

Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro O.N.L.U.S.  
Via XX Settembre 21, Gandino (BG)

# LA VOCE

*della Fondazione*

*Giornalino ideato dagli Ospiti e dagli Animatori  
della Casa di Riposo di Gandino*



*...perché anche noi vogliamo dire la nostra!*



ANNO VII - LUGLIO 2013 - N° 44  
-Bimestrale-

Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro O.N.L.U.S.  
Via XX Settembre 21, 24024 Gandino (BG)  
Telefono 035/745447 Fax 035/ 746443  
E-mail: info@rsagandino.it

### Dove trovare “*La Voce della Fondazione*”

Il giornalino è in distribuzione (OFFERTA LIBERA) presso la Portineria della Fondazione, in Sala Animazione e a Gandino presso il Bar edicola “L’Antica Fontana”.  
Potrete inoltre trovarlo in Biblioteca, negli Oratori e in qualche esercizio pubblico del paese.

Ora disponibile anche su Internet: visitate il sito [www.gandino.it](http://www.gandino.it) (sezione “Edicola”)

Per informazioni contattare gli Animatori al numero di telefono sopra indicato dalle ore 09.00 alle 12.00 o dalle 13.00 alle 17.00 sabato, domenica e festivi esclusi.

### Comitato di Redazione de “*La Voce della Fondazione*”

Il Gruppo “Redazione” degli Ospiti  
Gli Animatori Pino e Tiziana

Collaboratori esterni: - Liliana e Onorino  
- Mirella

(In copertina: uno dei quadri realizzati dai nostri ospiti)



*In questo numero potrete leggere:*

Cronache dall'animazione.....	pag. 4
Oggi al cinema.....	pag. 16
Ciao Mario.....	pag. 17
Il servizio religioso.....	pag. 18
Grazie Omnia vitae.....	pag. 18
Oggi al cinema.....	pag. 19
L'Angolo di Ezio.....	pag. 21
Dolci e delizie.....	pag. 22
Sottovoce.....	pag. 25
L'Angolo di Giovi.....	pag. 27
L'Angolo del cuore.....	pag. 28
Come ti chiami.....	pag. 29
Auguri.....	pag. 30
Ringraziamenti.....	pag. 31
I nostri sponsor.....	pag. 32

***Buona lettura!!!***

# Cronache dall'Animazione

Continuano a gonfie vele tutte le attività del Servizio animazione, che vi riproponiamo in dettaglio qui di seguito: tante, come potrete vedere, le opportunità di occupare il tempo in maniera stimolante.

## **Le attività:**

Dopo un primo periodo dedicato all'accoglienza, all'informazione e alla conoscenza del nuovo Ospite, quest'ultimo potrà decidere se prender parte a una delle tante attività proposte:

- **l'Ora di lettura:** tre maestre di scuola propongono racconti brevi, brani e poesie per favorire l'ascolto, il ricordo e il confronto tra gli Ospiti.
- **I Laboratori creativi:** nell'accogliente Sala Animazione gli Ospiti possono continuare a praticare i loro passatempi e le loro passioni stando in compagnia (cucire, ricamare, lavori di bricolage e di falegnameria...).
- **Il Laboratorio di cucina:** per le nostre Ospiti un'occasione unica per continuare a mantenersi attive preparando gustosi dolci e proponendo le proprie ricette preferite.
- **L'Atelier di pittura:** un vero e proprio corso di pittura condotto da una maestra d'arte.
- **Le attività ludiche:** in struttura lo svago è garantito grazie ai classici giochi della Tombola, i Tornei di carte e a quelli proposti durante la ginnastica di gruppo.
- **Le Gite:** lo svago e i contatti con il territorio non mancano grazie alle passeggiate e alle gite con il nuovo pulmino attrezzato anche per il trasporto delle carrozzine.
- **Il Gruppo di canto:** un pomeriggio a settimana ci si riunisce per recitare il santo rosario ed intonare in allegria le canzoni di una volta.
- **Il Cinema:** la Sala Animazione si trasforma in una vera sala cinematografica per riproporre sul grande schermo i più bei film del passato e del presente.
- **Le Feste:** nei saloni dei reparti si svolgono allegre feste in musica in occasione delle principali festività dell'anno.
- **Le feste dei compleanni** degli Ospiti si svolgono ogni secondo mercoledì del mese nel salone d'ingresso della struttura. I parenti che desiderano intervenire dovranno comunicare agli animatori il loro numero, in maniera tale da trovare un tavolo preparato.
- **L'ascolto di musica in cuffia:** oltre alla presenza della filodiffusione in tutti gli ambienti della struttura, è possibile ascoltare la propria musica preferita mediante cuffie fornite dal Servizio Animazione.
- **Le "Terapie non farmacologiche":** sono attivi alcuni progetti destinati principalmente a quegli Ospiti con gravi deficit cognitivi e disturbi comportamentali: viene proposta ad esempio la "Dolly therapy" (la terapia delle bambole) e l'acquario-terapia.
- **I progetti individuali:** è prevista la possibilità di attivare progetti individuali per far fronte ai casi più problematici.
- **Le visite in reparto:** per tutti quegli Ospiti che non gradiscono partecipare a una delle tante proposte del Servizio Animazione, sono previste visite in reparto per stimolare la comunicazione e garantire attenzione a tutti.
- **"La Voce della Fondazione"** è il giornalino ufficiale del nostro istituto, nato per informare e rendere protagonisti i nostri Ospiti. Disponibile anche sul sito [www.gandino.it](http://www.gandino.it) sezione "edicola".

Per qualsiasi informazione rivolgersi agli animatori Pino e Tiziana



# L'ora di lettura



Le attività del servizio animazione sono sempre in fermento: alcune durano nel tempo, altre si avvicinano, altre ancora si "trasformano": è quest'ultimo il caso dell' "Ora di lettura" che da qualche anno si svolgeva il lunedì

mattina in sala animazione grazie alle nostre "maestre". Ora questa attività si è spostata "fisicamente" al secondo piano (per coinvolgere più ospiti possibili) ed è cambiato giorno, il mercoledì mattina. Ancora presenti due delle nostre maestre "storiche" (Giusy e Nicoletta) che propongono brevi letture di storie e racconti per favorire il confronto, le reminiscenze e il dialogo tra i nostri ospiti; l'animatrice Tiziana invece proporrà alcuni semplici "esercizi mentali" per stimolare e rinforzare le capacità cognitive degli stessi. Un'attività che ha preso piede e si sta affermando sempre più, contribuendo a portare un po' di "movimento" nel salone del secondo piano. *(nella foto un momento dell'attività)*



## Il concorso fotografico



Nel numero scorso del nostro giornalino vi avevamo presentato in anteprima le fotografie che avremmo presentato al 14° concorso fotografico indetto dall'istituto vertovese e dalle quali trarremo la sesta edizione del calendario "Oltre le stagioni... i sogni". Purtroppo nessuna buona notizia neanche quest'anno! Ad aggiudicarsi il primo posto

la casa di riposo di Cene con la foto "Prospettive diverse" (vedi sopra).

# Una serata particolare



Mercoledì 5 giugno, presso la sala convegni della biblioteca comunale "Brignone" di Gandino, si è svolta una serata dedicata ai percorsi di cura e in particolare alle terapie non farmacologiche che sempre più stanno prendendo piede e vanno ad affiancare le tradizionali cure mediche.

Come ormai saprete anche nella nostra struttura è ormai attiva da alcuni anni la cosiddetta "Terapia della bambola" che, attraverso particolari bambolotti, consente di gestire i disturbi comportamentali, riattivare i processi relazionali, emotivi ed affettivi e

risollevarne il tono dell'umore. Grazie a tutto il personale si instaurano dei veri e propri percorsi di cura che consentono di diminuire il carico farmacologico e di favorire un maggior benessere agli ospiti affetti da demenza o dal morbo di Alzheimer. La serata è stata organizzata dalla nostra casa di riposo con la collaborazione degli istituti di Gazzaniga, Cene ed Ardesio e con il patrocinio del comune di Gandino. A condurre la serata "La terapia della bambola: un atto d'amore nei percorsi quotidiani di cura" è stato il dott. Ivo Cilesi, uno dei massimi esperti delle cure non farmacologiche, che collaborerà con la nostra casa per il "progetto bambola".

