

C Villa Aurelia com

Assistenza, attualità, cultura

Anno 2013
Ricordi di
un anno

All'interno
Inserito col
Calendario
2014



dicembre 2013

Pubblicazione ad uso interno- Distribuzione gratuita



sponsorizzazioni V. Aurelia eventi

Attenzione al foglio centrale:

L'inserto, una volta staccato, può essere appeso al muro come Calendario 2014 in orizzontale o in verticale semplicemente girando il foglio. Auguri a tutti!

Da non perdere

domenica 1 dicembre
ore 9.30, Salone d'Arcadia
RSA Villa Aurelia -

Comune di Marcaria - Edizioni Postumia, promuovono un incontro **su invito**, temi "Severino Cavallmoretti tra pittura, architettura e artigianato artistico nella straordinaria storia, passata e presente, monumentale, sociale e sanitaria di Villa Aurelia" - interventi del Sindaco di Marcaria **Carlo Orlandini**, del Presidente di V. Aurelia **Stefano Bonizzato**, di **Cesare Chizzoni** e della giornalista **Rosaria Guadagno**; **Testimonianze sul ruolo dell'artigianato e dei suoi dirigenti nella società e nell'economia Mantovana della seconda metà del Novecento**" - interventi di **Franco Bruno** e **Claudio Calanca**. Seguiranno visita guidata e buffet.



Associazione Postumia
CENTRO STUDI E RICERCHE
DI SCIENZE LETTERE E ARTI
Gazoldo degli Ippoliti

gli appuntamenti di Villa Aurelia

OTTOBRE 2013

30 Mercoledì
Festa Compleanni e Halloween
(merenda a tema)



NOVEMBRE

11 Lunedì S. MARTINO
Festa delle Castagne con Gruppo AMARCORD



DICEMBRE

13 Venerdì S. LUCIA
Festa con merenda, ore 15.30



15 Domenica
Festa colle famiglie dei dipendenti, ore 12.00



19 Giovedì
Tombolata di Natale, premi natalizi e merenda, ore 15.30



23 Lunedì
Festa di Natale: consegna regali e merenda, ore 15.30



31 Martedì
Festa Compleanni ore 15.30
Brindisi fine anno



GENNAIO 2014

4 Sabato
CONCERTO di NATALE 2013
collaborano "I medici del sorriso" ore 15.30



7 Martedì
Festa della Befana
con merenda ore 15.30



U. C. I. P. E. M.



Serata con Ucipem

centro di consulenza familiare

Venerdì 7 giugno Villa Aurelia ha ospitato una serata gestita da UCIPEM dedicata ai famigliari degli ospiti della casa. Il centro costituitosi nel 1976 offre da oltre trent'anni un insieme coordinato di servizi per i bisogni della persona, della coppia, della famiglia. Il consultorio ha cercato in questi anni di diventare sempre più un punto di riferimento per la Famiglia al fine di favorirne, pur nella complessità, la nascita e la sua critica serena durante tutto il ciclo di vita. Tema della serata è stato: **VIVERE LE ETA' - Emozioni e riflessioni sui cambiamenti legati all'invecchiamento**, relatori il Dott. Giancarlo Odini (Psicologo e Psicoterapeuta), la Dott.ssa Silvia Sanfelici (Educatrice Professionale), la Dott.ssa Michela Pagliari (Educatrice Professionale)



Villa Aurelia aderisce al progetto MOBILITA' GARANTITA

Sabato 14 settembre, a Corte Castiglioni di Casatico cerimonia di consegna del nuovo mezzo attrezzato per persone con disabilità



Grazie al comodato d'uso gratuito per quattro anni di un nuovo pulmino Fiat Scudo attrezzato con pedana idraulica per il trasporto di anziani e disabili, il Progetto Mobilità garantita mette il Comune di Marcaria nella possibilità di erogare un servizio di estrema importanza e senza alcun costo diretto per la collettività. E' un'iniziativa dedicata alle fasce della popolazione che necessitano di maggior tutela, quali i disabili e gli anziani per assicurare loro la possibilità di raggiungere ogni genere di ambulatorio per visite sanitarie, terapie, ritiro analisi, o le strutture ospedaliere. Alla cerimonia di presentazione dell'automezzo in rappresentanza di Villa Aurelia è intervenuto il dott. Danio Martelli che ha ritirato l'attestato di benemerenzza.

Foto a sinistra: l'autista Franco Marin, Presidente del Gruppo Volontari Marcaria.

Nella foto sotto: da sinistra il dr. Danio Martelli, l'on.Carra, il sindaco di Marcaria Orlandini

Villa Aurelia sponsor del concerto rock dei MODENA CITY RAMBLERS a corte Castiglioni di Casatico

Domenica 1 settembre, presso la suggestiva location di Corte Castiglioni di Casatico (Mn), si è svolta con grande successo la prima edizione di "Rock a Corte" che ha ospitato in concerto i mitici MODENA CITY RAMBLERS, gruppo musicale nato nel 1991 caratterizzato fin dal suo esordio dall'amore incondizionato per il folk irlandese.



La giornata partita alle ore 17.00, con l'esibizione di diverse band locali, ha visto dalle ore 21.30 esibirsi i Modena City Ramblers in un tripudio di giovani.

L'evento è stato organizzato dal Comune di Marcaria con la collaborazione di associazioni e circoli del territorio di Marcaria, tra cui Villa Aurelia, e col patrocinio della soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Brescia, Cremona, Mantova.





In copertina
Severino Cavalmoretti: putto con pellicano (tempera su muro), Villa Aurelia, scalone d'onore.

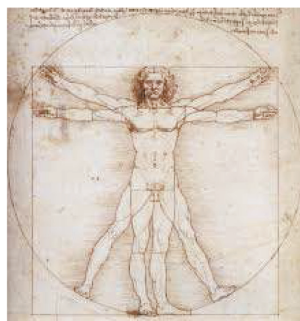
Severino Cavalmoretti, (Mantova 1911 - 1981) è uno degli ultimi riconosciuti "artigiani-artisti" mantovani del novecento. Fu pittore e decoratore tra gli anni '30 e '70 legando la sua fama principalmente alla decorazione di villa Pasetti (oggi Villa Aurelia) in S. Michele in Bosco, attuata dal 1939 al 1945. **Sulla sua attività pittorica v. in bacheca "Da non perdere", appuntamento per DOMENICA 1 DICEMBRE**



Cartolina di Natale

Sommario

5 collaboratori
Fisioterapia



inserto a centro giornale
Calendario 2014

6 celebrazione
Intitolato a Sergio Garbarotto il Giardino d'Inverno



organizzazione
Formazione continua 15

9 collaboratori
La Caposala



eventi
Incontro coi Familiari 16

10 escursione
Pellegrinaggio alla Madonna del Frassino



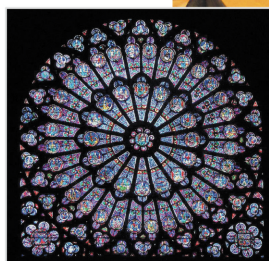
eventi
a Bozzolo: Conversazione su Alzheimer e... dintorni 18

11 escursione
Ritorno al Casale



tradizioni
Tortelli di zucca 20

12 eventi
Villa Aurelia festeggia i centenari



atmosfera
Favola di Natale di Dino Buzzati 22

Gli auguri 2012 del Natale scorso del Gruppo Giovani



Nelle foto sopra: i ragazzi del **Gruppo Giovani** di S. Michele in visita a Villa Aurelia la vigilia dello scorso Natale. Nel portarci i loro auguri hanno consegnato agli ospiti il calendario per l'anno 2013 ideato e prodotto da loro.

12 maggio Festa della mamma

*Festa della mamma
in Villa Aurelia con la
partecipazione del gruppo
musicale AMARCORD*



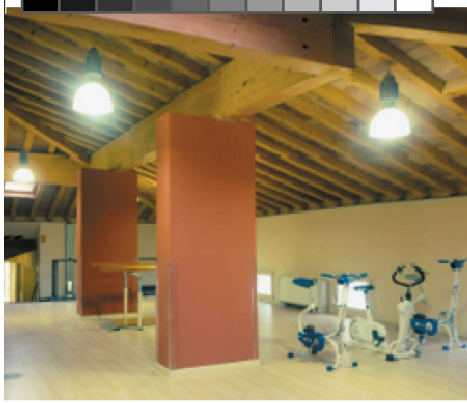
La festa della mamma è una ricorrenza civile diffusa in tutto il mondo ma festeggiata in giorni diversi. Negli Stati Uniti d'America, in Italia, in Svizzera e in molti altri Paesi viene festeggiata la seconda domenica di maggio. Molte culture antiche di tutto il mondo hanno onorato le madri attraverso varie celebrazioni. Gli antichi romani il 25 marzo celebravano Hilaria, festività in onore di Cibele, la dea madre. Il popolo britannico nel corso del 16° secolo dedicava la quarta Domenica di Quaresima a "Mothering Domenica". La festa attuale si deve ad **Anna Jarvis** che ha celebrato la festa moderna *Mother's Day* (*Giornata della madre*) per la prima volta nel 1908 in onore di sua madre, una attivista a favore della pace. La ricorrenza divenuta popolare fu ufficializzata nel 1914 dal presidente Woodrow Wilson che la fissò alla seconda domenica di maggio, come espressione pubblica di amore e gratitudine per le madri.



Con l'andare del tempo la festività si è evoluta in una festa commerciale. Una curiosità: il fiore per festeggiare in origine era il garofano, fiore preferito dalla madre di Anna; garofani rossi e rosa erano da indossare dalle madri viventi, quelli bianchi andavano dedicati alle mamme decedute.

