Marzo 2019 n. 67

casa don almasso bernezzo

Ricorda, Canta e Cammina

Progetto Benessere Terza Età

Primavera / Estate

Feste del periodo primavera/Estate

Domenica 5 aprile - Le Palme

Domenica 12 aprile - Pasqua

Sabato 25 aprile - Festa liberazione

Venerdì 1 maggio - San Giuseppe artigiano

Domenica 24 maggio - Ascensione del Signore

Domenica 31 maggio - Pentecoste

Domenica 2 giugno - Festa della Repubblica

Domenica 14 giugno - Corpus Domini

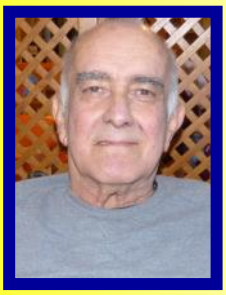
Lunedì 29 giugno - Santi Pietro e Paolo

Sabato 24 luglio - San Giacomo

Domenica 25 luglio - Santi Anna e Gioacchino

Sabato 15 agosto - Assunzione di Maria

Diamo il Benvenuto a...



Luigi Mandrile

Giuseppina Armando

Franco Bagnis

Giuseppe Brondello

Francesco Vissio

Colori di primavera.

Con l'arrivo della primavera i banchi dei mercati, negozi e supermercati si tingono di colori bellissimi: il rosa acceso delle fragole, il rosso delle ciliegie, il verde di piselli, lattuga e asparagi, ma anche patate, zucchine e melanzane.

Sappiamo quanto è importante consumare frutta e verdura di stagione, non solo perché così riduciamo il nostro impatto sull'ambiente, ma anche perché la natura ci offre tutti i nutrienti necessari. Sta a noi assumerli nel modo giusto.

La ciliegia

Le ciliegie sono un frutto che fornisce proprietà disintossicante, diuretiche e depurative.
Il frutto può nascere da due diverse specie botaniche: da una parte il ciliegio dolce, che produce le ciliegie che siamo abituati a consumare come frutta fresca; dall'altra il ciliegio acido), che produce amarene, visciole o marasche, genericamente definite come ciliegie acide.
La ciliegia, normalmente sferica, di 0,7-2 centimetri di diametro, può assumere anche la forma a cuore o di sfera leggermente allungata. Il colore, normalmente rosso, può spaziare, a seconda della varietà, dal giallo chiaro del Graffione bianco piemontese al rosso quasi nero del Durone nero di Vignola. Anche la polpa assume colorazione e consistenza diverse a seconda della varietà e passa dal bianco al rosso nerastro nel primo caso e dal tenero al croccante nel secondo caso. Il gusto è dolce, mai stucchevole, con punte di acidulo.
La ciliegia matura nel periodo primaverile-estivo contiene un solo seme duro, color legno.
In Italia sono principalmente diffuse due categorie di ciliegie: i *duroni*, più grandi e scuri, e le *tenerine*, più chiare e piccole.
Le ciliegie sono molto gustose, perfette per uno spuntino leggero oppure per impreziosire dolci e gelati.

Plumcake alle ciliegie

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 1,5 L

Zucchero 180 g **Farina 00** 200 g **Uova** 3
Fecola di patate 50 g **Ciliegie** denocciolate 300 g **Lievito in polvere x dolci** 16g
Burro 180 g **Sale fino** 1 pizzico **Baccello di vaniglia** 1
Farina 00 per infarinare le ciliegie q.b.

Per preparare il plumcake alle ciliegie, iniziate togliendo il picciolo alle ciliegie, lavatele, asciugatele e snocciolatele (se non avete lo snocciolatore potete praticare un'incisione con un coltellino ed estrarre il nocciolo). Nel frattempo, accendete il forno a 160° e ponete in una ciotola lo zucchero insieme al burro, poi prendete una bacca di vaniglia, incidetela, estraete i semi e aggiungeteli al composto. Cominciate a mescolare con le fruste, quindi aggiungete le uova,

Continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungete anche un pizzico di sale. Quando tutti gli ingredienti saranno incorporati, mettete in una ciotola la farina, la fecola e il lievito, e poi setacciate il tutto dentro il composto di uova e burro, amalgamando bene.
Adagiate poi le ciliegie in una teglia e cospargetele con la farina; quando saranno tutte infarinate, scuotetele in un colino per togliere la farina in eccesso.
Ungete quindi uno stampo da 1,5 l da plumcake e foderatelo con la carta da forno: ponete sul fondo dello stampo metà composto, poi cospargetevi sopra la metà delle ciliegie snocciolate. Copritele con il rimanente impasto, quindi versatevi le restanti ciliegie. Infornate in forno preriscaldato a 160° per circa 70-80 minuti. Fate la prova con lo stecchino per vedere a che punto è la cottura e, una volta pronto, lasciatelo raffreddare, poi toglietelo dallo stampo e il vostro plumcake alle ciliegie è pronto per essere gustato!

L' asparago

Esistono differenti varietà di asparago: asparago selvatico, asparago bianco, asparago verde, asparago rosa ed anche viola. Questa verdura ha un gusto differente a seconda della tipologia. L'asparago verde, per esempio, ha un gusto delicato, mentre quello da campo ha un sapore tendente all'amarognolo. L'apparato bianco, invece, è considerato il più prestigioso tra le varietà di asparago e ha un sapore delicato e caratteristico. Gli asparagi sono molto utilizzati in cucina soprattutto per via della varietà di specie che è possibile trovare, cosa che permette creatività e divertimento. Sono ottimi se cotti in modo da preservarne gusto è aroma, saranno loro i protagonisti del piatto!

Gli **asparagi** sono ortaggi **primaverili** teneri e succulenti, estremamente ricchi di **proprietà benefiche**. Essi rappresentano una varietà perenne, la cui coltivazione in Europa ebbe inizio oltre mille anni fa.

L'Italia, insieme alla Francia ed alla Germania, ne è uno dei maggiori produttori a livello europeo. Scegliere di consumare asparagi significa dare la propria preferenza ad alimenti locali e di stagione, oltre che ricchi di proprietà benefiche utili a proteggere il nostro organismo dalle malattie.

Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla **vitamina C** ed alla vitamina E. Presentano inoltre un interessante contenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flusso sanguigno verso le cellule del nostro organismo.

Ricapitolando **gli asparagi possono essere di differente colore:**

- Asparago verde scuro
- Asparago verde chiaro
- Asparago bianco
- Asparago rosa
- Asparago viola

Frittata di asparagi

La frittata di asparagi è un classico piatto primaverile, stagione in cui queste verdure crescono spontaneamente Può essere servita come antipasto tagliata a piccoli quadretti, oppure come secondo piatto in porzioni più abbondanti. La frittata di asparagi può essere preparata con largo anticipo poiché, come ogni frittata, è ottima anche fredda ed è quindi adatta per scampagnate e pasti all'aperto!

