



FONDAZIONE
Casa dell'Anziano
PINEROLO

“Madonna della Misericordia”
ONLUS



EDIZIONE INVERNALE 2017

INDICE

- Gli appuntamenti di dicembre _____ pag. 1
- Il saluto del Vescovo _____ pag. 3
- Reparto Mimosa _____ pag. 5
- Danilo: una vita al "Fer" _____ pag. 6
- Cena di solidarietà _____ pag. 9
- Suggestimenti per conservare la salute _____ pag. 10
- Jolanda _____ pag. 12
- Appuntamenti culinari _____ pag. 13
- La ricetta _____ pag. 14
- Il cruciverba _____ pag. 16
- Come sostenerci _____ pag. 18

Gli appuntamenti di dicembre:

- *Venerdì 1° dicembre ore 20.00*

Cena con i Volontari



- *Da giovedì 8 a domenica 10 dicembre*

Saremo presenti in P.zza Duomo a Pinerolo per i mercatini di Natale



- *Venerdì 15 dicembre ore 20.00*

Cena con il Personale



- *Sabato 16 dicembre ore 15.00*

Festa di Natale per gli Ospiti



- *Venerdì 22 dicembre ore 16.30*

Festa per i bambini dei dipendenti



- *Domenica 24 dicembre ore 10.30*

Messa di Natale celebrata da Mons. Vescovo



Il saluto del Vescovo

“La vita è troppo bella per essere insignificante!”

(Charlie Chaplin)

Il grande comico Charlie Chaplin diceva: **“Vivi! È veramente buono battersi con persuasione, abbracciare la vita e vivere con passione, perdere con classe e vincere osando, perché il mondo appartiene a chi osa! La vita è troppo bella per essere insignificante!”**.



Ha ragione? Se guardiamo la nostra vita, che cosa possiamo rispondere? La vita è bella o brutta? Credo possiamo rispondere che a volte è bella, altre è pesante; a volte è felice, altre è triste; a volte semplice, altre complicata. Anzi, di questi tempi i toni si fanno più cupi, tendenti al grigio. Dunque oggi più che mai abbiamo bisogno di partire, come Chaplin, dalla certezza che **“la vita è proprio bella”**. E ripeterlo ogni giorno, come ritornello. Anche nei giorni dove il mal di schiena o il mal di testa ci perseguitano.

La vita è bella non se sei fortunato, se le cose girano sempre per il verso giusto, se sei in forma, se sei amato, se non devi faticare troppo... Finchè pensiamo in questo modo abbiamo sempre validi motivi per non vedere la bellezza della vita. Troviamo sempre un piccolo o grande contrattempo che non

ci lascia essere abbastanza in forma, abbastanza soddisfatti, abbastanza arrivati... **Troviamo sempre un anello mancante. E non riusciamo a vivere pienamente.**

No. La vita è bella in sé. Perché è **più grande di noi**, ci arriva e se ne va. Non ne siamo padroni. Siamo dentro questo mistero. Più che padroni della vita siamo "in braccio" alla vita. Siamo toccati dalla sua grandezza.

La vita è bella perché **ogni piccola cosa è impagabile**: un fiore, un sorriso, un bacio, un piatto di spaghetti cucinato con amore, una persona che ci ama... Ognuno di questi piccoli fatti non ha prezzo. Da solo può rallegrare le nostre giornate. Per chi crede, la vita è bella perché **ogni istante è riempito dalla Sua presenza**. Nei momenti lieti e in quelli tristi siamo certi della Sua presenza. Una presenza amorosa, premurosa, capace di prendersi cura di noi. Sempre. Perché Dio ci sta accanto e non cessa di chiedersi: "*Che posso fare per te?*".

Se la vita è tutto questo, mi posso fidare anche quando non capisco. Mi posso fidare, anche quando è a caro prezzo. Mi posso fidare, ricordando l'invito di Gesù: "**Venite a me voi tutti, affaticati e oppressi, e io vi ristorerò**".

In questa prospettiva vivremo la festa del Natale. È la festa che ci grida: "Dio è sceso in terra, per te! È qui e si prende cura di te. Per sempre".

