stato. In alcuni Paesi ci si riferisce ad un episodio accaduto negli Stati Uniti nel 1857 in cui alcune operaie vennero chiuse in fabbrica dal padrone perché non partecipassero a uno sciopero e persero la vita a causa di un incendio. In Italia e altri Paesi si è fatto spesso riferimento ad un altro evento luttuoso: **il rogo di New York del 1911** nel quale persero la vita 134 donne. La leggenda narra che avvenne in una fabbrica di camicie, ma non si è certi della data, del luogo esatto e del numero delle vittime. Nonostante queste fonti non abbiano mai trovato conferma, l'iter di istituzionalizzazione della Festa della Donna proseguì. Il 18 dicembre 1972 ricordando i 25 anni trascorsi dalla prima sessione della Commissione sulla condizione delle Donne, l'ONU proclamò il 1975 **"Anno Internazionale delle Donne"**. Questo venne seguito, il 15 dicembre 1975, dalla proclamazione del **"Decennio delle Nazioni Unite per le donne: equità, sviluppo e pace"**. Successivamente l'Assemblea generale delle Nazioni Unite propose a ogni paese,



nel rispetto delle tradizioni storiche e dei costumi locali, di dichiarare un giorno all'anno alla **"Giornata delle Nazioni Unite per i diritti delle Donne e per la pace internazionale"**. L'Assemblea riconobbe il ruolo della donna negli sforzi di pace e ammise l'urgenza di porre fine a ogni discriminazione e di aumentare gli appoggi a una piena e paritaria partecipazione delle donne alla vita civile e sociale del loro paese. L'8 marzo, che già veniva festeggiato in diversi paesi, fu scelta come la data ufficiale da molte nazioni.

In Italia nel settembre del 1944, si creò a Roma l'UDI, Unione Donne in Italia, per iniziativa di donne appartenenti al PCI, al PSI, al Partito d'Azione, alla Sinistra Cristiana e alla Democrazia del Lavoro e fu l'UDI a prendere l'iniziativa di celebrare, l'8 marzo 1945, la prima "Giornata della donna" nelle zone dell'Italia libera.

La scelta della mimosa risale invece al 1946: le organizzatrici delle celebrazioni romane cercavano infatti un fiore che fosse di stagione e che costasse poco, e lo trovarono appunto nella mimosa.

Da allora ogni anno all'8 marzo le mimose invadono strade e piazze. In occasione della giornata della donna 2017 si auspica, da fonti ONU, che nel mondo sia raggiunta una effettiva parità di genere entro il 2030.

Alla Fondazione G. Scola anche quest'anno, come consuetudine, è stata ricordata la Festa della Donna con mazzetti di mimose regalate alle signore di ogni reparto. Nel pomeriggio un simpatico gioco ha fatto emergere idee e opinioni sulle donne ed anche alcuni luoghi comuni piuttosto divertenti sui loro difetti e le loro virtù. Vogliamo lasciare ai nostri lettori una poetica citazione di Audrey Hepburn dedicata "all'universo femminile":

La bellezza di una donna non dipende dai vestiti che indossa né dall'aspetto che possiede o dal modo di pettinarsi. La bellezza di una donna si deve percepire dai suoi occhi, perché quella è la porta del suo cuore, il posto nel quale risiede l'amore.

Signor

Gerardo Barzaghi

Mi chiamo **Gerardo Barzaghi** e sono nato a Monza il 21 gennaio 1955 all'ospedale San Gerardo. Il nome l'ho ereditato dal nonno paterno. I miei genitori si chiamavano Umberto ed Angela. Vivevamo in una cascina alla periferia della città di Monza.

Ho anche una sorella maggiore di due anni che si chiama Angela.

Da piccolo ho avuto problemi alle anche, una lussazione congenita che mi ha costretto nei primi anni di vita a lunghe ospedalizzazioni.

Sono stato uno dei primi 20 operati all'anca in Italia. Il ricovero è avvenuto a Pietra Ligure all'Ospedale Santa Corona. Successivamente all'intervento mi hanno prescritto un tutore molto scomodo che ricopriva l'intera gamba e parte del busto.

Per questo motivo non sono stato ben accetto nelle scuole normali. Mi volevano, infatti, collocare all'interno di una scuola speciale.