Nella foto Anna Jarvis





FISIOTERAPIA



Da sinistra,
PAOLA VALLI
SARA PASETTI
CARMELA MAGNO

FISIOTERAPIA - In Villa Aurelia, l'equipe di fisioterapisti, in collaborazione con lo staff medico, mette in atto le idonee strategie riabilitative all'interno della nuova palestra attrezzata situata al secondo piano e nei reparti dal lunedì al venerdì. Le attività di riabilitazione comprendono sia trattamenti individuali che di gruppo: rieducazione delle patologie acute e croniche in ortopedia e d'interesse neurologico, mobilizzazione strumentale, elettroterapia (ultrasuoni, ionoforesi, T. E. N. S.) e gestione degli ausili. Per noi il recupero e il mantenimento del benessere "fisico" dell'ospite passa attraverso la buona relazione che riusciamo a stabilire con lui, anche in condizioni in cui la comprensione risulta compromessa.



FISIOTERAPISTE - Compongono l'equipe le fisioterapiste **Carmela Magno** e **Paola Valli** coordinate da **Sara Pasetti**, fisioterapista che ha acquisito ormai una lunga esperienza sul campo e che opera in Villa Aurelia fin dal 2003.

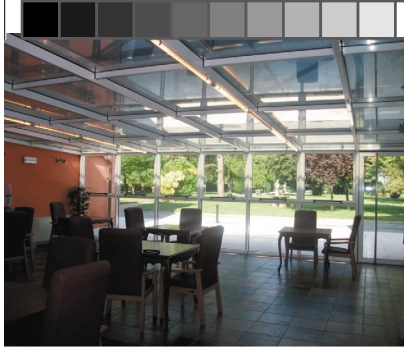


L'attività è svolta al mattino ed è praticata in palestra e in reparto, attraverso la deambulazione assistita per mantenere l'autonomia personale, il training alla deambulazione per quelle persone che sono state allettate per lungo tempo, la mobilizzazione attivo-assistita e il posizionamento per coloro che hanno perso la capacità di camminare, con lo scopo di evitare la sindrome da ipomobilità/immobilità, eventuali retrazioni muscolari o l'instaurarsi di lesioni da compressione. Incontri periodici dell'equipe riabilitativa inoltre, sono programmati per confrontarsi sull'evoluzione dei risultati ottenuti e proporre eventuali modifiche delle strategie terapeutiche adottate, per il raggiungimento del massimo recupero globale. Oltre la grande professionalità delle operatrici, dice **Sara Pasetti** "è fondamentale creare un clima di grande familiarità ed empatia con l'ospite che consentano grazie alla cooperazione con lui di accelerare al massimo gli effetti terapeutici possibili".



Dizionario di Medicina:

Ionoforesi Forma di terapia che sfrutta il passaggio, attraverso la cute integra, di ioni di sostanze medicamentose, liberati, per effetto elettrolitico, dal passaggio di corrente
TENS sigla dell'ingl. *Transcutaneous Electrical Nerve Stimulation*) Terapia fisica (neurostimolazione elettrica transcutanea) impiegata per trattare sintomi dolorosi a livello muscoloscheletrico, basata su applicazioni di stimoli elettrici di debole intensità su terminazioni nervose che si associano a punti dolorosi.



Intitolato a Sergio Gambarotto il Giardino d'inverno



Domenica 12 maggio, a un anno della scomparsa di Sergio Gambarotto, presidente di Uneba e Direttore generale della Pia Opera Ciccarelli di S. Giovanni Lupatoto (Vr), Villa Aurelia ha voluto ricordare il suo grande amico intitolando a lui il Giardino d'Inverno. Alle 14,30 alla presenza dei famigliari Sig.ra Milena e i figli, degli amici, estimatori e maestranze della struttura il Presidente Bonizzato, dopo i saluti di rito, ha ricordato l'amico Sergio con parole toccanti e significative. Riflessioni commosse sono seguite da parte della Direttrice Federica Pancera subito prima dell'intitolazione dell'ampio salone e della sua benedizione impartita dal parroco Don Angiolino Rocco.

Dopo la cerimonia, alle 15,30 nel parco della villa si è esibito in concerto il Corpo bandistico "Dino Fantoni di Dossobuono" tra una folla di pubblico attento ma plaudente ed entusiasta. Al termine nel solco dell'ormai consolidata collaborazione tra Villa Aurelia e associazioni locali, il Gruppo Giovani di S. Michele con la consueta generosità ha allestito e servito il rinfresco.

"La bellezza salverà il mondo" nei ricordi del Presidente Stefano Bonizzato - Ho conosciuto il Direttore della Pia Opera Ciccarelli nel 1998. Allora ero il consulente della Fondazione Lercaro di Bologna. Mons. Fraccaroli un giorno mi chiamò e mi chiese di accompagnare il Direttore della Pia Opera Ciccarelli a visitare Villa Aurelia. Erano iniziate delle timide trattative su un possibile impegno della Pia Opera Ciccarelli alla gestione di Villa Aurelia. Dopo il sopralluogo il Direttore mi disse "Missione impossibile". In effetti, Villa Aurelia si presentava assai malconcia, tutta da ristrutturare, senza accreditamenti, con tutto da reinventarsi. Con il direttore poi ho avuto vari contatti per la definizione e successivamente interpretazione del contratto di locazione della casa di riposo di Bosco Chiesanuova (la Pia Opera aveva preso in affitto dalla fondazione Lercaro Villa San Giacomo). Agli inizi del 2001 chiamai il Direttore generale della Pia Opera Ciccarelli per chiedergli una mano a gestire Villa Aurelia. Lui restò molto perplesso, ma di fronte ad una "missione impossibile", dopo aver chiesto l'autorizzazione al suo consiglio, accettò. Dal quel giorno il Direttore diventò "Sergio". Dal 2001 fino al 22 marzo 2012, per circa undici anni quindi, tutti i giovedì siamo venuti insieme a Villa Aurelia. Era inevitabile che nascesse una profonda amicizia che ci ha portato a trovarci anche fuori dall'ambito lavorativo a divertirci con gli amici, che qui oggi hanno voluto essere presenti, e con le rispettive famiglie. Sergio non si è mai tirato indietro, sempre presente a tutte le "riunioni" della compagnia.

Ho detto prima che ci siamo visti fino al 22 febbraio 2012, perché il 27 febbraio stroncato da un infarto ci ha lasciati.

Sergio è stato per noi tutti e per Villa Aurelia un amico. Per Villa Aurelia è stato anche un prezioso collaboratore per la gestione, per la creazione di progetti e di idee nuove. Sergio era un profondo conoscitore del settore socio-sanitario, un manager del sociale che sapeva coniugare capacità organizzative e gestionali alla sua idea fissa di dare il meglio per gli anziani e per le persone deboli.

Sergio ci ha trasmesso la sua umanità, il suo grande impegno rivolto alle persone anziane con l'obiettivo di migliorare sempre di più il servizio a loro, soprattutto dal punto di vista della qualità e della dignità. La sua esperienza e competenza sono state importanti anche durante la ristrutturazione della nostra casa, per le sue proposte di progettazioni innovative e funzionali. Spesso gli ricordavo che "i schei" erano miei e per lui era facile esprimersi senza rischio. Lui mi citava il Cardinal Martini: "... la bellezza salverà il mondo". E per la bellezza abbiamo speso il doppio di quanto previsto: felicissimo oggi di averlo fatto. E tra le bellezze di Villa Aurelia c'è il nostro giardino d'inverno, intuizione lungimirante di Sergio, una struttura innovativa e originale, oggi luogo del maggior afflusso giornaliero di persone.

L'intitolazione del giardino d'inverno a Sergio è il segno di riconoscenza e il ricordo perenne di un amico.

Chiudo con un brano di una canzone di Jovanotti:

SON SEMPRE I MIGLIORI CHE PARTONO CI LASCIANO SENZA ISTRUZIONI A RIPROGRAMMARE I SEMAFORI.





Il discorso della Direttrice di Villa Aurelia

Federica Pancera

In tutti questi anni, da che rivesto il ruolo di Direttore di Villa Aurelia, solo rarissime volte sono intervenuta in circostanze pubbliche, ma oggi ho accettato di buon grado di poter ricordare a nome di tutti gli operatori, collaboratori e amici di Villa Aurelia, il Sig. Gambarotto.

L'abbiamo conosciuto più di 10 anni fa e subito abbiamo

sentito in modo palpabile l'entusiasmo che lo spingeva a partecipare, a discutere, a proporre soluzioni in ogni occasione e di fronte a qualsiasi problema si presentasse. Tante volte sono stati accalorati i suoi interventi ed appassionate le sue prese di posizione ma alla base vi era sempre un senso di affetto di amicizia nei confronti di questa casa, di chi vi abita e del Presidente Bonizzato, con il quale erano interminabili le chiacchierate in cui metteva tutto se stesso.

Il Signor Gambarotto è stato per noi un punto di riferimento solido e sincero, lottava con entusiasmo nella difesa di ciò che riteneva giusto e di principio, ma anche esempio di flessibilità per le cose che non erano essenziali. Ascoltava tutti e con grande intuito e sensibilità sapeva cogliere le sfumature più delicate, proponendo sempre soluzioni e dando sempre una parola di speranza, anche nei momenti difficili.

A volte le sue citazioni (tipo: "La bellezza salverà il mondo") ci facevano sorridere perché sembravano prive di significato ma oggi, a più di un anno dalla sua scomparsa, ne abbiamo recuperato il senso ed il valore, perché lui aveva il raro e prezioso dono di saper guardare oltre le cose e di vedere lontano.