Buon Natale

+ *Derio*

Reparto Mimosa

Il reparto Mimosa è il nucleo più luminoso della nostra struttura, caratterizzato da un lungo corridoio dove si affacciano 11 camere. Ha due grandi terrazzi dove d'estate gli Ospiti passano gran parte della loro giornata.

La giornata è scandita da tante attività, innanzi tutto da un buongiorno con un sorriso da parte degli operatori, una buona colazione e poi inizia la giornata con i vari appuntamenti: fisioterapista, parrucchiera e tutti i laboratori.

Dopo pranzo un riposino per chi vuole o per chi ha la necessità, merenda e poi le messa per chi vuole.

Arriva il momento della cena e poi a letto.....

Operatori e Infermieri del reparto Mimosa



Danilo: una vita al "Fer"

Sono Danilo, ex reparto manutenzione, e ad ottobre ho tagliato il traguardo della pensione.

Ma per lasciare un ricordo voglio spendere alcune righe per raccontare la mia esperienza con la Casa dell'Anziano.

Era il lontano gennaio 1983 quando, dopo un colloquio con l'allora direttore don Giovo, venivo assegnato alle cucine.

Nel corso di otto divertenti anni, sotto la guida di Ugo, mi trasformavo da muratore in cuoco "provetto": quante soddisfazioni nel preparare i pasti per oltre 200 Ospiti o i manicaretti per le suore.

Di quel periodo mi rimangono in mente alcune figure "storiche": la mia collega Vincenzina sempre bagnata dalla testa ai piedi, l'Ospite Angiolina precisa e veloce pelatrice di patate, il maresciallo Argenta sempre imbacuccato per entrare nella cella frigo, don Lantarè sempre a caccia di ciliegie o albicocche e l'economista Agliodo sempre in discussione sulle forniture.

E come dimenticare i chili di marmellata o di frutta sciropata preparati sotto la supervisione della madre superiora!



A novembre 1991 la grande svolta: la direttrice Garito mi trasferisce al neonato reparto manutenzione e subito dopo inizia il mio incarico anche di RSPP.

Anche qui alcuni personaggi mi tornano davanti agli occhi: l'economista Silvia sempre pronta a lasciare la scrivania per salire sui ciliegi, il giardiniere Ettore nostro mentore nei lavori dell'orto, il buon Claudio disponibile nella raccolta della carta e nello zappare l'orto e la frenetica Lina mia compagna di tante raccolte di frutta e verdura.

Sono gli anni che precedono la ristrutturazione con l'arrivo dei primi sollevatori e dei primi sedili idraulici per il bagno.

Sono gli anni delle aste per la vendita dei vecchi mobili e suppellettili in vista della liberazione dei locali: quante discussioni tra signore per la disputa di un piatto o di un comodino!

Poi la ristrutturazione comincia.....e in circa cinque anni la Casa cambia volto: dai cameroni e dai corridoi cupi si passa ad un ambiente luminoso da hotel.

Nel frattempo migliora anche il mio lavoro da RSPP con i locali sempre più a norma, con tutti i rilevatori di fumo, con l'implementazione delle attrezzature e con la collaborazione attenta e precisa del consulente Mario.

Sono anni di soddisfazioni e di intesa con il personale OSS e infermieristico.

Come dimenticare il dottor Ribet e l'infermiera Enrica, con i vari direttori, prima Giorgio e poi Carla, e con tutte le ditte esterne che hanno collaborato con me.

Un'altra svolta determinante sono stati gli anni tra il 2009 e il 2011 in cui, dopo una serie sfortunata di interventi

chirurgici, ho finito per rimanere con una gamba rigida che ha molto complicato il mio lavoro di manutentore.

Per fortuna l'arrivo del nuovo collega Paolo, molto intraprendente e collaborativo, ha reso più facile la mia situazione.

In questi ultimi tre anni ho avuto anche la soddisfazione di diventare docente per la formazione obbligatoria a tutti i dipendenti e di organizzare, con la collaborazione dei miei colleghi dell'ufficio, le prove di evacuazione dei nuclei.....che soddisfazione!

