

FONDAZIONE IPS
CARDINAL GUSMINI VERTOVA



L'ARCOBALENO

CASA SERENA, NUCLEO A, CENTRO DIURNO E MANTENIMENTO



L'ALIMENTAZIONE IERI..



L'ALIMENTAZIONE OGGI..



NOI... ANDIAMO AL MARE....

ANIMAZIONE@FONDAZIONE GUSMINI.IT

SERVIZIO ANIMAZIONE 035737613

 facebook:
fondazione gusmini

S E T T E M B R E 2 0 2 3



IN QUESTO NUMERO DI SETTEMBRE

ANIMAZIONE



- QUESTO MESE PARLIAMO DI CIBO, VACANZE E LABORATORI
- SETTEMBRE CHE SI FA?
- SETTEMBRE: IGEA MARINA



CASA SERENA

- MILLE MODI PER CUCINARLA: LA POLENTA
- DALLE TORTE DOLCI A QUELLE SALATE
- UNA GIORNATA SPECIALE



NUCLEO ALZHEIMER

- L'ALIMENTAZIONE DI UNA VOLTA
- UNA GITA SPECIALE
- 21 SETTEMBRE GIORNATA DELL'ALZHEIMER



CENTRO DIURNO

- PIATTI DA LECCARSI I BAFFI
- IL TORNEO DI BOCCE

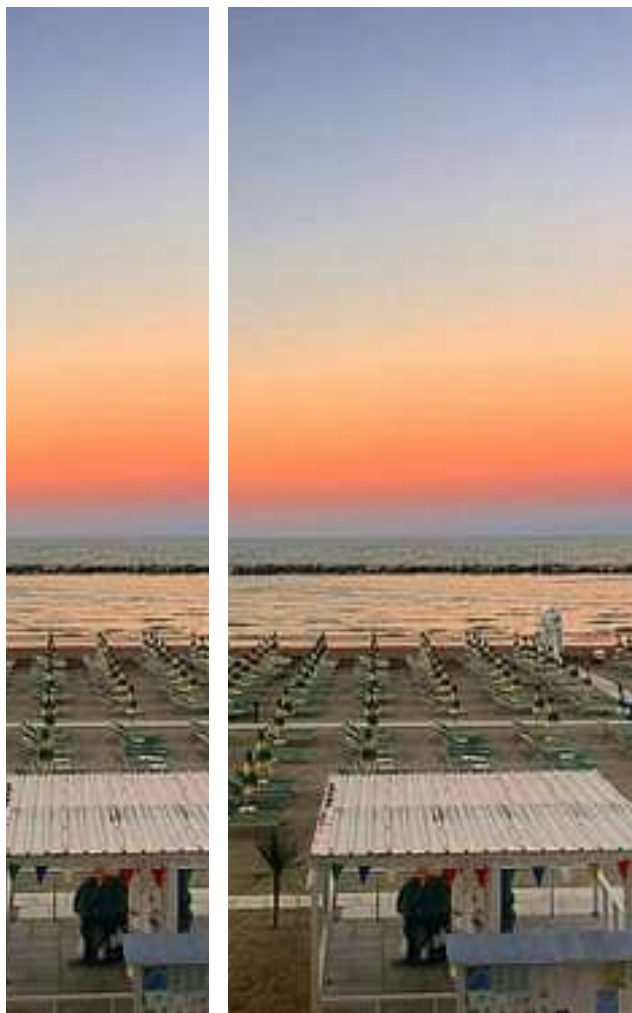


MANTENIMENTO

- PIATTI POVERI MA DELIZIOSI
- GITA LLE CORNELLE

I COMPLEANNI DEL MESE
GLI APPUNTAMENTI
APERTI A TUTTI

L'ARCOBALENO



SERVIZIO ANIMAZIONE

FONDAZIONE I.P.S. CARDINAL GUSMINI VERTOVA

A SETTEMBRE PARLEREMO DI CIBO, DI VACANZE, E DI NUOVI PROGETTI...

Questo mese parliamo di cibo, vacanze e attività che, a Settembre, riprenderanno a pieno ritmo dopo la pausa estiva contrassegnata dallo svago dalle gite e dalle vacanze.

Il tema che abbiamo scelto per questo mese quindi è: il cibo e l'alimentazione. Provate a pensare come sia cambiata rispetto a quella di una volta, e quanto sia addirittura usata come "moda" in alcuni casi. Noi andiamo avanti con il nostro "tram-tram" quotidiano ma se ci voltiamo indietro ci possiamo accorgere di come è cambiata la nostra società non solo in generale ma anche per tutto quel che riguarda il cibo. Il modo di mangiare, il che cosa mangiare, il come mangiare è cambiato drasticamente se pensiamo anche solo dal dopo guerra.