Ospite d'eccezione, direttamente dalla Svezia, la signora Britt Marie Egedius Jakobsson, l'ideatrice delle bambole terapeutiche utilizzate in tutto il mondo. Molto toccante la sua testimonianza che ha suscitato commozione nel numeroso pubblico presente. La signora Britt Marie ha raccontato come sia avvenuta la diffusione di



questi bambolotti (realizzati con particolari materiali) che essa stessa utilizzava con successo con il figlio affetto da gravi deficit cognitivi. Quella dolorosa esperienza (il figlio morì in età molto giovane) permise però a Britt Marie di scoprire le potenzialità e l'efficacia di queste bambole e la convinse a diffondere questa nuova possibilità nel prendersi cura delle persone.

*Nella fotografia: il dott. Ivo Cilesi, l'animatore Pino, il marito della signora, Britt Marie, Valentina Frigeni (che ha svolto con bravura il ruolo di traduttrice) e il Direttore sanitario della casa di riposo dott. Cesare Maffeis.*



# Auguri Rosa!!!



Nel pomeriggio di venerdì 7 giugno il salone del piano terra si è animato per festeggiare una ricorrenza molto speciale: i 100 anni della signora Cattaneo Rosa. La signora Rosa, gandinese, è stata circondata dall'affetto di figli, nipoti e pronipoti accorsi numerosi per l'importante occasione.

Sono intervenuti il Presidente della casa di riposo Nodari Giancarlo ed alcuni consiglieri, il parroco don Innocente e il sindaco di Gandino Elio Castelli.

Non sono mancate le foto dietro la grande torta per ricordare l'avvenimento. Belli anche i due pannelli pieni di vecchie fotografie che campeggiavano dietro la festeggiata e ripercorrevano le tappe principali della sua vita.

Per la cronaca la signora Rosa è la gandinese più longeva presente nel nostro istituto, seconda solo alla signora Guerini Basilia (vertovese) che ad ottobre compirà i 101 anni.

\*\*\*

## La grigliata



Anche quest'anno, e precisamente sabato 8 giugno, il Gruppo Alpini di Gandino è intervenuto per allietare i nostri ospiti con la loro presenza e con una grande grigliata. Ben cinquanta gli ospiti che sono potuti intervenire (o che hanno voluto) per condividere in allegria un

pasto veramente speciale nell'atrio d'ingresso della struttura allestito con grandi tavolate colorate.

Grazie anche all'aiuto degli efficienti cuochi del Servizio cucina della casa di riposo, i nostri ospiti hanno potuto gustare un invitante "piatto unico" composto da

polenta, spiedini, cosce di pollo, cotechini, formaggio e patate al forno. Alla fine non poteva mancare un dolcetto e un buon caffè per rimettere un po' di ordine nello stomaco!

Numerosi anche gli applausi e il grido "Viva gli Alpini" all'apparire delle penne nere. Doveroso quindi un ringraziamento al Capogruppo sig. Piazzini, a tutti i suoi Alpini, al sig. Davide, a tutti i volontari che ci hanno aiutato e al sig. Bepi che ci ha allegramente intrattenuto a fine pranzo con la sua immancabile chitarra.



*All'anno prossimo!!!*

\*\*\*

**Ricordate!!!**

Potete trovare il nostro giornalino

*"La Voce"*

anche su INTERNET, sul sito

[www.gandino.it](http://www.gandino.it)

(sezione "edicola")

\*\*\*



# La gita al lago



Ed eccoci finalmente a raccontarvi le prime gite estive dei nostri ospiti, stanchi delle copiose piogge primaverili e delle "solite" giornate uggiose all'interno della struttura.

Per la prima uscita, martedì 18 giugno, abbiamo optato per una meta "di lago": la "Casa del Pescatore", a Monasterolo, è un luogo già frequentato e molto apprezzato dai nostri ospiti, da dove si può ammirare la famosa Madonna del lago di Endine collocata vicino a riva nel 2008.

Un suggestivo ambiente naturale che permette ai partecipanti di rilassarsi e di godere di una fresca e piacevole arietta (era appena scoppiato

un gran caldo!): all'aperto, all'ombra di piante secolari... cosa desiderare di più per consumare in allegria un buon pasto con tutta calma?

Il personale inoltre, coordinato dalla signora Mirella, si dimostra sempre molto gentile e disponibile nei nostri confronti, il che non è di poco conto.

Durante un fresco aperitivo sulle panchine del vicino parco, ci è toccata anche la "fatica" di scegliere tra i tre menù proposti dai cuochi locali.

La scelta è stata veramente difficile ma il dolce finale ha messo d'accordo tutti.



Dopo un meritato caffè, siamo tornati sulle panchine del parco per godere appieno



della fresca aria che soffiava dal lago e, verso le ore 15.00, anche se un po' a malavoglia, ecco la partenza per il ritorno a casa.

Doverosi anche in questo caso i ringraziamenti: alle volontarie e all'OSS

Piero che ci hanno accompagnato e tenuti allegri durante la bella giornata.



## LA MADONNA DEL LAGO

La statua, opera dello scultore bergamasco Giancarlo Defendi, è alta 150 cm. La Madonna poggia su una barca stilizzata ed ha ai suoi piedi un "Bufo-bufo" (un rospo tipico del lago) con al suo fianco un airone. La mano sinistra tiene delle canne mentre dalla destra partono quattro raggi (i quattro paesi di Endine, Ranzanico, Spinone e Monasterolo).

Il basamento della statua è fissato su tre pali di sei metri che, mediante una guida scorrevole, consentono alla Madonna di girare a seconda delle correnti e del vento, cosicché il suo sguardo si volge a turno verso tutti i quattro paesi rivieraschi.

La statua, collocata nel 2008, fu benedetta dal Vescovo emerito di Brescia Monsignor Bruno Foresti nel maggio del 2009.



## La gita al Monte Farno



Ed ecco, solo due giorni dopo, la seconda gita dell'anno:

per questa occasione abbiamo scelto un'altra delle mete tradizionali delle nostre "sortite", e precisamente il Rifugio Monte Farno. Anche in questo caso ottimo e abbondante il menù propostoci dal sempre disponibile titolare Cristian (vi basti nominare pasta al sugo di cinghiale, risotto alla trevisana, polenta e brasato...).



Visto che il gran caldo ci ha accolto già di prima mattina anche in vetta, abbiamo dovuto rinunciare alla classica camminata fino all'ex colonia ripiegando "a malavoglia" su un fresco aperitivo consumato ai tavoli esterni al locale. Dopo il pranzo e i canti di gruppo condotti dal sig.



Bepi, ecco arrivato verso le 15.00 il momento del ritorno a casa: pance piene e



sorriso stampato sul viso il risultato di una giornata veramente speciale!

Grazie anche in questo caso alle preziose volontarie, alla tirocinante Katrin, al sig. Bepi e agli altri "Compagni di merende" (un gruppo di amici gandinesi che si ritrova ogni tanto per qualche cena "sociale") che ci hanno gentilmente offerto il pranzo. Alle prossime uscite!!!

\*\*\*

## Il Santuario di Altino



Martedì 16 luglio, giornata calda e serena: l'ideale per un giro pomeridiano per i nostri ospiti.

Ed eccoci tornare dunque in uno dei posti prediletti dai nostri allegri "giramondo": il Santuario di Altino, dove si può unire il sacro (due preghierine) al profano (una gustosa merenda presso l'osteria vicina).

E così, tra una risata e l'altra, anche questa bella giornata è passata, aggiungendo un'esperienza serena ai propri ricordi. Un grazie alla volontaria Nicole per l'aiuto.



*Le origini del Santuario di Altino risalgono ad un fatto prodigioso accaduto il 23 Luglio 1496.*

*Un abitante di Vall'Alta, un certo Quinto Foglia, si trovava con i suoi due figli sulle pendici del Monte Altino per tagliar la legna.*

*La giornata era molto calda e la terra inaridita per la prolungata siccità di quell'anno; per la gran fatica e il caldo torrido, Quinto e i suoi due figlioletti furono presi da una grandissima sete. Non avendo acqua con loro e non sapendo cosa fare, con i figli che cominciarono a dare segni di malessere, Quinto si rivolse alla Madonna affinché potesse soccorrerlo in quella gravissima situazione. La preghiera venne esaudita, la Madonna apparve dicendogli di battere con il suo falchetto la roccia che gli stava davanti: miracolosamente sgorgò uno zampillo di*



acqua. Il fatto prodigioso richiamò dapprima la gente dei dintorni e poi via via si diffuse in tutti i paesi vicini sino alla diocesi bergamasca. All'indomani del miracolo gli abitanti di Vall'Alta iniziarono la costruzione di una piccola cappella che, a causa del grande afflusso dei devoti, venne poi ampliata e modificata. Ottant'anni dopo la cappelletta venne inglobata in una nuova costruzione che rimase tale fino a tutto il 1800. Nel corso dei secoli, Il Santuario di Altino fu visitato dai vescovi di Bergamo e dai delegati del cardinale Carlo Borromeo. Il Santuario venne consacrato dal vescovo Adriano Bernareggi il 27 aprile del 1935.

