



FONDAZIONE
G.SCOLA
O N L U S

Bruggora *oggi*

N. 19 - Luglio 2017

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

Autorizzazione del tribunale di Monza
n. 1457 in data 27.04.2011



Un altro triennio

RESIDENZA APERTA La grande festa

DUE CENTENARIE TRA NOI Traguardo importante in Fondazione

CUORE E SAPORI L'estate chiama - **I RIMEDI DI UNA VOLTA** L'anguria

Residenza Sanitaria
Assistenziale
Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato
Mini Alloggi Protetti



FONDAZIONE G. SCOLA ONLUS

Via Cavour, 27 - 20842 Besana in Brianza (MB)
Tel. 0362.91711 - Fax 0362.919331
www.fondazionegscolaonlus.com
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
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

2 Fare la differenza

Iniziamo un nuovo percorso

4 Residenza Aperta

Celebrazione Eucaristica, visite guidate e grande festa nel Parco

6 La malattia parodontale

L'importanza dei fermenti lattici

8 Due Centenarie tra noi

Lucia Galbiati e Pierina Sala

10 Storie di vita Ambrogio Mapelli

12 Incidenti domestici

Come evitare i pericoli in casa

15 Santi patroni Pietro e Paolo

Tra storia e memoria

16 Cuore e sapori

L'Estate chiama... E in spiaggia?

18 "I rimedi di una volta"

Anguria, regina dell'estate, frutto estivo per eccellenza

20 Posta

Riceviamo e pubblichiamo

21 Agenda

Brugora
oggi

Numero 19 - Luglio 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

Un altro triennio

Lo scorso 7 luglio 2017 si è riunito il nuovo Consiglio di Amministrazione della Fondazione a seguito della nomina effettuata, come previsto dallo statuto, dal Sindaco del Comune di Besana in Brianza.

I nuovi Consiglieri sono: il Dr. **Roberto Brambilla**, l'Arch. **Jacopo Meli**, l'Avv. **Aldo Perego**, la signora **Maria Giovanna Giuseppina Tettamanzi** (per tutti Giovanna) e la signora **Luisa Villa**.

Un Consiglio composto per la maggior parte da new entry, ma sicuramente desideroso di dare il proprio contributo alla Fondazione che, come ha ricordato il Sindaco, è sicuramente, non solo dal punto di vista storico architettonico, ma anche dal punto di vista sanitario, un fiore all'occhiello nel panorama besanese.

Chi ha scelto i componenti ha indicato comunque che vi fosse una continuità e il Consiglio ha nominato quale Presidente della Fondazione l'Avv. Aldo Perego; la signora Giovanna Tettamanzi è stata prescelta quale Vice Presidente.

Il compito che aspetta i Consiglieri non è certo semplice, ma sicuramente interessante e pieno di possibili novità, dal momento che i progetti da mettere in campo e le necessarie decisioni per la continuità operativa della struttura e dell'attività sanitaria comportano un continuo e pressante impegno.

Un augurio pertanto di buon lavoro a tutti e di proseguimento di quello che tutti sappiamo essere la Mission della Fondazione: il benessere degli ospiti.



Il Presidente
Avv. Aldo Perego

Nella foto, da sinistra: Emanuela Sironi (Direttore Amministrativo), Roberto Brambilla, Luisa Villa, Aldo Perego (Presidente), Giovanna Tettamanzi (Vice Presidente), Jacopo Meli e Raffaella Pozzoli (Direttore Sanitario).

Fare la differenza

Iniziamo un nuovo percorso

Uno dei primi obiettivi – tra tanti – ritenuti prioritari al mio recente arrivo in Fondazione è stato la realizzazione e la pubblicazione di un sito nuovo e innovativo che riuscisse a comunicare in modo semplice e armonico chi siamo, cosa facciamo e in quale direzione vogliamo andare. La “Bellezza” di questo luogo fatta prima di tutto di persone, di natura e arte e la loro “cura” andavano diffuse e fatte conoscere perché è piuttosto insolito trovarla contemporaneamente e che si esprima in un unico abbraccio.

Questa è stata l'ispirazione principale che ha portato ad un lavoro impegnativo di rimessa a nuovo della nostra presenza nel web, mondo virtuale che ha così tanto bisogno anche della “nostra” bellezza. Da qui la ricerca e la scelta delle foto per rappresentare gli ambienti che ci accolgono, il sorriso dei nostri ospiti, quello degli amici e dei nostri collaboratori, il magnifico Parco che ci permette di respirare meglio e di godere di una splendida vista, i chioschi e gli affreschi che narrano una storia lunga e preziosa: la Fondazione è luogo di Bellezza e di memoria, è Vita nel trascorrere del tempo. Dopo

le foto, si sono scelte le parole con attenzione per spiegare la nostra offerta di cura e le nostre attività: tutto si svolge tra il profumo degli alberi e dei fiori nel susseguirsi delle stagioni ed i colori vivaci delle antiche raffigurazioni artistiche.

Da anni un sito è lo strumento principale di comunicazione e di servizio alle persone: iniziare a diffondere la cultura della “comunicazione” significa inevitabilmente avviare processi di cambiamento che portano tutti a reperire facilmente informazioni, a semplificare le azioni e a sviluppare sempre più relazioni di collaborazione e partnership con il territorio che sta intorno a noi e alla nostra realtà. Aiuta ad intrattenere un rapporto sereno e amichevole perché internet è un “luogo” che ci permette di interagire quando e come vogliamo, ovunque siamo: il sito abbatte le distanze spazio - temporali, è persino leggibile e consultabile dagli smartphone.

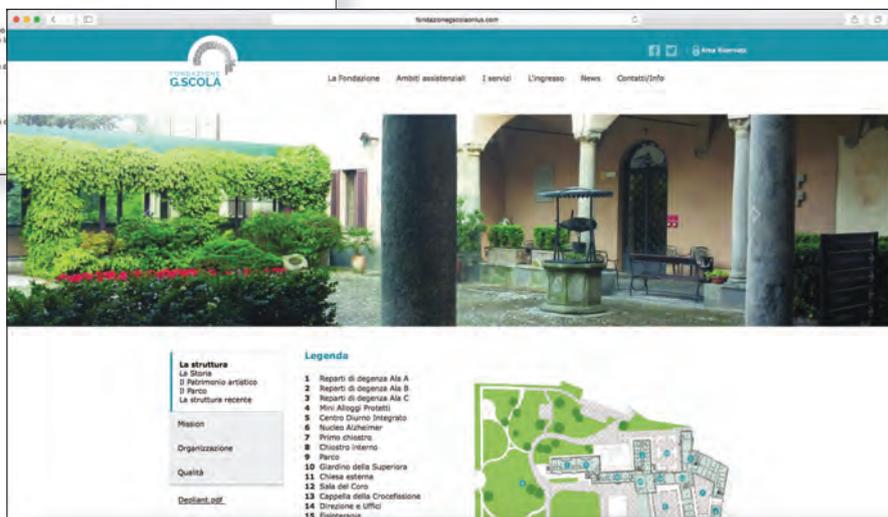
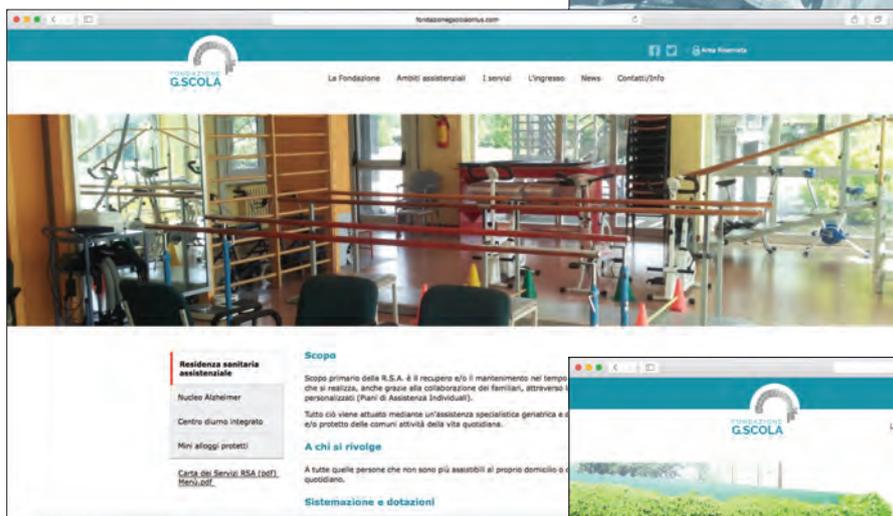
Essere visibili sempre, oggi, significa stare al passo con i tempi, poterci comunicare agli altri e migliorare, creando una veloce interazione tra la nostra bellezza, la nostra proposta e il vasto mondo esterno.