Sono stato accolto, fortunatamente, in una scuola maschile di suore che mi avevano costruito anche un banco su misura riadattato al mio tutore.

Successivamente alle elementari, ho frequentato le scuole medie. A quattordici anni mi sono iscritto ad una scuola serale in Villa Reale a Monza.

Volevo fare il restauratore ma mio papà non era molto d'ac-



cordo. Mi ha proposto in alternativa di lavorare con lui come imbianchino e di frequentare la scuola durante le ore serali.

Gli studi mi piacevano molto, studiavo arredamento. Gli strumenti per realizzare i progetti erano ovviamente differenti rispetto a quelli tecnologici di oggi.

Apprezzavo così tanto quello che apprendevo che la domenica con i miei compagni di classe andavamo ad osservare opere d'arte nelle chiese di Monza in bicicletta.

L'istituto d'arte aveva una durata di quattro anni. Sono riuscito a concludere gli studi ed ottenere l'attestato.

Ho continuato a lavorare, nonostante tutto, come imbianchino fino alla metà degli anni Settanta. Questa professione mi piaceva perché riuscivo ad utilizzare alcune nozioni pratiche apprese alla scuola d'arte.

Successivamente, i miei genitori hanno ristrutturato un deposito di attrezzi e hanno adibito questo locale ad un negozio di latteria. Per die-

Loa Primavera del Cuore

Armonia e ordine rispondono a leggi già scritte, la perfezione racconta il creato. ogni cosa che guardo pulsa alla vita. Dalla finestra della mia stanza i colori della natura mi rimbombano agli occhi.

In cielo gli uccelli intrecciano voli cinguettando.
Sui fiori in attesa baciati dal sole di nettare avido danzano le api.

Giocano a rincorrersi le farfalle dai variopinti colori e il mio sguardo le osserva svolazzare da fiore in fiore. In questo giorno pieno ho fretta di fermarmi a raccogliere pensieri, anche la speranza ha le sue stagioni. Sorio come il seme nella terra disperso, in attesa che alla vita esploda la sua forza e mi contagi col suo germoglio. Ma io sono ancora qui, ora in attesa di un tempo e una vita diversa.

Della vita vera conservo solo il ricordo!

Gerardo

ci anni, fino al 1986 ho lavorato nell'attività dei miei che era attrezzata anche come panetteria e come bar. Ho dovuto vendere la licenza per occuparmi di mia mamma e mio papà, allora molto malati.

Ho ripreso, in seguito, a fare l'imbianchino fino al Duemila, anno in cui ho iniziato ad avere problemi ad un piede. Per anni sono riuscito a curarmi attraverso pomate e medicazioni. Nel 2013, purtroppo non ero più in grado di appoggiare il piede e quindi non ero più autonomo. Nel 2014 a se-

guito dell'amputazione della gamba poiché l'adesione della protesi richiedeva molto tempo ho preso la decisione di andare ad Olgiate Molgora, in casa di riposo, dove potevo essere assistito adeguatamente.

Poiché in seguito ho iniziato ad essere sempre più autonomo grazie anche all'utilizzo della protesi, ho preso con l'assistente sociale la scelta di una soluzione che mi desse maggiormente indipendenza rispetto ad una struttura assistenziale. Ecco perché da ot-

tobre dello scorso anno vivo nei mini alloggi.

Recentemente ho scoperto una passione che coltivo nel mio tempo libero: la poesia.

E' nata per caso in occasione dell'Expo 2015. Sono andato a visitare l'esposizione e ho scattato una foto dell'albero della vita. Dall'immagine sono riuscito a trarre delle parole che ho trascritto sotto forma di poesia. Da allora mi piace scrivere. Quella che trovate accanto è una poesia a tema della primavera, scritta da me. ■

Sicurezza dei cibi e dei medicinali all'interno del nostro frigorifero

Curiosità e consigli pratici

L frigorifero, detto anche "frigidaire" o comunemente frigo, è un elettrodomestico utile alla conservazione prolungata del cibo attraverso la bassa temperatura, che varia dai 4°C del ripiano più freddo ai 6°C del ripiano più caldo, lo sportello.

La funzione fondamentale del frigorifero è quella di impedire il proliferarsi di batteri, microbi, enzimi, muffe, ed altre sostanze e agenti tossici che danneggerebbero gli alimenti e i medicinali.