\*\*\*

## Il Santuario della Madonna d'Erbia



Ed eccoci pronti ad un'altra uscita, verso un'altra meta classica che riscuote sempre i favori dei partecipanti: il Santuario della Madonna d'Erbia a Casnigo dove, come tutti i nostri lettori sapranno, è esposta la veste talare di Papa Giovanni Paolo II lasciata in dono da una famiglia locale.

Quello che invece non tutti sanno, è che i miracoli avvenuti in questo luogo sono stati

due. Ecco qui di seguito una breve storia a riguardo:

*Sul monte Erbia già esisteva una chiesetta edificata dopo un accadimento miracoloso avvenuto il 5 Agosto 1550. Secondo la tradizione, presso la cascina di un contadino del luogo, c'era un'immagine raffigurante la Madonna Del Presepe. Per venerare l'immagine i pellegrini passavano attraverso i campi circostanti calpestando di continuo l'erba. Il contadino, infastidito per questo fatto, sfregiò a colpi di zappa il dipinto che però, durante la notte, ricomparì magicamente. Questo fu il primo miracolo. Molto tempo dopo un certo Carlo Lanfranchi, amico di Luigi, invitò quest'ultimo ad accompagnarlo sul monte Erbia a portare da mangiare alle galline che teneva chiuse in una cascina. Luigi poi proseguì fino al fienile di proprietà del padre, che trovò chiuso a chiave. Improvvisamente si scatenò un violento temporale e Luigi, spaventato, per proteggersi dal vento e dalla pioggia si riparò sotto il portico della chiesetta della Madonna dell'Erbia. Era la sera del 6 agosto 1839. Il bambino continuava a piangere e a lamentarsi quando, all'improvviso, sentì schiudersi con gran fragore la porta della piccola chiesa e da essa vide uscirne una donna, vestita di bianco e di rosso, con in braccio un bimbo, che gli disse: "Non temere o*



*Luigi, vieni con me che ti porrò a dormire, qui sul fienile, che sebbene chiuso a chiave io aprirò; e sta quieto che tra una mezz'ora verrà tuo padre". Una volta entrati la Madonna prese del fieno e ne fece un giaciglio, quindi lasciò un pane al bambino dicendogli di stare quieto e di non temere. Poi scomparve. Luigi mangiò parte del pane e poi si addormentò, svegliandosi più tardi quando sentì la voce di suo padre chiamarlo per nome. Il fienile era chiuso a chiave e l'uomo, con un amico, dovette faticare parecchio per entrarvi: vi trovò il figlio con ancora un pezzo di pane in mano.*

*Nel 1867, dopo lo scoppio violento di un'epidemia di vaiolo, si fece voto di ampliare la struttura e fu così che la piccola chiesa venne trasformata in Santuario tra il 1877 ed il 1881 e poi ulteriormente ingrandito negli anni 1927-28.*

*La festa si celebra il 5 agosto, ma il maggior flusso di gente e pellegrini si ha la domenica successiva durante la quale si celebrano solenni cerimonie.*

*Nel 1873 il vescovo di Bergamo, monsignor Pierluigi Speranza, ordinò un'indagine sui fatti, che concluse il 12 ottobre dello stesso anno con un documento notarile che certificava il prodigio.*

\*\*\*

## Tutti in giardino!!!

E' ormai una consuetudine del servizio animazione, durante il periodo estivo, quella



di rallentare un po' le attività ed i laboratori per privilegiare le ore da far passare all'aria aperta ai nostri ospiti. Forse può sembrare una cosa da poco, ma vi assicuriamo che non sono molti i residenti che durante l'anno si affacciano al mondo esterno per godere di un poco d'aria e di qualche raggio di sole.

Ed ecco quindi il perché, sul programma settimanale estivo dell'animazione, appeso alle apposite bacheche di ogni reparto, si può spesso leggere: "Tutti in giardino!!!" E non è neanche difficile, a chi scende per stare un po' in compagnia, che ci scappi un piccolo... aperitivo!!!





# Festa di San Camillo

Come ormai i nostri affezionati lettori sapranno, da molti anni il 14 luglio alla casa di riposo si festeggia San Camillo, protettore dei malati e patrono degli infermieri e degli ospedali. Ed ogni anno il servizio animazione, oltre ad addobbare i locali dove si svolge la tradizionale messa e l'esterno della struttura, realizza qualcosa di particolare per sottolineare l'eccezionalità dell'evento.

Quest'anno ad esempio si è svolta una mostra fotografica "storica" che ripercorreva circa dieci anni di partecipazione (dal 2002 ad oggi) ai concorsi indetti dalla casa di riposo di Vertova (protagonisti naturalmente i nostri ospiti) ed una festa in musica "particolare" con il gruppo "Le donne dell'era e i musicisti" di Rovetta.

## La Mostra fotografica



Ecco quindi la tanto attesa esposizione di vecchie (e nuove) fotografie, che tanto hanno interessato ospiti, parenti, visitatori e personale. Tra le varie fotografie che, come dicevamo in precedenza, partono dall'anno 2002, i dipendenti hanno potuto infatti ritrovare volti quasi

dimenticati di ospiti (ormai scomparsi) che risiedevano nella vecchia sede della casa di riposo.

Le foto più recenti invece mostravano residenti molto conosciuti in struttura, che quotidianamente incontriamo per i corridoi.

Tutte le foto hanno partecipato ai concorsi fotografici organizzati dalla Pia casa di Vertova e dalle quali noi ricaviamo (da ormai cinque anni) il calendario delle case di riposo.

Buon successo quindi della mostra fotografica che ha presentato, attraverso suggestive immagini, un bel pezzo della nostra storia.

*(Nelle foto: la mostra fotografica e di fianco l'unica nostra foto vincitrice del concorso, nell'anno 2004, il cui tema era "La fatica" e che ritrae il sig. Manzini alle prese con un attrezzo ginnico al parco comunale di Leffe).*





## ***La Festa in musica***

Sabato 13, vigilia della ricorrenza, si è tenuta nel salone d'ingresso della struttura una festa in musica per rallegrare i nostri ospiti e sottolineare l'importanza dell'evento.

A farci compagnia e a far cantare tutti noi il gruppo



proveniente da Rovetta (ma che conta al suo interno componenti di altri paesi della media ed alta valle Seriana) con un nome tradizionale "*Le donne dell'era e i musicisti*" (dove "erd" sta per "cortile"). Un bel pomeriggio in allegria che ha visto coinvolti ospiti, parenti e visitatori in canti del repertorio classico e paesano.

## ***La Santa Messa***



Lunedì 15 luglio, nel salone del secondo piano, si è tenuta come da tradizione la santa messa in onore di San Camillo de' Lellis, patrono degli ospedali, protettore dei malati e degli infermieri.

Come sempre la partecipazione degli ospiti, dei parenti e dei visitatori è stata numerosa e, grazie allo sforzo dei volontari e del personale, la cerimonia è

risultata particolarmente sentita.

Per questa occasione l'esterno della casa di riposo, così come il salone dove si celebrava la funzione, sono stati abbelliti da addobbi colorati realizzati appositamente dagli ospiti durante i laboratori creativi.

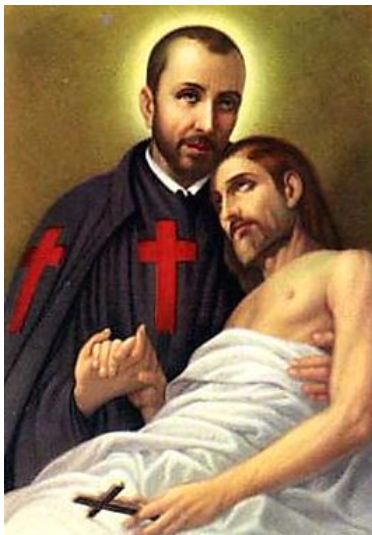
Il Prevosto, durante l'omelia, ha preso spunto dalla parabola del buon Samaritano per sottolineare il valore dell'aiuto che tutti noi, compresi gli ammalati, possiamo e dobbiamo dare al prossimo, anche solo attraverso la preghiera e il perdono.