Allora con i nostri ospiti abbiamo voluto affrontare l'argomento e sentire un po' da loro che cosa ne pensano. Daltronde sono proprio loro che hanno visto e vissuto i cambiamenti più eclatanti riguardanti gli ultimi 50 anni, e proprio loro sono la testimonianza vivente del cambiamento.

Allora mettetevi comodi e stupitevi di fronte a quello che leggerete, che contrariamente ai giornali (che inventano notizie a loro piacimento), sono la testimonianza viva di un cambiamento che ha segnato il mondo...

e allora Buona lettura a tutti !!!



a cura Dell'Animazione



SERVIZIO ANIMAZIONE

FONDAZIONE I.P.S. CARDINAL GUSMINI VERTOVA

SETTEMBRE... CHE SI FA'?????????....

Settembre ????? un mese davvero pieno per tutti noi !!!

Innanzitutto si va al mare ! Sì, come l'anno scorso dal 3 al 8 di settembre si va al mare... con ospiti, dipendenti e volontari a Igea Marina. Ne parliamo approfonditamente nel prossimo articolo.

Settembre poi è la partenza dei mesi autunnali e, per noi, segna l'inizio di innumerevoli progetti che avranno compimento nel mese di Dicembre.

Ricominciamo i laboratori manuali del lunedì pomeriggio contrassegnati dal preparare tutto ciò che significa Natale... Oggettistica, addobbi, scenografie... insomma sicuramente non ci si annoierà.

Quest'anno poi riprenderemo anche il laboratorio di Falegnameria che, a grande richiesta, avrà come tema la costruzione delle capanne di Natale.

SETTEMBRE 2023
LABORATORI DI FALEGNAMERIA
CAPANNE DI NATALE



INIZIO MARTEDÌ 19 SETTEMBRE
ORE 14.30 CENTRO DIURNO, MANTENIMENTO
ORE 15.30 MERENDA PER TUTTI
ORE 15.30 NUCLEO ALZHEIMER E CASA SERENA

SETTEMBRE 2023

**L'ANIMAZIONE
SI TRASFERISCE
AL MARE**



CON I NOSTRI VOLONTARI

3 SETTEMBRE
8 SETTEMBRE

IGEA MARINA



CASA SERENA
CENTRO DIURNO
NUCLEO A
MANTENIMENTO

SETTEMBRE 2023
LABORATORI MANUALI
DEL LUNEDÌ POMERIGGIO



INIZIO LUNEDÌ 18 SETTEMBRE
ORE 14.30 CENTRO DIURNO, MANTENIMENTO
ORE 15.30 MERENDA PER TUTTI
ORE 15.30 NUCLEO ALZHEIMER E CASA SERENA

Da Settembre ci concentreremo su un bellissimo progetto con la scuola materna di Fiorano dal titolo: "La camicia dell'uomo contento". Un vero e proprio spettacolo che in questi mesi si costruirà con il connubio ANZIANO/BAMBINO e che verrà messo in scena il 21 Dicembre nella nostra struttura.

Settembre poi ci vedrà protagonisti con i nostri PRANZI MASTERCHEF, sia con Casa Serena, Nucleo, Centro Diurno e Mantenimento, sia con le comunità psichiatriche.

Insomma un autunno decisamente "ricco di attività" Settembre come piace a noi !!!



SERVIZIO ANIMAZIONE

FONDAZIONE I.P.S. CARDINAL GUSMINI VERTOVA

Pronti, partenza... via !

SETTEMBRE ? IGEA MARINA !!!!!!!!

Eccoci qui pronti alla nostra vacanza al mare. Dopo l'enorme successo riscontrato l'estate scorsa, l'animazione organizza per tutti i nostri reparti geriatrici (Nucleo Alzheimer, Casa Serena, Centro Diurno e Mantenimento) la vacanza al mare ad Igea Marina. Hotel 3 stelle, piscina, situato sul mare e spiaggia comodissima da raggiungere a piedi... cosa si vuole di più ?! Anche quest'anno ci accompagneranno i nostri splendidi volontari inseparabili complici del nostro progetto. Quest'anno in tutto saremo 32 persone che da Vertova, il giorno 3 settembre raggiungeranno Igea Marina e l'hotel Majestic. Coccolati e vezzaggiati da un menu' davvero ricchissimo e dalla simpatia dei romagnoli non ci faremo mancare nulla: aperitivi, anguriate, sgelatate.. e il nostro marchio di fabbrica ovvero il nostro pane e salame bergamasco, che l'anno scorso ha conquistato l'intera spiaggia.

