

IN QUESTO NUMERO

Dalla Direzione:

- Progettualità in VSB

Vita di Reparto:

- Sfida all'ultimo ortaggio

- Tour gastronomico

- E... non finisce qui!

- Il Ghana da scoprire

- Il calcio che passione

... e ancora:

- Dialogo e dono

- La Scienza in VSB

- Menni Chef

- Una buona lettura

.... e molto altro!

LE PERIFERIE ESISTENZIALI: lontano dagli occhi ma al centro del cuore

Il concetto di periferie esistenziali è entrato nel nostro immaginario a partire dal discorso di Papa Francesco del 17 Giugno 2013 ai partecipanti al Convegno Ecclesiale della Diocesi di Roma. Egli infatti non ha dubbi su quale sia la direzione da prendere,

su come essere Chiesa, se restare o andare: "Dobbiamo andare là! Perciò, a me piace usare l'espressione "andare verso le periferie", le periferie esistenziali. Tutti, tutti quelli, dalla povertà fisica e reale alla povertà intellettuale, che è reale, pure. Tutte le periferie, tutti gli incroci dei cammini: andare là. E là, seminare il seme del Vangelo, con la parola e con la testimonianza. E questo significa che noi dobbiamo avere coraggio". Accogliendo l'invito di Papa Francesco nel cammino di fede, possiamo anche noi, nel nostro piccolo (perché VSB è una realtà molto piccola rispetto all'universo dei luoghi di cura), all'interno di "Villa S. Benedetto Menni" provare ad alzare lo sguardo per guardare oltre la nostra scrivania, il nostro ufficio, il nostro settore lavorativo per considerare anche chi è oltre, chi è al di là, che è portatore di valore e dignità umana nonostante il pensiero comune ritenga diversamente. Proviamo a interrogarci rispetto alle periferie che ogni giorno tanti di noi creano nel non dare agli



altri le stesse possibilità e condizioni di lavoro, sia materiali sia di valore e di riconoscimento. Nella nostra piccola periferia esistenziale a volte anche noi ci sentiamo soli,

lasciati da parte, poco considerati o poco coinvolti da chi, non certo volutamente, si "dimentica" di quei margini di VSB perché non li frequenta, non ci passa, non ci capita. Il filo del telefono non arriva, la posta si blocca al magazzino intermedio, gli eventi si svolgono altrove, le iniziative fanno altri percorsi... e la periferia resta tale: tanto può dare, niente le si chiede, poco riesce a farsi notare.

I nostri Utenti, però, non si sentono in periferia, si sentono al Centro di un mondo che, per quanto possibile, li fa star bene, li valorizza. Si comunica con loro, si sta attenti a non dimenticare nessuno. Se oggi, domani, ma anche dopodomani non abbiamo avuto modo di dedicare loro un momento "speciale", se loro non sono riusciti a "farsi vedere", noi sentiamo il dovere di "farci presenti", di "farli presenti". Almeno ogni due, tre giorni, una settimana, invitiamoci a ripercorrere con la mente luoghi e visi. In quel momento il pensiero va volutamente direzionato dappertutto, in ogni luogo, in ogni angolo, anche quello più remoto. Ci può essere sempre qualcuno che abbiamo dimenticato, che aspetta un nostro cenno che proprio da Noi deve arrivare, da nessun'altro.

Ma perché proprio noi siamo nelle periferie esistenziali? Ci piace pensare che il motivo sia che qualcuno ci abbia reputati capaci di far rifiorire luoghi e persone che sembrano ormai perdute,

di far risuonare forza e amore tra locali scalcinati, vecchie mura, computer riciclati, coinvolgimenti "dimenticati", laddove tutto sembra arrivare sempre "dopo" e se proprio, ma proprio necessario... Laddove le comunicazioni si perdono... in troppa distanza nonostante la tecnologia. Se davvero noi abbiamo questo compito, ci farebbe piacere che qualcuno ogni tanto ce lo "confermi".