Ora passo la mano a Paolo e a chi mi sostituirà augurando loro una lunga e soddisfatta carriera e una collaborazione proficua con tutte le risorse della struttura.

Un grazie a Giovanna e Cinzia con cui ho anche discusso ma sempre nell'interesse della Casa, a tutti gli addetti dell'ufficio sempre divertenti e pronti ad aiutare, a tutte le referenti con le quali ho lavorato nell'interesse loro e degli Ospiti e a tutti i dipendenti della Casa e delle cooperative.

Un saluto particolare al cuoco Roberto.

Ora quale sarà il mio futuro: forse controllare, come tutti i pensionati, i lavori pubblici o chissà diventare volontario presso la Casa dell'Anziano?

Danilo Rostagno

Cena si solidarietà

Venerdì 7 luglio, presso il giardino della nostra Casa, si è svolta la terza edizione della Cena di solidarietà. Quest'anno il ricavato della serata contribuirà alla ricostruzione della Casa di Riposo "A. Paparelli" di Castelsantangelo sul Nera (MC) gravemente danneggiata dal sisma del 2016.

Grazie alle offerte ricevute da tutti i partecipanti alla cena e alla generosità di alcuni commercianti del Pinerolese che hanno messo a disposizione i loro prodotti per l'allestimento del Banco di Beneficenza, dedotte le spese per la cena, sono stati ricavati **2.000 €**.



Suggerimenti per conservare la salute o...ritrovarla

Rieccoci, abbiamo affrontato insieme i bisogni del malato e della sua famiglia nella fase avanzata di malattia, oggi dovremmo, come promesso, vedere con voi qualche accenno al lutto, a come affrontarlo e viverlo ma, visto che siamo in procinto delle feste natalizie, il lutto lo rinviemo alla prossima puntata e oggi invece vi proponiamo una carrellata di consigli utili a tutti per vivere bene con se stessi e con gli altri .

- ✓ Cercare occasioni di soddisfazioni, di gioia, di valorizzazione di sé.
- ✓ Imparare a vedere la vita come una creazione personale e sforzarsi di renderla positiva.
- ✓ Trattarsi con rispetto e affetto.
- ✓ Imparare ad ascoltare i propri bisogni e ad esternarli a chi ci è vicino.
- ✓ Liberarsi delle emozioni negative entrando in contatto con i propri sentimenti.
- ✓ Perdonare e perdonarsi.
- ✓ Esprimere i propri sentimenti ed esserne consapevoli.
- ✓ Nutrire la mente con immagini positive.
- ✓ Amare ed amarsi.
- ✓ Circondarsi di relazioni positive.
- ✓ Lavorare per guarire le ferite.
- ✓ Accettarsi per ciò che si è, in negativo e in positivo.
- ✓ Conservare un po' di autoironia (prenderci in giro!!).

- ✓ Vivere l'oggi, il momento presente; solo sul presente si può avere il controllo (né sul passato né sul futuro).
- ✓ Ricordare che aiutare se stessi è il primo passo per aiutare gli altri.
- ✓ Convincersi che non è realistico aspettarsi da sé solo atteggiamenti positivi.
- ✓ Sapere di non essere onnipotenti (imparare a dire dei no, a mettere dei paletti).
- ✓ Tenere conto, nel costruire il proprio programma di vita e di lavoro, del fatto che è necessario mantenere degli spazi appropriati per la propria ripresa, ricarica e ricostruzione personale; in caso contrario, saranno le difese psichiche di ognuno a farlo, ma non nel modo giusto e quindi emergeranno il rifiuto, il distacco, il disinteresse.

Quindi dopo questi consigli*BUON CAMMINO, BUONA VITA E...AUGURI DI SERENE FESTE*

Nicoletta Ghilotti

Jolanda

Salve! Sono una vecchietta di quasi 84 anni, con patologie non proprio rassicuranti, ma ancora con tanta voglia di vivere.

Un giorno i miei figli, per la serie "lo facciamo per il tuo bene", mi hanno presa e rinchiusa in quella che io ritenevo essere una prigione: la "Casa dell'Anziano".

