

PER IL MOMENTO IO DANZO...

“C’era una volta un bosco fragile...” è questo il titolo dello spettacolo messo in scena mercoledì 30 luglio pomeriggio in una sala piena di gente curiosa venuta da ogni dove...

Le nostre attrici della Residenza, dopo mille fatiche e prove estenuanti, hanno dato vita ad un bosco di emozioni, mettendo in mostra attraverso la danza, cosa sia la fragilità e come possa essere vista in maniera positiva ed arricchente...

Dopo aver scritto il loro nome su un immaginario foglio e presentandosi con un gesto che più le rappresentava (un sorriso, un bacio, un inchino...), hanno iniziato ad aprire un libro fatto di immagini quasi surreali e delicate...

Dondolando con una foglia in mano si sono tramutate in alberi danzanti, che benché privati poi delle loro foglie staccate dal vento, rappresentavano comunque la forza della natura, il fatto che pur avendo questa

parte fragile, loro rimanevano in piedi, anche travolte da un forte vento...

Ed ecco spuntare da un mare che ha ricoperto tutto il pubblico il vento, danzato da Teresa, che con intensità ha messo in mostra sia la leggerezza, sia una forza tale da alzare le onde...

E da queste immagini sulla fragilità/forza della natura, ecco comparire in scena una valigia... la valigia vuota, ma pronta per la partenza verso un viaggio... ogni attrice ha afferrato la valigia e ha iniziato a camminare, mettendo in danza un immaginario viaggio fino alla scoperta del proprio io, con i suoi pensieri e i suoi ricordi...

Ed è dal lago dei ricordi che ciascuna ha pescato l’immagine di sé che più voleva mostrare... fotografie appartenenti ad un passato, anche fragile, ma che, mostrato al mondo, si è rafforzato di emozioni.

E, consapevoli, che ognuno di loro (come ognuno di noi) è fatto anche di sfumature fragili e, rafforzati da questa consapevolezza, ecco uscire sul palco nuovi personaggi, carichi di un’energia che racchiudeva la personalità di ognuno...

Dal telo nero del teatro sono uscite figure quasi appartenenti ad un mondo circense e ad un mondo onirico...

Ballerine di can can, un angelo bianco colmo di delicatezza, ma, che con le sue ali aperte ha offerto a tutti una forte emozione, figuranti con ombrelli colorati e una ballerina quasi uscita da un musical americano che con il suo bastone e cilindro ha sparso, come tanti coriandoli, pezzetti di danza e teatro, accompagnata da un altrettanto bravo ballerino...





“canzoni a piedi nudi, nel teatro... si fa largo il respiro del passato...”, così citava una canzone dello spettacolo e, una volta chiuso il sipario, ecco ancora comparire la fragilità del volo... il volo di tanti aeroplanini di carta, che pur essendo fragili, danzano nel cielo, seguendo rotte immaginarie e tutte diverse... senza mai scontrarsi però...

Lo spettacolo si conclude con la presentazione del cast, e con un ballo liberatorio e scatenato che ha coinvolto anche il pubblico...

Il bosco fragile, per ora, si chiude ...

Ma, in futuro, espanderà i suoi alberi danzanti anche all'esterno per far comprendere quanto la fragilità che è in noi sia una ricchezza bella, da sfruttare e da mostrare, per conoscere e farci conoscere!

Grazie a tutti quelli che hanno fatto in modo che questo bosco fragile prendesse vita, quindi, soprattutto, alle attrici e alle loro fragilità: Teresa, Antonella, Adriana, Mariangela, Marina e Dora. Grazie per essere state protagoniste di questa danza della fragilità!!!

Manuela e Marina

Un ringraziamento particolare al nostro tecnico del suono: Max Motta!!!