In valigia metteremo la voglia di far festa, di goderci la vacanza ... e perchè no, anche quest'anno imprimere indelebilmente nei nostri ricordi un'esperienza indimenticabile fatta di emozioni.

Gia'! Perchè questa vacanza vuole essere il fare diventare straordinario ogni singolo giorno dei noi "nonni", e regalare loro momenti di felicità, serenità ed emozione, Quell'emozione che muove il ricordo di ciascuno di noi, quell'emozione che ci fa dire : che bella la vita !!!! e allora con Raffa, Alessia, Shanty, Giovanna e Mauri, con tutti i nostri volontari sono pronti.... Valigie sul pullman e via si parte, per un'altra grandissima esperienza, perchè il nostro è un lavoro "diverso", perchè il nostro è un lavoro "speciale", perchè il nostro lavoro ha una finalità unica: **regalare emozioni !!!**

a cura Dell'Animazione

Le nostre vacanze devono essere semplici uniche ed emozionanti



HOTEL MAJESTIC

LE NOSTRE VACANZE AL MARE 2023

PARTENZA
DOMENICA 3 SETTEMBRE ORE 13.00

RIENTRO
VENERDI 8 SETTEMBRE ORE 18.00

BUONE VACANZE

DOMENICA 3

ORE 7.00 ARRIVO IN ALBERGO E SISTEMAZIONE
ORE 15.00 CENA
ORE 20.00 SERATA LIBERA

MARTEDI 5

ORE 8.30 COLAZIONE
ORE 9.30 ANDIAMO IN SPIAGGIA
ORE 10.30 CENNA TICA DOUCE IN RIVA AL MARE
ORE 11.00 PERISTOIO DI SPAGNA
ORE 12.30 PRANZIAMO IN HOTEL
ORE 13.30 MOMENTO RELAX
ORE 14.30 MERENDA IN SPIAGGIA CON MUSICA E IL SALAME BERGAMASCO !!!
ORE 15.00 CENA IN HOTEL
ORE 16.00 TOMBOLA PER TUTTO L'ALBERGO
ORE 22.30 NANNÀ...

GIOVEDI 7

ORE 8.30 COLAZIONE
ORE 9.30 ANDIAMO IN SPIAGGIA
ORE 10.30 CENNA TICA DOUCE IN RIVA AL MARE
ORE 11.00 PERISTOIO DI SPAGNA
ORE 12.30 PRANZIAMO IN HOTEL
ORE 13.30 MOMENTO RELAX
ORE 14.30 MERENDA IN SPIAGGIA CON MUSICA E IL SALAME BERGAMASCO !!!
ORE 15.00 CENA IN HOTEL
ORE 16.00 TOMBOLA PER TUTTO L'ALBERGO
ORE 22.30 NANNÀ...

LUNEDI 4

ORE 8.30 COLAZIONE
ORE 9.30 ANDIAMO IN SPIAGGIA
ORE 10.30 CENNA TICA DOUCE IN RIVA AL MARE
ORE 11.00 PERISTOIO DI SPAGNA
ORE 12.30 PRANZIAMO IN HOTEL
ORE 13.30 MOMENTO RELAX
ORE 14.30 MERENDA IN SPIAGGIA CON MUSICA E IL SALAME BERGAMASCO !!!
ORE 15.00 CENA IN HOTEL
ORE 16.00 TOMBOLA PER TUTTO L'ALBERGO
ORE 22.30 NANNÀ...

MERCOLEDI 6

ORE 8.30 COLAZIONE
ORE 9.30 ANDIAMO IN SPIAGGIA
ORE 10.30 CENNA TICA DOUCE IN RIVA AL MARE
ORE 11.00 PERISTOIO DI SPAGNA
ORE 12.30 PRANZIAMO IN HOTEL
ORE 13.30 MOMENTO RELAX
ORE 14.30 MERENDA IN SPIAGGIA CON MUSICA E IL SALAME BERGAMASCO !!!
ORE 15.00 CENA IN HOTEL
ORE 16.00 TOMBOLA PER TUTTO L'ALBERGO
ORE 22.30 NANNÀ...

VENERDI 8

ORE 8.30 COLAZIONE
ORE 9.30 ANDIAMO IN SPIAGGIA
ORE 10.30 CENNA TICA DOUCE IN RIVA AL MARE
ORE 11.00 PERISTOIO DI SPAGNA
ORE 12.30 PRANZIAMO IN HOTEL
ORE 13.30 MOMENTO RELAX
ORE 14.30 MERENDA IN SPIAGGIA CON MUSICA E IL SALAME BERGAMASCO !!!
ORE 15.00 CENA IN HOTEL
ORE 16.00 TOMBOLA PER TUTTO L'ALBERGO
ORE 22.30 NANNÀ...