Ho veramente dovuto ricredermi. Qui, oltre al controllo medico, mi dedico a svariate attività. Un breve elenco:

- ✓ "oggi cucino io", ieri abbiamo preparato 150 cheese cake
- ✓ seduta settimanale con massaggio rilassante (yoga)
- ✓ giardinaggio, tempo permettendo
- ✓ tutte le settimane nella sala proiezioni si vedono vecchi film

Se mi rimane un ritaglio di tempo, gioco a tombola.

Le coordinatrici e le infermiere mi trattano con competenza ed affetto che io ricambio.

Ora scappo altrimenti mi perdo la bagna caoda!!!

Jolanda

Appuntamenti culinari

Visto il grande successo del Laboratorio di cucina, abbiamo deciso di dedicare un venerdì al mese alla degustazione delle creazioni dei nostri "chef".

L'iniziativa è molto apprezzata da tutti gli Ospiti della nostra Casa e da parenti e amici.

Questi i primi appuntamenti dell'anno nuovo:

- Venerdì 26 gennaio

Tiramisù senza uova

- Venerdì 23 febbraio

Chiacchiere di carnevale

- Venerdì 30 marzo

Cestini pasquali

- Venerdì 27 aprile

Cassatine siciliane

- Venerdì 25 maggio

Girelline dolci

- Venerdì 22 giugno

Gofri



Ricetta del nostro laboratorio di cucina

Biscotti allo zenzero

Ingredienti per 18 biscotti:

- ✓ 50 gr. di zucchero di canna
- ✓ 65 gr. di zucchero
- ✓ 50 gr. di zenzero fresco
- ✓ 125 gr. di burro a temperatura ambiente
- ✓ 1 tuorlo
- ✓ 1 scorza di limone
- ✓ 310 gr. di farina bianca
- ✓ 50 gr. di farina di nocciole

Procedimento:

Pelare lo zenzero, tagliarlo a cubetti e metterlo nel mixer insieme alla farina di nocciole e lo zucchero di canna, frullare tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Trasferire l'impasto all'interno di una ciotola e aggiungere il burro ammorbidito.

Aggiungere la scorza di limone e lo zucchero, mescolare tutto con una spatola.

Aggiungere il tuorlo e la farina in due tempi, sempre amalgamando con cura, impastare il tutto a mano.

Compattare l'impasto formando un panetto, avvolgerlo con la pellicola e riporlo in frigorifero a riposare per un ora.

Trascorso il tempo necessario stendere l'impasto spolverando con un po' di farina, lo spessore dovrà essere di un centimetro circa.

Strisciare sulla frolla il dorso di una forchetta per creare un motivo a strisce.

Poi con una formella a cerchio di 6 cm. formare i biscotti, posarli su di un vassoio e riporre di nuovo in frigorifero per altri 10 minuti.