Ma il sito della Fondazione è solo un punto di partenza. Non c'è evoluzione senza informazione attiva. Non c'è novità senza aggiornamento. Il sito, creato dalla volontà di comunicare la bellezza e l'operosità della Fondazione non si ferma a quanto ora si vede, ma vuole davvero interagire con le persone. Innanzitutto, nella pagina principale detta “home-page” oltre a continuare a fornire in formato on line ben leggibile il nostro periodico *Brugora Oggi* appariranno man mano gli eventi che vedono la nostra partecipazione e la presenza di altre manifestazioni che si svolgeranno nei giardini, nella sala del Coro e nei nostri chioschi.

A poco a poco riusciremo a “ospitare” sul sito anche quanto le Associazioni di volontariato che condividono quotidianamente la vita della Fondazione desidereranno comunicare. Insomma, un sito “vivo” più che mai che a partire da questo autunno ogni bimestre avrà una nuova newsletter sugli argomenti più svariati.

In questo modo si comunicheranno novità e spunti di riflessione importanti, spiegheremo scelte e traguardi raggiunti. L'intenzione è riu-

Alcune schermate del nuovo sito della Fondazione



scire a costruire con il tempo una relazione diretta e permanente tra noi, per meglio operare su attività e progetti. Si vuole fornire un servizio utile che migliori sempre i rapporti tra la Fondazione e i famigliari, tra gli ospiti e tutti gli operatori, tra le nostre attività e le Istituzioni. Naturalmente si valuteranno anche eventuali suggerimenti in modo che anche la newsletter viva ricca di stimoli e sia sempre in movimento attraverso le nostre parole. La newsletter della Fondazione sarà pubblicata sul sito nella pagina dedicata disponibile alla lettura di tutti o si potrà ricevere direttamente sulla propria mail, accettandone prima l'iscrizione.

Inoltre, attraverso il sito è stato fatto un altro passo avan-

ti verso la semplificazione. Da qualche mese è possibile per tutti i collaboratori che lavorano in Fondazione, accedere a documenti personali, visionare e stampare cedolini, dichiarazioni, schede presenze. Anche questo è un modo per progredire: il futuro ci chiede sempre di più il risparmio di carta, ottimizzando tempo e spazio.

Tutti i cambiamenti, anche i più piccoli, richiedono sempre adattamento iniziale e

apertura delle menti. La chiusura e l'attaccamento verso quello che è stato ed è "passato", infatti, renderebbe solo immobili e incapaci di accogliere le varie diversità che con la nostra Bellezza citata all'inizio di questo articolo – fatta di persone, arte e natura – sono il punto di forza per continuare ad operare costruendo ogni giorno il miglioramento.

Buone vacanze a tutti! ■

www.fondazionegscolaonlus.com



Evento in Fondazione 15, 16, e 18 Giugno 2017

a cura del Servizio di Animazione

Residenza Aperta

Celebrazione Eucaristica, visite guidate e grande festa nel Parco

In queste pagine abbiamo il piacere di ricordare l'evento più significativo che ogni anno caratterizza la vita della Fondazione G. Scola: i tre giorni di **Residenza Aperta**. Quest'anno l'evento, giunto alla 9ª edizione, si è svolto dal 15 al 18 giugno.

Giovedì 15 giugno il pomeriggio è stato dedicato alla Celebrazione Eucaristica presieduta da Monsignor Pierantonio Tremolada Vescovo Ausilia-

re di Milano e da Don Sandro Casiraghi. È stato un momento di spiritualità molto sentito e partecipato. Ringraziamo la Diocesi ed, in particolare, i Vescovi che ci hanno onorati delle loro visite pastorali.

Venerdì 16 giugno, in serata, sono state proposte due visite guidate: la prima, nel parco della Fondazione, condotta da Fabrizio Colombo, perito agrario titolare dell'azienda Maver Giardini che da anni cura la

manutenzione di tutte le aree verdi; la seconda è stata una visita guidata agli affreschi dell'ex Monastero Benedettino di Brugora condotta dalla Dott.ssa Nadia Moretti, che ha illustrato nei minimi dettagli le pitture presenti presso la Sala del Coro, la Cappella, i Chiostrì, la Chiesa dei Santi Pietro e Paolo. Anche quest'anno queste visite artistiche e culturali hanno riscontrato il loro meritato interesse.

Domenica 18 giugno invece è stata una grande giornata di festa nella quale si sono susseguite numerose iniziative nel cuore verde del nostro bellissimo parco. Il pomeriggio ha preso avvio con la presentazione dei servizi della Fondazione G. Scola. Un breve percorso guidato ha mostrato il lavoro dei Servizi che operano in equipe multidisciplinari con interventi specifici per ogni ambito: il Servizio Sanitario, Infermieristico e Assistenziale (rappresentato dal medico, dagli infermieri professionali e



dagli operatori sanitario-assistenziali), gli Uffici Amministrativi (rappresentati dal personale dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico, del Sistema Qualità, dell'Ufficio Tecnico e dell'Economato), il Servizio di Fisioterapia, il Servizio di Animazione e la postazione dell'Associazione di volontariato AVULSS che da molti anni opera quotidianamente nella nostra Struttura. A seguire l'apertura degli stands con laboratori condotti dai dipendenti della Fondazione. In pedana il duo

Walter Group con le splendide voci di Marilena e Walter, che hanno fatto cantare e ballare il nostro pubblico e reso la nostra festa indimenticabile. Due enormi scivoli gonfiabili sono stati la gioia di tutti i bambini che hanno varcato i cancelli della nostra Fondazione. Per loro anche il trucca-bimbi, i fiori e i cappellini colorati, le attività creative e di bijoux, le carte della zingara, i palloncini, lo zucchero filato e le spettacolari bolle di sapone di Magico Pongo.