CASA SERENA

Quante cose son cambiate da quando eravamo piccoli... Che fortuna che abbiamo ora!
Da piccoli mangiavamo in terra con un piccolo piatto di metallo tra le gambe.

Mille modi per cucinarla: la polenta

Il piatto tipico del nostro tempo era uno: la polenta. Mille modi per cucinarla e per renderla sempre più speciale.

Ø Polenta e latte

Ø Polenta e muì: polenta e puccio, solitamente il puccio era quello della carne cotta

Ø Polenta buida: piatto fatto con avanzi di polenta, infarinati e messi nel latte bollente
Nulla era da buttare, anche la crosta che restava nel paiolo la si poteva mangiare, anche il giorno seguente.

Noi mangiavamo i “rospai ndol lacc”, erano deliziosi!!



Con il passare degli anni, soprattutto nel periodo dopo la guerra abbiamo avuto la fortuna di assaggiare la versione dolce della polenta ovvero: polenta e marmellata, ovviamente la marmellata era fatta utilizzando i frutti degli alberi presenti nelle nostre case.

DALLE TORTE DOLCI... A QUELLE SALATE

E quante torte che facevamo, torte che ora si fanno raramente...

Ø La torta "chisciola" à veniva fatta con farina, zucchero, burro (se non lo avevamo prendevamo il grasso del maiale). Era fatta spesso in occasione della festa della Madonna d'Erbia o della festa di San Rocco di Leffe. Non eravamo così fortunati da potere utilizzare l'olio perché era considerato una prelibatezza.

Ø La "turta col pà", fatta con pane raffermo, lievito e zucchero.

Ø La "culumbina": era una pasta fatta con il grasso del maiale (che fungeva da burro) e zucchero, facevamo dei nodi che sembravano una sorta di colombine.

Ø La "turta de sanc": per fare questa torta (salata) si usava il sangue del maiale appena macellato, latte, sale, pane e formaggio e si faceva un soffritto con la cipolla e la si mangiava direttamente dalla pentola con il cucchiaino.



"Il pranzo speciale"

Mia mamma, sotto il periodo natalizio, comprava gli anatroccoli e dopo averli allevati li vendeva, tranne un maschio che lo teneva per il giorno di Natale. L'anatroccolo veniva cotto arrosto dai cugini di mia mamma (che erano panettieri) nel posto dove loro facevano il pane. Veniva cotto in una padella speciale chiamata polerola. Una volta che era cotto e più morbido, veniva riempito con del ripieno."



a cura di Giza Serena





CASA SERENA: LE CRONACHE

UNA GIORNATA DAVVERO SPECIALE

“Una bellissima giornata al mio paese, Premolo, in compagnia e allegria, con amici e parenti” è quella che ha trascorso il nostro Gianluigi che il 10 agosto ha avuto la possibilità di tornare al suo paese, dopo ben tre anni di lontananza!



Una giornata speciale e ricca di emozioni, che Gianluigi non dimenticherà mai e, proprio per questo, ci tiene a ringraziare tutti coloro che l'hanno resa possibile.

Le persone che si sono prodigate nell'organizzazione e nella realizzazione sono state tante, così come tante sono state quelle che hanno condiviso con Gianluigi questi bellissimi momenti, partecipando alla S. Messa e al rinfresco in oratorio.

In particolare i ringraziamenti di Gianluigi vanno a sua sorella, che, insieme a parenti e amici, ha organizzato la giornata. Alle infermiere di Casa Serena che l'hanno assistito, rendendo così possibile l'uscita, e alla Croce Blu di Gromo e al suo amico per il trasporto. Al parroco di Premolo, che ha celebrato la S. Messa. Ai volontari dell'oratorio per il rinfresco. Agli amici, agli operatori e ai nonni di Casa Serena per la calorosa presenza. Un grazie di cuore a tutti!!!



a cura di Casa Serena





NUCLEO ALZHEIMER

L'ALIMENTAZIONE DI UNA VOLTA

Un tempo, diversamente da oggi, la disponibilità di cibo scarseggiava anche per via della crisi subentrata dopo la seconda guerra mondiale, e i nostri nonni si nutrivano essenzialmente di quello che riuscivano a trovare nei propri orti, pollai o stalle, andavano a caccia o a pesca. Non esistevano i supermercati come oggi, al massimo le piccole botteghe. Quindi i cibi erano naturalmente “biologici” perché non trattati, freschi e rispetto ai prodotti di orti fruttiferi di stagione. Inoltre i nonni conservano i cibi anche per l'inverno in luoghi freschi o in vasi di vetro con il sale.