Il frigorifero è stato inventato e brevettato nel 1851 da un ricercatore americano, John Gorrie; il suo nome deriva dal latino, è composto da frigus= freddo e fero= io porto.

La sicurezza dei cibi che arrivano sulla nostra tavola dipende dal corretto funzionamento di tutta la catena del freddo, dal distributore fino a noi ultimi consumatori. Anche noi come i supermercati, i negozi di alimentari, le farmacie siamo responsabili della buona conservazione degli alimenti e farmaci nei nostri frigoriferi casalinghi e due sono i fattori chiave sui quali occor-

re fare particolarmente attenzione:

l'impostazione della temperatura (4°-6°C);

la giusta disposizione dei vari alimenti e medicinali nei ripiani.

Impostazione della corretta temperatura

Spesso capita che uno dei problemi più frequenti responsabili del cattivo funzionamento del frigorifero sia proprio la temperatura. La maggior parte dei frigoriferi non hanno tra le funzioni quella di misurare la tempe-



ratura; hanno solo un termostato in grado di mantenere la temperatura entro un certo intervallo di variazio-

ne, agendo sull'accensione e lo spegnimento del motore del frigorifero; però i livelli di temperatura non sono indicati, ma si può agire su valori numerici, in genera da 0 a 5. Il termostato, non ci dice nulla sulla temperatura; indica solo che più viene settato in basso, più la temperatura sarà alta (circa 7-8°C) e viceversa più viene impostato in alto, più la temperatura sarà bassa (circa 1°C).

Generalmente si posiziona la manovella su una potenza media, tra il 2 e 3.

Ma anche in questo caso non possiamo essere sicuri che il nostro frigorifero rispetti la corretta temperatura di 4°C. Bisognerebbe dotarsi di un termometro che possa facilitare il controllo del freddo. Ne esistono di vari modelli e si possono acquistare nei negozi di casalinghi o negozi di specializzati di elettrodomestici a prezzi modici.

Corretta disposizione degli alimenti nei ripiani

Altro fattore importante è quello di rispettare per ogni tipologia di alimento la cor-

retta disposizione nei vari ripiani del frigorifero, per evitare una contaminazione tra i cibi ed assicurare una buona conservazione degli stessi.

Il ripiano più freddo è quello subito sopra i cassetti, dove vanno conservati PESCE, CARNE e FORMAGGI, avvolti in involucri protettivi.

Consiglio per i formaggi, tenerli dentro un contenitore chiuso ermeticamente, meglio se di vetro, per evitare anche la fuoriuscita di odori.

Dentro i cassetti, dove la temperatura è più alta, vanno conservate FRUTTA e VERDURA ancora cruda, opportunamente separate in sacchetti di plastica o di carta, e non lavate, altrimenti si rischia di creare umidità che favorirebbe il proliferarsi di batteri e muffe.

Nei ripiani a salire si possono conservare SALUMI, YOGURT, MARMELLATE, CIBI GIÀ COTTI opportunamente fatti raffreddare a temperatura ambiente e trasferiti in contenitori chiusi.

Non mettere mai in frigorifero cibi caldi o tiepidi, (il frigo deve lavorare di più per tornare alla temperatura ottimale con un maggior dispendio di energia), altrimenti riscaldano tutto l'ambiente alzando la temperatura anche degli altri cibi. Vanno inseriti in frigorifero quando raggiungono la temperatura ambientale.

Lo sportello, dove la temperatura è più alta, è indicato per conservare BEVANDE (vino, acqua, birra...), SALSE

(mainese, ketchup, senape...), BURRO, UOVA che vanno riposte nel loro contenitore, sul quale è anche riportata la data di scadenza.

Altra accortezza che va sempre presa in considerazione soprattutto d'estate, è quella di non tenere aperto lo sportello del frigorifero per molto tempo, per evitare che entri aria calda. E' meglio decidere prima cosa si va a prendere e tenere aperto lo sportello solo per pochi secondi, senza spalancarlo.



Igiene del frigorifero

Prima di iniziare le operazioni per pulire il frigorifero va dapprima svuotato da tutti gli alimenti. Dopo averlo svuotato dal cibo, bisogna togliere tutte le parti rimovibili, che potranno essere lavate a parte con

semplice detersivo per piatti, risciacquati ed asciugati. Pulire pareti e superfici interne; anche qui basta un po' di detersivo per i piatti oppure pulito con acqua e bicarbonato o aceto. Per raccogliere eventuale acqua che sgocciolasse durante il lavaggio, si potrà posizionare un asciugamano sul fondo del frigorifero.