Asparagi non molto grossi 800 g
Uova medie 6
Porri 1
Pepe nero q.b.
Grana Padano DOP 3 cucchiai
Scamorza affumicata 150 g
Erba cipollina da tritare 1 cucchiaio
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiai
Sale fino q.b.
Burro 40 g

Per preparare la frittata di asparagi iniziate lavando gli asparagi, togliete loro la parte bianca e più dura del fusto. Quindi legateli assieme a mazzetto e lessateli (per circa 15 minuti) ponendoli in piedi in acqua salata dentro ad una pentola stretta e alta dove possano fuoriuscire solo le punte (che si cuoceranno con il vapore). Quando saranno cotti scolateli e tagliateli a pezzettini. Pulite quindi il porro, levando le foglie esterne più coriacee, lavatelo e tagliatelo a fettine sottili, che adagerete in un tegame nel quale avrete fatto sciogliere il burro.

Fate appassire il porro, poi salate, pepate ed aggiungete gli asparagi a pezzetti; fate cuocere il tutto per qualche minuto, fino a che gli asparagi non perderanno più acqua di cottura. A questo punto salate, poi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire le verdure. In un recipiente sbattete le uova, aggiungete il pepe macinato, il formaggio grattugiato,
le verdure tiepide, la provola affumicata tagliata a dadini, e l'erba cipollina (o il prezzemolo); amalgamate bene gli ingredienti tra loro. In una padella antiaderente, ponete l'olio e scaldatelo, aggiungete poi il composto di uova e cuocete la frittata per 2-3 minuti a fuoco allegro ma non alto, poi ponete un coperchio sopra la padella e abbassate leggermente la fiamma in modo che anche l'interno della frittata si cuocia in modo uniforme. Quando i lati della frittata cominceranno a diventare ben dorati, giratela aiutandovi con il coperchio; fate dorare anche l'altra superficie della frittata e poi fatela scivolare sopra ad un piatto di portata. Servitela immediatamente dividendola a spicchi.

Flan di asparagi

Ingredienti:

Asparagi 1 kg **Panna fresca liquida** 200 ml **Albumi** (circa 4) 150 g
Pecorino da grattugiare 40 g **Cipollotto fresco** 3 **Sale fino** q.b.
Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare il flan di asparagi, iniziate a pulire gli asparagi: pelate lo stelo con un pelapatate o delicatamente con un coltellino, procedendo verticalmente dall'alto verso il basso, finché lo stelo non risulterà bianco, eliminando la parte verde filamentosa. Tagliate a rondelle il gambo e conservate le punte a parte.
Prendete le punte e tagliatele per il lungo dividendole a metà. Mettete un filo d'olio in una padella antiaderente e saltate le punte divise a metà per qualche minuto. Spegnete il fuoco e tenetele da parte per poi utilizzarle nella decorazione del flan. Dopodiché pulite i cipollotti freschi e affettateli Una volta affettato il cipollotto, ponetelo in una padella antiaderente con un filo d'olio e fatelo soffriggere fino a che non sarà dorato. Unite, poi, gli asparagi a rondelle e cuocete aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua o brodo per evitare che si attacchino al fondo. Aggiustate di sale e di pepe a piacere e cuocete a fuoco medio fino a quando non saranno più presenti liquidi.
Spostate gli asparagi a rondelle cotti nel mixer e frullateli fino ad ottenere un composto cremoso. Trasferite la crema di asparagi in una ciotola e unite la panna fresca.
Versate nel composto anche il pecorino grattugiato e gli albumi leggermente montati. Amalgamate il tutto e mettete da parte. Prendete, quindi, 5 stampini di acciaio della capienza di 175 ml e imburrateli aiutandovi con un pennello per ricoprire in modo uniforme le pareti degli stampi. Potete utilizzare anche gli stampini di alluminio che trovate al supermercato.
Versate il composto ottenuto dentro gli stampini e poneteli in una piccola teglia di alluminio, riempendola d'acqua fino a metà. A questo punto infornate in forno statico già caldo a 180° per 45 minuti (se usate il forno ventilato cuocete a 160° per 35 minuti) fino a che la superficie non risulterà leggermente dorata.
Lasciate intiepidire il flan di asparagi e sformatelo delicatamente staccandolo dal bordo con un coltellino, per aiutarvi potete immergere lo stampino di acqua bollente, affinché i bordi perdano meglio l'aderenza con lo stampo. Decorate il flan di asparagi con le punte che avevate saltato e messo da parte scatenando la vostra fantasia (20-21). Il vostro flan di asparagi è pronto per essere servito e gustato!

Bologna:
FORUM della non autosufficienza

- L'esperienza di una partecipante -

Sono stata invitata a partecipare al Forum Nazionale della Non Autosufficienza e dell' autonomia possibile di Bologna che si è tenuto nelle giornate del 27 e 28 Novembre. Ho accettato con molto piacere anche se pensavo fosse di una noia tremenda, invece, con un po' di stupore, ho dovuto ricredermi perché è stato molto interessante, coinvolgente ed emozionante.

Per prima cosa ho partecipato alla plenaria sulla non autosufficienza dove ci hanno spiegato come ci si dovrebbe comportare con persone disabili per far si che si sentano sempre più a loro agio. In particolare ci hanno aiutato a capire meglio come molti dei nostri atteggiamenti quotidiani possano urtare le persone disabili, come far attenzione ai rumori forti e ai cambiamenti. Anche solo cambiando di posto a sedere a tavola o nel soggiorno per molte persone può essere un trauma non indifferente che li mette in confusione, specialmente per malati di Alzheimer.

Grandi numeri sono stati fatti scorrere sul grande schermo, preoccupante l'aumento di persone sole, non più in grado di badare a se e la mancanza di strutture e personale specializzato in grado di prendersene cura. Carenza trasversale su tutto il territorio nazionale.

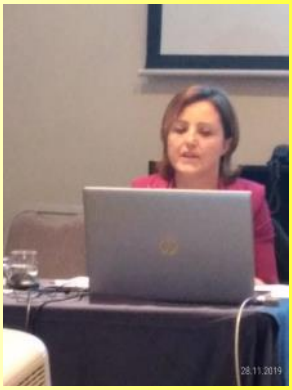
Grande emozione al Forum è stata la presenza del cantante **Memo Remigi** che ci ha regalato intermezzi con le sue belle canzoni; ora sta dedicando anche molto del suo preziosa tempo a favore degli anziani delle case di riposo.