Don Innocente ha poi ripercorso le vicende di vita del Santo, dal periodo scriteriato della giovinezza fino alla conversione, evidenziando l'attenzione che pose nei confronti degli ammalati e l'importanza dell'amore e del sorriso nella somministrazione delle cure, una caratteristica necessaria sia al personale che ai

volontari che operano nella nostra struttura. E' quindi seguito il momento dell'Unzione degli infermi ad alcuni degli ospiti presenti.

Per concludere questo capitolo dedicato alla festa di San Camillo vi presentiamo, cari lettori, una breve storia del santo di Bucchianico.

## Storia di San Camillo



S. Camillo nacque a Bucchianico (Chieti) nel 1550 e morì nel 1614 a Roma. Nella sua giovinezza seguì le orme del padre, soldato mercenario, conducendo una vita dissoluta. Rimasto orfano in giovane età, si rivolse all'ospedale di S. Giacomo a Roma per farsi curare una vescica al piede che non gli consentiva di continuare la sua carriera nelle armi. Non essendo malato gravemente e per guadagnarsi le cure, fu costretto a lavorare nell'ospedale aiutando gli altri malati e come inserviente, esperienza che poi gli si rivelò preziosa.

Tornò quindi a fare il soldato, ma con poca fortuna, e si adattò in seguito a fare il manovale in un convento di Frati Cappuccini in Puglia. Qui il trattamento e le parole dei superiori provocarono in lui un cambiamento

radicale: "Ah! Misero e infelice, che gran cecità la mia a non conoscere prima il mio Signore!" andava piangendo in ginocchio. Tornato con animo nuovo all'ospedale S. Giacomo di Roma si mise a lavorare come infermiere e diventò presto responsabile generale. Di fronte alla situazione di abbandono dei malati, coinvolse nella sua opera molte altre persone, fondando, nel 1582, la "Compagnia dei Servi degli Infermi", riconosciuta quattro anni dopo come "Congregazione" da Papa Sisto V.

Nel 1584, a conclusione del ciclo di studi al Collegio Romano, fu ordinato sacerdote.

Per quarant'anni prestò servizio all'ospedale Santo Spirito, insegnando agli allievi infermieri e riformando l'assistenza sanitaria su modelli di carità cristiana: "A guarire i malati non bastano le medicine, occorre l'amore!".

S. Camillo è patrono degli Ospedali, dei malati e degli Infermieri.

- Nel 1746 Papa Benedetto XIV lo proclamò santo
- Nel 1886 Leone XIII lo dichiarò patrono degli ospedali e dei malati
- Nel 1937 Pio XI lo proclamò patrono degli Infermieri
- Papa Paolo VI lo volle protettore particolare della Sanità Militare Italiana

San Camillo è a tutt'oggi ritenuto un vero e proprio riformatore e innovatore dell'assistenza sanitaria.

Attualmente l'ordine fondato da S. Camillo è presente in una trentina di Paesi nel mondo: i religiosi sono più di 1.000 e le case circa duecento.

Sono state istituite a suo nome Scuole per Infermieri Professionali e Centri di Pastorale sanitaria.

\*\*\*



# Ciao Mario



A inizio giugno, dopo circa dodici anni di permanenza in casa di riposo, ci ha lasciato un altro dei Gandinesi "storici", il sig. Mario Mecca. Mario, nostro ospite dal 2001, era del 1927 e "chiudeva" la sfilza dei tanti compleanni in casa di riposo essendo nato il 31 dicembre (il suo secondo nome era, crediamo proprio per questo motivo, "Silvestro"). La sua presenza qui in casa di riposo è stata molto discreta: Mario non parlava molto, soprattutto negli ultimi anni, ma in occasione dei tornei di scopa d'assi non disdegnava di partecipare dimostrando ancora passione e ottime capacità mentali. Da giovane tutti lo ricordano come un grande sportivo, soprattutto come calciatore nella mitica "Gandinese" degli anni '50. Mario eccelleva inoltre nel gioco del biliardo e delle bocchette. Anche molti giovani lo ricordano frequentare l'oratorio per assistere dal vivo alle partite di calcio o attraverso la sua mitica finestrella dietro



la porta sud del vecchio campo in ghiaia. Non era insolito nemmeno trovarlo nel bar dell'oratorio stesso, intento a guardare con occhio esperto e a commentare le molte partite di coppa tifando le squadre italiane.

Un saluto al caro Mario e sentite condoglianze da parte di tutti noi alla sorella e ai nipoti. Qui di

fianco vi presentiamo una fotografia della squadra della Gandinese degli anni '50: il sig. Mario è il calciatore in piedi indicato dalla freccia.

\*\*\*



Qualche giorno dopo anche il sig. Servalli Luigi ci ha lasciato: nato il 24/04/1932, da poco aveva partecipato all'annuale torneo di scopa classificandosi al secondo posto (la fotografia che vi presentiamo si riferisce proprio al momento della premiazione).

Lo ricordiamo come una persona gentile e discreta, un Alpino, e un passato da grande lavoratore (era emigrato anche in Svizzera per operare nelle miniere).

Anche in questo caso sentite condoglianze ai figli Wilma e Franco e ai parenti tutti.



# Il servizio religioso



Tra tutte le attività che i nostri anziani svolgono, grazie anche all'aiuto degli esperti animatori, vogliamo evidenziare uno spazio di tempo importante sia dal punto di vista spirituale, psicologico e, perché no, anche fisico: questo tempo è quello riservato alla preghiera.

Al primo piano interrato della nostra struttura è stata adibita a cappella (dedicata a San Camillo de' Lellis) un'ampia sala dove ogni giorno, compresa naturalmente la domenica, viene celebrata la S. Messa, alle ore 9, per chi volontariamente vuol parteciparvi e le presenze sono davvero sempre numerose. Ogni mattina i nostri encomiabili sacerdoti si alternano, con puntualità e assiduità, per la Celebrazione Eucaristica. Gli anziani, accompagnati dalle volontarie, partecipano con gioia al Divin Sacrificio, recitano il rosario e altre preghiere. È una soddisfazione vedere questi anziani e malati ricchi di fede uscire dalla chiesetta con tanta serenità e tornare lieti nei loro reparti. A chi, per infermità, non è possibile scendere, viene portata la Comunione nelle singole camere ed è persino commovente vedere come attendono questo grande momento: *Gesù che viene a fargli visita!* (nella foto: un momento della S. Messa del mattino)

*Suor Marcella e le Volontarie del mattino*

\*\*\*

## Grazie "Omnia vitae"

Da poco si è sciolta l'associazione di volontariato "Omnia vitae", che ha operato in struttura per circa sette anni.

È nostro sincero desiderio ringraziare la Presidente sig.ra Paola Bombardieri e tutti i membri dell'associazione che per tutto questo periodo hanno prestato la loro preziosa opera all'interno del nostro Istituto attraverso molte attività ed iniziative volte al miglioramento della qualità di vita dei nostri ospiti.

Con la consapevolezza che molti di loro continueranno, anche se sotto altre forme, ad essere vicini ai nostri cari anziani, ribadiamo la nostra stima e la nostra gratitudine per la loro dedizione e amore verso il prossimo, fulgido esempio per tutta la nostra comunità gandinese.

*Il Presidente della Fondazione Ing. Nodari Giancarlo  
unitamente a tutto il Consiglio d'Amministrazione.*

E naturalmente tutti noi della Redazione del giornalino ci uniamo ai ringraziamenti.

# Oggi al cinema

Continua la rubrica “Oggi al cinema”, ovvero una breve recensione dei film proposti in questi due mesi in una sala animazione “trasformata” per l’occasione in una vera e propria sala cinematografica con tanto di maxi schermo, utile per invogliare quegli ospiti che ancora non partecipano e, perché no, per stimolare i nostri lettori a rivedere vecchie pellicole o a scoprire recenti successi cinematografici.

## I film proposti nei mesi di giugno e luglio

### ***Torna a casa Lassie***

Commedia americana del 1943, primo dei sette film (e delle tre serie televisive) che vedono come protagonista il famoso cane. Una famiglia povera è costretta a vendere il loro cane e a vederselo portare lontano. Ma Lassie, dopo un lungo ed avventuroso viaggio, riesce a tornare a casa. Uno dei migliori film della serie “Lassie”. Tra i protagonisti una giovane Elizabeth Taylor.