Maddalena Pinti, Wilma Ratti, Michele Venanzi

DALLA DIREZIONE

PROGETTUALITA' IN VSB

Migliorare l'umanizzazione del servizio e il contesto globale dell'organizzazione di VSB, cercando di andare incontro alle reali esigenze di tutte le persone che VSB la vivono, la muovono e quotidianamente la ri-creano, è l'obiettivo che guida questo anno 2018.

PROGETTO BENESSERE

Il progetto benessere sta volgendo al termine e mi auguro che il personale coinvolto abbia iniziato a porgere particolare attenzione al proprio benessere fisico, psicologico e sociale: perché solo attraverso ciascuno di noi, con una maggiore consapevolezza di cosa possiamo fare o cambiare per stare "meglio", possiamo contribuire a migliorare la salute dell'intera organizzazione di VSB, con il conseguente miglioramento della qualità dei servizi erogati.

Questo progetto è stato teso a favorire e sviluppare interventi ad hoc coerenti con la Missione Condivisa della Congregazione:

- Apertura all'innovazione
- Prevenzione degli infortuni e dei rischi professionali
- Riduzione dello stress e della conflittualità.



La partecipazione è sempre stata puntuale e impegnata e particolare successo ha riscosso tra i partecipanti il recente corso sull'alimentazione e sui trucchi per la spesa.

PROGETTO VALUTAZIONE: SISTEMA PREMIANTE 2017/2018



Un'organizzazione come la nostra, che tende all'eccellenza delle performance aziendali, non può non investire nella crescita e nella valorizzazione dei collaboratori che quotidianamente operano in VSB, attraverso la gestione e lo sviluppo delle competenze e, in questo anno 2018 ho ritenuto strategico approfondire, con i vari responsabili di struttura, la questione dell'individuazione di criteri di valutazione trasparenti e oggettivi che andassero a dimostrare come l'apporto professionale del singolo possa modificare il modus operandi aziendale, attraverso:

- Chiarezza degli obiettivi organizzativi e coerenza tra enunciati e pratiche organizzative
 - Clima relazionale franco e collaborativo
 - Chiarezza dei ruoli e delle responsabilità
 - Riconoscimento e valorizzazione delle competenze attraverso politiche di sviluppo delle Risorse Umane.
- Per la prima volta quest'anno è stato poi consegnato direttamente al collaboratore in presenza del proprio responsabile durante un momento di confronto congiunto il ticket compliments e/o il bonus. Nella intranet aziendale è stato poi comunicato l'importo complessivo erogato e la dotazione di ogni responsabile in un'ottica di totale trasparenza.

Mario Sesana - Direttore Generale

SFIDA ALL'ULTIMO ORTAGGIO

Chi sono Cracco, Cannavacciuolo e Borghese in confronto a noi???

Questa domanda sorge dopo la sfida all'ultimo piatto tenutasi il 4 settembre presso il Ristorante "La Poglianasca" ad Arluno (MI), che ci ha visto cuochi e giudici per un giorno.

La squadra di chef è partita alle ore 10:15, un po' assonnati e un po' emozionati, preceduta dal nostro cuoco Giovanni che era già sul campo di battaglia da ore (ma quando si era svegliato, al canto del gallo?). Capitanati da due piloti di eccellenza, Simone e Manuela... velocissimi e da altrettanto eccellenti navigatori umani, Valentina, Barbara e Nadia, la squadra di chef era così composta: Agostino, Luigi, Antonina, Antonia, Adua, Rita, Irene e le due Marie.



Dopo un viaggio lungo, ma piacevole, il team di esperti cuochi è arrivato a destinazione, dove da lì a poco avrebbe avuto inizio la grande sfida di assaggi. Quattro RSA, quattro portate, dall'antipasto al dolce, un tema da rispettare, IL MIO ORTO, e, per ogni ospite, una scheda di valutazione da compilare. Da mesi i nostri chef stavano lavorando al piatto che gli era stato assegnato: l'antipasto, che abbiamo presentato con il titolo "ASSORTITA FANTASIA DI GRUPPO".