Altro work shop interessante è stato quello sulla pet-terapy dove hanno presentato l'importanza del percorso di cura con gli animali che tutti ormai cercano di attuare e che in molte regioni italiane è prescritta come vera e propria terapia. Noi, come Casa Don Dalmasso, siamo molto avanti con i nostri amici Agapita, Maya e le caprette, galline conigli e il nuovo arrivato Jolly.

Per quanto riguarda la domiciliarità è una bella cosa, ma tutto quello che si potrebbe fare o si dovrebbe fare noi a Bernezzo già l'abbiamo fatto.. Che bella soddisfazione.

Tornando al tema dell' Alzheimer ho partecipato ad una visione tridimensionale dove ci immergevano in una realtà virtuale facendoci sperimentare come vede un malato di Alzheimer il proprio contesto abitativo. E' stata un esperienza unica e indimenticabile che mi ha fatto vivere forti emozioni e che mi ha fatto scendere anche qualche lacrimuccia. Ma mi è servito per sapere come poi mi devo comportare nel mio quotidiano quando faccio volontariato.

Un altro filo conduttore di tanti work-shop è stato il concetto di aggregazione, solo facendo rete tra operatori e soggetti istituzionali si riesce ad affrontare le sfide future; imparando l' uno dall' altro, scambiandoci buone prassi, esperienze e progetti si lavora per rendere migliori e più umani i servizi. Bello è stato vedere come le nuove costruzioni possono variare a seconda delle necessità. I muri che vengono aperti o chiusi per far spazio a grandi saloni piccole stanze.



Piacevole veder girare le immagini di Casa Don Dalmasso durante il work Shop sulla Palestra di Vita . Sapere che la nostra realtà dove il Metodo **"Palestra di Vita"** ideato dallo Psicologo **Pietro Piumetti**, qui sperimentato sin dall'inizio e attualmente attuato settimanalmente, sia oggi di riferimento come buona prassi per tutto il territorio nazionale, non può che rendermi orgogliosa di esserne una volontaria e una amministratrice. Ogni tanto dovremmo imparare a darci delle pacche sulla spalla perché nel lavorare quotidianamente con i nostri nonnini, se pur con delle difficoltà, siamo ancora bravi.

Due giornate interessanti e piacevoli.

Mariagrazia

LA LEZIONE DEL CAVALLO.

A cura di Cinzia Basso

Ciao a tutti sono Cinzia la psicologa.
Siccome faccio anche l'attività con il cavallo volevo raccontarvi brevemente ciò che avevo letto un po' di tempo fa in un articolo de "La Stampa" sul comportamento di un cavallo durante il periodo degli incendi in California, nella lontana America.
Ci tengo a raccontarvela perché, nonostante conosca il comportamento dei cavalli abbastanza bene, questa storia penso ci debba far riflettere e mi ha veramente commosso.

Il cavallo in questione, è stato tratto in salvo dai vigili del fuoco, perché la sua fattoria stava bruciando. Una volta al sicuro, lontano dal fumo, dalle fiamme e dal calore, si volge in dietro e non vede il resto della sua famiglia, la giumenta col puledro (mamma cavalla col cucciolo). Immediatamente si libera degli uomini che lo stavano tenendo e si getta verso il fuoco e le fiamme, insomma verso la morte. Lo si vede fra il fumo andare verso una cavalla saura (marrone) che col suo puledrino erano rimasti intrappolati fra le fiamme ed il recinto, li chiama e li incita a seguirlo, indica loro la strada e li aspetta; ed ecco che tutti e 3 insieme galoppano verso la salvezza.

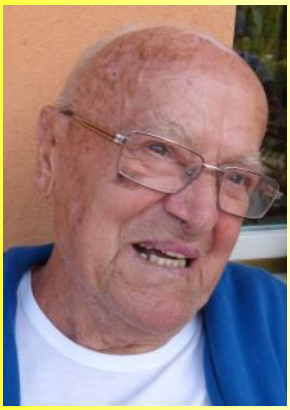
Questa storia ci fa riflettere proprio sull'eroismo del cavallo, la mano compassionevole degli umani che si prodigano per salvare i cavalli e coloro che scatenano gli incendi…. L'eroismo di questo cavallo scuro ci riporta a Joy il cavallo del film "il cavallo da guerra" che ha salvato la sua amica cavalla ormai esausta di portare i cannoni, durante la guerra, al destriero di Alessandro Magno Bucefalo che conquistò insieme a lui l'Asia e morì gloriosamente in battaglia; il grande re per ringraziare il suo prode destriero chiamò una città Alessandria Bucefala, fondendo i loro 2 nomi … per non dimenticare la piccola Marsala, la cavalla regalata a Garibaldi che lui stesso volle seppellire a Caprera con tanto di lapide.
Il cavallo è sempre stato a fianco dell'uomo, fin dall'antichità, infatti lo ritroviamo già nelle pitture rupestri e in dipinti ed affreschi successivi insieme a condottieri e re.

…..Sono storie che sempre si intrecciano.

CIAO A TUTTI SONO JOLLY

Mi presento: sono Jolly la gattina di "Casa Don Dalmasso"
sono nata a Pianche, frazione di Vinadio in Valle Stura ed ho passato l'estate là fra passeggiate e dormite in casa di Franco. Sono una gattina giocherellona e simpatica, penso di avervi conquistati tutti con la mia vivacità e dolcezza ed anche per il mio pelo morbidissimo. Vivo allegra e felice in casa di riposo fra carezze, dormite sulla mia sedia in ufficio e giocando con gomitoli, pupazzi e tutto ciò che trovo e che si muove.
In Italia siamo in 9.000.000, più dei cani che sono 8 milioni!!
Viviamo da più di 7.000 anni con l'uomo: già gli Egizi ci amavano e veneravano!
Diversamente dai nostri fratelli cani non siamo addestrabili o educabili e non siamo nemmeno servi dell'uomo come loro; noi siamo indipendenti, solitari ed abbiamo rapporti con voi per lo più utilitaristici. Leonardo da Vinci era già stato affascinato da noi e disse: "Anche il più piccolo dei felini, il gatto, è un capolavoro" ed aveva scoperto la sezione aurea nei gatti, come nelle conchiglie, nei girasoli …. cioè che formiamo una spirale logaritmica perfetta quando siamo coricati, ci stiriamo e persino nel nostro muso questi rapporti numerici sono rispettati.
Lo sapete che il gatto cade sempre in piedi? Ebbene sì
Abbiamo una visione crepuscolare, cioè vediamo bene anche con poca luce e vediamo anche i colori! Abbiamo le unghie retrattili e che si sfaldano adatte per la caccia.
E…. novità si è scoperto che le nostre fusa hanno molti effetti benefici sull'uomo:
fanno bene al cuore ed alla pelle, stimolano la produzione di endorfine quindi sono anti depressive, anti infiammatorie ed ancora aiutano la cicatrizzazione delle ferite e la riparazione delle ossa. Tutto scientificamente dimostrato!
Dimenticavo portiamo benefici anche a chi ha il sonno disturbato, combattiamo ansia e stress ed infine portiamo serenità interiore.
Per tutti questi buoni motivi siamo co-terapeuti nella pet-therapy.
Aspetto allora ancora più coccole perché piacciono a me e fanno bene a chi me le fa!!!