Per la gioia di tutti i presenti è stato preparato dal nostro cuoco Fabio e dal personale della cucina "Ristorazione Oggi", un ottimo rinfresco con assaggi freschi e sfiziosi ed il tanto atteso risotto con la saliccia, vera tradizione culinaria della nostra terra. Anche quest'anno il sapore di Residenza Aperta ha saputo regalare un momento di vero piacere, goduto con i cinque sensi, all'insegna della condivisione. Grazie a tutti coloro che hanno partecipato! ■

La malattia parodontale

L'importanza dei fermenti lattici

Quante volte, nella pratica quotidiana, le persone mi si avvicinano e dicono "dotto- re il dente dondola, cosa posso fare?" Spesso l'estrazione è l'unica soluzione, purtroppo però il problema non è il dente ma il parodonto.

Si definisce malattia parodontale un gruppo di patologie infiammatorie interessanti il tessuto di sostegno dell'organo dentale.

Si distinguono generalmente due forme di malattia, la gengivite e la paradentite; la prima è un'infiammazione reversibile limitata ai tessuti superficiali, mentre la seconda riconosce più fattori causali che determinano nel tempo l'irreversibile distruzione dei tessuti di sostegno del dente. È una patologia che colpisce in Italia circa il 60% della popolazione e circa il 10% si manifesta in forme aggressive. In genere vengono colpite le fasce d'età compresa dai 35 anni ai 44 anni, evolvendo in maniera variabili nelle decadi successive.

La causa principale della malattia parodontale è di origine microbica ed i microrganismi coinvolti sono quelli normalmente presenti nella placca batterica. Quan-

do, per un eccesso di accumulo di questi batteri e/o per una diminuzione delle difese dell'organismo, viene ad alterarsi il normale equilibrio omeostatico che mantiene in salute i tessuti, instaurandosi cioè una condizione chiamata "disbiosi" si evidenzia uno stato di sofferenza tissutale di natura infiammatoria, la gengivite, dapprima limitata alle sedi superficiali ma che in seguito, se non trattata in maniera adeguata, tende ad estendersi ai tessuti parodontali in toto, dando luogo al quadro più complicato della paradontite.

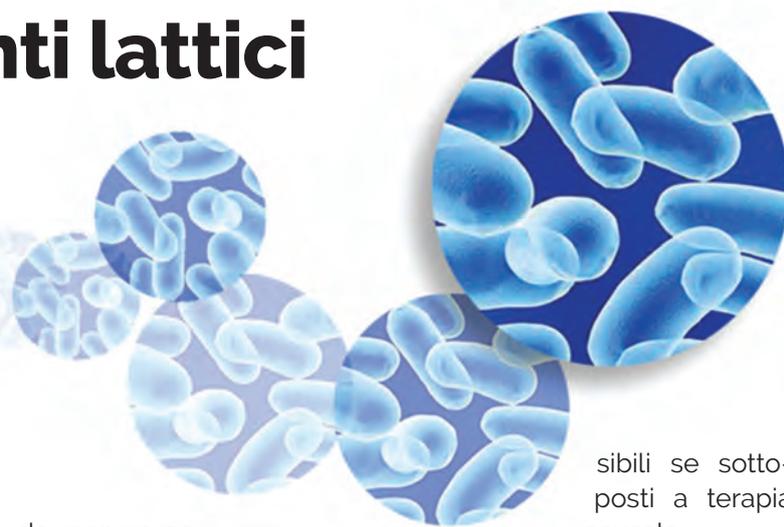
Le gengiviti interessano la gengiva marginale e sono caratterizzate da arrossamento del bordo gengivale, edema, sanguinamento sotto stimolo meccanico o spontaneamente ed a volte da aumenti di volume. Si tratta di quadri clinici completamente rever-

sibili se sottoposti a terapia causale.

Le paradontiti sono un gruppo di patologie evolventi cronicamente che hanno in comune la distruzione del sistema di sostegno del dente. Si manifestano con una perdita di attacco epiteliale e di osso alveolare, con formazione di tasche e/o recessione della gengiva, fino alla mobilità dentaria. La distruzione dei tessuti di sostegno dei denti è nella maggior parte dei casi irreversibile.

Da queste premesse in parodontologia l'obiettivo da perseguire in questi casi è quindi il controllo della placca batterica, principale responsabile della malattia, attraverso la terapia meccanica, l'impegno di antisettici e di antibiotici sistemici e locali.

Nonostante la terapia meccanica si sia rivelata efficace nella rimozione della placca, numerosi studi hanno dimostrato come l'infiammazione





L'ambulatorio dentistico
presente all'interno della struttura

del parodonto da parte dei patogeni orali riprenda dopo breve tempo, nonostante l'ausilio e la somministrazione di antibiotici o di farmaci antisettici locali.

Certamente l'uso di colluttori, pomate e dentifrici idonei, ritardano la riformazione della malattia, ma quello che è emerso ultimamente, è che la malattia parodontale la si sconfigge in modo meno cruento, ma in maniera più efficace, attraverso l'uso dei **fermenti lattici**. Alcuni ceppi di Lattobacilli probabilmente sono in grado di inibire la proliferazione di patogeni legati allo sviluppo della malattia parodontale, in particolare la *Porphyromonas gingivalis* e la *Prevotella intermedia*. Questo significa che favorire la colonizzazione del cavo orale da parte di alcuni lattobacilli "diversi" può portare a un riequilibrio generale della flora batterica in chi soffre di una forma di infiammazione dei tessuti parodontali. Questa terapia utilizza ciò

che la stessa OMS definisce probiotici, cioè quei microrganismi vivi che somministrati in quantità adeguate sono in grado di migliorare la salute dell'uomo attraverso interazioni con l'ospite.

Il trattamento con questi due ceppi di *Lactobacillus* per un periodo di almeno 3 mesi ha dimostrato, grazie a numerosi studi scientifici, di migliorare notevolmente i risultati clinici (indice di placca, indice di sanguinamento, etc.) ottenuti con le normali procedure di igiene dentale professionale. Inoltre, dopo solo 21 giorni di trattamento si assiste alla marcata riduzione della concentrazione dei patogeni responsabili delle infiammazioni del cavo orale.

Le modalità di assunzione del prodotto (fermenti lattici in compresse) indicano di lasciar sciogliere lentamente in bocca due compresse al giorno dopo la pulizia dei denti in modo da consentire ai batteri "utili" di aderire ai tessuti ed ivi rimanervi il più

lungo possibile. Si precisa che tale probiotico è da tempo utilizzato, nelle gastroenteriti e nelle coliche intestinali dei bambini responsabili del processo acuto; quindi, per analogia, se consideriamo che l'apparato gastroenterico inizia anatomicamente proprio dalla bocca si avvalorà l'ipotesi che alla base di differenti malattie sostenute da agenti infettivi vi sia proprio una "disbiosi", orale od intestinale che dir si voglia.

L'utilizzo pertanto di questi antagonisti dei patogeni orali è sicuramente indicato nella cura della malattia parodontale in associazione con le usuali metodiche terapeutiche, anche in considerazione della sicurezza d'uso del prodotto e l'efficacia clinica supportata da studi scientifici. Concludendo, tale "batterioterapia", può essere considerata un innovativo approccio per la gestione di dismicrobismi a livello orale nel quale il giusto probiotico può fare la differenza. ■



Due Centenarie tra noi a cura del Servizio di Animazione

Lucia Galbiati e Pierina Sala Traguardo importante in Fondazione

Cento di questi anni: secondo traguardo in due mesi alla Fondazione Scola.