Dopo assaggi commentati in modo professionale, critiche e apprezzamenti compilazione di schede è arrivato il momento dell'assegnazione dei premi. Si sa che questi momenti portano una ventata di adrenalina ed un'emozione molto forte...

Quarto posto!!! Non eravamo noi... (sospiro di sollievo.

Terzo posto!!! E... non eravamo ancora noi ... (i cuori iniziavano a battere più forte...).

Eravamo in gara per il primo ed il secondo posto... momenti di tensione, occhi lucidi, mani tremanti... Rullo di tamburi!!!!

Abbiamo raggiunto un meritatissimo secondo posto... per un soffio... (un solo punto ci ha separato dalla vittoria)...

Ma... era solo la prima edizione... e... mestoli alla mano... l'anno prossimo porteremo un piatto da chef stellati!!!!

Manuela Dell'Oro - Animatrice RSA

TOUR GASTRONOMICO

E' iniziato come scherzo, quasi in sordina e ora è un'iniziativa che mensilmente ha preso piede al Piano Terra...: insomma, la nostra nuova attività è il TOUR DEI RISTORANTI della zona! Sono partiti in 3 ospiti... (Luigi, Agostino e Irene) e ora il gruppo si è allargato arricchito da familiari anche molto propositivi per quanto riguarda la scelta dei Ristoranti da andare a "ispezionare"...

Siamo partiti dal K13 di Eupilio (per ben due volte ci siamo stati), poi abbiamo voluto sederci ai tavoli del Coconut (sempre ad Eupilio) ed ora stiamo pensando ad una bella gita all'Agriturismo Sant'Anna presso il Lago del Segrino...

Si scelgono sempre "location"(notare il termine ricercato), dove oltre il cibo, ci sia anche qualcosa che nutri gli occhi e la mente... il paesaggio in questi posti è impeccabile e insuperabile... il lago e la vegetazione fanno da sfondo a piatti abbondanti e gustosi...

La vista e il gusto si uniscono in un'accoppiata vincente... e poi il momento conviviale del pranzo è un'esperienza così piacevole... si parla del più e del meno, dimenticando problemi e noie...

Io credo personalmente che questi momenti al di fuori della struttura siano rigeneranti per i nostri ospiti e diano a loro quella normalità del vivere fuori che è impagabile...

Quindi... attendendo con ansia la prossima gita culinaria guardiamo a volte le fotografie che ci ritraggono sorridenti in questi meravigliosi posti!

Manuela Dell'Oro - Animatrice RSA

E ... NON FINISCE QUI!



Il 25 luglio... il Viale dei tigli si è trasformato in uno studio televisivo... in diretta si trasmetteva (a reti unificate) la "Corrida", sfida tra "dilettanti allo sbaraglio", che hanno messo in mostra doti a

volte troppo nascoste...

La star rivelazione della giornata è stata sicuramente la nostra infermiera Rosa Carnevale (soprannominata "il vulcano" da un nostro ospite), che ha condotto, da vera valletta professionista, la giornata, divertendo veramente tutti con la sua esplosiva simpatia e spontaneità.

La giuria di qualità era composta da esperti in materia che attentamente hanno ascoltato e guardato le varie performances dei dilettanti. Nove dilettanti si sono sfidati tra canti, barzellette e un commovente momento di poesia... intervallati da applausi e scampanate del pubblico scatenato e dalle presentazioni della nostra valletta. Un pomeriggio insolito che ha visto come protagonista indiscussa l'allegria e la voglia di stare insieme, sorrisi e applausi, e campanacci, tamburelli e sonagli di vario tipo.