Per chi condivide la fede cristiana un saluto che è un arrivederci.

Grazie da tutti noi.



•**Sergio Gambarotto** nasce a San Giovanni Lupatoto il 9 febbraio 1953, ragioniere, entrato agli inizi degli anni '70 in Pia Opera Ciccarelli di San Giovanni Lupatoto (Vr) (una struttura che conta su 6 sedi, accogliendo 650 ospiti ed ed ha 800 dipendenti), per circa trent'anni ha collaborato attivamente al fianco del Cav. Giuseppe Ghini, Consigliere Anziano ex sindaco di San Giovanni Lupatoto che, con il benessere della curia, aveva trasformato dalla metà degli anni Ottanta la casa di riposo da ricovero per vecchi in moderna casa per anziani, diventata (anche per il modo di gestire e di programmare l'attività) un modello a livello regionale. Gambarotto era infatti punto di riferimento sia per gli uffici veneziani che si occupano di assistenza, sia per i direttori delle case per anziani del veronese. Faceva inoltre parte del consiglio di amministrazione dell'Istituto assistenza anziani di Verona. Gli anni fino alla sua dipartita improvvisa, avvenuta il 27 febbraio 2012, lo hanno visto sempre molto attivo nel sociale, con l'obiettivo principale di dedicare questa Fondazione alla dignità e al rispetto dell'uomo "Mi raccomando vogliate bene agli Anziani". Tutta l'attività di Sergio Gambarotto, dedicata a questo Ente e alle persone, è storicizzata in 23 direttive pensate, condivise con i Consigli di Amministrazione e vissute con gli operatori attraverso un percorso organizzativo e relazionale e formativo che lo ha impegnato in quarant'anni di storia.

Non ho avuto il tempo di frequentarlo tanto da potermi permettere di chiamarlo amico e mi duole che queste due righe non possano iniziare confidenzialmente con la parola Sergio; posso comunque dire di aver avuto la fortuna di fare la sua conoscenza. Sono stati incontri brevi ma ripetuti, preziosi, quasi unici, permeati di simpatia, immediatezza, disponibilità, in cui ho apprezzato la generosità di sentimenti, soprattutto la lucidità d'intendimenti che gli faceva guardare la luna e non il dito che la indica. Sergio Gambarotto era una persona speciale e qualsiasi parola suona banale e inadeguata ad esprimere la sua perdita.

Scott Holland, canonico di Saint Paul, nel 1916 a seguito della morte di Re Edoardo VII in un memorabile sermone affrontava il tema della insondabilità della morte: le sue parole mi sembrano ancora efficaci per continuare a ricordare Sergio e confortarci tutti .

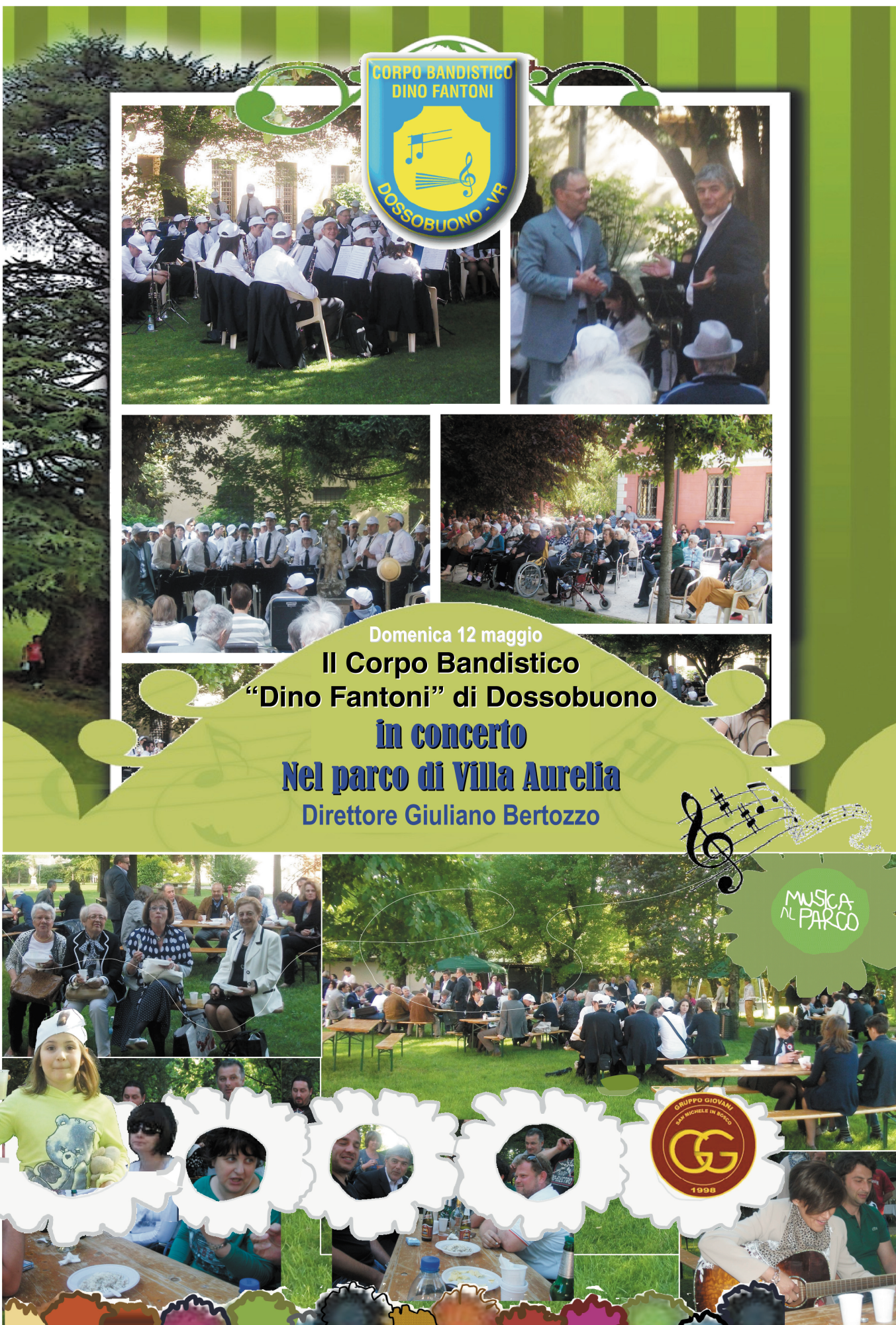
(200)

La morte non è niente di Henry Scott Holland, canonico della cattedrale di St Paul Londra

"La morte non è niente Sono solamente passato dall'altra parte: è come fossi nascosto nella stanza accanto. Io sono sempre io e tu sei sempre tu. Quello che eravamo prima l'uno per l'altro lo siamo ancora. Chiamami con il nome che mi hai sempre dato, che ti è familiare; parlami nello stesso modo affettuoso che hai sempre usato. Non cambiare tono di voce, non assumere un'aria solenne o triste. Continua a ridere di quello che ci faceva ridere, di quelle piccole cose che tanto ci piacevano quando eravamo insieme. Prega, sorridi, pensami! Il mio nome sia sempre la parola familiare di prima: pronuncialo senza la minima traccia d'ombra o di tristezza.

La nostra vita conserva tutto il significato che ha sempre avuto: è la stessa di prima, c'è una continuità che non si spezza. Perché dovrei essere fuori dai tuoi pensieri e dalla tua mente, solo perché sono fuori dalla tua vista? Non sono lontano, sono dall'altra parte, proprio dietro l'angolo. Rassicurati, va tutto bene. Ritroverai il mio cuore, ne ritroverai la tenerezza purificata. Asciuga le tue lacrime e non piangere, se mi ami: il tuo sorriso è la mia pace."





Domenica 12 maggio

**Il Corpo Bandistico
"Dino Fantoni" di Dossobuono**

**in concerto
Nel parco di Villa Aurelia**

Direttore Giuliano Bertozzo



MUSICA
AL PARCO





Con Villa Aurelia *sanità*

Caposala



In una struttura sanitaria il coordinamento del personale infermieristico ed ausiliario è affidato alla Caposala, che coadiuva i medici nell'organizzazione e nella gestione dell'unità operativa e mantiene i collegamenti con gli altri Servizi di diagnosi e cura. Gli infermieri prestano assistenza diretta al paziente e gli ausiliari socio-sanitari si occupano dell'igiene dell'unità del paziente (letto, comodino, armadietto ecc) e assolvono i compiti all'interno del reparto su indicazione della Caposala. E' questo un ruolo centrale, che a Villa Aurelia è sostenuto con grande professionalità da Mariangela Malavasi, che dopo il diploma di maturità nel '93, ha conseguito il Diploma di Infermiera Professionale nel '96 e il Master MASA-IULM di Milano nel 2010.

Due anni fa è iniziata la mia collaborazione con Villa Aurelia, una struttura complessa, sia per l'estensione, sia per il numero di ospiti (99) e di operatori (57 dipendenti e 8 consulenti esterni). La prima cosa con cui mi sono trovata a confrontarmi è stata l'attuazione del concetto "di lavoro di gruppo"; la mia mansione, infatti, esige quotidianamente di operare in un continuo confronto di relazione con medici, infermieri, pazienti, familiari e operatori per raggiungere quello che consideriamo il primo obiettivo comune: **il benessere dell'ospite**.

Uno dei compiti della caposala è proprio quello di mettere insieme idee, persone, risorse e bisogni perché tutti gli elementi concorrano ad uno o più obiettivi comuni.