Una volta lavato l'interno esso andrà asciugato, saranno riposizionati le parti rimovibili. Infine si potranno riposizionare i cibi.

Mantenere il frigorifero pulito e senza accumuli di ghiaccio sulle pareti ne assicura il perfetto funzionamento e il mantenimento della temperatura di refrigerazione. Il libretto di istruzioni del tuo elettrodomestico ti indicherà come effettuare una corretta manutenzione.

Freezer - Congelatore

La temperatura del congelatore deve essere mantenuta a circa -18°C.

I cibi congelati e surgelati si conservano più a lungo rispetto a quelli conservati in frigorifero. Per scongelare un alimento, non metterlo fuori a temperatura ambiente, ma riponilo nel frigorifero fino a quando non si è scongelato anche in profondità. Attenzione gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, ma devono essere consumati al più presto.

Anche il freezer ha necessità di una corretta igiene. Andrà svuotato. Dopo un'ora dallo spegnimento sarà quindi possibile iniziare a rimuovere pezzi di ghiaccio aiutandosi con una paletta, possibilmente in plastica, per non rovinare le pareti.

Una volta eliminato il ghiaccio potrete passare alla pulizia, sempre usando soluzioni di acqua e aceto e/limone. Asciugare il contenitore. Provvedere all'accensione dell'elettrodomestico e ricollocare gli alimenti.

ro della Salute (Circolare n°2 del 13/01/2000) definisce le indicazioni che devono riportare sulle confezioni dei medicinali, riguardo la temperatura e modalità di conservazione. Le specifiche diciture sono:

- non conservare al di sopra dei 30°C;
- non conservare al di sopra dei 25°C;
- conservare tra 2° e 8°C;
- non congelare, né mettere in frigorifero;
- conservare in freezer.

La maggior parte dei medicinali non richiede particola-

• ormoni della crescita.

Anche per i medicinali è necessario rispettare alcune regole fondamentali:

- conservarli in frigorifero separati dagli alimenti preferibilmente in apposito contenitore;
- non congelarli e comunque non tenerli nella parte più fredda del frigorifero, dove è possibile la formazione del ghiaccio;
- trasportarli in borse termiche con ghiaccio sintetico;
- evitare di sottoporli a sbalzi termici eccessivi (una piccola variazione può essere tollerata purché occasionale e molto breve).

Cosa fare in caso di guasto al frigorifero o interruzione di energia elettrica

In caso di interruzione dell'energia elettrica o di guasto al frigorifero, non bisogna mai prendere iniziative personali come gettare il farmaco o al contrario utilizzarlo. È opportuno invece rivolgersi al medico o al farmacista per avere tutte le informazioni necessarie.

Ci sono, infatti farmaci che possono sopportare minime variazioni di temperatura per lungo tempo ed altri farmaci che non possono tollerare sbalzi termici nemmeno di piccoli periodi.

Importante essere in grado di riferire al medico o al farmacista:

1. per quanto tempo il farmaco è stato conservato in modo non idoneo;
2. quale temperatura può aver raggiunto.

Ricorda sempre...

Osservare le temperature di conservazione riportate sulla confezione, trasportare i medicinali con cura. ■



Conservazione dei medicinali in frigorifero

Conservare i medicinali in modo corretto è molto importante per:

1. mantenere inalterate le caratteristiche per tutto il periodo di validità indicato sulla confezione;
2. garantire l'attività di farmacologia.

Temperatura di conservazione
I farmaci, indipendentemente dalla stagione e dalle condizioni climatiche, devono sottostare a determinate temperature di conservazione.

Una disposizione del Ministe-

ri modalità di conservazione, e può rimanere a temperatura inferiore a 25°C, in luogo asciutto ed al riparo dalla luce.

Farmaci da conservare in frigorifero

I farmaci particolarmente sensibili al calore devono essere conservati a basse temperature, ossia in frigorifero.