Questa è la prima edizione della Corrida, ma comunque è stata molto coinvolgente... si pensa di proporla come appuntamento fisso per l'estate... La cosa più bella è che tutti, ma proprio tutti hanno partecipato: ospiti, operatori, familiari e suore... tutti con lo stesso obiettivo: DIVERTIRE E DIVERTIRSI! Perché è questo il motto della Corrida (e Corrado Mantoni con la sua indiscussa professionalità lo ripeteva sempre); e non finisce qui!!! Non finisce qui nemmeno per noi che l'anno prossimo metteremo in onda ancora questa bellissima trasmissione... Quindi... Dilettanti allo sbaraglio non temete!!! L'anno prossimo verrò a ripescarvi per un'ennesima sfida!!! Non è una minaccia... ma un invito che allargo anche ad altri aspiranti artisti...



Un arrivederci... e un grazie a tutti coloro che hanno permesso che questa giornata potesse essere svolta in modo così impeccabile: ringrazio coloro che si sono messi in gioco, perché vi assicuro non è facile cantare o improvvisare spettacoli davanti ad un numeroso pubblico, soprattutto se questo è armato di campanacci minacciosi; un ringraziamento particolare alla Giuria (Dottor Sesana, Roberta Aiuto, Lara Papagni e un simpaticissimo familiare del piano terra); un ringraziamento alla fotografa ufficiale Claudia Robustelli; un grazie alle Suore, che si sono messe in gioco; agli operatori del Piano Terra; un ringraziamento alla mia collega Valentina che mi ha supportato e supportato; al pubblico, giudice indiscusso di questa giornata e... chi manca??? Ma ovviamente, un carissimo GRAZIE alla mia valletta Rosa, che ha saputo aggiungere al pomeriggio quel pizzico di spontaneità e simpatia che ci voleva!!!!

Manuela Dell'Oro - Animatrice RSA

IL GHANA DA SCOPRIRE: l'esperienza di Benedetta



In estate Benedetta, una nostra giovane volontaria, ha fatto un'esperienza di circa un mese in Ghana presso un Centro per bambini gestito dall'Opera Don Guanella di Como. Abbiamo chiesto a Benedetta di raccontarci l'esperienza, di mostrarci le immagini, di parlarne insieme per condividere riflessioni ed emozioni. Lo abbiamo fatto partendo dall'idea di conoscere, immedesimarsi nel luogo, di curiosità rispetto ad un modo di vita diverso dal nostro, distanziandoci dalla posizione di "compatimento" e dai luoghi comuni che si raccontano. Ecco una serie di riflessioni che abbiamo condiviso e che lasciamo a voi lettori.

- "E' stato un viaggio tra la gente"
- "L'Africa è un continente vasto e come negli altri si trovano persone che stanno più o meno bene economicamente"
- "L'Africa non è tutto deserto...nel Ghana c'è vegetazione, verde, acqua"
- "In quel luogo c'era tutto l'essenziale che serviva per vivere e stare bene"
- "Non c'è grossa diversità fra i tre pasti della giornata come da noi, si mangiano più o meno le stesse pietanze a colazione, a pranzo, a cena.."
- "Durante i pasti si sta in silenzio, mentre si parla molto negli altri momenti"
- "La vita è spesso fuori dalle case, dove si cucina, si mangia, si dorme ...ci si saluta, si entra facilmente in relazione... c'è molta allegria"
- "Un'esperienza che mi ha incuriosito, per un attimo mi sarebbe piaciuto essere lì per vivere le emozioni...però non ci vivrei"
- "Non ce la farei a mangiare con le mani come fanno loro per alcune pietanze ..."

- "Le Messe durano tre, quattro ore, sono molto cantate, i doni sono anche cibo, frutta ... ciascuno porta quello che può"
- "Per preparare le attività del centro non si fa come da noi che si organizza tutto prima, dove pochi preparano per tanti...i bambini, ad esempio, quando arrivano, siano essi 50, 100, o di più, prendono ciascuno la propria sedia e la posizionano, e così è anche per il resto"
- "Eh già ...in effetti, un sovraccarico fisico e mentale in meno per tutti"
- "I ritmi sono più tranquilli dei nostri...non è facile adattarsi all'inizio. Rallentare è faticoso tanto quanto andare più veloci".