Questo a volte è un impegno difficile da sostenere, poiché ci si deve adeguare con molta elasticità ad esigenze organizzative, conoscenze tecnico-professionali sempre nuove e attese o a bisogni che richiedono risposte immediate e legate al singolo individuo.

L'esperienza che ho maturato fin qui è stata assolutamente positiva, anche grazie alle tante soddisfazioni che arrivavano costantemente dai familiari ma soprattutto dagli ospiti stessi, che ci spingono a continuare nella stessa direzione e nella piena collaborazione con tutti.

Le infermiere e tutti gli operatori mi rendono molto orgogliosa del mio lavoro, che è basato su uno scambio continuo d'informazioni per cercare di rendere la degenza degli ospiti e i problemi ad essa annessi più leggeri possibili e soprattutto per fare in modo che ci si affidi con fiducia a chi si deve occupare di loro.

Sensibilità e pazienza sono i due requisiti fondamentali nell'approccio all'assistenza ed entrambi qualificano l'operato dei miei collaboratori.

Confido di continuare in questa direzione sicura di avere sempre il contributo di tutti.

Mariangela Malavasi
Caposala



Festa della Birra

L'8 luglio gli ospiti di Villa Aurelia hanno partecipato alla Festa della Birra allestita dal Gruppo Giovani S. Michele presso le strutture sportive dell'oratorio. La serata è stata allietata dal complesso musicale Chicco Dematteo.





A Peschiera del Garda in visita al santuario della **Madonna del Frassino**

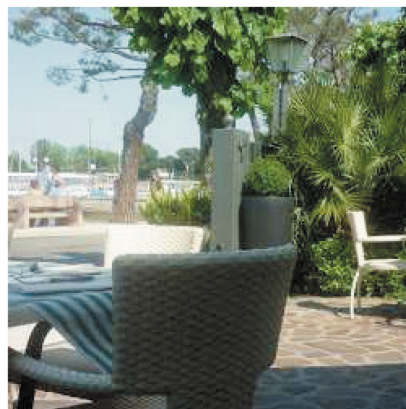
Al confine fra Lombardia e Veneto, fra le colline moreniche di Peschiera, vicino al laghetto di origine glaciale del Frassino, il Convento e il Santuario furono eretti nel 1514. Furono chiamati i Frati Francescani Minori. Il suo nome deriva dalla miracolosa apparizione della Madonna, una statuina in terracotta di fattura francese, luminosa, dimenticata su un frassino da un soldato francese, a Bartolomeo Broglia, aggredito da un serpente mentre stava potando le viti (1510).



L'apparizione della Madonna del Frassino si festeggia l'11 maggio. La benedizione del lago, l'anniversario dell'Incoronazione della Madonna (1930) e della sua proclamazione a "Regina del Garda" (1933) la terza domenica di settembre.

Taccuino di viaggio - Martedì 28 maggio Villa Aurelia ha organizzata una visita pellegrinaggio al santuario del Frassino di Peschiera del Garda cui hanno partecipato 35 persone. Nella bella chiesa santuario cinquecentesca Don Angelo ha celebrato la S. Messa, cui è seguita l'illustrazione della storia della Santuario da parte di un frate del convento annesso. Dopo una sosta e momenti di devozione nella cappella della Madonna in cui si conserva la statuina in terracotta dell'apparizione, collocata dentro ad un pezzo dell'antico frassino, la visita ha interessato il convento, precisamente il Chiostro degli uccelli con al centro una voliera e il Chiostro Interno caratterizzato da affreschi seicenteschi con le storie di S. Francesco e S. Antonio. A mezzogiorno tutti si sono ritrovati al Ristorante Bellavista splendidamente affacciato sul lungolago di Peschiera. Alle 15,30 puntuale è avvenuto il ritorno in pullman.

• **L'Apparizione** - Ecco quanto scrive P. Bartolomeo Spiciani da Monzambano: "all'11 di maggio dell'anno 1510 mentre un contadino stava in campagna nella contrada della Pigna ad acconciar le viti, scorgendo quivi poco lontano uno spaventoso serpe, restò per timore, come privo di sensi. Onde alzando gli occhi al cielo, ed alla Vergine Santissima sua Avvocata, raccomandandosi vidde quivi fra le verdeggianti fronde di un Frassino la di lei figura; avanti la quale genuflesso, scacciato ogni timore, anzi pieno di gran consolazione rese le dovute grazie, si levò in piedi, e fatto ardito, ed accostatosi al Frassino, stese la mano, la levò di quivi, e tutto giubilante, se la portò a casa, e fattala vedere ai suoi domestici, la pose sotto chiave in una cassa, volendo egli solo essere il custode del acquistato Tesoro". Ma la piccola statua della Madonna ritornò sulla pianta del frassino. L'immagine della Madonna viene portata nella Chiesa della Disciplina per essere custodita, ma ancora ritorna sulla pianta del Frassino, e da qui, come un grande fiume, continua a diffondere il suo amore di Madre.



Peschiera del G.- Il Ristorante Pizzeria Bellavista



Con Villa Aurelia *escursione*

Ritorno al Casale

Anche quest'anno siamo ritornati oltre Oglio ospiti alla corte agricola dei fratelli Durantini: merenda con polenta e salame mantovano

Ormai è un incontro che ogni anno si ripete in primavera o agli inizi dell'estate, che pare diventato una sorta di tradizione: la visita e la merenda a corte dei fratelli Durantini, al di là del fiume Oglio. La cascina situata in località Casale nel comune di S. Martino dall'Argine sorge in mezzo alla tranquilla e sterminata fertile pianura mantovana. Il panorama non è molto appariscente, tuttavia è arricchito dai prodigi della natura di cui il poeta declamava la gravità quasi ieratica sottolineandone il "silenzioso fervore di opere nei solchi", e una grande malinconia nel cielo sovrastante, e un senso religioso sospeso fra i solchi e il cielo". A maggio siamo tornati anche quest'anno ed è stato come ritrovare un amico, un luogo, che evocando un vivere antico, un'epoca perduta, ci rammenta quel nostro vissuto, la memoria di un'antica gioventù che giorno dopo giorno il tempo e la malattia ci stanno portando via.

E' stato un pomeriggio piacevolissimo, fatto di cose semplici e frugali dalla visita agli animali domestici alla merenda con polenta e salame nostrano; soprattutto è stata un'occasione piacevolissima e confortante per il calore e la generosità di chi ci ha ospitati, per la grande disponibilità ed entusiasmo dei nostri numerosi accompagnatori.

Grazie a tutti.



S. Michele visto dal Casale



Alcuni flash della giornata: l'arrivo in pullman, la visita all'allevamenti di cavalli e di suini e momenti di convivialità. In alto a sinistra anche il Dr. Parmegiani, responsabile del nucleo Alzheimer, si cimenta nel taglio del salame

il salame casalin dei contadini mantovani



Il salame mantovano è un salume veramente speciale, fatto con una ricetta vecchia di secoli e derivata dalla tradizione contadina della lavorazione casalinga del maiale. È il **Salam Casalin dei Contadini Mantovani**, un salame artigianale, prodotto da contadini con maiali propri e che può essere venduto solo al consumatore finale e non a commercianti intermediari.

Il salam casalin viene fatto **solo di inverno**, da metà ottobre a metà marzo. I maiali vengono macellati quando sono più grassi e più "vecchi", devono avere più di un anno di età e pesare oltre 180 chili. Fondamentale, infine la **qualità dei tagli** usati. Il principio dell'utilizzo del maiale è questo: metà delle parti pregiate di ogni maiale, e cioè una spalla, un culatello, un fiocco, una coppa, un prosciutto vengono macinate e vanno nel salame, con l'altra metà si confezionano un prosciutto, un culatello, un fiocchetto, una coppa eccetera.

Le carni vengono conciate con vino, sale, pepe e aglio e insaccate nel budello gentile e sottogentile. I salami sono poi legati a mano e appesi in un ambiente caldo e asciutto. Dopo che si sono asciugati vengono trasferiti in un ambiente meno caldo che un tempo (e in qualche caso ancora adesso) era la camera da letto. Prima di essere consumati vanno lavati con l'aceto.



Con Villa Aurelia evento

Villa Aurelia: festeggiati i centenari tra famigliari e pronipoti



CHI HA COMPIUTO 100 ANNI

Con una grande torta augurale e una festa per ognuno di loro, Villa Aurelia ha voluto festeggiare i suoi due ospiti che nel 2013 hanno varcato la soglia dei cento anni. Attornati dal calore di famigliari, amici, e dall'affetto di nipoti e pronipoti, cui si sono uniti anche gli altri ospiti e il personale della struttura, quest'anno auguri e felicitazioni sono andati il 2 luglio a **Gino Corradini** mentre il 16 settembre è stata la volta di **Elsa Negri**.



Gino Corradini (foto sopra)



Elsa Negri (foto a destra)

E CHI I 100 LI HA GIÀ SUPERATI

In luglio, alla festa dei compleanni che si svolge ogni fine mese, tantissimi applausi sono stati inoltre riservati specie alle ultracentenarie di Villa Aurelia, a **Guglielma Savazzi**, anni 103 compiuti il 31 luglio e ad **Anna Bresciani**, la veterana, 104 anni scoccati il 22 dello stesso mese.



Anna Bresciani (foto a destra), Guglielma Savazzi (a sinistra)





Ristrutturazione e restauri

Ristrutturata la cappella Inviati al restauro candelieri e la statua della Madonna

Sono finalmente terminati i lavori di ristrutturazione della bella cappella di Villa Aurelia iniziati a metà settembre, che hanno costretto per qualche mese la celebrazione della S. Messa nel salone d'Arcadia. La cappella, che necessitava ormai d'interventi improrogabili, ha riacquisito quel bell'aspetto austero e prezioso che l'ha sempre caratterizzata fin dal suo nascere. I lavori hanno interessato principalmente il soffitto ligneo risistemato e tinteggiato con vernice chiara, il presbiterio in cui la vecchia moquette è stata sostituita con un prezioso marmo bianco e l'impianto elettrico rifatto insieme al sistema d'illuminazione.