Esempi tra i più conosciuti sono:

- insulina;
- alcuni Colliri;
- vaccini iniettabili;
- interferone;
- eritropoietina;

Tempo di Quaresima nella storia

Quando si chiedeva alla gente cos'è la Quaresima, capitava che ti dicesse- ro che è il tempo dopo il Carnevale: ora ti dicono che è come il Ramadan dei musulmani. È avvenuto che, quello che era all'origine, è stato classificato come successo dopo: si è perso il contenuto più importante e salvato tutto quello che ne era semplice cornice.

Storicamente, la Quaresima è nata, a partire dai primi due secoli di cristianesimo, come estensione del tempo penitenziale in relazione alla celebrazione della Pasqua e del Battesimo comunitario, quest'ultimo celebrato in età adulta e soltanto nella notte di Risurrezione.

Il numero 40 (quadregesima) che la caratterizza è di derivazione biblica ed è ricco di evocazioni storiche e spirituali, a partire dalla esperienza fondamentale del popolo di Israele che, liberatosi dalla schiavitù dell'Egitto, va verso la libertà della Terra Promessa con un cammino di quarant'anni, alle volte drammatico, attraverso il deserto del Sinai. Da qui deriva l'alto valore simbolico di questo numero per ogni invito al sacrificio, alla penitenza, o meglio, alla conversione che si realizza seguendo il cammino della Croce e della Risurrezione.

Alcuni gesti e comportamenti sono tipici dell'impegno religioso quaresimale: l'imposizione delle ceneri, la Via Crucis, il



digiuno e l'astinenza dalle carni di venerdì.

Le Ceneri sono richiamo per eccellenza del fine-vita come incontro definitivo con Dio. Il breve rito che il sacerdote compie sopra ognuno di noi e il dialogo del rito "Ricordati che sei cenere e cenere ritornerai - Mi ricorderò" è il severo richiamo che viene dalla tradizione, a volte sostituito dal meno severo "Convertiti e credi al Vangelo - Mi convertirò". A questo riguardo, Papa Francesco, nel recente Mercoledì delle Ceneri, ha detto: "Il gesto delle Ceneri, con cui ci mettiamo in cammino, ci ricorda la nostra condizione originaria: siamo stati tratti dalla terra, siamo fatti di polvere. Sì, ma polvere nelle mani amoroze di Dio che soffiò il suo

spirito di vita sopra ognuno di noi e vuole continuare a farlo, vuole continuare a darci quel soffio di vita che ci salva da altri tipi di soffio: l'asfissia soffocante provocata dai nostri egoismi, asfissia soffocante generata da meschine ambizioni e silenziose indifferenze, asfissia che soffoca lo spirito, restringe l'orizzonte e anestetizza il palpito del cuore... Vivere la Quaresima è anelare a questo soffio di vita che il nostro Padre non cessa di offrirci nel fango della nostra storia... Il soffio della vita di Dio ci libera da quella asfissia di cui tante volte non siamo consapevoli e che, perfino, ci siamo abituati a normalizzare, anche se i suoi effetti si fanno sentire. Ci sembra norma-

le perchè ci siamo abituati a respirare un'aria in cui è rarefatta la speranza, aria di tristezza e di rassegnazione, aria soffocante di panco e di ostilità."

Alcune note di liturgia ci ricordano il predominio del colore violetto nei paramenti della S.Messa, l'abolizione del canto dell'halleluia e la severità dell'addobbo nell'uso dei fiori. Nella pratica dei sacramenti non si celebrano le nozze per evitare le inevitabili esplosioni di gioia.

Riprendendo la doppia immagine bergoliana del soffio e della asfissia, abbiamo più che motivo per trasformare la Quaresima in programma di vita proposto dalla tradizione cristiana per il miglioramento di tutta l'umanità. ■

"Crocefissione", Maestro di Brugora, 1512, particolare.

La colomba pasquale

Dall'epoca longobarda ai giorni nostri



Fu Dino Villani, direttore pubblicità della ditta milanese Motta, già celebre per i suoi panettoni natalizi, che negli anni trenta del 1900 per sfruttare gli stessi macchinari e la stessa pasta, ideò un dolce simile al panettone, ma destinato alle solennità della Pasqua.

Da allora la colomba pasquale si diffuse sulle tavole di tutti gli italiani, e anche ben oltre i confini dell'Italia. L'impasto originale, a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una ricca glassatura alle mandorle, ha successivamente assunto varie forme e varianti.