Ringraziamo di cuore Benedetta, la sua esposizione ed il confronto a seguire ci hanno fatto essere quasi lì con lei. Le somiglianze ci rassicurano, ma le differenze, come sempre, ci danno informazioni importanti, ci permettono di fermarci, di guardarci e di fare le debite riflessioni. Ad esempio ci chiediamo come mai il volontariato sia sempre unidirezionale "dai paesi ricchi ai paesi poveri". "Loro", e a volte "secondo noi", hanno bisogno di tante cose, e cerchiamo di aiutarli... ma noi non abbiamo proprio bisogno di niente che loro possono darci? Come mai un abitante del Ghana non è mai venuto un mese qui per farci vedere come si fa ad essere più solari, meno veloci e più deleganti?

Centro Diurno



IL CALCIO CHE PASSIONE

Noi, in RSD, siamo davvero esperti di calcio,...altro che i cronisti televisivi, che potrebbero anche pensare di invitarci nelle loro trasmissioni, come la Domenica Sportiva o Tiki Taka, senza far rimpiangere il buon vecchio Mughini! Da circa un anno abbiamo infatti iniziato una nuova attività con i ragazzi della comunità maschile, da noi chiamata 90° minuto.



L'attività è nata come possibilità di confronto, dopo le partite della domenica, sui risultati maturati in campo. Ad inizio campionato, avvalendoci della presenza di un volontario di reparto, esperto di calcio, nonché grande tifoso dell'Inter, abbiamo dunque cominciato a fare i pronostici sulle partite della serie A, creando una sana competizione tra le varie tifoserie, essendo noi accaniti sostenitori del Milan, della Juve e dell'Inter. La settimana successiva si procede a valutare chi ha indovinato i risultati e aggiornare la classifica con le squadre in cima e quelle fanalino di coda.

Nel tempo l'attività è risultata molto gradita ed apprezzata da tutti, coinvolgendo anche i meno esperti di calcio, tanto da richiedere un altro giorno alla settimana. Il clima che si è creato infatti durante la proposta è molto coinvolgente, fatto di tifo, orgoglio per la vittoria della propria squadra o delusione per la sconfitta, senza però mai sfiorare nella contestazione, ma anzi riuscendo sempre a cementare il legame tra tutti, che richiedono della presenza del volontario per poter continuare la discussione sportiva.

Visto il successo riscontrato dall'attività, si è pensato bene, quest'anno, di inserirvi il "Fantacalcio", con il supporto del tifosissimo Dott. Michele Venanzi (per altro approfittiamo per ringraziarlo molto per la fantastica iniziativa, che è arrivata proprio da lui, e per l'entusiasmo che ci ha trasmesso). Questa proposta, appena partita, sta già riscuotendo diversi consensi; il gruppo dei tifosi è diviso in due squadre e ciascuna acquista i giocatori del proprio club, cercando di mettere in campo tutte le proprie abilità sportive per realizzare la squadra più forte e compatta.

Questo inizio di campionato e di attività sembrano dunque molto incoraggianti, e come si dice, CHI BEN COMINCIA E' A META' DELL'OPERA...

**Manuel e Federica -
Educatori RSD**

DIALOGO E DONO: due parole chiave "formative"

Nella seconda parte dell'anno il Servizio Pastorale sta cercando di proporre iniziative formative che pongano sempre più al centro la persona, anzi "le" persone: ovvero colui che offre qualcosa e colui che riceve questo qualcosa, insieme. Un conto è essere preparati e avere buoni propositi, un altro è metterli in pratica "con" qualcuno e "per" qualcuno.

In questo senso vanno intese le proposte di formazione offerte al Personale sia sul tema del riconoscimento dei bisogni spirituali e dell'accompagnamento alla morte del paziente, sia sul tema del "dono di sé", che intende spronare a mettere in gioco l'operatore tutto se stesso nel proprio lavoro e nella relazione d'aiuto da instaurare di giorno in giorno con l'ospite.