Il 25 luglio è stato festeggiato il centenario della signora Pierina Sala residente da circa quattro anni presso il reparto B1.

L'ospite è stata festeggiata calorosamente presso il suo reparto con una merenda speciale accompagnata dalla musica e dalle canzoni di Carlo Alio.

Per condividere l'evento sono giunti numerosi parenti, nipoti e pronipoti della signora Pieri-

na. Nata a Triuggio e residente da sempre nella frazione Tregasio.

Sono giunti presso la nostra fondazione il sindaco di Triuggio Pietro Giovanni Cicardi e l'assessore ai servizi sociali Chiara Borgonovo. In questa giornata speciale la signora Pierina è stata circondata dall'affetto dei suoi parenti e di tante conoscenti del suo paese che lei ha ricambiato con grandi sorrisi, cantando le canzoni della sua giovinezza.

100 anni: un traguardo impor-

tante quello raggiunto dalla signora Lucia Galbiati, ospite della Fondazione Giuseppina Scola. Un traguardo che ha voluto condividere con una grande festa presso il Centro Diurno Integrato della Fondazione. Sabato 17 giugno 2017, giorno del compleanno, Lucia ha radunato i parenti più stretti e tutti gli ospiti e gli operatori del Centro, con i quali trascorre le sue giornate, per spegnere in loro compagnia le cento candeline. Inoltre si sono aggiunti ai festeggiamenti il Sin-



A sinistra e sopra, Lucia Galbiati con il Presidente, gli ospiti del CDI, con la figlia, il genero e i sindaci;

A destra e sotto, Pierina Sala con

daco di Lesmo, Roberto Antonioli, il Sindaco di Besana Brianza, Sergio Gianni Cazzaniga, il Presidente dalla Fondazione G. Scola, Aldo Perego e le Direzioni Sanitaria e Amministrativa, Dott.ssa Raffaella Pozzoli e Dott.ssa Emanuela Sironi.

Non sono mancati alla festa i volontari ANTEAS, che da anni accompagnano la signora Lucia al Centro, ed i volontari AVULSS. Simpaticamente hanno soprannominato Lucia come l'amica della prima ora, colei che è la prima a voler arrivare al Centro ma anche la prima a voler andare a casa nel pomeriggio. Insomma, tutti presenti per questo evento unico.

La storia della centenaria è ricca di aneddoti e racconti che sembrano appartenere a un'altra epoca, che però Lucia racconta ancora con la lucidità e la forza di spirito dei vecchi tempi. Classe 1917, nata a Lesmo, quarta di cinque sorelle, Lucia dopo aver frequentato le scuole elementari, a quattordici anni iniziò a lavorare a Gerno

in una ditta tedesca che produceva borse. Apprese l'arte del cucito frequentando i corsi tenuti dalle Suore Canossiane di Lesmo. Nel 1950 il matrimonio con il lesmese e famoso ciclista Giuseppe Magni e la successiva nascita della figlia Silla. Qualche anno più tardi il marito appende la bicicletta al chiodo e apre una propria officina per due e quattro ruote, dove contribuisce anche Lucia, che ogni giorno si reca a Monza e Milano per recuperare i pezzi di ricambio dei mezzi da riparare.

Il ricordo più bello? Lucia ricorda: "Gli anni spensierati della mia infanzia, gli anni dei grandi insegnamenti delle Suore." La festeggiata, durante la cerimonia del suo compleanno, ha dispensato sorrisi a tutti, finché le forze l'hanno retta. Era un tipo dinamico, molto altruista, dal carattere buono ma al tempo stesso deciso nelle sue convinzioni.

Tutti ci staremo chiedendo ma qual è il segreto della sua straordinaria longevità? Lucia ri-



Sopra e in alto, Pierina Sala con il Sindaco di Triuggio, il Presidente, il Direttore Sanitario e Il Direttore Amministrativo.

sponde senza esitazioni: "Le cure e la dedizione da parte di mia figlia Silla e di mio genero Marco." È proprio a loro che Lucia rivolge il suo ringraziamento per aver splendidamente raggiunto un traguardo così straordinario. ■

Il signor

Ambrogio Mapelli

Mi chiamo Ambrogio Mapelli e sono nato a Triuggio il 3 ottobre 1938. Sono l'ultimo di 6 fratelli (5 maschi e 1 femmina). Mia mamma si chiamava Antonietta Sala era una casalinga e veniva dalla cascina Fornace di Tregasio; mio papà, Romeo Mapelli, era di Triuggio e faceva il contadino.

Ho sempre avuto due nomi. Il secondo è Franco. Il mio padrino si chiamava Ambrogio mentre la mia madrina Franca. Nonostante il mio primo nome fosse Ambrogio, sono stato da sempre chiamato Franco.

Con la mia numerosa famiglia abitavo nella cascina chiamata Zuccone-Robasacco, tra Triuggio e Tregasio. All'interno di questa grande cascina vivevano varie famiglie. Essa aveva un cortile interno ed era adiacente all'ala di una lussuosa villa di proprietà del Conte Jacini. Oltre alla villa e alla cascina questa famiglia



di conti aveva molta terra, circa duemila pertiche di bosco e campi che si estendevano fino al confine con la valle del Chignolo. Poco lontano da casa mia sorgeva e c'è ancora adesso, il grande complesso della Villa Sacro Cuore.

Ritornando alla mia storia posso dire che sono andato a

scuola fino alla quinta elementare. Successivamente sono andato a fare il contadino per aiutare la mia famiglia. Il mio primo lavoro vero e proprio è stato all'interno di una falegnameria a Seregno. Mi recavo al lavoro in bicicletta.

Ma la professione che mi ha impegnato di più, circa 30 anni, l'ho svolta a Monza in una ditta di contatori del gas e della corrente. I primi tempi che andavo, mi recavo in bicicletta, impiegandoci più di 45 minuti. Lo stipendio in quel settore era notevolmente superiore al settore del legname. Grazie a questo sono riuscito ad acquistare un motorino. In questo modo i tempi per raggiungere il lavoro si sono notevolmente ridotti. Sono riuscito a prendere la patente appena compiuti i di-



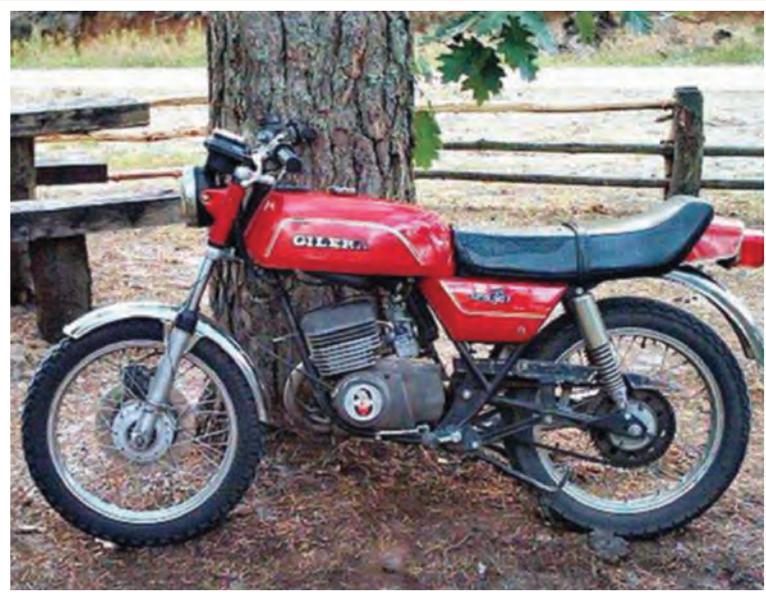


Villa Sacro Cuore

ciotto anni. Per imparare provavo a guidare l'auto di mio cognato Remo, marito di mia sorella. Facevamo dei tentativi di guida nel cortile della cascina e qualche volta finivamo anche nei prati. Non c'erano tanti pericoli, una volta! Ricordo la prima auto che ho acquistato: una Fiat 600 color verde.