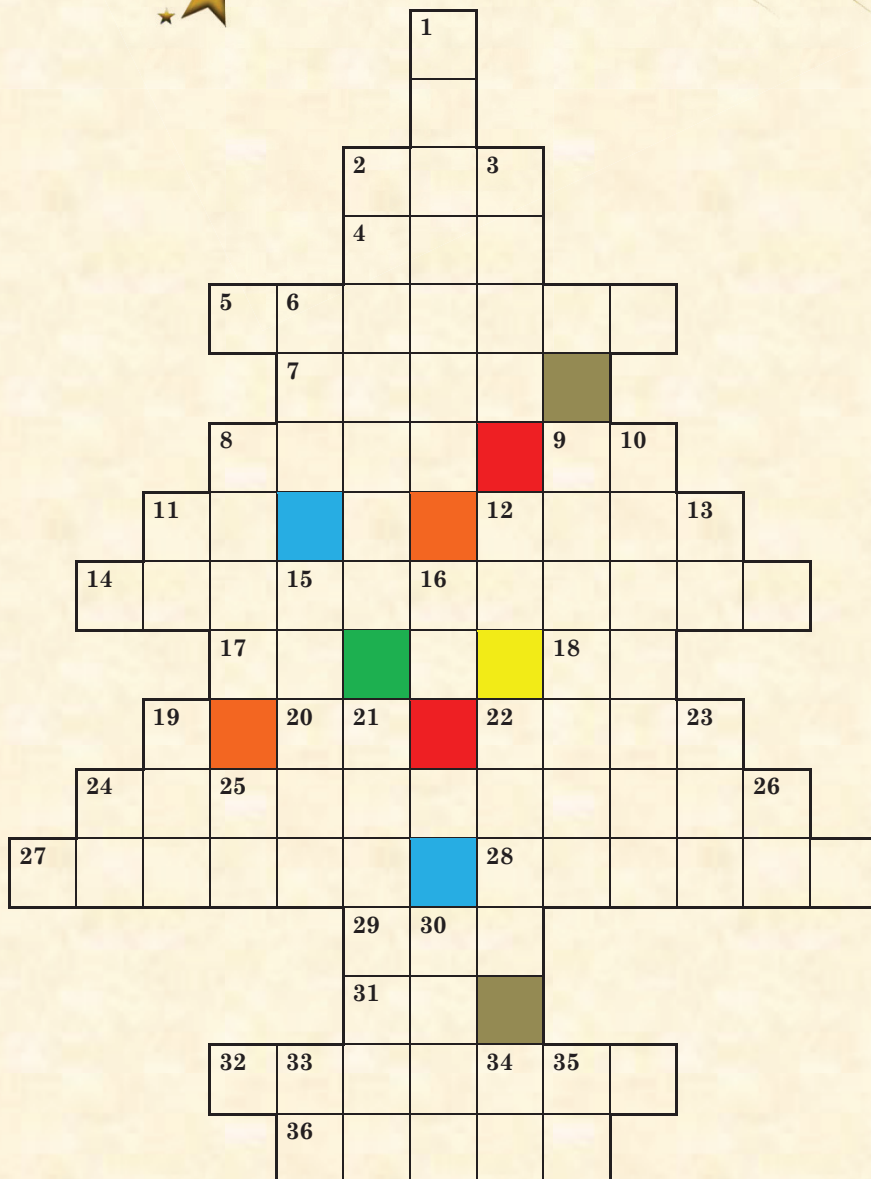
Posizionare i biscotti su di una teglia rivestita con carta da forno, infornare a 185° per 25/30 minuti.

Lasciarli intiepidire prima di servirli.





Il cruciverba



ORIZZONTALI: 2. Proteggono la Russia dal cielo – 4. Starnazza in cortile – 5. Città svizzera sul Reno – 7. Infezione della pelle – 8. Participio presente di traente – 9. Esprime un'obiezione – 11. La "camellia sinesis" – 12. Nome dell'ex calciatore Zoff – 14. Un vecchietto con un ... sacco di giocattoli – 17. "Egli" in certe poesie – 18. Orlo senza vocali – 20. Sigla di Enna – 22. Abito con le code – 24. Costellazione ritratta sulla bandiera dell'Australia – 27. Brigitte, attrice Francese – 28. Centro del Portogallo del Beira Litoral – 29. Pallida rosa – 31. I confini ... dell'Uganda – 32. Fertilizzante per la terra – 36. Della stessa epoca

VERTICALI: 1. Un fiore, nucleo della Casa – 2. Noce usata in culinaria – 3. Nastri avvolti e increspatis, per ornamento – 6. Fiume che bagna Berna – 8. La città dalle cento porte – 9. Valvola del cuore detta anche bicuspidè – 10. Sunto, descrizione di una realtà – 11. Sigla di Taranto – 12. Terza preposizione – 13. Iniziali dell'attore e doppiatore Lionello – 15. Storto, stravolto – 16. Simbolo del sodio – 19. Arrivo in tre lettere – 21. Ottavo pianeta del Sistema Solare – 22. Può essere cerata – 23. Sigla della Turchia, nelle gare sportive – 24. Iniziali di Alvaro, scrittore – 25. Può sostituire "oppure" – 26. Giorno in due lettere – 30. Fratello di Palamede – 33. Colli, attrice (iniziali) – 34. La metà di Villi – 35. Simbolo del molibdeno

Il cruciverba proposto è a cura del nostro Ospite *Mauro Caffaro*.