Un alto aspetto fondamentale è che non si sprecava nulla. Per esempio quando i nostri nonni decidevano di ammazzare un animale o di cibarsi di un animale cacciato, utilizzavano tutte le sue parti come le frattaglie e le ossa che venivano utilizzate per fare il brodo.

Anche cereali, legumi ed il pane di segale o bianco erano elementi fondamentali nella dieta dei nostri nonni sempre presenti in ogni pasto dalla colazione alla cena.

P.G: “ noi avevamo l'abitudine di scambiare i prodotti con i vicini, chi aveva i polli e le galline li dava per avere le verdure dell'orto del vicino e viceversa”.

L.V: “ io andavo a caccia o a pesca con i miei amici per divertimento ma anche per procurare cibo; cacciavo lepri, fagiani ma anche cinghiali; invece a pesca andavo la sera in un torrente vicino alla Maresana e una volta mi ricordo d aver pescato addirittura 450 gamberi di fiume usando solo le ,mani e una lanterna dui carbonio “

L.C: “ in autunno andavamo talvolta per boschi a raccogliere funghi che poi mangiavamo freschi , facevamo essicare o mettevamo sotto olio per l'inverno; andavamo anche a raccogliere le castagne che usavamo in diversi modi anche per fare i dolci; ma a fine estate si andava a raccogliere le more che crescevano selvatiche un po' ovunque”.B.L: “ nei prati si raccoglievano le cicorie ma bisognava prendere quelle piccole appena nate perché altrimenti erano troppo amare; io le facevo bollire una mezz'oretta così restavano tenere”.



A.N: “ si trovavano anche gli asparagi selvatici, “ i san vili bianchi” che erano una squisitezza

L.V: “ io raccoglievo anche le lumache che si trovavano in giro , poi le mangiavamo ed erano buonissime”

Abbiamo così raccolto alcuni secondi tipici della tradizione dei nostri nonni come ...

-Il capù , le cui origini sono da ricercare in Val Seriana, piatto oggi rivisitato ma che originariamente era un involtino bollito avvolto in una foglia di verza e ripieno nuovamente di verza, pangrattato e formaggio

-I rognoni che utilizzavano i reni del bovino

-La turta de pursel fatta con il sangue di maiale, il latte, la farina e il formaggio

-La trippa in umido fatta con lo stomaco del bovino.

LA TRIPPA DELLA NONNA

La trippa è una frattaglia ricavata dallo stomaco del bovino . ai tempi la preparazione era molto lunga Perchè prima di essere cucinata doveva essere privata di tutte le impurità.

Gli ingredienti per fare una buona trippa sono:

- 1Kg di trippa di bovino
- 250 g di passata di pomodoro
- 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio e sale
- Formaggio grattugiato

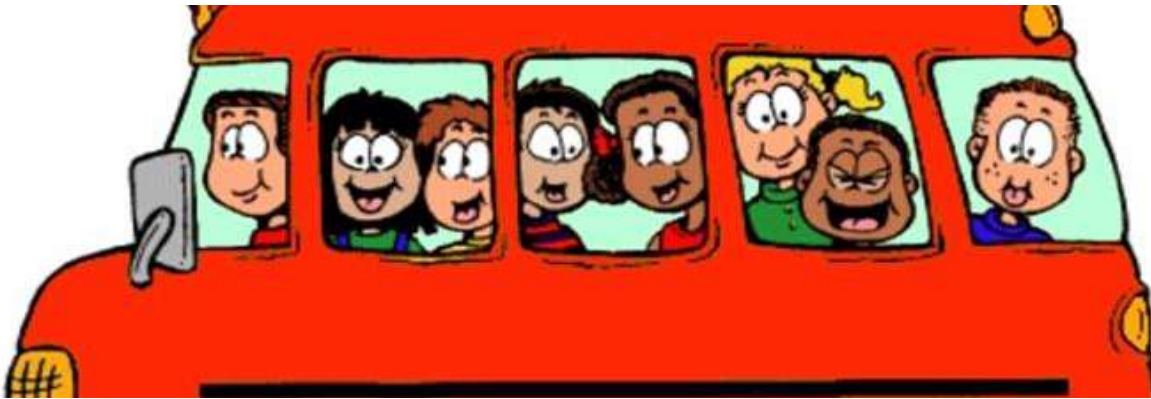
Preparazione

Dopo aver ben pulito la trippa, la si taglia a listarelle; nel frattempo si prepara il soffritto di verdure con l'olio; poi si aggiunge la trippa tagliata, il vino e il pomodoro e si mette tutto a cuocere con un coperchio per circa due ore. Poi la si lascia riposare 5 minuti e si serve con formaggio grattugiato a piacere.