Purtroppo mio padre è morto presto, quando avevo più o meno 10 anni. I miei fratelli, più grandi di me, erano già quasi tutti sposati, quindi sono rimasto in casa solo io con mia madre. Quando mi sono sposato è venuta lei a vivere con noi. Ho conosciuto mia moglie Ambrogina che avevo circa vent'anni. Ci siamo sposati nel '66, dopo pochi anni di fidanzamento e siamo andati a vivere in un'abitazione della stessa cascina, accanto a quella dove avevo vissuto con i miei genitori. Oltre all'appartamento di circa 90 metri quadrati, c'era anche un piccolo cortile. Abbiamo vissuto sempre nella stessa casa.

Io lavoravo a Monza mentre mia moglie era casalinga. Dopo un anno circa è nato



il nostro primo figlio: Sergio. Successivamente, dopo 4 anni, è arrivata una bambina che abbiamo chiamato Silvana. Entrambi i nomi sono stati scelti da mia moglie. I miei figli sono stati sempre persone educate che non mi hanno mai dato grosse preoccupazioni. Sono riusciti entrambi a diplomarsi con buoni voti. Sergio si è diplomato nel settore informatico, mentre Silvana è diventata ragioniera. Alcuni anni dopo, ho incontrato i professori dei miei figli. Mi hanno chiesto quale strada

avessero intrapreso. Quando ho detto loro che si erano fermati al diploma si sono stupiti poiché dicevano che i miei ragazzi erano portati per gli studi universitari. Il fatto di non essere riuscito a far continuare loro gli studi è il mio grande rimpianto poiché ero l'unico che lavoravo all'interno della famiglia.

Sono riuscito ad andare in pensione intorno ai 55 anni. Sono anche nonno di due bravissimi nipoti: Marco e Davide.

Da sempre ho coltivato la pas-

sione per le moto. Negli anni Cinquanta giravo con la Lambretta. Successivamente ho acquistato un Gilera. La moto accompagnava le mie vacanze e gite tra laghi e montagna. Sono stato tre volte presso le Dolomiti e ho girato il bellissimo Lago di Como.

Oltre ai motori, mi è sempre piaciuto giocare a carte, specie a Scala 40. Ancora oggi a volte gioco con i miei figli e i nipoti quando mi vengono a trovare. Ho partecipato anche al torneo organizzato dal Servizio di Animazione! ■

Incidenti domestici

Come evitare i pericoli in casa



Anche se non sembra, la casa in cui viviamo è una potenziale fonte di pericoli vari. Più a rischio è la donna, poi i bambini e gli anziani. L'incidente domestico mette vittime soprattutto a carico delle donne (79%) rispetto agli uomini (21%). Ustioni e cadute sono la prima causa di incidenti per i bambini e gli anziani. Le cause di incidente sono molteplici: distrazione, inconsapevolezza, non conoscenza delle norme. Gli incidenti più numerosi non sono provocati dai grandi elettrodomestici ma dai piccoli, che sono sottoposti a minor controllo.

Gli errori più frequenti vengono commessi nell'uso di televisori, frullatori, ventilatori, ferri da stiro, spazzolini elettrici, forni a microonde ...

Donna

La donna è molto esposta a pericoli di vario tipo, perché lavora nell'ambiente più pericoloso: la cucina. Un incidente su due avviene in questo luogo.

Quali pericoli

Tra tutti gli incidenti, il 34% deriva da ferite con coltelli o scottature con piastre, fornelli, liquidi bollenti; il 20% da allagamenti e il 4% da fughe di gas o da ingestione di sostanze velenose.

Bambini

La maggior parte degli incidenti in cui incorrono i bambini derivano dalla loro naturale curiosità e dalla conseguente vivacità.

Un vecchio adagio recita: "Non esiste un incidente che sia colpa di un bambino; esiste solo un adulto che non ha pensato a prevenirlo". Il terrazzo e il giardino presentano la percentuale di rischio più alta, dopo la cucina e il bagno.

Anziani

È un fatto che con il passare degli anni le capacità fisiche e psichiche delle persone si

riducono. In particolare si riduce l'abilità motoria, la vista e l'udito. Fattori che sono le principali cause di pericolo e fonte di incidente nelle persone anziane.

Le cadute

Vi sono molti ambienti nella casa in cui è più facile cadere: il bagno, la camera da letto, le scale. In generale tutto ciò che si sovrappone al piano di calpestio di una stanza è una potenziale causa di caduta. Lo stesso vale per i tappeti, i giocattoli dei bambini lasciati in giro, i piccoli animali.

Il bagno è una stanza "a rischio" per l'anziano. Il pericolo viene aumentato dal fatto





che in genere ne fruisce da solo senza aiuto. In situazione di ridotta mobilità, la vasca da bagno o la doccia diventano un vero pericolo.

Gli urti

A causa della ridotta capacità visiva, l'anziano batte più facilmente la testa e gli arti contro gli spigoli, mobiletti sospesi, porte basse.

Incidenti diversi

Le cucine a gas, le lavatrici, gli scaldabagni, i tosaerba ..., possono risultare pericolosi. In genere la persona anziana soprattutto se si "sente bene" e non ha rilevanti handicap tende a comportarsi "normalmente" come quando era più giovane e il fisico più integro. Questo è un rischio aggiunto perché è dimostrato che molte cadute e incidenti dipendono da una eccessiva valutazione delle proprie capacità.

Uomo

Gli incidenti che lo riguardano sono sovrapponibili a quelli che coinvolgono anche la donna; a questi si aggiungono quelli derivati da attività di manutenzione della casa: riparazione, costruzione ...

Animali

Dal punto di vista dei pericoli e dei potenziali danni, si assomiglia l'animale domestico al bambino per vivacità, curiosità, voglia di giocare e totale inconsapevolezza dei pericoli che possono causare gravi incidenti.

Piano di sicurezza

Se teniamo presente tutto ciò che abbiamo esaminato precedentemente dobbiamo dedurre che è dovere primario degli adulti responsabili mettere in atto degli accorgimenti che minimizzano i pericoli presenti in ogni abitazione. Per stilare un efficace "piano di sicurezza" si devono valutare:

- componenti della famiglia (bambini, anziani, animali);
- rischi.