Jolly



GIUSEPPE COSTAMAGNA

- Se credi in Dio hai una marcia in più -

Sono nato a Cuneo il 2 luglio del 1929, per cui con un certo orgoglio posso dire di aver compiuto novant'anni!

Mio padre si chiamava Giovanni, faceva il contadino, è deceduto a 79 anni. Mia madre si chiamava Angela Ghibaudo, faceva la casalinga, è deceduta a 89 anni. Sono stati due grandi genitori nonostante il numero di figli da sfamare!

Eravamo infatti ben12 figli, sette sono già deceduti, quelli con cui andavo e vado più d'accordo sono: Suor Maria Giovanna, Luciana, Maria e Ernesto. Abitavamo a S. Rocco.

Dopo aver conseguito la licenza elementare ho lavorato in campagna. Mi sono sposato a 27 anni con Cristina Cavallera, abbiamo avuto la figlia Vilma.

Dopo il matrimonio ci siamo trasferiti a Bernezzo, dove ho cambiato lavoro facendo il camionista, trasportavo sabbia e mattoni per l'edilizia, un lavoro che mi piaceva e mi faceva conoscere tante persone. Mia moglie invece a Bernezzo ha avviato la merceria "Cristina" che poi, dopo il suo decesso, ha continuato a gestire la figlia Vilma.

Ero e sono una persona energica e allegra, mi piace parlare con la gente, essere ascoltato e, se possibile, avere ragione.

I miei interessi li ho dedicati al lavoro e alla cura della casa, facevo anche da mangiare. Ho aiutato con piacere mia figlia Vilma rimasta vedova del marito Ezio all'età di 36 anni. Ho fatto praticamente da padre ai due nipoti Lorenzo e Francesca. Attualmente ci sono anche tre pronipoti, Emil, Francesco e Rebecca. Però alla domenica spesso giocavo a "palla pugno". Mi esibivo anche sui trampoli che mi ero costruito, facendo ridere nipoti e vicinato. Non per dire ma ero molto agile!

Mi considero una persona molto religiosa, questa fede l'ho trasmessa anche alla mia famiglia, tante volte insieme a Vilma abbiamo recitato il rosario di Lourdes guardando TV 2000.

Don Costanzo Costamagna è stato la mia guida spirituale, detto "Dun Tancin" seguace di Don Orione, un prete alla buona che mi ha conquistato quando ero ancora bambino. Io prego soprattutto Gesù Cristo e in quello che faccio e dico c'è sempre il riferimento a lui! Un'altra persona che ha rinforzato la mia fede è stata la sorella Suor Maria Giovanna che opera presso la Sacra Famiglia di Savigliano.

Da quando Don Roberto è diventato parroco di Bernezzo spesso ci siamo trovati insieme con mia figlia Vilma a recitare il rosario e poi a mangiare due paste e bere un'aranciata. Che belli quei momenti. Voglio anche dire che se credi veramente in Dio è come se avessi una marcia in più!

Adesso sono ospite del Soggiorno "Casa don Dalmasso" un posto che mi va bene in quanto non riesco più a vivere da solo, ho bisogno di aiuto e di compagnia, qui si sta bene e mi vogliono bene. Mia figlia e i miei nipoti, quando possono, vengono a trovarmi, la cosa mi fa molto piacere.

Pietro Piumetti

DUTTO ELENA

(*mi piaceva viaggiare sulla vespa gialla)*

a cura di Pietro Piumetti

Ho 81 anni e sono nata Boves. Mio padre si chiamava Giovanni Battista, ha vissuto fino a 72 anni, faceva il fotografo. Mia madre si chiamava Peirone Agnesina è deceduta giovane, aveva solo 57 anni. Sono secondogenita di quattro figlie, le altre si chiamano: Ida, Lucia e Maria (deceduta a 53 anni). Da piccola, tutte le domeniche, si andava da mio padrino di Battesimo Michele Dutto, lui ci riempiva le tasche di caramelle assortite, che prendeva nel suo negozio di generi alimentari; ricordo che era una persona buona che ci voleva bene. Ho frequentato la scuola elementare di Boves, ricordo che la maestra si chiamava Maddalena Biarese (suo figlio era poi diventato sindaco di Boves), ricordo che andavo bene a scuola, avevo dei bei voti, mi piaceva la matematica, mi dicevano che ero la prima della classe, la maestra voleva che continuassi a studiare ma mancavano i soldi. Così ho subito iniziato a lavorare come baby sitter a Rivoira di Boves, ho poi lavorato anche alla filanda “Favole”.

Sposata a 20 anni con Giorgis Domenico, muratore, abbiamo avuto 4 figli: Mirella, Daniela (deceduta all’età di 4 mesi), Massimo e Guido (vive in America). Ho quattro nipoti a cui sono molto affezionata: Erik, David, Alex, Emanuele. Anche dopo sposata ho continuato ad abitare a Boves, lavorando come casalinga, ricordo che la casa la tenevo sempre in ordine anche perché mio marito ci teneva. Mi piaceva cucinare, i miei piatti forti erano il coniglio “al sivè” e le cipolle ripiene. Sono vedova da 30 anni, Domenico ha vissuto solo 52 anni.

Sono una persona gioviale, di compagnia. Alla domenica ci piaceva andare a trovare i parenti con la vespa gialla, a volte si andava anche a raccogliere le castagne nei boschi sempre con la vespa. Ricordo che avevo provato a guidarla nel cortile ma non trovando i freni ero andata ad incartarmi contro delle assi. Un grandissimo dispiacere ho provato quando ci avevano rubato la vespa gialla, anche se l’abbiamo poi sostituita con una bianca.

Sono sempre stata una grande lettrice di fotoromanzi e tutt’ora mi piace sfogliare e leggere le riviste.

Mi piacciono gli animali, da giovane avevo: anatre, galline, conigli, tartarughe. Gli davo anche i nomi, ricordo che la tataruga si chiamava “camilla”; sulla porta del garage avevamo dipinto le immagini degli animali e scritto i loro nomi. Su una parete della casa abbiamo anche dipinto la vespa gialla nel bosco di castagne con me e mio marito Domenico.