Buon appetito!!!!



a cura del Nucleo Alzheimer



UNA GITA SPECIALE

Mercoledì 9 agosto un gruppetto di nonni sono stati accompagnati da due operatori alla Fattoria Ariete di Gromo per trascorrere in compagnia una piacevole giornata diversa, immersi nella natura e a contatto con gli animali.

Ecco alcune impressioni....

“L’ospitalità dei proprietari è stata grandiosa e ci hanno accolto veramente con un’attenzione speciale”

“Però la strada a piedi era sassosa e scomoda ma siamo riusciti comunque ad arrivarci!”

“ La giornata era stupenda perché c’era un bel sole ma non faceva troppo caldo e poi c’erano tanti alberi che ci facevano ombra”

“ Che pace!!! Non si sentiva nessun rumore!”

“Gli asinelli erano proprio belli, così affettuosi... m,a c’erano anche delle caprette e le pecore.”

“ Io ho visto anche i pavoni che facevano la coda, bellissimi”.

L’esperienza è stata positiva e significativa, quindi sicuramente torneremo alla Fattoria Ariete!!!



a cura del Nucleo Alzheimer





GIORNATA MONDIALE DELL'ALZHEIMER

Il 21 settembre si celebra in tutto il mondo la giornata mondiale dell'Alzheimer istituita nel 1994 dall'OMS e dall' Alzheimer Disease International. In tale occasione vogliamo riflettere sul significato di questa giornata e sull'importanza di rompere gli stereotipi associati alla malattia. La ricorrenza ci offre l'opportunità di promuovere una maggiore conoscenza sulla patologia, non solo per comprendere i sintomi e le sfide che comporta, ma anche per imparare come agire nella prevenzione e nella cura. Nel cuore del nostro nucleo Alzheimer, c'è la persona stessa, a 360 gradi. Ogni individuo porta con sé un tesoro di esperienze, ricordi e emozioni, che meritano rispetto e attenzione. Questa giornata ci spinge a considerare ciò che c'è di prezioso in ogni individuo, nonostante le sfide che possano emergere a causa della malattia.



Le emozioni sono il filo conduttore della nostra presa in carico. Il personale, adeguatamente formato attraverso le metodologie di gentle care e della tecnica validation, lavora con empatia e rispetto, cercando di connettersi alle emozioni dei pazienti creando un ambiente di accoglienza, comprensione e conforto. Il 21 settembre ci ricorda che ogni passo che facciamo nella direzione della consapevolezza e della gentilezza contribuisce a costruire un mondo in cui coloro che sono colpiti dalla malattia possano sentirsi accolti, compresi e amati. Nel nucleo Alzheimer si riconosce l'importanza della dignità del malato rispettando le esperienze passate e riconoscendo la loro unicità. Infatti, le attività educative e di stimolazione cognitiva svolte in reparto rivestono un ruolo fondamentale nel supportare il mantenimento delle capacità e delle risorse cognitive residue.

Attraverso alcune delle attività svolte in reparto, come ad esempio quella di cucina, le cure del sé, la ginnastica e le attività specifiche di stimolazione cognitiva individuale e di gruppo, si vuole fornire un ambiente stimolante che favorisca la connessione tra le persone e stimoli le loro menti.

La cucina non è solo una routine quotidiana, ma un'opportunità di coinvolgimento attivo. Attraverso la partecipazione alle attività culinarie, si può riscoprire il piacere sensoriale del cibo e il senso di realizzazione nel preparare qualcosa di delizioso.



Le attività di stimolazione cognitiva individuale e di gruppo si basano sull'idea di mantenere attive le risorse cognitive residue. Attraverso esercizi specifici di variabile difficoltà e discussioni guidate, si ha l'opportunità di esercitare la memoria, l'attenzione e la creatività. Queste attività non solo supportano le abilità cognitive, ma favoriscono anche l'interazione sociale e il senso di appartenenza.

Inoltre, promuoviamo il mantenimento delle cure del sé, affinché ogni individuo possa preservare un senso di autonomia e benessere. Con un approccio attento e paziente, si supportano le persone nelle attività quotidiane, rispettando le loro preferenze e la loro identità.

Nel reparto fondamentale è anche l'attività fisica, sia individuale che di gruppo, che offre diversi benefici: aumentare la resistenza dell'organismo, rafforzando muscoli e articolazioni; rallentare la fisiologica involuzione dell'apparato muscolo-scheletrico e cardiovascolare, favorendo così una migliore qualità di vita nel lungo periodo. Di beneficio è anche la frequenza della piscina che offre un ambiente a basso impatto che favorisce il movimento, migliora la resistenza fisica e promuove il benessere emotivo attraverso un'esperienza rilassante e socialmente coinvolgente. Tutte le attività motorie proposte stimolano la connessione tra gli utenti e le capacità relazionali creando un senso di appartenenza all'interno di una comunità. La condivisione contribuisce al miglioramento dell'umore, riducendo il senso di isolamento e favorendo un ambiente inclusivo e positivo.