Una lista di interventi che segua un ordine di priorità, permette di attivare tutti gli interventi necessari. Molti possono essere fatti dalla donna/uomo di casa, molti devono essere affidati a tecnici qualificati.

Avvelenamenti

Tutti i giorni entrano in casa prodotti chimici diversi: medicine, colori, solventi, sgrassatori, combustibili ...

Tutti sono potenzialmente pericolosi e richiedono cautela ed attenzione sia nell'impiego che nella conservazione.

Importanza dell'etichetta

Spesso non siamo consapevoli che un certo prodotto è pericoloso. Per questo motivo, tutte le volte che acquistiamo una sostanza che non si conosce con sicurezza, è necessario leggere attentamente l'etichetta esplicativa che, per i prodotti classificati come pericolosi, deve essere riportata sulla confezione.

È bene ricordare uno dei simboli validi in tutti i paesi dell'Unione Europea che permettono a chiunque un'immediata visualizzazione delle caratteristiche del prodotto.

Sull'etichetta, in base alle caratteristiche della sostanza, si possono trovare più simboli di pericolo e diverse indicazioni di rischio e relativi consigli di impiego o conservazione. Bisogna sempre attenersi alle istruzioni fornite dalla casa produttrice per quanto attiene alle dosi e alla modalità di impiego.

Ogni prodotto chimico deve essere oggetto di attenzione e di conoscenza da parte del consumatore a partire dal





Geranio

Oleandro

momento dell'acquisto.

È obbligatorio avere grande cautela nell'utilizzo e nella conservazione di questi prodotti per evitare il contatto, l'inalazione o addirittura l'ingestione di sostanze tossiche soprattutto da parte di bambini e anziani, ma anche dagli animali domestici.

Acquisto e conservazione

L'acquisto deve essere fatto nelle quantità opportune, per ridurre la necessità di conservare scorte che comportano problemi per il loro mantenimento in sicurezza:

- luogo di conservazione fuori dalla portata dei bambini, e sempre chiuso a chiave;
- i prodotti devono essere subito collocati nel posto destinato appena vengono portati a casa, per non lasciarli incustoditi neanche un istante. Le sostanze infiammabili vanno collocate in un armadio, meglio se metallico, posto all'esterno della casa e dotato di un numero adeguato di fori di areazione;
- possibilmente (in pratica lo è sempre) ogni prodotto deve essere conservato nella sua confezione originale senza travasare le sostanze pericolose in altri contenitori, maga-

ri non dotati dei contrassegni e indicazioni sul pericolo contenuto; prodotti simili devono essere collocati insieme (infiammabili con infiammabili, veleni con veleni ...) per evitare eventuali errori nel prelievo del prodotto stesso; porre particolare attenzione al loro smaltimento. I prodotti pericolosi non vanno mai gettati nella spazzatura ordinaria.

Possibili danni

L'effetto ed eventualmente il danno prodotto da una sostanza chimica dipende soprattutto dalla dose di sostanza che l'organismo stesso ha assorbito e dalla quantità di sostanza che effettivamente raggiunge l'organismo bersaglio, quell'organo cioè dove la sostanza agisce (fegato, reni, sistema nervoso, ...).

Gran parte delle sostanze (vapori di solventi, vapori di acidi, polveri, ecc...) vengono assorbite dall'organismo attraverso le vie respiratorie.

Altra via di assorbimento è quella cutanea, per il semplice fatto che lavoriamo con le mani e in molti casi non le proteggiamo adeguatamente (per esempio con guanti).

L'assorbimento di una sostanza può provocare effetti acu-

ti o cronici, ma può anche non causare alcun effetto; dipende dalla dose cioè dalla concentrazione della sostanza e dai pericoli di tempo durante il quale viene assorbita.

Attenzione alle piante velenose

C'è un potenziale pericolo di cui non molti sono a conoscenza: le piante ornamentali. Alcune causano solo lievi e medi danni cutanei come arrossamenti, gonfiori, piccole ulcerazioni; altre invece, contengono dei principi attivi che provocano se ingerite, una intossicazione generale, più o meno grave.

Alcune delle piante comuni:

- *Oleandro*: diffusissima nell'Europa mediterranea. Ha rametti, foglie e fiori che contengono un potente veleno; l'ingestione di una sola foglia può anche uccidere una persona adulta.
- *Stella di Natale*: è velenoso il succo lattiginoso che fuoriesce dal gambo. La sostanza può essere pericolosa sia per ingestione che per contatto cutaneo e soprattutto con gli occhi. Porre attenzione nel maneggiare la pianta.
- *Vischio e Agrifoglio*: sono tossiche le bacche. Attenzione ai bambini che sono attratti dalla loro forma e dal colore molto invitante.
- *Azalee, Mimosa, Rododendro, Ciclamino*, piante nocive in tutte le loro parti.
- *Biancospino, Geranio, Garofano, Gelsomino, glicine, Ortensia, Mughetto*: hanno i fiori nocivi.

Se vi capita un incidente in casa, di varia natura, fatti portare dal tuo medico o in Pronto Soccorso appena possibile, chiama subito, per chiedere consiglio e/o aiuto. ■

Santi patroni Pietro e Paolo

Nominare i santi Patroni, Pietro e Paolo, per l'ex Monastero Benedettino di Brugora, ora Fondazione "G. Scola", è inevitabilmente riandare ad una storia che interferisce con la memoria che, il 29 di giugno in ogni anno, la celebrazione liturgica ci ripresenta.

La memoria è il rivivere tutta la ricchezza della testimonianza che i due grandi apostoli, colonne della Chiesa, hanno dato a partire dagli anni in cui Gesù Cristo ha vissuto tra noi.

Pietro è il primo tra i Dodici Apostoli: primo per volontà di Cristo (Tu sei Pietro e su questa pietra...) ma anche primo nell'affermare il suo attaccamento al Signore (Signore, da chi andremo? Tu solo hai parole di vita...). Il carattere istintivo lo fa precipitare in contraddizioni estreme (*rinnegamento...o fedeltà a vita*). Proviene dalla normalità di vita sociale: pescatore in solido con la famiglia (*il padre e il fratello Andrea*). A partire dalla risurrezione di Cristo è il primo predicatore e provocatore del messaggio cristiano. Con l'incarico di sorreggere i fratelli nella fede lo troviamo a Roma a partire dagli anni 60 ed è capo riconosciuto delle Comunità Cristiane in formazione. Durante la persecuzione scatenata da Nerone subisce la morte mediante la crocifissione, con il corpo capovolto all'ingiù. La sua figura è sempre accompagnata dalle chiavi (*a te darò le chiavi del regno*), simbolo del potere di "legare e sciogliere" e la tomba è nelle Grotte Vaticane.