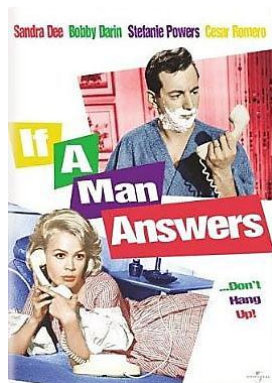
### ***Tempo d'estate***

Commedia del 1955 interpretata da Rossano Brazzi e Katharine Hepburn (titolo originale “Summertime”). Una donna americana arriva a Venezia per una vacanza. La inizia girando per la città da sola, fino a che conosce un antiquario. Comincia a frequentarlo anche se scopre che lui è sposato e separato. Infine, temendo il logorio del rapporto, parte per tornare in America, con questo stupendo ricordo di un amore estivo.



### ***Una sposa per due***

Commedia sentimentale americana del 1962. Per ingelosire il marito distratto, un fotografo molto indaffarato, una vispa sposina si inventa un amante danaroso, ma lui mangia capisce il trucco e sta al gioco. Dopo molti litigi e divertenti equivoci, tutto alla fine si chiarisce. Un copione scritto su misura per la giovane coppia di attori Sandra Dee e Bobby Darin che furoreggiava nei primi anni '60.



### ***Atelier Fontana***

Film Tv in due puntate del 2010 con Anna Valle. E' la storia delle Sorelle Fontana, le tre sarte della provincia di Parma che divennero celebri quando nel 1949 confezionarono l'abito nuziale con cui Linda Christian sposò Tyrone Power, ed in seguito divennero fra le stiliste più richieste dalle dive di Hollywood. A partire dalla fine degli anni trenta, con la seconda guerra alle porte, il film racconta fin dagli inizi difficili la scalata delle tre sorelle che divennero famose in tutto il mondo grazie al loro atelier di moda.





## **Gino Bartali l'intramontabile**

Fiction della RAI del 2006 in due parti con Pierfrancesco Favino e Simone Gandolfo. Il film ripercorre la vita del grande campione italiano di ciclismo e della sua rivalità con l'altro asso delle due ruote Fausto Coppi. Dagli inizi difficili (proveniva da una povera famiglia contadina, dove il lavoro contava più di tutto) fino ai primi successi e alla vittoria al giro d'Italia e al Tour de France.



## **Sarò sempre tuo padre**

Altra bella fiction Rai del 2011 con Beppe Fiorello. Il film narra la storia di un venditore di auto sposato e con un figlio di sette anni.



Tutto sembra andar bene fin quando la moglie dice di non essere più innamorata di lui e a nulla servono i suoi tentativi di riconquistarla.

Il padre farà di tutto per riuscire a stare il più possibile con il figlio e a riappacificarsi con la moglie.

Come sempre invitiamo tutti i nostri ospiti appassionati di cinema a partecipare numerosi!!!

## **Curiosità...**

### **Pierfrancesco Favino**



Nasce a Roma il 24/08/ del 1969, si diploma all'Accademia d'Arte Drammatica e dopo aver preso parte a numerose produzioni teatrali, debutta in televisione nel 1991 con il film *Una questione privata*. Arriva al cinema invece nel 1995 con il film *Pugili*.

Lavora in varie fiction di successo come *Amico mio*, *Padre Pio* e *Ferrari* e nel 2006 ottiene il ruolo da protagonista nella fiction *Gino Bartali - L'intramontabile*, in cui veste i panni del celebre ciclista toscano preparandosi con estrema meticolosità al ruolo, al punto da percorrere come allenamento circa 5000 km in bicicletta.

Partecipa all' *L'ultimo bacio* del 2001, primo grande successo di Gabriele Muccino, a *El Alamein - La linea del fuoco*, *Da zero a dieci*,

*Romanzo Criminale*, oltre a ruoli in diverse commedie.

Debutta anche nel cinema americano, dove interpreta una piccola parte nel film *Una notte al museo*, in *Le cronache di Narnia: il principe Caspian*, poi è il capo partigiano nel film di Spike Lee *Miracolo a Sant'Anna*, incentrato sull'eccidio di Sant'Anna di Stazzema. Successivamente recita al fianco di Tom Hanks nel film di Ron Howard *Angeli e demoni* (tratto dall'omonimo libro di Dan Brown) e di Brad Pitt nel film apocalittico *World War Z*. Nel 2010 è uno degli attori protagonisti di *Baciarmi ancora* di Gabriele Muccino (per il quale riceve una nuova nomination ai David come miglior attore non protagonista), di *Cosa voglio di più* di Silvio Soldini e di *Figli delle stelle* di Lucio Pellegrini. Nel 2011 torna ad essere diretto da Pellegrini in *La vita facile*. Sul piccolo schermo interpreta invece *Il generale Della Rovere*, miniserie basata sull'omonimo romanzo di Indro Montanelli.

Il 2012 prende parte a diversi film: *L'industriale* di Giuliano Montaldo e *Romanzo di una strage* di Marco Tullio Giordana: in quest'ultimo, inerente ai fatti della strage di piazza Fontana, l'attore romano interpreta l'anarchico Giuseppe Pinelli, ruolo che lo porta a conquistare il suo secondo premio David come miglior attore non protagonista.

La sua compagna è l'attrice Anna Ferzetti, dalla quale ha avuto due figlie.

☆☆☆

# L'Angolo di Ezio

*Continua la tradizionale rubrica d'arte curata dal nostro artista "di casa" sig. Ezio che, in questo numero, ci propone un caratteristico scorcio di Venezia (olio su tela 50x40).*



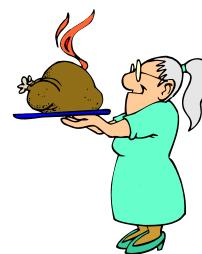
*In attesa di un altro capolavoro del sig. Ezio, gustatevi questa mirabile opera, sempre e solo sulle pagine de "La Voce"!!!*

☆☆☆



# Dolci e delizie

(a cura dell'Animatrice Tiziana)



## TORTA ALLE CREPES CON FRUTTA

**INGREDIENTI PER 15 CREPES DAL DIAMETRO DI 20CM** : 250 gr di farina, 3 uova medie, 500 ml di latte, 40 gr di burro, sale q.b., 60 gr di zucchero semolato, scorza grattugiata di un arancia, 1 bustina di vanillina .

**PER LA CREMA ALLA YOGURT** : 25 gr zucchero a velo, 1 bustina di vanillina, 500gr yogurt greco

**PER LA CREMA ALLE FRAGOLE**: 500gr di yogurt greco, 25 gr di zucchero a velo, 60 gr di fragole

**PER FARCIRE CON LA FRUTTA** : 40 gr di fragole, 5 albicocche mature, 4 pesche gialle medie.

**PER GUARNIRE**: 100gr di yogurt greco, 150gr di panna fresca liquida, 20 gr di zucchero a velo, ciliegie e fragole q.b.

### ■ Preparazione



**Preparazione delle crepes**: mettete in una ciotola dai bordi alti la farina preventivamente setacciata, lo zucchero semolato, i semi di mezza bacca di vaniglia o una bustina di vanillina, 1 pizzico di sale e il latte. Lavorate il composto con una frusta a mano o con uno sbattitore elettrico fino a che sarà liscio, vellutato e senza grumi (1). In una terrina a parte sbattete con una forchetta le uova, poi aggiungetele agli altri ingredienti (2) e continuate a mescolare. Sciogliete il burro in un pentolino a fuoco basso e fatelo intiepidire, poi aggiungetelo all'impasto per le crepes e mescolate accuratamente. Infine aggiungete all'impasto la buccia dell'arancia grattugiata (3).



Mescolate bene gli ingredienti per ottenere un impasto denso senza grumi (4). Coprite l'impasto con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora in frigo (5). Passato il tempo di riposo necessario, riprendete dal frigo il vostro impasto e iniziate a creare le vostre crepes: scaldate una padella per crepes o una padella antiaderente di 20 cm di diametro. Fate fondere una piccola noce di burro e spargetelo per tutta la superficie della padella aiutandovi con carta da cucina. Versate quindi un mestolino di impasto al centro della padella (6).