Ricordo che spesso andavo anche alle gite delle casseruole, che mi hanno fatto visitare diverse città, l’unica criticità era quella di riuscire a non portarsi a casa la batteria delle casseruole.

Sono contenta della mia vita anche se la salute mi ha fatto tribolare, in particolare l’ictus di 4 anni fa mi ha reso dipendente dagli altri, però, come si dice: “barcollo ma non mollo”.

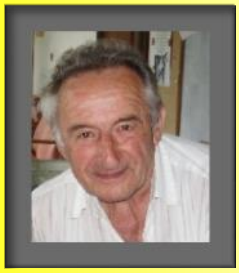
+ + + + + + + + + + + + + + +

Compagni di Viaggio:

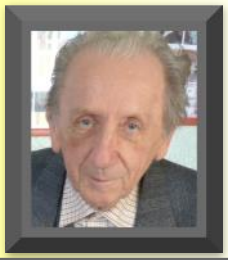
Umberto Bernardi

Pierina Blesio

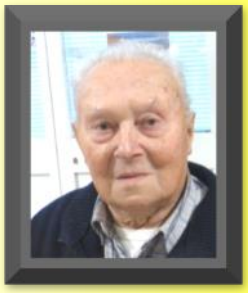
Mario Enrici



Teresio Basano

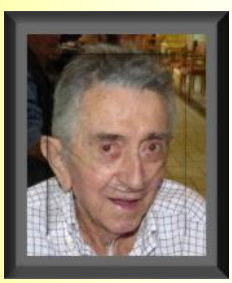


Giovanni Goletto



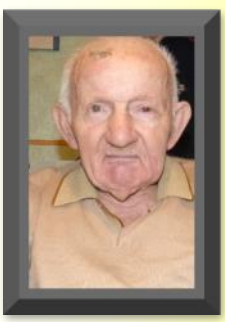
Giovanni B. Dotta

Maria Giordanengo



Riccardo Costa

Piera Golè



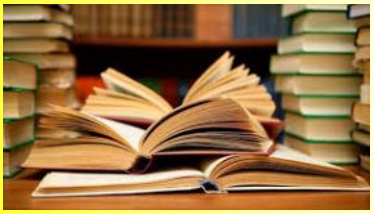
Giuseppe Giordanengo

Edda Uberto

Attività animative in Casa Don Dalmasso

"Ciao a tutti!
Da fine ottobre sono entrata a far parte di questa bella famiglia che è Casa Don Dalmasso!
Vengo 3 volte a settimana il lunedì, il mercoledì e il venerdì, sempre nel pomeriggio, affiancandomi alla mia collega Silvia che invece è presente il martedì e il giovedì.
Le attività che sto cercando di portare avanti in queste giornate sono:

Lunedì - **ORIENTAMENTO**: attraverso semplici esercizi cerchiamo di stimolare la memoria
Mercoledì - **LABORATORIO PSICOMOTORIO:** cerchiamo di stimolare il benessere del corpo e della mente!



Venerdì - **LABORATORIO DI LETTURA**: leggiamo insieme il settimanale "La Guida" e racconti della tradizione popolare per rimanere in contatto con la realtà esterna e stimolare il ricordo e il dialogo.

Grazie a tutti gli ospiti che ogni giorno mi donano un po' del loro tempo e ci fanno capire quanto è preziosa la VITA!!!

Enrica

Attività di Canto

Gli anziani hanno vissuto la musica in molte delle sue forme e in diverse occasioni e fasi della loro vita: hanno ballato alle feste di paese, sono stati accompagnati dalla radio nei lavori domestici, hanno ascoltato bande militari, hanno intonato canti liturgici, hanno accompagnato con il canto il lavoro nei campi e il ritrovo con amici durante le "Vejà". La musica può quindi essere utilizzata come ponte tra passato e presente, per risvegliare la memoria, le emozioni e gli affetti. Ogni musica offre spunti di conversazione, il momento in cui veniva cantata, in compagnia di chi, dietro ogni musica ci sono mondi, vite vissute, persone...le canzoni quindi con il loro potere di evocare diventano un mezzo per parlare della vita. Il laboratorio musicale passa quindi attraverso il cantare, il ricordare, e il raccontare.
il canto inoltre può essere di aiuto nella regolazione delle emozioni, cantare fa nascere il sorriso e porta il buon umore e inoltre cantare in gruppo favorisce la socializzazione e crea convivialità.
per favorire un atmosfera di gioia i canti sono accompagnati dal suono della chitarra.

Silvia Audisio e Lucia Enrici

Attività artistica

L'attività prevede l'uso del colore come mezzo per una libera espressione. Tramite il laboratorio del colore l'anziano può esprimere il suo vissuto, la sua storia o il suo stato d'animo, nonché veder stimolata la sua creatività. il laboratorio è anche uno strumento per consentire all'anziano di migliorare la sua manualità e la coordinazione oculo-manuale. I disegni prodotti dagli anziani vengono sempre esposti in una bacheca situata nel corridoio in modo da aumentare in lui l'autostima e la gratificazione. Di volta in volta vengono proposte tecniche di tipo diverso, disegni con pennelli e acquerelli, spugne e tempere, gessi su cartoncino, pennarelli, colori ad olio, ecc.., in modo da mantenere viva la sua curiosità, il suo interesse e la sua voglia di sperimentare e sperimentarsi.

Silvia Audisio

Il gemellaggio che punta alla salute degli anziani

NOVEMBRE MESE DELLE “buone prassi”

a cura di Gabriele Gilardi

Questi ultimi mesi sono stati oggetto di diversi articoli pubblicati sui quotidiani nazionali dove si sono evidenziate situazioni spiacevoli riguardanti il mondo delle case di cura e delle case di riposo. Più volte si è parlato di maltrattamenti da parte di operatori nei confronti di persone deboli e disabili, situazioni di sfruttamenti lavorativi, società e cooperative che rubavano nella gestione di residenze per anziani……. In poche parole è stato descritto un mondo brutto, pericoloso e disonesto….

Da operatore sociale, sono ormai 30 anni che lavoro in questo mondo, e ancor di più oggi da direttore di Casa Don Dalmasso sono veramente dispiaciuto di quanto sopra descritto in quanto sono dati e situazioni reali e preoccupanti. E’ bene però fare alcune precisazioni.

Senza nulla togliere alla gravità di quanto denunciato ci tengo a precisare che quelle situazioni sono, per fortuna, una piccolissima parte rispetto ad un mondo di assistenza che lavora bene, una parte piccolissima di operatori rispetto ad un esercito di operatori e volontari che fanno dell’ accoglienza e dell’ attenzione al prossimo una vera e propria missione…. Sì, missione! Anche perché per quello che sono pagati in Italia rispetto all’impegno e la fatica che ci mettono, devono esser proprio convinti.