Leggende sul dolce in Lombardia

Una delle tante leggende vorrebbe far risalire questo dolce pasquale addirittura all'epoca longobarda, al Re Longobardo Alboino che durante l'assedio di Pavia (metà del VI secolo) si vide offrire, in segno di pace, un pan dolce a forma di colomba.

La ricetta

Tempo di preparazione:

12 ore

Porzioni: 2

Ingredienti:

*Per una colomba da 1 kg
nello stampo in carta*

- 500 grammi di farina
- 100 ml di acqua tiepida
- 25 grammi di lievito di birra (panetto)
- 180 grammi di burro
- 160 grammi di zucchero
- 5 tuorli
- latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- buccia grattugiata di 1 limone
- buccia grattugiata di 1 arancia
- 1 pizzico di sale
- 70 grammi di canditi

Per la glassa

- 1 albume
- mandorle dolci
- zucchero a velo
- granella di zucchero

Procedimento:

1. Sbriciolare il panetto di lievito dentro l'acqua tiepida facendolo sciogliere quindi, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungere a pioggia 150 grammi di farina e formare un panettino di pasta. Mettere il panetto dentro un contenitore ermetico con dell'acqua tiepida e lasciar riposare per 40 minuti, il tempo di farlo lievitare e salire a galla.

2. Impastare la farina restante, lo zucchero, i tuorli, 100 grammi di burro morbido, la vaniglia, la buccia del limone, la buccia dell'arancia e il pizzico di sale. Lavorare l'impasto e aggiungere mano mano latte in quantità tale che il composto sia morbido e lavorabile con le mani.

3. Aggiungere il lievito preparato in precedenza all'impasto dopo averlo sgocciolato e lavorare tutto quindi mettere a lievitare per 1 ora in luogo tiepido

4. Dopo un'ora aggiungere 50 grammi di burro morbido e rimettere a lievitare per 7 ore.



5. Trascorse le 7 ore aggiungere il restante burro e i canditi, lavorare per l'ultima volta l'impasto e trasferirlo nello stampo della colomba (NON imburrato e NON infarinato).

6. Lasciar lievitare per 4 ore quindi spennellare la colomba con la glassa di albumi e zucchero, aggiungere le mandorle e la granella in superficie e cuocere a 190° per 15 minuti, poi a 180° per 40 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.



Varianti:

Potete aggiungere anche dell'uvetta all'impasto e dei canditi oppure del liquore per un sapore più forte. Per preparare la colomba al cioccolato seguite lo stesso procedimento sostituendo i canditi con le gocce di cioccolato.

Note:

Il mio consiglio è quello di prepararla un paio di giorni prima del consumo in quanto essendo senza conservanti tende a seccare velocemente. ■

Cioccolato

Da sempre amato

C'è una leggenda secondo la quale viveva, nei tempi antichi, una principessa bellissima che lo sposo, partendo per la guerra in un paese lontano, aveva lasciato a guardia di un immenso tesoro. La principessa fu assediata da genti nemiche che volevano carpirle il tesoro ma anche quando fu catturata, ella rifiutò di rivelarne il nascondiglio. I nemici allora la uccisero. Dal suo sangue nacque la pianta del cacao, i cui semi sono amari come la sofferenza, rossi come il sangue ma eccellenti e forti come le virtù.

Il primo utilizzo del cioccolato risale ad oltre 3000 anni fa. Il nome deriva dalla parola Azteca xocolati, che vuol dire acqua amara. Il chicco di cacao è stato il denaro degli aztechi: per fare un esempio un tacchino costava circa 100 chicchi, mentre per una piccola zucca ne bastavano appena 4. La cioccolata è arrivata in Europa grazie agli spagnoli, che hanno conquistato, appunto, i territori allora occupati dalle popolazioni azteche.

La maggior parte del cacao arriva dall'Africa, in particolare dalla Costa d'Avorio. Il cioccolato al latte nasce nel 1907, in Ame-



rica. Il cioccolato bianco e una "invenzione" recente, è nato negli anni 70 mescolando cacao, zucchero, latte e burro.