Aiutandovi con il mestolo o un cucchiaio, spalmate rapidamente e accuratamente l'impasto su tutta la superficie della padella (7). Lasciate cuocere per un minuto, alzando i bordi della crepes di tanto in tanto con una spatola stendi-crepes o una spatola di legno per staccarla dalla superficie; non appena sarà dorata, giratela dall'altra parte e attendete che a sua volta assuma lo stesso colore (8). Appena pronta, toglietela dalla padella facendola scivolare su di un piatto, e continuate così anche per le restanti crepes, adagiandole una sull'altra a mano a mano che saranno pronte (9). Copritele con della carta da cucina e tenetele da parte.



**Per la crema allo yogurt:** in una terrina, mettete 500 gr di yogurt greco e aggiungete lo zucchero a velo setacciato (10) mescolate per unire gli ingredienti (11), poi aggiungete la vanillina (12), quindi mescolate il composto.



**Per la crema alla fragola:** procedete come per la crema allo yogurt, quindi mettete 500 gr di yogurt greco in una terrina e aggiungete lo zucchero a velo setacciato, mescolando gli ingredienti. A questo punto, lavate le fragole, togliete il picciolo verde con un coltellino e frullatele (13) fino ad ottenere una polpa fine che filtrerete con un colino a maglie strette (14). Ora aggiungete la polpa filtrata allo yogurt greco e mescolate accuratamente con una spatola o un cucchiaio (15).



Passate ora a preparare la **frutta per la farcitura**: lavate le fragole, togliete il picciolo e tagliatele a dadini (16). Pelate le pesche con un coltellino (17), tagliatele a metà per eliminare il nocciolo e poi riducetele a dadini (18). Fate la stessa operazione anche per le albicocche.





Ora potete iniziare a **comporre la vostra torta**: prendete un piatto da portata e spalmate un po' di crema di yogurt sul fondo del piatto così che la crepe che fa da base non scivoli (19). Mettete la prima crepe (20) e spalmate circa due cucchiari di crema di yogurt bianca (21).



Aggiungete un cucchiario di dadini di frutta (22) e distribuiteli su tutta la superficie, poi ricoprite lo strato con un'altra crepe (23). Spalmate quindi questa crepe con circa due cucchiari di crema alle fragole (24) e distribuite i dadini di frutta come per lo strato precedente.



Quindi procedete nello stesso modo (25–26), alternando le creme di yogurt e fragole fino a terminare la composizione della torta con l'ultimo strato di crepe (27).



Quando avrete terminato gli strati, passate a preparare la **crema per la guarnizione**: in una terrina, mettete 100 gr di yogurt greco e diluitelo con la panna fresca liquida (28); aggiungete poi lo zucchero a velo setacciato e mescolate con un cucchiario fino ad ottenere una crema fluida (30).



Con un cucchiario fate colare a poco a poco la crema ottenuta sulla sommità della torta a partire dal centro (31). Ora potete decorare la torta ponendo sulla sommità delle ciliegie e fragole intere (32) e aggiungere delle foglioline di menta per dare un tocco scenografico alla vostra torta di crepes dolci (33).

**PUÒ SEMBRARE DIFFICILE , MA VI ASSICURO CHE NON LO È E L'EFFETTO FINALE È DAVVERO BUONO E SORPRENDENTE!** La torta di crepes dolci si può conservare in frigorifero per massimo 2 giorni coperta con pellicola trasparente. Si sconsiglia la congelazione.

# Sottovoce

(a cura dell'ASA Mirella)

*Continua anche in questo numero la rubrica curata dall'ASA Mirella che, in ogni uscita del nostro giornalino, condividerà con noi i suoi pensieri, usando toni delicati, senza urlare, quasi... "sottovoce".*

## UN BUON PADRE

E' tipico degli anziani conservare tutto, soprattutto coloro che hanno vissuto in prima persona il dramma della grande guerra e le conseguenti privazioni. Nulla buttano, conservano ogni cosa, perché secondo loro tutto potrebbe "tornare utile, non si sa mai, in futuro se serve è meglio averlo, potrebbe servire, si fa sempre in tempo a buttarlo" e via dicendo...

Parecchi anni fa feci la conoscenza di un arzillo giovanotto ultrasettantenne, diventammo pure parenti: arzillo lo era per davvero e pure simpatico, lui era tra quelli che conservava tutto. L'essere stato per molto tempo all'estero per lavoro gli aveva conferito una certa apertura mentale e una vivacità di spirito uniti ad una capacità di adattamento non comune, tipico di chi come lui per tanto tempo si era trovato lontano da casa e dal proprio paese, con persone che non conosceva e di cui forse non si poteva fidare. Aveva imparato a contare solo sulle proprie forze, aveva imparato a fidarsi del suo istinto; lavorò sodo inventandosi una professione. Il lavoro che mai gli mancò, unito alle continue rinunce fatte, lo portarono ben presto ad avere una solida posizione economica, ma non dimenticò le proprie umili origini né la fatica che dovette fare per racimolare i pochi soldi. Allora possedeva solo i consumati abiti che indossava, con quelli aveva lasciato la casa paterna: loro erano i suoi inseparabili compagni di viaggio, i suoi abiti e una vecchia valigia di cartone piena di ricordi e di sogni tenuta chiusa da un elastico. Portava con sé la forza e il coraggio che gli venivano in parte dalla sua giovane età e in parte dal suo carattere, era così tenace, instancabile: di forza e di coraggio ne aveva da vendere, i figli parlando del loro papà lo descrivevano così.

Non so dire se partì a malincuore o fremeva per l'impazienza di iniziare una nuova vita, proprio non lo so, quando io lo conobbi, come dissi prima, lui era già avanti negli anni. Non mancò di aiutare coloro che per necessità si rivolgevano a lui: non sempre si trattava di un aiuto economico, alcune volte gli veniva chiesto un parere, un consiglio, aveva esperienza della vita e sapeva come dovevano essere affrontate certe cose. Rimase una persona semplice, semplici i suoi gesti, semplice il suo modo di vivere, leale e sincero verso tutti, lo sguardo trasparente, alcune volte diventava silenzioso e impenetrabile, lontano, perso nei suoi pensieri, chissà cosa pensava... Aveva nei confronti del pane una sorta di rispetto, il pane non si buttava e basta: se in casa sua rimaneva anche solo un pezzo di pane lui mangiava quello, biscotti o altro si potevano mangiare in un altro momento. Sia ben chiaro che lui non si imponeva né obbligava chi gli stava accanto ad alimentarsi come lui; io però mi sentivo a disagio quando a casa sua mi ritrovavo a divorare una golosa fetta di torta e lo vedevo alzarsi da tavola per cercare del pane avanzato. Se ne era rimasto lo sbriciolava nella tazza e lo consumava: mi pareva questo suo gesto una continua mortificante rinuncia e non credo che il pane gli piacesse più di tutto ma, secondo lui, era giusto così. Mi disse che da ragazzo durante la guerra avrebbe fatto qualsiasi cosa per un pezzo di pane un po' più grande unito a qualcos'altro, ma il pane





scarseggiava, non bastava per tutti, il pane mancava e la fame no, e quella bisognava tenercela e rassegnarsi ad avere ancora e sempre fame.

Un giorno, forse perché lo stavo guardando in modo strano, mi raccontò che ancora bambino promise a se stesso che una volta adulto non avrebbe più voluto avere fame: i morsi della fame, che ti stringono lo stomaco simili a crampi e che ti tengono sveglio la notte, mai più li avrebbe voluti provare. Mai più tutto questo! Conservava tutto, oggetti che erano in buono stato ma che nessuno usava più oppure necessitavano di essere riparati, ma la riparazione superava di gran lunga il valore dell'oggetto. Conservava vecchi paioli per cucinare la polenta di diverse misure (alcuni avevano il fondo bucato) e un'infinità di coperchi anch'essi di diverse misure e sempre più spesso si rammaricava per gli sprechi di questo nostro tempo. I figli alcune volte lo rimproveravano soprattutto quando lui si attardava in quella che era la sua officina, ricavata da un locale della sua grande casa, infreddolito e spesso stanco: se ne tornava in casa dopo aver tentato inutilmente di riparare qualche buco, gli dispiaceva buttare qualcosa senza aver tentato almeno di ripararlo. Non si riguardava e non li ascoltava nemmeno: quei figli sembrava sapessero tutto di lui, della vita, ma cosa mai potevano sapere loro, sapevano di lui solo quello che gli aveva voluto raccontare e perciò li lasciava parlare; sapeva il fatto suo e continuava "la sua attività", sembrava che possedere quelle stoviglie, diciamo pure cianfrusaglie, gli desse una certa sicurezza. Secondo me molto del suo tempo lo passava a contare le sue stoviglie e tutti quegli oggetti dismessi che erano lì dentro!