Per fortuna, nei paesi delle nostre comunità abbiamo molte strutture per anziani di dimensioni piccole e fortemente radicate nel territorio che fanno dell’ accoglienza e del supporto alla domiciliarità una vera e propria **mission**.. In questo ultimo anno è maturata, nelle direzioni e nelle amministrazioni, ancor di più la voglia di rendere le nostre residenze dei veri e propri luoghi di vita dove l’ attenzione all’ ospite, alle sue esigenze è diventato motore trainante delle scelte da prendere. Sempre di più, grazie anche all’ Associazione Case di Riposo, si lavora in rete per cercare di migliorare la qualità dei servizi offerti e nel cercare di umanizzare sempre di più i nostri luoghi di vita.

Casa Don Dalmasso è sempre stata in prima linea nel cercare collaborazioni e nel creare e scambiare buone prassi con le altre residenze al fine di contrastare anche fenomeni spiacevoli. Questo mese di novembre è stato un mese molto impegnativo per Casa Don Dalmasso che l’ha vista impegnata in due grandi eventi, importanti e significativi che ancor di più vogliono sottolineare l’ attenzione verso i nostri nonnini e verso il territorio che ci ospita.

Il 20/11/2019 è stato il momento della sottoscrizione dell’ accordo di gemellaggio tra CASA Don Dalmasso, la residenza Mario Francone di BRA e gli amici storici della residenza VAL MERULA di Andora.

La sottoscrizione dell’accordo ha voluto consolidare la collaborazione tra le tre residenze nell’ impegno formale di sostenerci in un percorso di miglioramento continuo dei livelli di qualità, di umanizzazione e di accoglienza dei servizi rivolti ai nostri nonnini, operatori e famigliari.

L' accordo prevede la possibilità, oltre all'organizzazione di eventi ludici, gite e scambi per brevi periodi di soggiorni montani, marini e cittadini, di scambiarsi progetti, procedure e buone prassi. Le direzioni delle tre strutture si sono impegnate a far si che queste forme di collaborazione vengano diffuse sempre di più sui nostri territori contribuendo alla diffusione di una cultura nella gestione dei servizi per anziani che vada oltre al concetto della residenzialità finalizzata al soddisfacimento dei semplice bisogno di accoglienza, ma sia un prendersi in carico le storie di vita dei nostri anziani e il loro contesto di vita, dando supporto anche alle persone care che li assistono. In questa giornata sono stati presentati tre progetti , uno per struttura, quali "SEMPRE PIU' CONNESSI E FELICI" realizzato dalla residenza Mario Francone di BRA che vuole ridurre le distanze e facilitare le comunicazioni con i parenti attraverso l'uso della tecnologia con la creazione di una postazione di video chiamata da utilizzarsi per mettere in collegamento, anche visivo, l'anziano con il parente o l'amico. Questa modalità di comunicazione facilità anche il collegamento tra gli ospiti delle tre strutture che possono, tra un incontro e l' altro, mantenere e coltivare rapporti di amicizia. Il secondo progetto condiviso è "KEOPE- Per il benessere psico-fisico" presentato dalla residenza Val Merula di Andora finalizzato al potenziare lo stile della presa in cariso olistica dell' ospite utilizzando le scoperte scientifiche e tecnologiche. In questo caso con Keope la macchina per la riabilitazione psico -fisica presente anche a Casa Don Dalmasso. Terzo progetto è "SOGNARE E' POTERE" presentato dalla residenza Casa Don Dalmasso di Bernezzo che, attraverso il recupero delle storie di vita si porta gli ospiti ad esprimere ancora la voglia di realizzare dei piccoli sogni e attorno a questi lavorare sulla voglia di vivere e di rimettersi in gioco. Noi siamo facilitati dal fatto che, attraverso la nostra piccola fattoria abbiamo riproposto un contesto di vita per loro molto stimolante. Vi invitiamo a vedere i filmati dei tre progetti su Youtube o nella pagina di Facebook di Casa DonDalmasso. A contornare questo importante momento c'è stata la visita ai due musei di Bernezzo, quello dei Fossili e quello degli Antichi mestieri dove si ringraziano di cuore rispettivamente Attilio Dalmasso e la famiglia Massa per l' accoglienza…. E' seguito un succulento pranzo con n 200 persone che hanno potuto degustare un ottimo menù a base di castagne preparato da Bruno, Daniele e Silvano, la Supa D'Berness fatta da Silvio e i dolci preparati durante le attività di cucina capitanate dalle nostre splendide volontarie.

UN ALTRO IMPORTANTE MOMENTO che ha caratterizzato questo mese è stata la partecipazione, per il 5° anno consecutivo, di nostri operatori al FORUM DELLA NONAUTOSUFFICIENZA che si è tenuto a BOLOGNA nelle giornate del 27 e 28 Novembre. Ormai da due anni Casa Don Dalmasso è presente in modo attivo con la partecipazione nell'organizzazione dei work Shop. L'anno scorso ci è stata data la possibilità di presentare la nostra esperienza sulla domiciliarità come BUONA PRASSI da condividere con i partecipanti provenienti da tutt' Italia. Quest'anno , grazie all' Associazione Provinciale Case di riposo di Cuneo, della quale facciamo parte come associati e come direttivo di cui il nostro SILVIO INVERNELLI è presidente e all' Associazione Culturale "BOTEGA DEL POSSIBILE" di Torre Pellice, di cui siamo soci, abbiamo potuto partecipare in modo attivo nella presentazione di due progetti importanti.

Il primo progetto presentato è quello di S.I.R.I.U.S. , presentato da Gabriele Gilardi direttore di Casa Don Dalmasso che ne ha curato, insieme ad altri direttori delle case di riposo del cuneese, la realizzazione e la sperimentazione. SIRIUS è il portale per la condivisione delle liste di attesa delle residenze per anziani della provincia finalizzato ad aiutare i nostri anziani nel trovare una sistemazione in una qualsiasi delle residenze per anziani. Un vero e proprio esperimento di messa in rete e di collaborazione attiva tra più di 52 residenze della provincia. Un portale che è a servizio del cittadino. Attraverso questa messa in rete di liste di attesa si è consolidata la collaborazione tra residenze per anziani favorendo la messa in rete di progetti ed esperienze. Per la prima volta si è costituito un gruppo di lavoro che mette insieme strutture pubbliche, private e parrocchiali, cercando di diffondere una cultura di servizio, di accoglienza, sensibilizzando il nostro territorio sulle tematiche riguardanti i nostri nonnini. Il secondo Work Shop è stato tenuto dalla dott.sa Cinzia Basso e dal Dott. Pietro Piumetti i quali hanno presentato, per conto dell' Associazione Bottega del Possibile, il Metodo psico-riabilitativo "PALESTRA DI VITA" proiettando un filmato tratto dall' esperienza di Casa Don Dalmasso realizzato da Silvio. Queste, come tante altre occasioni, sono state utili per aiutarci ad aprire gli orizzonti sul mondo della non autosufficienza a livello nazionale ed europeo cercando degli stimoli utili a lavorare sempre meglio e a cogliere, ed anticipare, i cambiamenti socio culturali che ci attendono da qui ai prossimi anni. E' con orgoglio e soddisfazione che posso ammettere che nel nostro piccolo paesino abbiamo comunque una realtà che sa essere all' avanguardia e sa essere di riferimento e stimolo per molte altre strutture, anche fuori regione.