Infine, viene dedicato un particolare spazio a momenti di gruppo per la rielaborazione dei ricordi del passato. Le sessioni del giornalino, svolte in piccoli gruppi, rappresentano un'opportunità preziosa per rievocare esperienze passate e condividere ricordi. Il confronto e la possibilità di dare voce ai ricordi valorizza la storia di ciascun individuo, offrendo uno spazio per l'espressione e la condivisione delle proprie uniche esperienze. Questi momenti non solo contribuiscono al benessere emotivo, ma anche alla costruzione di legami significativi.

In conclusione, nel nucleo Alzheimer ci impegniamo a rispettare la dignità di ogni individuo, valorizzando le loro esperienze e unicità in una prospettiva olistica della cura e assistenza dei pazienti con Alzheimer. Attraverso attività educative e motorie, la qualità assistenziale, le sessioni di stimolazione cognitiva e il supporto alle cure del sé, creiamo un ambiente che promuove il benessere mentale e emotivo. In questo percorso, l'obiettivo è andare oltre la malattia e abbracciare la totalità delle persone che compongono la nostra comunità, mantenendo viva la luce dei ricordi e delle emozioni.



a cura del Nucleo Alzheimer



CENTRO DIURNO

PIATTI DA LECCARSI LE DITA

L'articolo di questo mese lo vogliamo dedicare alla cucina, ai piatti tipici del nostro territorio ma soprattutto a quelli legati alle nostre tradizioni e alla nostra infanzia.

Il primo piatto che ci viene in mente e che ancora ci sembra di vedere nel "pignatì sò la stù" sono i BORFADEI! Qui ognuno ha la sua ricetta, qualcuno ci dice che li preparava portando dell'acqua ad ebollizione per poi aggiungere, senza esagerare, farina gialla mista a quella bianca, l'impasto doveva rimanere piuttosto liquido per poi aggiungere a fine cottura del latte freddo direttamente nella scodella. Qualcuno invece metteva le due farine a pioggia direttamente nel latte e faceva cuocere tutto insieme, dipendeva soprattutto da ciò che si aveva a disposizione.



Una pietanza che non mancava mai era la POLENTA che accompagnava tutti i piatti e che permetteva di sfamare tante bocche con poca spesa. La polenta non avanzava quasi mai, ma quando succedeva veniva tagliata a fette e impiegata per nuove ricette altrettanto squisite: POLENTA E LATTE oppure la POLENTA CUNCIADA con burro fuso, salvia e tanto formaggio! Anche le uova erano presenti in tutte le cucine e utilizzate in mille modi, anche se la nostra ricetta preferita resta il CIAREGHI'.

Nei giorni di festa se ci andava bene le nostre mamme/nonne preparavano i CASONSEI, ravioli bergamaschi DOC fatti di pasta fresca e ripieno di carne, oppure quelli di noi che vengono da qualche paese più su nella nostra valle hanno la versione con ripieno senza carne GLI SCARPINOCC.

Quando si uccideva il maiale nulla veniva buttato, in casa era una gran festa, finalmente si vedevano salami e cotechini e allora..che mangiata di “PATATE E CODEGHI” oppure noi, che non eravamo di certo schizzinosi, aspettavamo la TORTA DI SANGUE buonissima e sostanziosa, oppure la TRIPPA che cuoceva per ore sulla stufa. Quando invece i tempi erano un po' più difficili e bisognava sfamarsi con poco, non mancava mai la ZUPPA con alcune verdure dell'orto o con alcune frattaglie che venivano bollite per ricavarne del brodo. Quando si era malati invece il piatto tipico era il PATRIT o PANADA che altro non era che pane vecchio ammollato e cotto nel brodo con della salvia fino a trasformarlo quasi in una zuppa e poi si aggiungeva del formaggio.

Insomma parlare di cibi che hanno fatto parte della nostra infanzia è stato molto piacevole e ci ha riportato alla mente tanti ricordi, belli quando il piatto era ricco, meno belli quando c'era poco e le famiglie erano molto numerose, ma come diciamo sempre, si era felici con poco!!



a cura del Centro Diurno



CENTRO DIURNO: LE CRONACHE

IL NOSTRO PRIMO TORNEO DI BOCCE

Quest'estate non ci siamo fatti mancare niente! Durante l'anno ci sono stati periodi in cui settimanalmente, gruppi provenienti da tutti i reparti, si incontravano in animazione per fare qualche partitella a bocce, la competizione non era alta, sembrava più un passatempo da spiaggia. Per accendere la scintilla allora il nostro Raffa ha pensato bene di organizzare un vero e proprio TORNEO. Ogni reparto ha individuato 3/4 coppie da inserire nella sfida e gli altri compagni sono stati invitati a fare il tifo. Il torneo ha preso il via il giorno 11 Agosto e si concluderà il 24 Agosto con tanto di premiazione ufficiale con bandiera italiana e inno nazionale.