Così, in modi diversi, "Dialoghi intorno alla morte" (ottobre-dicembre 2018) e "Il Dono di Sé" (30 ottobre 2018) divengono due occasioni per riscoprire nell'operatore quelle possibilità di "giocarsela fino in fondo" nel proprio lavoro, mettendo in campo senza timori tutte le risorse personali, compresa la propria spiritualità, per rendere più umanizzante possibile quella relazione che chiama con urgenza e, talvolta, drammaticità l'uomo accanto all'uomo: la relazione di Cura.

Michele Venanzi - Coordinatore Pastorale

LA SCIENZA IN VSB

Gestione del disturbo di panico resistente al trattamento Management of Treatment-Resistant Panic Disorder



"Management of Treatment-Resistant Panic Disorder" è il titolo di un articolo pubblicato su *Current Treatment Options in Psychiatry* importante rivista scientifica internazionale.

L'articolo è stato commissionato dall'editore della rivista, considerata l'esperienza decennale maturata da parte degli autori - Prof. Perna e Dott.ssa Caldirola - nel campo del trattamento del disturbo di panico (DP).

L'articolo presenta i risultati derivati da un'accurata revisione dei dati più recenti della letteratura scientifica sul trattamento farmacologico e non farmacologico dei pazienti resistenti alla terapia raccomandata per il DP. Diversi farmaci (e.g. SSRI, venlafaxina), così come la terapia cognitivo-comportamentale (TCC), sono stati inseriti nelle linee guida internazionali come trattamento di prima scelta per il DP, data la comprovata efficacia e il favorevole profilo di effetti collaterali. Nonostante queste opzioni terapeutiche, circa il 20-40% dei pazienti con DP non raggiungono una completa remissione nei setting clinici, continuando a presentare attacchi di panico e/o sintomi di evitamento.

Dalla revisione sistematica dei dati di letteratura è emerso un numero limitato di studi recenti su questo argomento, nei quali sono stati identificate una serie

di carenze metodologiche. I risultati sugli studi disponibili hanno mostrato un'insufficiente evidenza per supportare l'uso di medicinali alternativi a quelli raccomandati.

Comunque, un prolungamento della farmacoterapia può produrre miglioramenti nei pazienti con risposta insoddisfacente alla farmacoterapia a breve-termine, mentre il passaggio alla farmacoterapia, in modoparticolare paroxetina o citalopram, può rivelarsi favorevole nei pazienti resistenti alla TCC.

Dati i limiti della letteratura scientifica e l'elevata quota di pazienti che non raggiungono una completa remissione dal DP, dirottare l'approccio terapeutico tradizionale verso la "psichiatria personalizzata" potrebbe essere una soluzione efficace per ottimizzare gli esiti terapeutici in questi pazienti.



Secondo la visione proposta dagli autori, infatti, la nuova frontiera del trattamento del DP potrebbe essere quella di selezionare il tipo e la durata dei trattamenti disponibili sulla base del profilo completo dei pazienti, considerando non solo il loro assetto sintomatologico, ma anche le caratteristiche individuali, neurobiologiche e genetiche. In un futuro prossimo, questo potrebbe essere facilitato dallo sviluppo e dall'uso di strumenti tecnologici predittivi in grado di personalizzare i trattamenti.

Torta morbida alla zucca

Ingredienti

- 500g Zucca mantovana (polpa)
- 35g Zucchero
- Rosmarino 1 rametto
- 3 Uova medie
- 150ml Olio di semi
- 150g Zucchero integrale di canna
- 175g Farina 00
- 75g Farina di mandorle
- 100ml Latte intero
- 16g Lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 150g Granella di nocciole
- Zucchero a velo q.b.