Per chi volesse saperne di più sui nuovi progetti può consultare il sito di www.casadondamasso.com o la pagina facebook di Casa Don Dalmasso oppure il sito www.ascaseriposo.it

Si coglie l' occasione per porgere i più sentiti auguri a tutta la cittadinanza bernezzese per il continuo sostegno e fiducia che ripone nella nostra residenza e nei suoi operatori…

Da Asilo Infantile "Mons. Pietro Durbano" a Soggiorno per Anziani "Casa Don Dalmasso"

Prima della costruzione della residenza "Casa Don Dalmasso" la vecchia struttura era adibita ad Asilo Infantile. Ripercorriamo insieme un po' della sua storia: nell'anno 1887 fu fondato l'Asilo Infantile "Mons. Pietro Durbano", realizzato dall'allora parroco Don Durbano.

All'ufficialità del dato fondativo, Don Bernardino Dalmasso fa memoria ricordando che *"Mons. Pietro Durbano vendeva i suoi campi e proprietà a Frise di Monterosso per poter acquistare ben sei casupole e costruire l'Asilo infantile".*

Scopo dell'ente era quello di *"insegnare i primi elementi di religione e di morale ai fanciulli d'ambo i sessi, specialmente poveri, e di tenerli in sicura custodia lungo il giorno, e di dar loro un'istruzione preliminare adattata alla loro età, e di avvezzarli inoltre alla nettezza e alla disciplina".* .

Nel 1923, l'Asilo Infantile Mons. Pietro Durbano, Ente morale assistenziale, entra a far parte delle IPAB seguendone le vicissitudini.

A partire dal 1 ottobre 1971, parte dei locali furono affittati al Comune di Bernezzo che vi aprì la Scuola Materna Statale. La situazione rimase tale fino al completamento del nuovo edificio della Scuola Materna Statale nel nuovo polo scolastico comunale.

Il 6 novembre 1987 moriva Don Bernardino Dalmasso, parroco di Bernezzo dal 1947, protagonista di tanta storia recente di Bernezzo, promotore e sostenitore di tante opere sociali anche in collaborazione col Comune. Don Dalmasso, con disposizione testamentaria nominava sua erede universale la Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo in Bernezzo delle sue proprietà site in Limone Piemonte, per la realizzazione di una casa per anziani.
Il parroco successore, Don Gianni Rivoira, convocò un'assemblea pubblica per sentire il parere della gente per la costruzione di una residenza per anziani: prevalse l'ipotesi di utilizzare il sito dell'Asilo Infantile.
Negli anni successivi videro impegnate varie amministrazioni nel disbrigo della complessa pratica di scioglimento dell'IPAB e della destinazione del patrimonio che era, per legge, diventata patrimonio del Comune di Bernezzo.

Il Comune destinò la superficie acquisita ad area per servizi in previsione della costruzione di Casa Don Dalmasso e, su richiesta della Parrocchia dei SS. Pietro e Paolo predispose una "Convenzione" al fine di definire i rapporti con la Parrocchia di Bernezzo che si impegnava in proprio alla realizzazione del soggiorno per Anziani, alla sua successiva gestione e alla manutenzione ordinaria e straordinaria esonerando il Comune di Bernezzo da ogni responsabilità in ordine alla ristrutturazione e alla manutenzione. La "Convenzione" fu prevista per la durata di 99 anni, rinnovabile alla scadenza.
Fu così che Don Gianni Rivoira seppe concretizzare il sogno dei suoi predecessori Don Nicolao Peano e Don Bernardino Dalmasso e dare positiva soluzione edificando, con il supporto della comunità, il Soggiorno per anziani.

Il 31/03/1997, lunedì di Pasquetta, la Casa di Riposo di Bernezzo venne inaugurata solennemente dal Vescovo Mons. Carlo Alipran-di intitolandola a "Don Bernardino Dalmasso".

Nel 2019, a fronte di un impegno da parte della Parrocchia S.S. Pietro e Paolo, di procedere ad un ampliamento della residenza Don Dalmasso si pone la necessità di rientrare in possesso della proprietà dell'immobile al fine di giustificarne gli investimenti economici che si dovranno sostenere. Da qui nasce una costruttiva riflessione con l'amministrazione comunale, con il Sindaco Laura Vietto che, valutata la bontà e la necessità del progetto di ampliamento e, visti i benefici che questo progetto porta all' intera cittadinanza di Bernezzo e d'intorni, si è iniziato a lavorare per arrivare ad una delibera di consiglio comunale per la cessione modale non onerosa dell'immobile alla parrocchia. Il 24 gennaio 2020, sotto amministrazione Bono, si è firmata la stipula del contratto di cessione dell'immobile siglato alla presenza del notaio Cesare Parola di Cuneo.

<u>Ed è così che la Parrocchia è nuovamente proprietaria dell'immobile.</u>

Nelle prossime pubblicazioni vi aggiorneremo sugli sviluppi dell'ampliamento….

Pandemia Covid 19 - isolamento forzato

Momenti difficili che ci fanno riflettere

Nel tempo di quaresima e tutto il periodo pasquale siamo stati isolati, causa la pandemia del Covid 19. Questo isolamento ci ha tolto la possibilità di incontrare di persona i nostri parenti e amici e ci ha anche privato dalle messe festive e feriali.

Ci ha però fatto riscoprire altri modi di vivere la preghiera, il digiuno e la carità.

La parola del Vangelo ha sempre la capacità di illuminare i giorni bui e sa svelare i segreti nascosti nelle nostre giornate confuse. È portatrice di speranza nei tempi nei quali noi sappiamo solo vedere problemi e siamo vinti dalle nostre paure.

A decostruire le nostre certezze è bastato un minuscolo virus, che pensavamo – nella nostra ingenuità e, forse, non senza una piccola dose di svalutazione – destinato a rimanere confinato all'interno della Cina…, un paese troppo lontano, abituato ad essere colpito da altri virus (la Sars nel 2002-2003) "incapaci" di raggiungere il nostro mondo.