Come sostenerci

Le modalità per sostenere la nostra Fondazione sono molteplici e qualunque forma di aiuto è per noi preziosa per poter continuare ad investire nel nostro progetto che ha come obiettivo quello di migliorare il più possibile la condizione dell'Ospite, ponendo al centro dell'attenzione la qualità di vita, cercando sempre di migliorare il servizio offerto, anche con azioni non specificatamente richieste dalla normativa vigente in materia.

Diventare volontario

La Fondazione, per il conseguimento dei propri fini istituzionali, si avvale della collaborazione delle Associazioni di Volontariato **ANTEAS** e **ANAPACA** che, grazie ai propri volontari, svolgono interventi di accompagnamento all'interno ed all'esterno della struttura, di compagnia, di organizzazione e gestione di attività ludiche ed altre eventuali, comunque diverse dalle specifiche del personale operativo.

5 x mille

Puoi decidere di devolvere il 5 x mille della tua imposta Irpef compilando l'apposita sezione del modello per la dichiarazione dei redditi (CU, 730, Modello Unico) e inserendo il nostro codice fiscale:

85000870015

8 x mille

La Diocesi di Pinerolo destina una parte della quota dell'8 x mille alla nostra ed altre Case di Riposo che assistono anziani bisognosi. Ti saremmo quindi grati se vorrai segnalare la Chiesa Cattolica come destinatario dell'8 x mille.

Diventare sponsor

La tua Azienda può sostenerci con una sponsorizzazione finanziaria, mettendo a disposizione tecnologie o competenze professionali oppure beni materiali, servizi, risorse umane o tecniche per un evento, un'attività, un progetto o una festa.

Fare una donazione

Se lo desideri, quando fai una donazione ricorda di indicare nome, cognome e indirizzo oppure l'indirizzo mail così potremo tenerti aggiornato sulle nostre attività e sull'utilizzo che facciamo dei fondi.

Puoi fare una piccola offerta in contanti presso la nostra sede oppure puoi versare una somma sui nostri conti correnti, con intestazione Casa dell'Anziano Madonna della Misericordia ONLUS presso:

- UNICREDIT Banca

IBAN : IT 84 T 02008 30755 000002101717

- UBI Banca Regionale Europea

IBAN : **IT 54 K 06906 30750 000000011237**

- Banca Prossima

IBAN : **IT 25 O 03359 01600 100000073959**

- Banca Popolare di Novara

IBAN: **IT 02 D 05034 30750 000000021016**

- Conto Corrente Postale

IBAN : **IT 86 T 07601 01000 000031497100**

[Il Mio Dono](http://www.ilmiodono.it) — www.ilmiodono.it

"ilMioDono" è un servizio offerto da UniCredit S.p.A. per favorire l'incontro tra le Organizzazioni Non Profit e coloro che desiderano sostenere con un contributo l'attività del Non Profit.



Soluzioni del Cruciverba pag. 16

ORRIZZONTALI: 2. MIG – 4. OCA – 5. BASILEA – 7. ACNE – 8. TRAE – 9. MA – 11. TE – 12. DINO – 14. BABBO NATALE – 17. EI – 18. RL – 20. EN – 22. TAIT – 24. CROCE DEL SUD – 27. BARDOT – 28. LEIRIA – 29. TEA – 31. UA – 32. CONCIME – 36. COEVO

VERTICALI: 1. GLICINE – 2. MOSCATO – 3. GALE – 6. AAR – 8. TEBE – 9. MITRALE – 10. ANALISI – 11. TA – 12. DA – 13. OL – 15. BIECO – 16. NA – 19. ARR – 21. NETTUNO – 22. TELA – 23. TUR – 24. CA – 25. OD – 26. DI – 30. EACE – 33. OC – 34. IV – 36. MO



“Madonna della Misericordia”
ONLUS

**Piazza Marconi, 8
10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121.324 111**

www.casadellanziano.it
info@casadellanziano.it
casa.anziano@cert.dag.it



Seguici su
Facebook