Ma per i figli era un lavoro inutile, uno spreco di energie e di tempo; forse però chi come lui aveva provato ad avere le mani vuote, a non possedere nulla, non vuole rivivere una simile situazione. Si diventa parsimoniosi, diversamente da me che prima butto e poi mi pento di averlo fatto: col senno di poi penso che si poteva donare a qualcuno che l'avrebbe riutilizzato e non necessariamente buttare in tutta fretta. Da alcuni anni questo nostro giovanotto ha intrapreso un altro viaggio, è un viaggio diverso dagli altri, è partito ma questa volta non tornerà...

Ho notato che i figli, dividendo le sue cose, hanno tenuto anche molti di quei vecchi oggetti inutilizzati che lui conservava e che sembrava non piacesse a nessuno; mi pare di capire che in quegli oggetti trovino un po' del loro caro papà, lo capisco da come li tengono tra le mani indecisi se tenerli o buttarli: proprio loro che se avessero potuto avrebbero buttato ogni cosa già da tempo. Ora sono lì con quegli oggetti tra le mani, quasi in colpa nel buttarli via, come se improvvisamente quelle cianfrusaglie fossero diventate oggetti di valore... Sì, adesso quegli oggetti hanno un valore.

A loro avrebbe voluto lasciare molto di più, eppure l'ha fatto, ha trasmesso loro i valori, quelli veri, quelli che fanno di un uomo un vero uomo; ha insegnato loro a guadagnarsi da vivere con una professione onesta che hanno potuto apprendere, eppure ancora si chiedeva se aveva fatto abbastanza per quei suoi figli. I beni materiali avrebbero garantito loro una vita agiata, si rammaricava di non poter lasciare qualcosa di più, per quel terreno non acquistato a suo tempo... Me lo disse un giorno, avrebbe voluto un po' di tempo ancora e ancora un po' di energie, ma quelle si erano consumate come gli anni. Voleva fare ancora qualcosa per i suoi figli, che non dovevano provare nemmeno per un istante quella fame e quella miseria che lui ben conosceva.

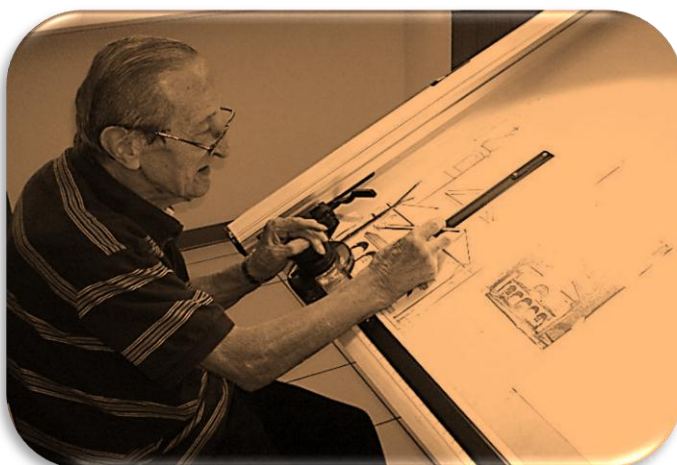
E' a quei figli adulti ormai da tempo, anche loro con qualche filo d'argento tra i capelli, che andava il suo ultimo pensiero: chiudeva gli occhi ed ancora proteggeva i suoi figli come solo un buon padre sa fare.

**“E vorrei capire come tu mi vedi...  
se dei miei consigli puoi già fare senza  
sono quasi in pace con la mia coscienza  
ma comunque sempre un dubbio ci sarà  
non fai mai abbastanza per questi figli...i nostri figli”**

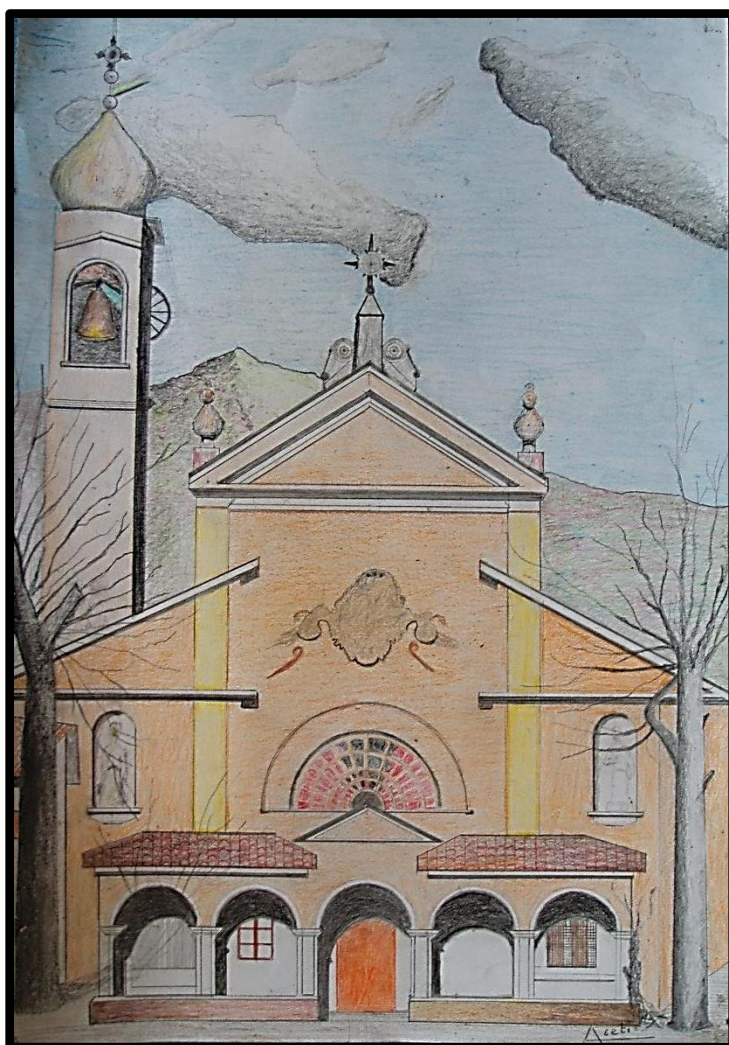
# *L'angolo di Giovi*

Cari lettori, continua la rubrica d'arte curata dal sig. "Giovi", al secolo Giovanni Aceti di Gazzaniga, che in ogni uscita del giornalino ci proporrà alcune sue interessanti opere realizzate con la tecnica del "carboncino".

In questa occasione ci presenta eccezionalmente un'opera a colori che ritrae il Santuario della Madonna d'Erba di Casnigo che da poco ha visitato insieme agli altri ospiti durante una nostra gita.



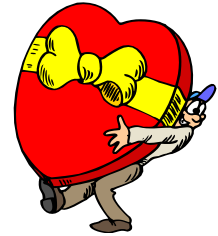
## ***Santuario della Madonna d'Erba -Casnigo-***



☆☆☆



# L'Angolo del cuore



## La grande povertà dei sobborghi di Warangal (India)

Vivere in una tenda fatta di stracci e lamiera, tappezzata di cartone e plastica ritrovata tra i rifiuti, non è certamente da persone umane: abbiamo visto con i



nostri occhi migliaia di persone costrette a vivere in queste condizioni.

Da molti anni la nostra associazione porta avanti anche un programma di costruzioni di casette per i veri bisognosi, con la collaborazione del dott. P. Antonio Grugni che gestisce un'attività umanitaria e assistenziale medica nella città di Warangal.

Per il 2013 abbiamo previsto una decina di costruzioni che saranno assegnate a vedove con figli malati di lebbra e TBC: la lista d'attesa è molto lunga (solo nel quartiere di Fatinamagar sono più di mille) ed è necessario un grande sforzo di generosità per poter dare una dimora decente. Ricordiamo che è possibile aiutarci in questa opera umanitaria: il costo di una casetta è di euro 2.200 (due stanze più i servizi) e si applica una targa a ricordo del donatore.