L'occasione ha indotto anche a intraprendere il restauro della preziosa statua lignea forse sei - settecentesca della Madonna del Rosario che pare conservare in alcuni punti la decorazione del manto originale realizzata con foglia d'argento meccata applicata "a guazzo" su una preparazione rosso-arancio a bolo. Nel contempo saranno sottoposti a restauro anche i quattro interessanti candelabri rinascimentali già collocati in fondo all'area presbiterale. Speriamo che il restauro possa restituirci questi tesori nel loro pieno splendore accompagnati da note tecniche che ci aiutino anche a comprenderne meglio la loro valenza storico-artistica.



Foto sopra a destra, un momento dei lavori in Cappella, a sinistra, uno dei quattro candelieri avviati al restauro

Qui a fianco, il salone d'Arcadia adattato al ruolo di "cappella".

Con Villa Aurelia *escursione*



Mercoledì 25 settembre **Rodigo**

PRANZO a CORTE CATENACCIO



Attività di cucina

Dolci che passione!

Tra le numerose attività svolte dagli ospiti di Villa Aurelia oggi presentiamo l'attività di cucina, che iniziata nel novembre 2012, sta continuando con cadenza mensile. I nostri provetti pasticceri si cimentano qui nella preparazione di torte e biscotti (di cui diamo le ricette) che verranno offerti a colazione il mattino successivo.



Torta Paradiso

Ingredienti:

- 4 uova intera
- 300 gr di zucchero
- 250 gr di fecola
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- ½ bicchiere d'olio

Procedimento

Mescolare 4 uova intere e 300 gr di zucchero in una terrina, aggiungere un poco alla volta 250 gr di fecola, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina e 1/2 bicchiere di olio. Mescolare gli ingredienti. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti. La torta è buona da gustare la mattina col latte.



Biscotti di pasta frolla

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 100 gr di burro

Procedimento

Prendere 200 gr di farina e sistemarla a fontana, aggiungere 100 gr di zucchero, 1 uovo intero e 100 gr di burro a temperatura ambiente per qualche ora. Impastare il tutto e aggiungere per ultimo la bustina di vanillina. Lasciare riposare la pasta ½ ora in frigorifero e poi stenderla con il mattarello. Utilizzare gli stampi di varie forme per creare i biscotti. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. I biscotti sono buoni da gustare a merenda con il tè.



Alla fine colazione per tutti !



Per il Nucleo
Alzheimer e famigliari



Giardino d'Inverno
Martedì
8 ottobre

FORMAZIONE

Fino a pochi anni fa gli anziani venivano ricoverati in strutture gestite da Enti caritatevoli, assistiti da persone di buona volontà, che cercavano di offrire il meglio, secondo i canoni del "buon padre di famiglia". Le risorse a disposizione erano scarsissime. Gli immobili destinati a questo scopo erano spesso lasciati. Con l'andar del tempo, vuoi per la presenza di barriere architettoniche, vuoi per la carenza di manutenzione, diventavano fatiscenti e assolutamente inadatti alla residenza dignitosa di persone non autosufficienti. Fortunatamente, con la messa a disposizione di finanziamenti in conto esercizio da parte delle Regioni, per il ricovero dei pazienti non autosufficienti, sono stati definiti gli standard minimi assistenziali organizzativi e strutturali. Gli ospiti oggi sono seguiti da personale specializzato, in ambienti accoglienti e adatti alle loro limitazioni fisiche.

Le loro condizioni di vita sono nettamente migliorate. Tutto questo però ha comportato, per i gestori delle residenze, un cambio di approccio alle problematiche gestionali che si sono fatte estremamente complesse, non solo per tutti gli iter burocratici, ma per l'impostazione della struttura come un'azienda, tanto da richiedere grande professionalità. La competenza dei professionisti va pertanto salvaguardata e rafforzata.

In una fase storica in cui ogni attività lavorativa richiede un sempre più ricco contenuto intellettuale, dove l'itinerario esistenziale e professionale richiede conoscenze scientifiche e tecnologiche, capacità di apprendimento di nuovi linguaggi, di riconversioni sempre più complesse solo la formazione continua del personale può garantire e sostenere la motivazione e rivalutarne la preparazione. E questa in Rsa non può solo risolversi anche se, indispensabile, nell'aumentata conoscenza da parte degli operatori sanitari per un'erogazione di cure efficaci e sicure, ma esplicitarsi anche nel campo assistenziale, in quello della sicurezza negli ambienti di lavoro e quelli riguardanti gli aspetti relazionali che toccano temi quali il rapporto e la comunicazione con i pazienti che rispettino il principio della centralità della persona nel sistema salute.

I Corsi : i corsi sono definiti nei loro destinatari, negli obiettivi di apprendimento, nella durata, nei docenti, negli aspetti metodologici e sono formulati all'interno di piani di formazione annuali.

Tre sono le aree contemplate.

FORMAZIONE PROGRAMMATA: comprende interventi formativi rivolti a tutto il personale compresi quelli previsti dalla normativa (Formazione Obbligatoria), quali sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, Primo Soccorso, gestione emergenze con prove di evacuazione in caso di incendio od evento sismico, movimentazione manuale dei pazienti, produzione - preparazione - somministrazione e deposito sicuro dei prodotti alimentari, rischi biologici, aggiornamento per dirigenti e preposti al controllo dei lavoratori delle direttive aziendali.

FORMAZIONE AD OBIETTIVO: interventi formativi su bisogni specifici,

- ad esempio quello del presente anno 2013 di formazione continua per operatori del Nucleo Alzheimer (i corsi sono previsti a novembre e dicembre di quest'anno e saranno tenuti da medici della Fondazione Istituto Ospedaliero di Sospiro. Gli argomenti trattati saranno: 1^ lezione, la gestione efficace nel rapporto coi familiari della persona demente; 2^ lezione, gli interventi non farmacologici, vale a dire modello di cura incentrato sulla persona).

- corsi di supervisione del personale OSS (Operatore Socio Sanitario) che lavora nel Nucleo Alzheimer

- formazione/ aggiornamento sulla gestione del programma multigestionale CBA rivolto al personale addetto all'assistenza per un monitoraggio e gestione computerizzata in tempi reali delle informazioni atte a permettere il miglioramento del benessere dell'ospite e una gestione più oculata della RSA.

- Corsi di Formazione interna tenuti dal personale infermieristico per il personale addetto all'assistenza (aggiornamento protocolli interni e formazione neo assunti)

FORMAZIONE INDIVIDUALE: Tutti gli interventi formativi non definiti dal piano di Formazione rispondenti ad aggiornamenti specifici per professionalità e a esigenze di aggiornamento tempestivo che non sia possibile soddisfare con la formazione programmata. Comprende l'educazione continua in medicina (ECM) . L'ECM è un sistema di aggiornamento grazie al quale il professionista sanitario si aggiorna per rispondere ai bisogni dei pazienti, alle esigenze organizzative e operative del Servizio sanitario e del proprio sviluppo professionale. Il programma ECM prevede l'attribuzione di un numero determinato di CREDITI formativi per ogni area specialistica medica e per tutte le professioni sanitarie. L'azienda ne conserverà l'attestato nel fascicolo personale del dipendente partecipante, che è considerato in servizio a tutti gli effetti.

Villa Aurelia a fine 2013 avrà riservato ai **Programmi di Formazione** 1300 ore lavorative.



Incontro coi familiari



Il 12 ottobre si è svolto il consueto incontro con i familiari dell’RSA e del Nucleo Alzheimer, organizzato come ogni anno dall’Equipe multidisciplinare di Villa Aurelia.

Si tratta di un appuntamento per tutti noi molto importante poiché la ricerca di un buon rapporto tra ospiti, familiari ed operatori è la condizione necessaria per dare qualità alla cura e benessere agli ospiti.

Compiere indagini per cogliere la soddisfazione degli utenti è quindi un impegno imprescindibile che si realizza ogni anno con la somministrazione di questionari di gradimento, i cui esiti vengono

appunto condivisi nell’incontro annuale con i familiari.

Porre attenzione alla “qualità percepita” è importante anche al fine di interpretare come l’ospite/utente valuta l’esperienza con il servizio e anche per l’individuazione di punti critici e di punti di forza che aiutino ad identificare le priorità d’intervento.

Considerare la soddisfazione di utenti e familiari vuol dire anche renderli attivi nel processo di miglioramento e quindi indirettamente ampliare la loro possibilità di contribuire a determinare una risposta ai bisogni.

Gli esiti dei questionari, riferiti all’anno 2012, non hanno messo in luce criticità: la valutazione complessiva degli intervistati è stata essenzialmente positiva in tutte le aree indagate.

Durante l’incontro è stata anche presentata la nuova Carta dei servizi – anno 2014.

Si tratta di un documento assai importante che permetterà ai familiari dei nostri ospiti e a quelli futuri, di prendere rapidamente visione di tutti i servizi offerti, oltre che un fondamentale strumento di comunicazione interna ed esterna in grado di migliorare la visibilità dell’ente e dei suoi servizi.