Procedimento

Disponete la zucca, tagliata a fette non troppo sottili e prive delle buccia, su una leccarda foderata con carta da forno e adagiate su ciascuna fetta qualche ago di rosmarino, poi cospargete con lo zucchero semolato, quindi cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti (a 160° per circa 50 minuti se forno ventilato). Quando la zucca sarà pronta, leggermente abbrustolita e ammorbidita, eliminate i rametti di rosmarino, e passatela al setaccio per eliminare l'acqua in eccesso. In una ciotola a parte, rompete le uova e sbattetele con uno sbattitore elettrico; unite lo zucchero di canna e continuate a lavorarle affinché il composto risulti spumoso. Quindi aggiungete la farina di mandorle, quindi la farina 00 setacciata ed il lievito. Unire a filo l'olio di semi e quando tutte le polveri

saranno ben incorporate, aromatizzate con la cannella in polvere. Infine unite la polpa di zucca, il latte e la granella di nocciole. Imburrate e foderate con carta da forno una tortiera del diametro di 24 cm e versate all'interno l'impasto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti (se forno ventilato a 160° per circa 30 minuti). Una volta cotta, sfornatela e lasciate intiepidire leggermente prima di sformarla; prima di servire potete cospargere la torta con dello zucchero a velo.

UNA BUONA LETTURA



Luigi Maria Epicoco "Sale, non miele"



Questo giovane sacerdote con il dono della parola e della immediatezza della comunicazione ci regala qui un testo agile e sorprendente nella sua efficacia, capace di ridestare i capisaldi del Cristianesimo che magari rimangono in noi sopiti e spesso sopraffatti dalla materialità della vita quotidiana. L'invito, molto chiaro nella sua immagine evocata, è quello di riscoprire il valore di un elemento tanto sobrio quanto essenziale: il sale ("Voi siete il sale della terra": Mt 5, 13). Il sale è tanto semplice quanto fondamentale. Non è dolce, ma dà gusto. Su una ferita brucia, ma guarisce. La vita, lo sappiamo, non è tutta dolce: il miele non si addice a tutte le situazioni. Il sale invece sì: sostanziale ma nascosto, necessario ma poco appariscente, prezioso ma umile.



Nuovo Governo Provinciale



Nel corso del XXV Capitolo Provinciale svoltosi a Roma la prima settimana di ottobre, è stato eletto il nuovo Governo Provinciale. La composizione del nuovo Governo Provinciale è composto dalla Superiora Provinciale Sr. Asuncion Riopedre, dalla Vicaria e 1° Consigliera Sr. Annamaria Chiaia e dalla 2° Consigliera Sr. Maria Agnese Malgieri. Cogliamo l'occasione per ringraziare il Governo uscente, Sr. Agata Villadoro, Sr. Raffaella Patacchiola e Sr. Maria Agnese Malgieri per il prezioso e costante lavoro svolto negli ultimi sei anni. Auguriamo al nuovo Governo Provinciale di poterci guidare, con decisione e solidità, nel proseguire la nostra delicata Missione a servizio delle persone sofferenti che a noi quotidianamente si affidano.

Festa della Fondatrice Ven. Maria Giuseppina Recio



Il 30 ottobre la Comunità Ospedaliera di Villa San Benedetto Menni ha partecipato alla celebrazione in occasione della festa della Fondatrice Ven. Maria Giuseppina Recio. Il programma ha previsto la celebrazione della Santa Messa al

mattino e una conferenza al pomeriggio dal titolo "Il dono di sé". Festa della Fondatrice Ven. Maria Giuseppina Recio.

RealizzAZIONE....

Espressione e tecnologia colorano la disabilità



I ragazzi e gli educatori della RSD vi danno appuntamento per il prossimo 23 novembre alle ore 20.45 presso l'auditorium del comune di Tavernerio 30 ottobre per un incontro di approfondimenti sui laboratori artistici in cui interverrà il Dr.

Pietro Giunta, Psicologo e Psicoterapeuta.