Non ci sono volute molte settimane per riscoprirci ad essere la Wuhan d'Europa e la paura, la confusione, lo smarrimento si sono impadroniti di noi.

Pensiamo all'ansia per chi si è trovato, non si sa come, coinvolto nel contagio, soprattutto alle persone fragili e anziane che sono le più vulnerabili; pensiamo alla lotta che ingaggiano gli operatori della sanità, pensiamo allo sconcerto per le famiglie, che si trovano a gestire i bambini a casa per la chiusura delle attività scolastiche, pensiamo alla paura del mondo produttivo che viene immediatamente colpito e che sta già risentendo di forti perdite. Pensiamo a tutti noi, colti di sorpresa dalle restrizioni che il Governo impone per limitare la diffusione del contagio.

Quaresima e quarantena

La parola del Vangelo che apre il cammino della quaresima è affascinante e impegnativa.

Affascinante, perché evoca una relazione intima, segreta con il Padre, da custodire e di cui aver particolarmente cura in questo «tempo favorevole per la nostra conversione» (Ef 5,16). Una relazione in cui siamo assicurati che lui non mancherà all'appuntamento («il Padre tuo, che vede nel segreto, ti ricompenserà»), se noi ci faremo trovare in attesa dell'incontro…

Impegnativa, perché ci sfida ad una relazione "segreta", appunto, personale, solitaria. Ed è lì, in questo tempo segreto che si gioca la partita della ricerca di un Dio che «vuole la sfida faccia a faccia», senza nessuno che ci veda, senza l'aiuto di altri…

La quaresima 2020, a causa del Coronavirus, è un forte invito a vivere questa parola del Vangelo e a credere alla sua promessa.

L'assenza della celebrazione comunitaria è una ferita e la preghiera liturgica non è un *optional*, ma preoccuparci solo di celebrare la messa in comunità o di assolvere il precetto festivo è uno sguardo troppo miope su ciò che il Signore ci sta dicendo.

Non si tratta, infatti, solo di obbedire volenti o nolenti alle autorità civili (i decreti non possono essere ignorati. Sarebbe un atto gravemente egoistico: che ne sarebbe delle tante norme di prevenzione, soprattutto per le categorie più a rischio come gli anziani o le persone malate, se dovessero contrarre il virus proprio in un momento di comunità?).

Una quaresima povera

La quaresima 2020 è iniziata povera: povera di riti, povera di incontri, povera perché deprivata dei nostri segni tanto cari, delle nostre abitudini che custodiscono la fede e la sostengono nella fatica che tutti facciamo nel cammino.

Povera, ma forse, nella sua povertà, custodisce messaggi, opportunità, esperienze che possono dare alla nostra fede un'occasione preziosa di purificazione, di crescita, di maturazione.

Silvio Invernelli

Periodo di isolamento: lettera del Direttore ai familiari.

Buongiorno a tutti,
amici e parenti dei nostri nonnini e bisnonnini, ho pensato di scrivere due righe per aggiornarvi sulla situazione di CASA DON DALMASSO.

Prima di tutto vi dico che STANNO e STIAMO TUTTI BENE il che mi sembra un buon inizio.

Sono passate ormai tre mesi da quando abbiamo attivato le disposizioni di chiusura della residenza a tutti voi, tre mesi molto impegnativi che ci hanno portato ai risultati sperati, ad oggi nessun caso di positività all' interno della residenza.

Voglio ringraziare tutti voi che, nonostante la fatica di non poter abbracciare e vedere i vostri cari, avete capito l'importanza delle restrizioni come unico modo per salvaguardare la loro salute. **Un vero gesto d'amore nei confronti dei vostri cari**. GRAZIE perché ci supportate in questo momento e perché vi **FIDATE di NOI**. Stiamo facendo tutto il possibile per farli star bene e preservare la loro salute e fin qui sta funzionando. Sappiate che i vostri e anche un po' nostri nonnini sono meravigliosi, hanno capito la situazione, la gravità di ciò che sta succedendo al di fuori della residenza e increduli ma speranzosi sono fiduciosi che tutto passerà presto. Ne hanno già vista tante nella loro vita, epidemie, guerre, vita faticosa e le hanno superate con forza e dignità. **"Supereremo anche questa "** è la frase che ripetono spesso…

Ad oggi la vita a CASA DON DALMASSO continua come prima, sono state mantenute tutte le attività occupazionali, Palestra di Vita, ginnastica dolce, attività creative, attività culturale, attività religiose, musica e pittura….. il tutto fatto in modo eccezionale dagli operatori e dagli educatori.

Si ci manca il prezioso supporto dei volontari che non potendo essere presenti in struttura ci stanno aiutando confezionando le mascherine che ci servono per proteggere i vostri cari. Grazie di cuore. Un ringraziamento importante va a tutti gli operatori, O.S.S., infermieri, addetti all'assistenza generica, alle pulizie e ai cuochi che ci deliziano come se fossimo tutti i giorni al ristorante.

Abbiamo cercato di ridurre le distanze con l' utilizzo della tecnologia attraverso le videochiamate, non sempre funzionante, dandovi la possibilità di abbracciare virtualmente i vostri cari. Increduli e meravigliati si sono abituati a questo modo di comunicare, nuovo ma efficace. Hanno apprezzato la possibilità di partecipare alle funzioni delle messe anche a distanza attraverso la proiezione in streaming. Ci hanno e ci stupiscono quotidianamente. La situazione purtroppo dovrà essere prorogata ancora fino a data da definirsi ma, sappiate che cercheremo di tenervi sempre aggiornati attraverso dei messaggi, videochiamate e aggiornamenti sulla nostra pagina di Facebook. In questo periodo in Italia si è ripartiti con tutte le attività commerciali e ludiche, la gente ha ricominciato a vedersi, riabbracciarsi virtualmente, ma da noi tutto questo è ancora lontano. Visto il bel tempo abbiamo pensato di darvi delle occasioni in più per poter parlare e vedere i vostri cari se pur nella sicurezza. Abbiamo allestito un Gazebo dal cancello di ingresso dove è possibile incontrare e abbracciare con gli sguardi i vostri cari, seguendo regole ben precise potete prenotare una visita. Non sappiamo ancora quando sarà possibile accedere alla struttura e come ma ci stiamo attrezzando per farlo in assoluta sicurezza.

GRAZIE per la pazienza, la disponibilità e la fiducia che riponete in noi. NOI C'E' la mettiamo tutta e anche di più. UN AFFETTUOSO ABBRACCIO A TUTTI da parte di tutti noi…

Buona Estate