La Carta dei Servizi quindi intende:

- *Fornire informazioni utili a descrivere l'insieme dei servizi che ogni giorno sono erogati al proprio interno;*
- *Rendere noti gli obiettivi prefissati;*
- *Delineare i punti d'eccellenza della struttura, le proposte migliorative e l'insieme di dati utili per tutti coloro che intendono conoscere la RSA Villa Aurelia;*
- *Dare informazione agli utenti dei servizi offerti e delle modalità di erogazione degli stessi.*

L'esigenza di focalizzare l'attenzione e l'impegno sugli aspetti più rilevanti e significativi dell'attività di esercizio agli ospiti della struttura, necessità di continui momenti di verifica, miglioramenti ed integrazione con l'obiettivo primario di migliorare la qualità.

Il documento interpreta in chiave dinamica alcuni aspetti quali:

- *L'informazione, la tutela e la partecipazione degli utenti*
- *L'ingresso nella struttura*
- *L'accesso alle prestazioni*
- *I rapporti rivolti all'utenza interna ed esterna.*

Fornisce le modalità che devono essere rispettate nell'erogazione dei diversi tipi di intervento ed indica i livelli di qualità a cui tendere. Infatti, per l'erogazione dei servizi occorre definire, a livello di struttura, gli indicatori e gli standard di qualità tenendo conto delle caratteristiche specifiche dell'utente di riferimento, dei servizi forniti, delle risorse disponibili e dei programmi e obiettivi da raggiungere.

Un grazie particolare a tutti coloro che sono stati presenti all'incontro.

Il Direttore dell'RSA
Federica Pancera



ALZHEIMER

Proseguono gli incontri sull'Alzheimer promossi da Villa Aurelia e dal Ce.A.D. di Viadana

Dopo gli incontri pubblici di aprile e maggio 2012 rispettivamente a Viadana e Dosolo, a Campitello del 26 giugno 2013 continuano le serate incontro promosse dal Centro Domiciliare del Distretto di Viadana e da RSA Villa Aurelia finalizzati al sostegno del familiare che si prende cura del malato d'Alzheimer con un nuovo evento previsto a Bozzolo il 30 ottobre. L'argomento dal titolo "Conversazione su Alzheimer ... e dintorni: nuove opportunità a sostegno della famiglia" è parte integrante del progetto sperimentale Alzheimer/ Demenze già avviato nel 2012 dal Servizio Programmazione dell'ASL, Distretto Socio Sanitario, Consorzio Pubblico alla Persona e RSA Villa Aurelia finanziato dalla Regione e realizzato con la collaborazione di MMG, Medici specialisti e Associazioni. Prologo di questo ciclo è stato il 24 settembre dello scorso anno l'incontro pubblico tenuto in Villa Aurelia quale evento satellite a sostegno del Convegno organizzato dall'ASL di Mantova per la 19ma Giornata mondiale per la lotta all'Alzheimer di cui abbiamo riferito su questo giornale nel numero di novembre 2012.



**R
S
A**

Villa Aurelia



Serata sull'Alzheimer mercoledì 13 novembre a Bozzolo presso la sala civica ore 20.45

Il Ce.A.D.(Centro per l'Assistenza Domiciliare) del Distretto di Viadana e la Cooperativa "La Provvidenza"– RSA Villa Aurelia promuovono il Progetto Alzheimer/Demenze, finalizzato a sostenere gratuitamente il paziente e la famiglia.

La Malattia di Alzheimer si caratterizza per la progressiva compromissione in diversi ambiti : la memoria, il pensiero, la gestione della vita quotidiana e l'autonomia.

Non colpisce solo la persona malata, ma coinvolge profondamente la vita relazionale, sociale e finanziaria di tutta la famiglia.

Per tale motivo è importante sostenere il familiare che si prende cura del malato,per aiutarlo a mantenere un sufficiente benessere fisico ed emotivo.

L'argomento verrà affrontato in occasione di un incontro rivolto alla cittadinanza dal titolo "Conversazione su Alzheimer...e dintorni: nuove opportunità a sostegno della famiglia":

Interverranno il Sindaco di Bozzolo Anna Compagnoni, il Direttore Sociale dell'ASL di Mantova dr. Germana Tommasini, il Presidente e il Direttore della RSA Villa Aurelia Stefano Bonizzato e Federica Pancera, la Responsabile Ce.A.D. Antonella Taragnani, la Neurologa Alessia Lanari, la Psicologa Silvia Piazza, Fausto Bettini e Massimo Parmegiani rispettivamente Direttore Sanitario l'uno, geriatra e responsabile del Nucleo Alzheimer della RSA Villa Aurelia l'altro.



PER INFORMAZIONI E' POSSIBILE RIVOLGERSI AL Ce.A.D. – CENTRO PER
L'ASSISTENZA DOMICILIARE
TEL. 0375 789739; FAX 0375 331979; e-mail: cead.distretto.viadana@aslmn.it

Immagini dell'incontro sull'Alzheimer di mercoledì 13 novembre sala civica di Bozzolo

Foto in alto al centro, il sindaco di Bozzolo Anna Compagnoni e il dr. Bonizzato Presidente della RSA Villa Aurelia.

Foto al centro, la Responsabile Ce.A.D. Antonella Taragnani durante il suo intervento; alla sua destra la Psicologa Silvia Piazza.

Foto sotto, il Direttore Sociale dell'ASL di Mantova dr. Germana Tommasini.

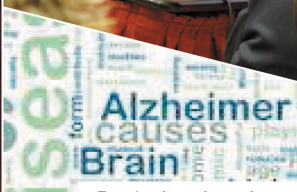


Foto in sfilza a destra la Direttrice di Villa Aurelia Federica Pancera. Qui a lato, un momento dell'incontro: al banco dei relatori il dr. Massimo Parmegiani responsabile del Nucleo Alzheimer della RSA Villa Aurelia.



Associazione Sapori Arte Cultura
Lions Club Sabbioneta Nova Civitas
Gruppo Aiuto ai Missionari Villa Pasquali



VOLONTARI sul palco !

Spettacolo a favore degli ospiti delle Case di Riposo

CONCERTI DI NATALE 2013

*Nelle case di riposo
In collaborazione con il gruppo
"I medici del sorriso"*

Tutti sono invitati a partecipare per donare un po' di calore agli anziani

**Villa Aurelia
Sabato 4
gennaio 2014
ore 15.30**





Il Ciclo Invernale

Sua maestà il tortello di zucca



Il tortello di zucca nel territorio mantovano e in aree circostanti è una specialità culinaria antichissima e, insieme, un piatto rituale denso di evocazioni culturali e di elementi simbolici. Il tortello di zucca è «quel che resta», è la concentrazione mangiabile di riti dimenticati o passati, come la commemorazione dei defunti, la fine dell'anno agrario celtico e la solennità dei Santi (da qui l'anglosassone *halloween*), la festa del fuoco purificatore del nuovo anno, dell'Epifania, di Sant'Antonio e la festa della famiglia che sta insieme e unita nell'attesa notturna del Natale. «La vigilia di Natale - scrive Renzo Dall'Ara - i tortelli si condividevano a strati in una grande zuppiera, con burro fuso e formaggio. Si copriva la zuppiera con un panno e i tortelli si lasciavano riposare per mezz'ora. Durante questo intervallo si procedeva alla benedizione della casa e della stalla. A farla erano gli uomini della famiglia, il più anziano e il più giovane con l'acqua benedetta presa in chiesa nel pomeriggio. Dopo ci si riuniva tutti a tavola ma i tortelli non si consumavano tutti! Se ne lasciavano un po' nella zuppiera per i cari defunti che durante la notte di Natale sarebbero venuti a mangiarli». Passato il Natale si aspettava il 17 gennaio, festa di S. Antonio, protettore degli animali, per fare un'altra scorpacciata di tortelli in onore del Santo e della fame atavica delle famiglie contadine. E dopo qualche bicchiere di vino rosso, fra un tortello e l'altro e le risa generali, gli anziani educavano i giovani al gusto dei tortelli e alla devozione a S. Antonio, così (come ci ricorda Renzo Dall'Ara): «Sant'Antoni d'là barba bianca, me magni i turtei e te gnanca». Più che chiedersi «che cos'è» il tortello di zucca, è più corretto tentare di rispondere alla domanda «chi è». Il tortello di zucca è composto da un alto dosaggio di materiali antropologici, ma anche, appunto dalla zucca, che nella provincia di Mantova è diffusamente coltivata commercializzata ed elevata a «logo» dalla gastronomia come se si trattasse del «maiale vegetale». Il tortello di zucca, appartenendo alla famiglia delle paste farcite, è sì un primo piatto, ma eccentrico: vanta la singolarità di essere dolce; da ciò la convinzione che arrivi dal Medioevo e che abbia definito la sua personalità (forma e contenuto) nel Rinascimento. Insomma, il tortello di zucca va visto come «reliquo» della storia alimentare di una provincia ricchissima di scambi e di ispirazioni, essendo il mantovano insieme lombardo, veneto ed emiliano.