Toglierci dal fango e dalla sporcizia evita loro molte malattie. Le condizioni climatiche in questa parte del sud India non sono facili: per circa sei mesi si possono raggiungere anche i 48 gradi, seguiti poi da periodi di piogge torrenziali: in queste situazioni è impensabile avere un tetto per ripararsi.

La nostra generosità può salvare tante vite umane: grande sarà la loro riconoscenza.

*Ringraziamo vivamente i ragazzi della 4ª elementare e le catechiste Sr. Rosa e signora Lidia per la grande sensibilità e donazione fatta per i bambini poveri.*

Liliana e Onorino

\*\*\*



**[www.poverielebbrosionlus.it](http://www.poverielebbrosionlus.it)**

Associazione Aiutiamo i Fratelli Poveri e Lebbrosi O.N.L.U.S.

Via IV Novembre n°21, 24024 Gandino (BG).

Tel 035-746719 Fax 035-732847

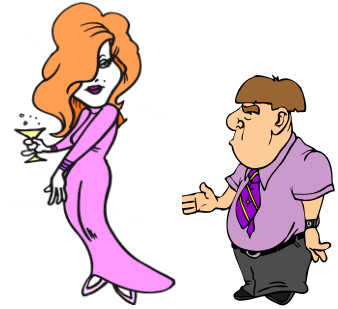
**Conto Corrente Postale n° 46496949**

**Bancario n° 676 S. Paolo IMI Filiale Peia (Bg)**

Coord. Bancarie O1025 - 53320 IBAN 1T31 HO30 6953 3201 0000 0000 676

# Come ti chiami?

Continua la rubrica che fornisce interessanti informazioni riguardo l'etimologia dei nomi propri più diffusi nel nostro bel Paese. In questo numero ripartiamo da quelli che iniziano con la lettera "O":



**Odilia/o:** il nome è di origine germanica ma non è sicuro il significato ("Patria" o "ereditiera") Condivide, con il nome Oddo, il diminutivo Odetta. L'onomastico viene festeggiato il 13 dicembre (14 in alcuni luoghi) in ricordo di santa Ottilia di Alsazia, patrona dei ciechi e degli oculisti.

**Ofelia:** deriva dal nome greco *Ophelas*, che significa "aiutare", "assistere". Il significato è dunque "aiuto", "vantaggio".

La forma maschile esisteva già nella cultura greca antica<sup>[2]</sup>, mentre il femminile venne creato nel XV secolo e fu poi ripreso da Shakespeare per l'*Amleto*.

L'onomastico viene festeggiato il 3 febbraio in ricordo di sant'Ofelia, discepola danese di sant'Anscario.

**Olga:** deriva dal russo e il significato "la santa". L'onomastico viene festeggiato l'11 luglio in ricordo di santa Olga di Kiev principessa reggente.

**Olimpia/o:** deriva dal greco antico *Olympias*, forma femminile di *Olympos*; una ripresa diretta del toponimo del monte Olimpo, di significato ignoto.

Il significato del nome viene talvolta reso con "abitante dell'Olimpo o con "celeste"  
L'onomastico si può festeggiare in memoria di più figure, fra cui: 28 gennaio, 15 aprile, 12 giugno, 25 luglio o 26 luglio, 8 o 17 dicembre

**Omar:** può derivare da un nome arabo che si basa sul termine *'umr*, "vita", e vuol dire quindi "popoloso", "fiorente" (significato analogo a quello dei nomi Prospero e Fiorenzo) oppure di "colui che parla", "eloquente". In Italia è entrato in uso recentemente, dalla forma spagnola Omàr.

Il nome è adespota, cioè non è riferito ad alcun santo. L'onomastico quindi si festeggia il giorno di Ognissanti, che è il 1° novembre.

**Ombretta:** è un vezzeggiativo del termine "ombra". È un nome recente usato da Antonio Fogazzaro nel suo romanzo *Piccolo mondo antico* per la bambina protagonista, L'onomastico può essere festeggiato il 1° novembre, giorno di Tutti i Santi, trattandosi anche in questo caso di un nome adespota.





# Auguri!!!



*...agli Ospiti che compiono gli anni nei mesi di...*

**A  
U  
G  
U  
R  
I**

## Luglio

ONGARO SAMUELE  
CUNI CAROLINA  
COLOMBI GIOVANNI  
GHILARDI GIACOMINA  
MANINETTI GIOVANNI  
ONGARO LUCIA  
QUISTINI MARIA CRISTINA  
BISSOLA MARIO  
TORRI MARIA  
MOLOGNI PETRONILLA



## Agosto

CAPITANIO ANDREA  
NODARI CATERINA  
RUDELLI ANDREINA  
MORETTI LEONILDE  
TRIVELLA ROMEO  
ACETI GIOVANNI  
ZUCCHELLI GIOVANNA  
NODARI AGOSTINA  
DELLA TORRE FRANCESCA  
BONAVENTI GIUSEPPINA  
CASTELLI TERESA  
FERRARI ANNA

**A  
U  
G  
U  
R  
I**



\*\*\*

# Ringraziamenti

- ♥ Grazie ai Volontari dell'Associazione "Omnia vitae" per il loro valido supporto in questi ultimi sette anni e per le loro generose donazioni
- ♥ Grazie a tutti i volenterosi che ci aiutano nelle varie attività ed iniziative
- ♥ Grazie ai nostri sponsor che ci sostengono anche quest'anno e grazie a chi ha contribuito con un'offerta per il nostro giornalino
- ♥ Grazie alla sig.ra Fede per la gentile offerta
- ♥ Grazie ai parenti della signora Cattaneo Rosa per la generosa offerta
- ♥ Grazie a suor Marcella per la gentile offerta
- ♥ Grazie alla sig.ra Fiori Rachele per la gentile offerta
- ♥ Grazie al Gruppo Alpini di Gandino per la grigliata
- ♥ Grazie ai "Compagni di merende" per il pranzo sul Monte Farno
- ♥ Grazie alla signora Paola per i materiali per la pesa di beneficenza
- ♥ Grazie alla tirocinante Katrin e alle giovani volontarie Silvia e Nicole per il loro aiuto

***E un grazie di cuore a tutti gli altri che abbiamo dimenticato, ma che ci aiutano e ci pensano!!!***

# Alla prossima!!!



# I NOSTRI SPONSOR

IMPRESA EDILE

**TORRI  
VITTORINO**



COSTRUZIONI EDILI PRIVATE E INDUSTRIALI

Via Ruviali, 41 - Gandino - Tel. 035.746149

**PANIFICIO  
F.LLI PERSICO**

di Persico Angelo e Silvia



Via Papa Giovanni XXIII, 12 - Gandino  
Tel. 035.745444

**I.P.G.**

IMPRESA PULIZIE GANDINO

di Fiori Giacinto

PULIZIE UFFICI, APPARTAMENTI, VILLE E CONDOMINI  
TRATTAMENTO PAVIMENTI IN GENERE  
(COTTO - MARMO - LINOLEUM)

Via Ugo Foscolo, 96/c - GANDINO - Tel. 035.731119

Locanda - Ristorante  
Pizzeria - Caffè  
**Centrale**

Piazza Vittorio Veneto, 11 - GANDINO  
Tel. 035.727371 - [www.centralelandino.it](http://www.centralelandino.it)

**Nuovo Bar Savoia**  
Di Bernardi R. & C. s.r.l.

Via Forzenigo 1 - 24024 - Gandino (BG)  
Tel. 035/745150



Via Mazzini, 12/a - Cazzano S.A.  
Tel. 035.734010 - 328.8124323

**MAURO**   
**Orafo**

OROLOGERIA - OREFICERIA

Via Papa Giovanni XXIII, 21 - GANDINO (BG)  
Tel. 035.746711



**Antica Fontana**

di Castelli Rodin

TABACCHERIA - LOTTO - EDICOLA  
SERVIZIO FAX E FOTOCOPIE  
RICARICHE CELLULARE  
BOLLO AUTO-MOTO  
ARTICOLI REGALO - GIOCATTOLI

GANDINO - via Papa Giovanni XXIII n° 1  
Tel. e Fax 035.745601

Aperto tutti i giorni dalle 6 alle 20 - Chiuso domenica pomeriggio

**IDROtermica  
Torri**

IDROTERMICA TORRI LUIGI  
Via Cà dell'Agro, 56 - GANDINO (Bg) - Tel. 035.745106

Impianti di riscaldamento e sanitario - Lattoneria  
Impianti gas metano - Pannelli solari - Antincendio  
Impianti di irrigazione giardini e parchi