Se è vero che i cibi più buoni sono anche quelli più pericolosi per la salute il cioccolato sembra essere la classica eccezione che conferma la regola, o almeno in parte. Chi vuole beneficiare a pieno del suo prezioso carico di antiossidanti deve infatti abituarsi ai risvolti amarognoli del fondente, rinunciando al gusto cremoso del cioccolato bianco e a quello vellutato delle barrette al latte. Non a caso, il cioccolato fondente rappresenta una delle più generose fonti alimentari di flavonoidi, rinomati antiossidanti presenti negli alimenti di origine o derivazione vegetale, come il the, il vino rosso, gli agrumi e i frutti di bosco.

Tanto maggiore è la percentuale di cacao nella barretta e tanto superiore è la presenza di flavonoidi, in media, 100 grammi di fondente ne contengono 50-60 mg, mentre in un'analoga quantità di cioccolato al latte ne ritroviamo soltanto una decina di mg. Addirittura nulla è invece la percentuale di flavonoidi nel cioccolato bianco.



Ma perchè i flavonoidi del cioccolato sono così importanti per la nostra salute? Questi antiossidanti naturali limitano gli effetti negativi associati ad elevati livelli plasmatici di colesterolo ed in modo particolare della sua frazione cattiva. Così facendo, i flavonoidi proteggono le arterie dai danni dell'aterosclerosi e prevengono malattie cardiovascolari come l'infarto miocardico e l'ictus. Il consumo quotidiano di piccole quantità di cioccolato fondente è inoltre in grado di abbassare lievemente la pressione arteriosa. Nonostante questo alimento sia ricco di sostanze importanti per la nostra salute, la dose comunque non deve essere eccessiva, perchè i flavonoidi non cancellano grassi e le calorie che nel cioccolato la fanno da padrone: una tavoletta da 100 grammi di cioccolato apporta mediamente 500 calorie, coprendo in un sol boccone, da 1/4 a 1/6 del fabbisogno calorico quotidiano (a seconda dell'età, del peso corporeo e del grado di attività sportiva). Nonostante tutto i trigliceridi contenuti nel cioccolato fondente non sono poi così "cattivi", il vero problema è dato dalle calorie, tanto più se ne introducono e tanto minore risulta l'aspettativa di vita. L'eccessivo consumo comporta un vanificare della azione

preventiva. Dunque cioccolato sì, ma con moderazione. Più libertà, come sempre, agli sportivi e a chi conduce una vita attiva, ma anche in questo caso non sono giustificabili gli eccessi.

Scegliere un cioccolato con un contenuto di cacao pari o superiore al 65%, aumentando poi gradualmente tale percentuale; in questo modo si dà tempo al palato per abituarsi. Evitare prodotti contenenti caramello ed altri ripieni particolari, perchè più dolci, più calorici e più poveri di flavonoidi. Analogo discorso per il cioccolato da spalmare.

Il cioccolato viene spesso escluso dalle diete mirate al trattamento del mal di testa in quanto contiene tiramina, feniletilamina e favorisce la produzione di serotonina un neurotrasmettitore eccitatorio che, se presente in difetto, è causa di cali patologici (ecco spiegato l'effetto antidepressivo del cioccolato), mentre se presente in eccesso si accompagna ad emicrania. Le stesse sostanze sono responsabili delle reazioni delle re, puntini rossi sulla cute accompagnati da prurito che possono affliggere individui predisposti dopo una scorpacciata di cioccolato. Essendo ricco di ossalato, sostanza che complessa il calcio a livello intestinale impedendone l'assorbimento, andrebbe consumato con moderazione da chi soffre di osteoporosi e demineralizzazione ossea. Il cioccolato viene inoltre sconsigliato nella dietoterapia di molte affezioni a carico dell'apparato digerente, come ernia iatale, reflusso gastroesofageo e gastrite. Il cioccolato è anche una buona fonte di ferro, ma anche di fosforo, e potassio. Infine con i suoi quasi 300mg di magnesio per 100 grammi, il cioccolato rappresenta una delle fonti dietetiche più ricche di questo minerale così importante. ■



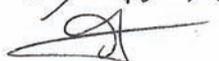
Riceviamo e pubblichiamo

La Fondazione augura a tutti gli ospiti, parenti, dipendenti, collaboratori e volontari una Serena Santa Pasqua

Fondazione G. Scola Onlus
A tutto il personale della casa
di riposo G. Scola.