La persistenza nel passato e nel presente della zucca e, quindi, del tortello, conferma che, anche nell'epoca precedente la scoperta delle Americhe e l'ingresso in Europa di nuove varietà di zucca, la specialità esisteva. Il tortello di zucca è perciò una stratificazione di cultura e di storia organica. Dal passato remoto e pagano, fino a qualche decennio fa, è attestata la consuetudine di realizzare maschere scavate nelle zucche (lumeri, ovvero lanterne) «Zucca - scrive Stefano Scansani in alcune note antropologiche e di cultura alimentare - contenitore e contenuto commestibile della storia, totem e legame delle generazioni. Zucca uguale a madre e a casa *idem* i tortelli». La specialità è confezionata in tutta la provincia di Mantova e nelle propaggini delle confinanti province di Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio Emilia, Parma, Cremona e Brescia. Ma ogni famiglia, ogni paese, ogni zona ha la sua modalità di preparazione e di presentazione. La ricetta principe è ritenuta quella di Mantova. Scrive Giovanni Nuvoletti in *Un matrimonio mantovano*: «In compenso, ahimè, mancavano i tortelli di zucca. Ora si può concepire una Mantova senza laghi e senza nebbia, ma non senza tortelli. Non era stagione di zucca ed è triste



dover rilevare la mancanza del piatto più originale e famoso del mantovano». Gli ingredienti fondamentali del ripieno, che vanno amalgamati e lasciati riposare, sono la zucca (cotta a vapore o al forno), la mostarda mantovana sminuzzata (mele in foglie), gli amaretti polverizzati, il formaggio grana, ed eventualmente noce moscata, pane grattugiato, uova, buccia di limone grattugiata e... un pizzico d'amore. Si avvolge il ripieno in una sfoglia di pasta all'uovo dando la forma di un grande raviolo, che va servito condito con burro fuso e salvia. Nell'Oltrepò mantovano frequentemente sparisce la mostarda e il condimento prevede la passata di pomodoro con soffritto di cipolla. Non di rado c'è chi alla salsa aggiunge salamella mantovana fresca. Il poeta Alfredo Facchini, in arte Fredon, propone la sua formula: «La Ricetta dei tortelli», in forma di poesia dialettale mantovana: «S'at vò far di bon tortèi, / ti po' far coi salamèi / ma, la clasica ricèta, / l'è me Madar ch'la m'la dèta. / Sùca stagna ben boïda, / in d'on stras ben sgosolada, / amaret c'me pasta trida, / fòrmai tant e nòs moscada... / La mostarda casalina, / po' t'aghsoni e'l pangratà / da limon 'na scorsetina... / Con le man tac-a-inpastà! / Fat al pist, fa di gnochin, / e, in dla sfoia ben tirada, / fa 'na specie d'agnolin / ma, da forma, un po' squadrata. / Còt al dent, come cunser, / agh vò òio e'n po' d'buter / e formai a volontà... / At 'gh è pronta da gustà / 'na minestra da sgordon / da dacquar col... scagaron!!!». Variano anche le forme, che possono essere a grande cappelletto, a barchetta, a caramella, a triangolo. In dialetto mantovano: «tortèi ad sùca, turtèi d sùca, turtèi con la sùca, turtèi con la sòca». Insomma, vere opere d'arte!





Gli esemplari e le ricette (la zucca e gli amaretti sono elementi fissi) costituiscono un enorme patrimonio, vario e vivissimo, quanto la notorietà dei tortelli di zucca in Italia e all'estero.

Il tortello di zucca è una delle rarissime «minestre» dolci, che nel nostro Paese si connettono a origini popolari ed elitarie, correlate a religioni diverse. Sono piatto di magro, essenziale per la vigilia di Natale; piatto popolare perché trova il volume originario nella zucca; piatto aristocratico e borghese perché contiene mostarda, amaretti e formaggio grana; piatto in sintonia con la cultura alimentare ebraica. (dalla proposta di legge n.355, Camera dei Deputati, presentata dall'On. Ruggeri il 3-5-2006)

La travagliata storia del tortello di zucca -

Gonzaga ed Este. Anche senza essere storici è impossibile non conoscere questi due grandi nomi di famiglie rinascimentali. Famiglie che hanno segnato la storia di due grandi città, Mantova e Ferrara, condizionandone le vicende politiche e finanziando grandi opere d'arte e d'ingegno.

Tra queste vogliamo mettere anche il tortello di zucca? Sì, perché il tortello - o raviolo - ripieno di zucca si sviluppa e si diffonde in alta Italia, su due direttrici che passano proprio per Ferrara e Mantova, per approdare fino a Crema, da un lato, e fino a Parma, Piacenza e Pavia dall'altro.

La prima citazione scritta si ha nel 1544 da parte di Cristoforo Messisbugo, cuoco ferrarese che restò per 25 anni a servizio dai Gonzaga a Mantova. Li cita nel suo ricettario con il nome di "turtell" o "riturtell".

Gianbattista Rossetti, cuoco del duca Alfonso II d'Este, mette per iscritto i "cappellacci" o "ritortelli" ferraresi nel ricettario pubblico dello Scalco nel 1584.

Dalla corte dei Gonzaga e degli Este, con le migrazioni del caso, i tortelli di zucca viaggiano di città in città, soprattutto al seguito degli eccellenti cuochi ebrei, cacciati con gli editti del 1629-30.

Durante il viaggio culinario anche gli ingredienti subiscono delle modifiche e dall'originale mantovano e ferrarese si giunge fino a Crema (turtei cremasch) dove è

addirittura la zucca a scomparire, mentre restano gli altri componenti del ripieno.

Andando verso Piadena (turtel e salsa) e successivamente verso Reggio Emilia, Parma, Piacenza e Pavia si comincia ad usare il sugo di pomodoro, anche molto abbondante, preparato con cipolla dolce e arricchito da abbondante grana grattugiato. Altrove si alternano i

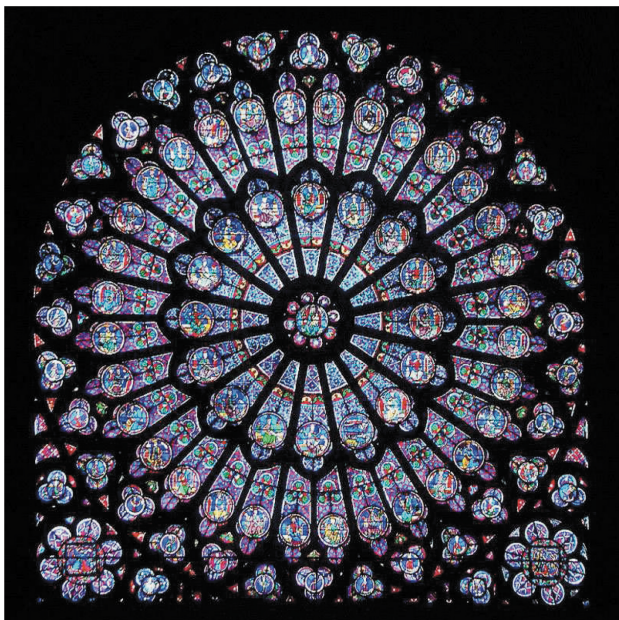
condimenti - burro fuso e grana, o pomodoro - con la variante di pomodoro e funghi di Parma e Piacenza.

La forma varia da città a città, ma talvolta anche da famiglia a famiglia, da tortello a cappellaccio, da quadrato a rotondo a mezzaluna, con una sfoglia sempre sottile e all'uovo.



RACCONTO DI NATALE

di Dino Buzzati



Tetro e ogivale è l'antico palazzo dei vescovi, stillante salnitro dai muri, rimanerci è un supplizio nelle notti d'inverno. E l'adiacente cattedrale è immensa, a girarla tutta non basta una vita, e c'è un tale intrico di cappelle e sacrestie che, dopo secoli di abbandono, ne sono rimaste alcune pressoché inesplorate. Che farà la sera di Natale - ci si domanda - lo scarno arcivescovo tutto solo, mentre la città è in festa? Come potrà vincere la malinconia? Tutti hanno una consolazione: il bimbo ha il treno e pinocchio, la sorellina ha la bambola, la mamma ha i figli intorno a sé, il malato una nuova speranza, il vecchio scapolo il compagno di dissipazioni, il carcerato la voce di un altro dalla cella vicina. Come farà l'arcivescovo? Sorrideva lo zelante don Valentino, segretario di sua eccellenza, udendo la gente parlare così. L'arcivescovo ha Dio, la sera di Natale. Inginocchiato solo soletto nel mezzo della cattedrale gelida e deserta a prima vista potrebbe quasi far pena, e invece se si sapesse! Solo soletto non è, non ha neanche freddo, né si sente abbandonato. Nella sera di Natale Dio dilaga nel tempio, per l'arcivescovo, le navate ne rigurgitano letteralmente, al punto che le porte stentano a chiudersi; e, pur mancando le stufe, fa così caldo che le vecchie bisce bianche si risvegliano nei sepolcri degli storici abati e salgono dagli sfiatatoi dei sotterranei sporgendo gentilmente la testa dalle balaustre dei confessionali. Così, quella sera il Duomo; traboccante di Dio. E benché sapesse che non gli competeva, don Valentino si tratteneva perfino troppo volentieri a disporre l'inginocchiatoio del presule. Altro che alberi, tacchini e vino spumante. Questa, una serata di Natale. Senonché in mezzo a questi pensieri, udi battere a una porta. "Chi bussa alle porte del Duomo" si chiese don Valentino "la sera di Natale? Non hanno ancora pregato abbastanza? Che smania li ha presi?" Pur dicendosi così andò ad aprire e con una folata di vento entrò un poverello in cenci.

"Che quantità di Dio!" esclamò sorridendo costui guardandosi intorno- "Che bellezza! Lo si sente perfino di fuori. Monsignore, non me ne potrebbe lasciare un pochino? Pensi, è la sera di Natale. "E' di sua eccellenza l'arcivescovo" rispose il prete. "Serve a lui, fra un paio d'ore. Sua eccellenza fa già la vita di un santo, non pretenderai mica che adesso rinunci anche a Dio! E poi io non sono mai stato monsignore." "Neanche un pochino, reverendo?"

Ce n'è tanto! Sua eccellenza non se ne accorgerebbe nemmeno!"