La seconda colonna della Chiesa è l'Apostolo Paolo. Chiamato all'apostolato per prodigioso interven-

to di Cristo, nella terribile caduta da cavallo lungo la Via di Damasco, si caratterizza per il ricco apporto culturale nella prima comunità cristiana. Personalità ricca e prorompente, dopo momenti di riflessione e di consultazione con gli altri apostoli (soprattutto con Pietro), si rende protagonista di una svolta prodigiosa per quanto riguarda l'annuncio della fede cristiana: scavalca completamente la tradizione ebraica (già percorsa da Pietro) per annunciare la salvezza cristiana direttamente ai pagani (di cultura greca, romana e idolatra). Compie diversi viaggi, in lungo e in largo, per il Mediterraneo. Il suo grado di cultura gli permette di esprimersi nelle famose "Lettere", dando così corpo alla teologia cristiana. Supera molti ostacoli frapposti soprattutto dal mondo culturale ebraico. Alla fine viene deferito all'autorità imperiale di Roma che lo processa e lo martirizza di spada, in quanto professatosi "cittadino romano", nell'anno 67. La basilica di S. Paolo ne contiene le spoglie. Nella Storia Ecclesiastica, scritta agli inizi del IV secolo, lo storico cristiano Eusebio di Cesarea ha la più antica testimonianza della sepoltura a Roma dei due Apostoli che la stessa celebrazione liturgica li accomuna nella data del 29 giugno. Ecco tratteggiata per sommi capi la grandezza dei due grandi Santi. Facendone "memoria" noi ne riviviamo il ricordo perché sia per noi esempio, aiuto, intercessione e venerazione. Noi però vogliamo sapere perché questi due Grandi sono implicati direttamente con il Monastero e la chiesa di Brugora. E qui la storia ci deve venire

in soccorso, con delle motivazioni che sono strettamente legate a questa struttura monastica. Leggendo un paragrafo dello storico Diego Santambrogio, che scrive circa il nostro Monastero all'inizio del 1900, scopriamo i collegamenti che ci interessano. "Il titolo dei SS. Pietro e Paolo, i due Apostoli maggiori della fede cristiana, in special onore presso le congregazioni benedettine, e che furono anzi alla metà del Secolo X assunti, con l'assenso di Papa Stefano VII (939-942) a speciali patroni dell'ordine di Clunij, rivela che poco dopo quel secolo ad un di presso sia da ascrivere il pristino Cenobio di Brugora, e che esso avesse già nel corso del secolo undecimo una individualità propria compreso nel libro dei cenzi del Cencio, camerario pontificio, del 1191, per pagamento di un canone di lire 12 annue, in ricognizione della diretta protezione che prendeva di esso la Santa Sede." Ricordare Clunij, nella storia della Chiesa, è fare riferimento ad una grande riforma del monachesimo benedettino verificatosi a partire dall'omonimo monastero francese. Fondamentalmente questa riforma consisteva nel sottrarre tutti i monasteri dalla sopraffazione dei principi laici che impedivano il cammino della spiritualità monastica e benedettina. Si procedeva ad una "protezione" anche patrimoniale di tutta l'Istituzione sotto l'egida della Santa Sede, con il titolo dei Santi Pietro e Paolo. Questa riforma, chiamata cluniacense, all'inizio del primo millennio, si diffuse ben presto in tutta Europa: in particolare si poté assistere al sorgere di diversi monasteri "cluniacensi" nell'Italia Settentrionale (Lombardia in primis: Lambrugo, Arlate, Cremella). Questi particolari storici danno la misura del valore di una istituzione della quale possiamo vantarci di mantenerne le preziose tracce. ■

L'Estate chiama... E in spiaggia?

Vediamo insieme come organizzare un appuntamento divertente al mare, per coronare al meglio la voglia di relax e allegria tipica delle vacanze

Al mare, per quest'estate, vi propongo una ricetta della tradizione ligure, il **Condijun**, più esattamente tipica della zona di Bordighera ma diffusa in tutta la Liguria, molto simile alla più nota insalata nizzarda.



**"Odor di feni,
frinir di cicale,
sereni vesperi,
cieli d'opale."**

C. Ronchi



Condijun

Tempo di preparazione:

20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 pomodori, cuore di bue non del tutto maturi
- 2 peperoni verdi non tondi
- 2 cipolline fresche
- 1 cetriolo
- 1 spicchio di aglio
- qualche foglia di basilico
- una decina di olive taggiasche in salamoia
- 4 acciughe sotto sale (o un etto di mosciame tagliato sottilissimo)
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaio di aceto
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento:

Pulite, lavate e tagliate le verdure: a spicchi i pomodori, a fettine sottili i peperoni, il cetriolo e le cipolline; sminuzzate con le mani le foglie di basilico e a pezzi le acciughe.

Prendete una terrina e sfregatela con lo spicchio di aglio, quindi unite le verdure, le acciughe e le olive, condite con olio e aceto, aggiungete l'uovo sodo affettato, mescolate molto bene e lasciate riposare una mezz'oretta prima di servire.



Cestini di feta, anguria e olive

Tempo di preparazione:

20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 100 g di feta
- 1 mazzetto di menta
- 50 g di olive taggiasche
- qualche foglia di basilico
- 1 fetta di anguria
- 4 rapanelli
- 4 pomodorini gialli
- 1 lime
- q.b. olio di oliva extravergine
- q.b. pepe nero
- sale

Procedimento:

Pulite l'anguria dalla buccia e dai semi, quindi tagliatela a pezzetti.

Sciacquate la feta sotto l'acqua corrente, asciugatela e tagliatela a dadini.

Riunite gli ingredienti in una insalatiera, aggiungete le olive, il basilico, la menta spezzettata, i rapanelli tagliati a rondelle e i pomodorini a spicchi e pepate generosamente, spruzzate con il succo di lime e condite con un giro d'olio.

Conservate l'insalata in frigorifero fino al momento di servirla. ■



Anguria

Regina dell'estate,
frutto estivo per eccellenza

L'anguria arrivò in Europa intorno all'anno mille, durante il periodo delle Crociate, anche se si suppone abbia origine egiziana, coltivata nelle Valli del Nilo. È uno dei frutti più apprezzati nelle calde e assolate giornate estive e il periodo in cui giunge a maturazione va da giugno a settembre. Oltre a questo nome, con cui è conosciuta nell'Italia settentrionale, troviamo il toscano cocomero, il napoletano melone d'acqua e poi le numerose versioni dialettali.

Proprietà

- È un frutto ricchissimo di acqua, che rappresenta circa il 95% in 100 g, è quindi dissetante perfetto per l'estate, ed altamente diuretico contrastando a ritenzione idrica favorendo così l'eliminazione dei liquidi in eccesso.
- Contiene diversi tipi di vitamine e minerali, quindi è ottimo per recuperare le sostanze perse con la sudorazione e in caso di spossatezza dovuta all'afa estiva. Nell'anguria troviamo in particolare potassio, fosforo, magnesio e vitamine soprattutto la vitamina C.

Il potassio ha le proprietà di abbassare la pressione arteriosa, in quanto favori-



sce l'eliminazione dei liquidi in eccesso contrastando la ritenzione idrica e regola il battito cardiaco.

Il fosforo svolge varie funzioni importanti nell'organismo: fa parte della frazione minerale di ossa e denti, è costituente di proteine ed enzimi, partecipa all'attivazione di alcune vitamine e ai processi di riparazione delle cellule.

Il magnesio presente in discrete quantità trasmette gli impulsi nervosi, regola il ritmo del cuore e la contrattilità muscolare. La vitamina C ha una potente azione antiossidante quindi contrasta l'azione dei radicali liberi prevenendo l'invecchiamento cellulare e la formazione di cellule tumorali. Stimola inoltre il sistema immunitario.