Lavori - Work in Progress

Sono terminati i lavori di rifacimento del tetto della Villa Bassi-Roncaldier. Avviati a luglio, si sono conclusi a fine settembre, sono già state rimosse la gru e restituiti tutti gli spazi occupati dall'impresa. È stato così possibile sostituire tutte le tegole e soprattutto rimuovere il residuo di amianto presente ancora in alcune lavorazioni del tetto. L'impresa si trasferirà adesso all'interno dell'edificio per posare alcune porte tagliafuoco richieste dalla normativa antincendio. Nel piano dei lavori e delle opere 2018 erano previsti anche la realizzazione di vasconi raccogli acqua nella zona dei parcheggi e il restauro della fontana vicino a Villa Bassi nel parco. Dato l'approssimarsi del periodo freddo, tali lavori saranno riprogrammati nella prossima primavera.

Concorso Ristorazione Oggi

Indovina il numero delle castagne

Si è concluso il nuovo concorso proposto da Ristorazione Oggi per i dipendenti e collaboratori di Villa San Benedetto. Ad avvicinarsi maggiormente al numero esatto di castagne presenti (2545) e a vincere la cena messa in palio è stata Suor Mercedes seguita per un soffio da Samantha de Boni. Ringraziamo Ristorazione Oggi per l'iniziativa e tutti coloro che hanno partecipato. Appuntamento alla prossima iniziativa!!!

COMPLEANNI

A NOVEMBRE festeggeremo invece:

A SETTEMBRE e OTTOBRE abbiamo festeggiato i
compleanni di:

OSTINELLI GLORIA	01-set
ARNONE VALENTINA	03-set
VANNI GIOVANNA	04-set
ROJAS ALLISON	05-set
COLOMBO MELISSA	07-set
GALBUSERA PAOLA	07-set
FAVAZZI SIMONA	13-set
GIORDANELLA MARIA	16-set
ROMANO CHIARA	16-set
TAGLIABUE NICOLE	19-set
VACCARO SAMANTHA	20-set
RADICE EMMA	21-set
BUTTI OMBRETTA	21-set
ESPOSITO ANTONIETTA	22-set
PISANU MONICA	24-set
LEALI LOREDANA	25-set
MAGGIONI FRANCESCA	27-set
AYALA CESAR	29-set

MASSACCESI SELENA	02-nov
PUSTERLA CRISTINA	03-nov
LONGO ALESSANDRA	05-nov
RAMON ANA	05-nov
GRASSI MASSIMILIANO	10-nov
PIZZOLLA MARIA	11-nov
CUIMAR CRUZ MICHELE	15-nov
ROJAS KARIN	15-nov
PERNA GIAMPAOLO	16-nov
BOCCARDI VALENTINA	16-nov
NINA GLADYS	18-nov
TERRANEO ROSELLA	19-nov
LORUSSO SIMONA	19-nov
VILLAMAR ELENA	22-nov
LUCA ALESSANDRA	23-nov
BRUNELLO MARIA	23-nov
MUJA ALBANA	23-nov
SALERNO GUIDO	25-nov



TAGLIABUE SIMONE	01-ott
DIBENEDETTO STEFANIA	02-ott
CORREA JUANA	05-ott
GIARDINA KATIUSCIA	08-ott
MASPERI FRANCESCA	09-ott
ANGHILERI MARISA	09-ott
RITAROSSO EDDA	09-ott
PINTI MADDALENA	10-ott
MARTINELLI ROSSELLA	11-ott
PINTUS VALERIA	14-ott
CALDIROLA DANIELA	15-ott
VICINI LORENA	17-ott
ROCA GIUSEPPINA	20-ott
CASARTELLI ENRICO	20-ott
DELIALLISI STELA	20-ott
BONADIO LUIGINA	21-ott
PEDRANI MARTINO	22-ott
ERAMO MANUEL	25-ott
CLERICI ENRICO	27-ott
BAYDENKO RUSLANA	28-ott
FRASCIELLO VIOLA	29-ott
MADASCHI ROBERTA	29-ott
NWOHA FREDERIC	30-ott



Per ricevere InformaMenni via mail scrivere a: c.robustelli@ospedaliere.it