"Ti ho detto di no... Puoi andare... Il Duomo è chiuso al pubblico" e congedò il poverello con un biglietto da cinque lire. Ma come il disgraziato uscì dalla chiesa, nello stesso istante Dio disparve. Sgomento, don Valentino si guardava intorno, scrutando le volte tenebrose: Dio non c'era neppure lassù. Lo spettacoloso apparato di colonne, statue, baldacchini, altari, catafalchi, candelabri, panneggi, di solito così misterioso e potente, era diventato all'improvviso inospitale e sinistro.

E tra un paio d'ore l'arcivescovo sarebbe disceso. Con orgasma don Valentino socchiuse una delle porte esterne, guardò nella piazza. Niente. Anche fuori, benché fosse Natale, non c'era traccia di Dio. Dalle mille finestre accese giungevano echi di risate, bicchieri infranti, musiche e perfino bestemmie.

Non campane, non canti. Don Valentino uscì nella notte, se n'andò per le strade profane, tra fragore di scatenati banchetti. Lui però sapeva l'indirizzo giusto. Quando entrò nella casa, la famiglia amica stava sedendosi a tavola. Tutti si guardavano benevolmente l'un l'altro e intorno ad essi c'era un poco di Dio. "Buon Natale, reverendo" disse il capofamiglia. "Vuol favorire?" "Ho fretta, amici" rispose lui. "Per una mia sbadataggine Iddio ha abbandonato il Duomo e sua eccellenza tra poco va a pregare. Non mi potete dare il vostro?"

Tanto, voi siete in compagnia, non ne avete un assoluto bisogno."

Caro il mio don Valentino" fece il capofamiglia. "Lei dimentica, direi, che oggi è Natale. Proprio oggi i miei figli dovrebbero far a meno di Dio? Mi meraviglio, don Valentino." E nell'attimo stesso che l'uomo diceva così Iddio sgusciò fuori dalla stanza, i sorrisi giocondi si spensero e il cappone arrosto sembrò sabbia tra i denti.

Via di nuovo allora, nella notte, lungo le strade deserte. Cammina cammina, don Valentino infine lo rivide. Era giunto alle porte della città e dinanzi a lui si stendeva nel buio, biancheggiando un poco per la neve, la grande campagna. Sopra i prati e i filari di gelsi, ondeggiava Dio, come aspettando. Don Valentino cadde in ginocchio. "Ma che cosa fa, reverendo?" gli domandò un contadino.

"Vuoi prendersi un malanno con questo freddo?"

"Guarda laggiù figliolo. Non vedi?" Il contadino guardò senza stupore. "È nostro" disse. "Ogni Natale viene a benedire i nostri campi."

"Senti" disse il prete. "Non me ne potresti dare un poco? In città siamo rimasti senza, perfino le chiese sono vuote. Lasciamene un pochino che l'arcivescovo possa almeno fare un Natale decente."

"Ma neanche per idea, caro il mio reverendo! Chi sa che schifosi peccati avete fatto nella vostra città. Colpa vostra. Arrangiatevi."

"Si è peccato, sicuro. E chi non pecca? Ma puoi salvare molte anime figliolo, solo che tu mi dica di sì." "Ne ho abbastanza di salvare la mia!" ridacchiò il contadino, e nell'attimo stesso che lo diceva, Iddio si sollevò dai suoi campi e scomparve nel buio. Andò ancora più lontano, cercando. Dio pareva farsi sempre più raro e chi ne possedeva un poco non voleva cederlo (ma



Domenico Ghirlandaio, Adorazione dei Magi, 1488, tempera su tavola (particolare). Firenze, Spedale degli Innocenti.

nell'atto stesso che lui rispondeva di no, Dio scompariva, allontanandosi progressivamente) Ecco quindi don Valentino ai limiti di una vastissima landa, e in fondo, proprio all'orizzonte, risplendeva dolcemente Dio come una nube oblunga. Il pretino si gettò in ginocchio nella neve. "Aspettami, o Signore" supplicava "per colpa mia l'arcivescovo è rimasto solo, e stasera è Natale!" Aveva i piedi gelati, si incamminò nella nebbia, affondava fino al ginocchio, ogni tanto stramazza lungo disteso. Quanto avrebbe resistito? Finché udì un coro disteso e patetico, voci d'angelo, un raggio di luce filtrava nella nebbia. Aprì una porticina di legno: era una grandissima chiesa e nel mezzo, tra pochi lumi, un prete

stava pregando.

E la chiesa era piena di paradiso."Fratello" gemette don Valentino, al limite delle forze, irto di ghiaccioli "abbi pietà di me. Il mio arcivescovo per colpa mia è rimasto solo e ha bisogno di Dio.

Dammene un poco, ti prego."Lentamente si voltò colui che stava pregando. E don Valentino, riconoscendolo, si fece, se era possibile, ancora più pallido."Buon Natale a te, don Valentino" esclamò l'arcivescovo facendosi incontro, tutto recinto di Dio.

"Benedetto ragazzo, ma dove ti eri cacciato? Si può sapere che cosa sei andato a cercar fuori in questa notte da lupi?"



VILLA AURELIA

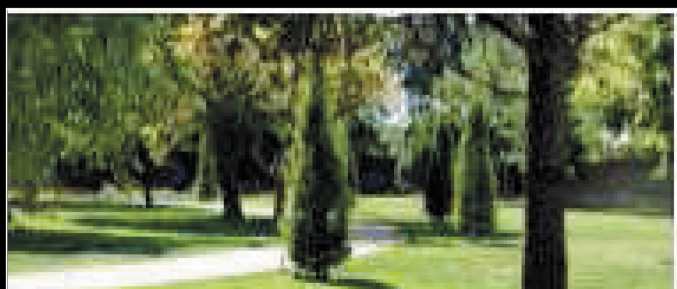
Residenza Sanitaria Assistenziale

NELL'INCANTEVOLE VILLA GIÀ VILLEGGIATURA DEI VESCOVI DI MANTOVA
ALL'INTERNO DEL PARCO REGIONALE DELL'OGLIO SUD

L'Istituto accoglie ospiti in età geriatrica autosufficienti, parzialmente e non autosufficienti.
Tutte le camere sono dotate di servizi igienici, telefono con selezione passante, televisore.

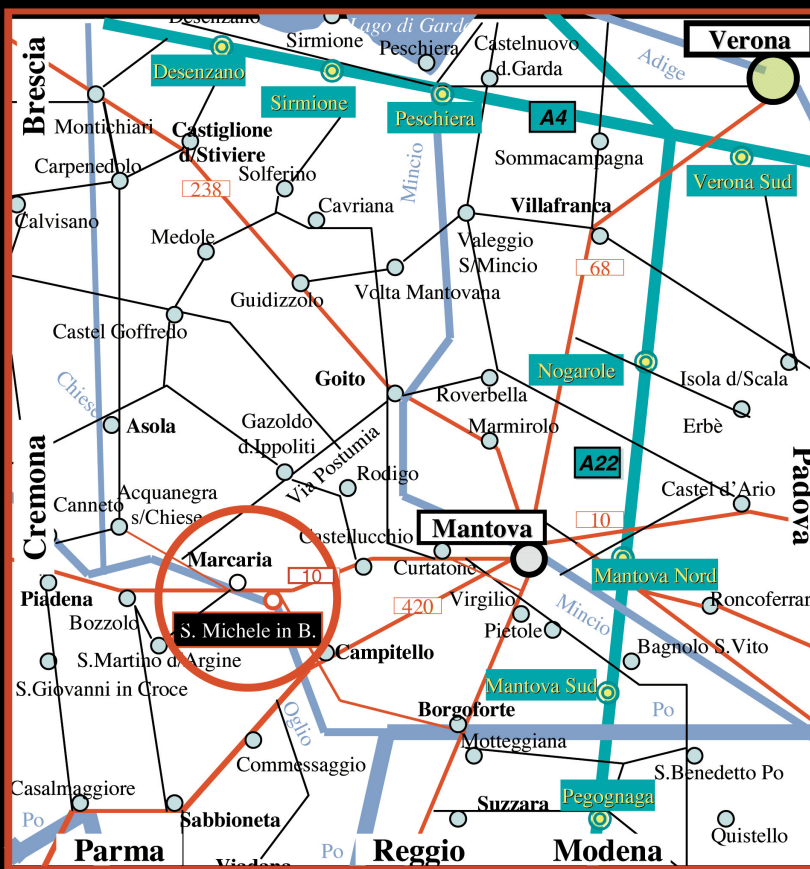
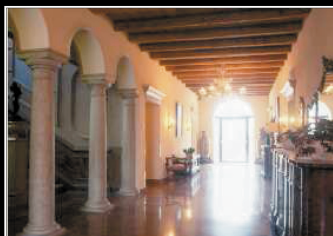
La casa dispone di un Nucleo Alzheimer

Servizio cucina interna particolarmente curato



SERVIZI OFFERTI:

- assistenza medica con 4 medici d'Istituto
- servizio medico specialista
- assistenza infermieristica
- reperibilità medica 24 ore su 24
- palestra attrezzata
- servizio di riabilitazione e fisiochinesi terapia
- animazione
- servizio barbiere, parrucchiere e pedicure
- servizio lavanderia interno
- sale tv
- servizio religioso giornaliero
- servizio mensa per famigliari
- ampio giardino (alberi secolari)
- ricoveri di sollievo
- soggiorni estivi



villa aurelia



RSA "Villa Aurelia"
46010 - Via Oglio, 122
Marcaria - Fraz. S. Michele in Bosco (MN)
Telefono: 0376 953301 - fax 0376 950688
www.rsavillaaurelia.it e-mail: amministratore@rsavillaaurelia.it