Vorremmo esprimere i nostri più sinceri ringraziamenti per la vostra disponibilità, le cure e l'affetto dimostrati alla nostra cara Bianca Bruma Pozzi, da vostra ospitalità, professionalità, dedizione nel vostro lavoro la portate ad un piacevole e felice soggiorno negli ultimi anni di vita della nostra cara Bianca.

Amore proprio di tutto ad un grande abbraccio a tutti voi.

I familiari di Bianca Bruma Pozzi




30 dicembre 2016

Mu rincoro ringraziamento a tutte le persone che con un sorriso e una carezza sono stati vicini alla nostra cara mamma Bruma Pozzi
Mu ringraziamento particolare alla Dott.ssa Bovic e a tutto il personale che collabora nel reparto A2 per le cure e l'affetto che hanno saputo darci

Grazie!
Pipi
Dina Ferrero
Cahin Antonino
Gordon Devalle



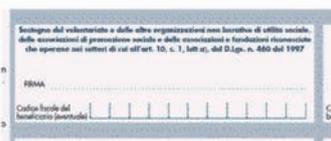
5 X MILLE

FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS



Con professionalità e cuore...

Sostieni le nostre iniziative con una firma che non costa nulla.
I fondi verranno utilizzati per progetti a favore dei nostri ospiti.
Grazie



SCRIVI: 83000310157

Residenza Sanitaria
Assistenziale
Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato
Mini Alloggi Protetti

FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS
Via Cavour 27 - 20142 Brescia in Brianza (BS)
tel. 0362.917148 - fax 0362.917153
ufficio.urp@fondazionegscolaonlus.com
www.fondazionegscolaonlus.com
partita IVA 02023400978 - Codice Fiscale 83000310157



Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) *
Tel. 0362.917148
ufficio.urp@fondazionegscolaonlus.com
lunedì-martedì-giovedì-venerdì-sabato
ore 9-12; mercoledì ore 15-17

APRILE 2017

Domenica 2

Incontro con bambini e ragazzi dell'Oratorio di Montesiro

Sala del Coro, ore 15.45

Giovedì 13

S. Messa "In Cena Domini"

celebrata da Monsignor Patrizio Garascia

Sala del Coro, ore 15.45

Mercoledì 26

Festa dei Compleanni di Aprile

con le canzoni di "Alex"

Sala del Coro, ore 15.45

MAGGIO 2017

Lunedì 8

Festa della Mamma

con il Coro "Il Melograno" di Triuggio

Sala del Coro, ore 15.45

Mercoledì 31

Festa dei Compleanni di Maggio

in compagnia di "Marco Aliotta"

Sala del Coro, ore 15.45

GIUGNO 2017

Domenica 18

"Residenza Aperta"

Seguirà programma specifico

Mercoledì 28

Festa dei Compleanni di Giugno

con le canzoni di "Nadine"

Sala del Coro, ore 15.45

LUGLIO 2017

Mercoledì 28

Festa dei Compleanni di Luglio

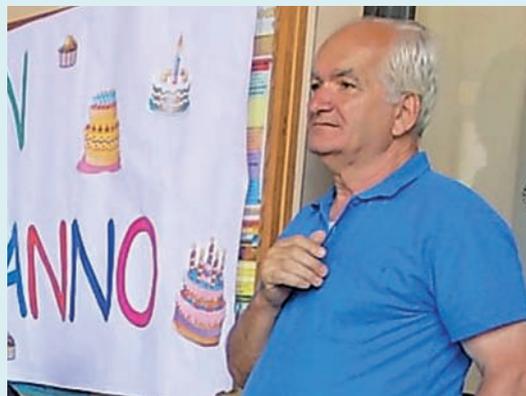
in compagnia di "Marco Aliotta"

Sala del Coro, 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



Un ringraziamento speciale

di cuore al nostro amico Angelo che ad ogni Festa dei Compleanni accompagna i nostri musicisti con le belle note della sua armonica. La sua musica è un momento sempre molto gradito!



Ringraziamo tutti coloro che hanno contribuito alla creazione della crocifissione collocata all'interno della nostra Fondazione, nel chiostro principale.

I proverbi di una volta

In tutt i cà gh'è el sò defà.

In ogni casa ci sono lavori da fare.

Ona ròbba se l'ha de vess assee n'ha de vanzà.

Una cosa per essere abbastanza deve avanzare.



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.