Il Centro Diurno ha superato brillantemente il primo turno di selezioni ma ahimè i quarti di finale ci hanno bloccato.

Le dichiarazioni a caldo vedevano ciascun partecipante incolpare il compagno di squadra della sconfitta ma, in realtà, sono stati tutti bravissimi. Qualcuno aveva già giocato in passato, qualcuno invece non ci aveva mai nemmeno provato ed era molto titubante, ma alla fine è stato molto divertente.

E..come diciamo sempre al Centro Diurno.. non è mai troppo tardi per una prima volta!



a cura del Centro Diurno



MANTENIMENTO...IDR

PIATTI POVERI.. MA DELIZIOSI

A pensare ai piatti tipici di una volta ci son tornate alla memoria diverse pietanze che i nostri genitori ci cucinavano e che a nostra volta noi cucinavamo ai nostri figli.

Volevamo presentarvi alcuni piatti poveri che tutti potevano permettersi, piatti unici e molto nutrienti.

Il primo piatto è "POLENTA E LATTE", la ricetta era semplicissima: innanzitutto bisognava fare la polenta, facendo bollire l'acqua, aggiungendo del sale ed infine la farina a "pioggia". La si girava con il mestolo in legno facendo movimenti circolari (in senso orario) alternati a movimenti dal basso per circa una mezz'oretta.

A condire il tutto del latte, a piacimento caldo o freddo.

Era un piatto squisito che i nostri genitori ci cucinavano sin dalla tenera età.

Il secondo piatto sono i "BORFADEI", altro piatto povero e anch'esso con una semplice ricetta.

Per la sua preparazione non serviva altro che farina bianca e farina gialla mischiata con il latte.

Come terzo piatto la "TRIPPA". Per cucinare questa specialità servivano le interiora degli animali e verdure che venivano coltivate nell'orto come fagioli, patate, finocchi, verza e pomodoro.

Questo piatto era molto saporito e nutriente.

Ora vi lasciamo, è quasi ora di pranzo e abbiamo già l'acquolina in bocca...

A presto,

a cura del Mantenimento IDR



MANTENIMENTO...IDR: LE CRONACHE

GITA AL PARCO DELLE CORNELLE

Il giorno martedì 2 agosto siamo andati in gita al parco delle Cornelle a bordo del pullmino della fondazione.

Era tanti anni che non ci andavamo.

È stata un'emozione unica vedere così tanti animali del parco.

Ad accoglierci all'ingresso del parco c'erano rinoceronti e zebre e poco lontano grandissime e vecchissime tartarughe. Abbiamo seguito tutto il percorso del parco a piedi, passando dalle "bestie feroci" (come i leoni, le tigri, le iene), agli animali più buffi come le scimmiette ed il cammello con le gobbe cadenti.

A metà del nostro percorso ci siamo fermati a fare un bel pranzetto a base di lasagne e patatine fritte con sfondo sulle giraffe e sugli elefanti.

Volevamo prendere il trenino che percorreva l'intero parco ma siamo stati così bravi che abbiamo girato tutti il parco con i nostri piedi.

Speriamo di ripetere anche l'anno prossimo questa magica esperienza immersi negli animali.

a cura del Mantenimento IDR





BUON COMPLEANNO

CASA SERENA

ERNESTINA A	IL 1	COMPIE 92 ANNI
GIOVANNA P.	IL 1	COMPIE 90 ANNI
JUDITH P.	IL 13	COMPIE 67 ANNI

NUCLEO A.

EMILIANA B	IL 6	COMPIE 77 ANNI
GIANFRANCA P.	IL 24	COMPIE 85 ANNI
SAVINA	IL 27	COMPIE 81 ANNI
LUCIA B.	IL 29	COMPIE 82 ANNI

CENTRO DIURNO

GIORDANA	IL 2	COMPIE 80 ANNI
IPPOLITO	IL 10	COMPIE 83 ANNI
ROSA	IL 25	COMPIE 82 ANNI

**I COMPLEANNI
VERRANNO FESTEGGIATI
IL 28 SETTEMBRE
ORE 15.00
GIARDINO CENTRO DIURNO**



TANTI AUGURI !!!!!