• Questo frutto è anche ricco di antiossidanti come il betacarotene, precursore della Vitamina A, e il licopene, tipico del cocomero e dei vegetali rossi.

Il betacarotene è un pigmento ad azione antiossidante che conferisce il tipico colore giallo-arancione ai vegetali. Rappresenta il precursore della vitamina A che svolge numerose funzioni nel nostro organismo, in quanto è fondamentale per la crescita e la differenziazione cellulare, intervenendo nello sviluppo embrionale, protegge la funzione visiva, è indispensabile per la crescita ossea e mantiene sana la cute.

Il Licopene è un carotenoide responsabile della colorazione rossa dei ve-



getali come pomodoro, anguria e frutti rossi. Possiede una spiccata attività antiossidante, che lo rende efficace nella prevenzione dei tumori e nella lotta all'invecchiamento. Ha anche un'azione antinfiammatoria, inibisce la formazione delle placche aterosclerotiche e protegge gli occhi dalle degenerazioni che si hanno con il progredire degli anni.

- L'anguria è anche ricca di un particolare aminoacido, la citrullina.

La citrullina è un aminoacido non essenziale, cioè che può essere sintetizzato dall'organismo: previene l'ipertensione e protegge l'apparato cardiovascolare mantenendo elastiche le pareti arteriose.

- Ha un elevato potere saziante, con un contenuto calorico bassissimo; 100 grammi di cocomero apportano solo 30 calorie. Queste caratteristiche ne fanno un prezioso alleato della dieta.

- Possiamo anche consumare i semi dell'anguria che hanno una azione lassativa in quanto sono ricchi di fibre ma anche di proteine, antiossidanti, vitamine e sali minerali. Non bisogna però eccedere perché una quantità eccessiva può portare a dolori addominali.

- Il cocomero è anche alleato della bellezza: si possono preparare maschere casalinghe unendo la polpa con il latte e succo di limone. Per sconfiggere le occhiaie si possono mettere sugli occhi due fettine di cocomero fresco e tenerle in posa per almeno 15 minuti.

Controindicazione

- L'anguria è un frutto non molto digeribile perché l'eccessiva acqua in essa contenuta ostacola l'azione digestiva dei succhi gastrici, quindi il suo consumo è scon-



sigliato a chi soffre di cattiva digestione ed è comunque meglio mangiarla lontana dai pasti. Porre attenzione anche nel caso in cui si soffre di colite o gastrite.

- I soggetti allergici all'aspirina o derivati devono porre attenzione nel consumo dell'anguria in quanto essa contiene dei salicilati naturali.

- Un consumo eccessivo di anguria è controindicato in caso di diabete dato l'elevato indice glicemico.

Curiosità

- L'anguria si presta anche molto bene come ingrediente da aggiungere alle insalate estive, insieme a pomodori, carote, spinaci, ravanelli.

- Di solito si elimina la buccia considerandola non edibile, invece in Cina viene stufata e saltata in padella con olio d'oliva, aglio, peperoncino, scalogno, zuccheri e rum; mentre negli Stati Uniti si usa farla macerare in salamoia per poi cuocerla con lo zucchero, aceto, acqua e spezie ed infine si conserva in barattoli di vetro per qualche mese.

- La vostra anguria deve essere sufficientemente pesante, segno che al suo interno vi è una buona quantità di acqua e che quindi il frutto non è asciutto. Provare a battere con le nocche il frutto: il suono non deve essere sordo ma piuttosto nitido.

- Si presta molto bene per la realizzazione di sculture, cestini, animali e qualsiasi altro oggetto. ■

Riceviamo e pubblichiamo

Besma Brusca
30/5/2017

Un ringraziamento a tutto il personale per l'assistenza e l'affetto dimostrato per la nostra

Tantito Odele

in particolare al reparto DC.

Carlo, Giuseppe,
Simone, Claudia e
Parenti tutti



Un sentito ringraziamento allo Staff della struttura Seola per l'attenzione, la disponibilità e cordialità con cui si è prodigata nell'accudire il nostro caro Spiro in questi anni e soprattutto nei suoi ultimi giorni di vita. Grazie da noi familiari perché in questo triste momento ci siamo sentiti accolti e confortati dalla vostra vicinanza ed esperienza.

Famiglia Triggiani Massimo

Gentilissimi,
vorrei con questa mia, ringraziare sentitamente la Direzione e tutto il personale del Centro Diurno per l'ottima riuscita della festa, in occasione del CENTESIMO compleanno di mia mamma, Lucia Galbiati.

Siete stati eccellenti nell'organizzazione e soprattutto, nel trasmettere quel calore umano e senso di partecipazione, di cui tanto hanno bisogno le persone anziane, che accudite con grande cura e dedizione.

Un GRANDE GRANDE GRAZIE

Silla Magni

P.S. Vi prego di trasmettere i miei ringraziamenti a tutti i Vs. collaboratori

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

LUGLIO 2017

Mercoledì 19

Anguriata

in Giardino, ore 15.45

Mercoledì 26

Festa dei Compleanni di Luglio

con la musica degli Amis dell'Osteria

in Giardino, ore 15.45

AGOSTO 2017

Mercoledì 16

Gelatata

in Giardino, ore 15.45



Lunedì 28

Festa dei Compleanni di Agosto

con le canzoni di Marco Aliotta

in Giardino, ore 15.45

SETTEMBRE 2017

Giovedì 21

Giornata Mondiale Alzheimer

Seguirà programma specifico

ore 15.30

Mercoledì 27

Festa dei Compleanni di Settembre

in compagnia degli Amis dell'Osteria

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



Torneo di bocce Giugno 2017

Il premio alla coppia vincitrice del tradizionale "Torneo di Bocce" quest'anno è stato assegnato alle signore **Viganò Rosa** (reparto 2A) e **Schiavolin Bruna** (reparto 3A). Complimenti da tutti noi!



Torneo di Scala Quaranta

1° classificato Barzagli Gerardo (M.A)
2° classificato Doti Antonino (reparto 0A)
3° classificato Mapelli Ambrogio (N.Alz).

Torneo di Briscola

1° classificata Pozzi Mariangela (CDI)
2° classificata Pelucchi Luigia (reparto 2A)
3° classificata Testa Marisa (reparto 2B).

Congratulazioni ai vincitori ed un "arrivederci" all'anno prossimo!

I proverbi di una volta

**Chi fa tant ghe manca al pan,
chi fa pòcch ghe n'ha anca tropp.**

A chi fa tanto manca il pane,
chi fa poco ne ha fin troppo.

**La tròppa confidenza
la fa perd la riverenza.**

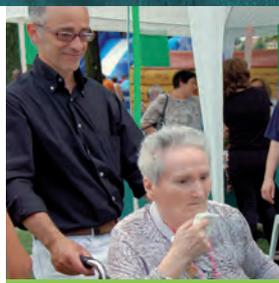
Troppa confidenza fa perdere riverenza.



Sereni. Insieme.



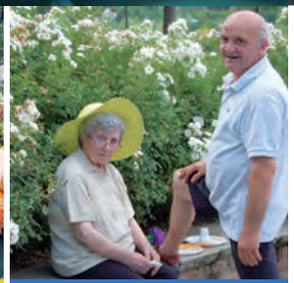
Residenza Sanitaria
Assistenziale



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.