LA QUESTIONE ETICA DEL LAVORO

“L'uomo è al centro del mondo, non il denaro. Bisogna dare dignità all'uomo, attraverso un lavoro dignitoso”

Uno dei temi di discussione più frequente è quello che riguarda il tema del lavoro che coinvolge qualsiasi ambito da quello economico-politico, a quello psicologico – socio-logico, alla riflessione antropologica - filosofica, con richiami continui di allerta preoccupazione da parte delle autorità religiose, com'è evidente nelle frequenti dichiarazioni di Papa Francesco. Il “dramma lavoro” nasce da diverse ragioni: un mercato che ha smarrito i normali equilibri etici di concorrenza, svilito da una globalizzazione che ha generato crisi piuttosto che ricchezze in ogni paese, una tecnologia che ha complicato l'immissione di nuove forze nei settori concorrenziali di produttività. La crisi del lavoro è l'ossatura archetipica della crisi mondiale che le società di qualsiasi tipo vivono, da quella High tech, a quella retta dal controllo statale, come nelle “strutture miste”, dove si sperimentano nuove possibilità d'integrazione. La crisi del lavoro e per il lavoro, ha una sua profonda motivazione. Tale compito si è adattato ai falsi miti di una produttività alienante e mortificante, e si è tornati a idolatrare un'importante e indispensabile funzione, facendola diventare fine e ragione di ogni cosa. Del resto è evidente che la disoccupazione ha generato una serie di problemi sociali immensi: giovani che perdono progressivamente fiducia nel futuro, intere generazioni che non ricevono i giusti compensi dopo cicli lavorativi, l'aumento esponenziale dei suicidi, la fuga nei modi paralleli di alcool e droghe. Le soluzioni prospettate sono spesso peggiori delle crisi, e i cosiddetti piani di rientro “terribilizzano” una situazione al limite della rottura sociale. Una delle soluzioni peggiori è stata la flessibilità del lavoro. Concetto di per sé valido se rimaneva nei canoni di introdurre nuove forze lavorative per consentire una maggiore competenza da utilizzare nel futuro. La flessibilità si è invece trasformata in precarietà che ha determinato vite spezzate, ampliando, di fatto, i conflitti sociali, e di recente molti analisti internazionali stanno studiando gli effetti economici negativi di tale sistema. Delocalizzare, minimizzare gli stipendi, non offrire adeguate sicurezze, è eticamente da condannare nel mondo del lavoro, compreso quello sanitario. Le soluzioni consistono in una riconsiderazione ed equilibrio del mercato, in politiche mondiali, dove il neoliberalismo non detti più sfrenatamente i suoi diktat. Il lavoro deve rimanere per l'uomo, non l'uomo per il lavoro.

Raffaele Sinno

INTERVISTA ALLA SIGNORA ANGELA, OSPITE IN RSA



In questo numero di Agosto abbiamo voluto dedicare una pagina speciale all'intervista alla Signora Angela, ospite da molti anni della nostra RSA.

Sig.ra Angela, da quanti anni vive qui?

Da 23 anni. Oramai Villa San Benedetto è casa mia. Ho imparato come trattare le infermiere e a non esagerare con le richieste... così non le faccio brontolare!

Ci racconti un po' la sua giornata tipo.

La mattina è il momento più bello anche se rimango a lungo in pigiama e sono un po' in disordine. Mi alzo e mi metto la vestaglia per poi andare a prendere il caffè alla macchinetta: mi sveglia e mi tira su di morale. È un rito che rallegra le mie giornate. Poi torno in camera e mi vesto con l'aiuto di un'infermiera (anche se cerco di essere il più autonoma possibile, ci tengo a sottolinearlo). Poi vado in sala da pranzo a fare colazione. La mattinata e il pomeriggio li trascorro davanti alla tv e passo molto tempo sulla mia poltrona in camera. Ho infatti bisogno di stare tranquilla.

Cosa fa quando è in camera sua?

Penso spesso ai miei nipoti: ne ho 4. Due sono grandi e sono fidanzate. Alessia è maestra d'asilo e si sposerà a settembre mentre Valentina è Dottoressa in Economia e Commercio. I più piccoli sono i più divertenti: sono Luca, di 5 anni, e Ludovica di 3 anni e mezzo. Spesso, però, mi sbaglio e la chiamo Nicoletta perché il suo nome non mi va tanto a genio!

Quali sono le sue attività preferite?

Adoro la pittura perché mi rilassa. Mi piace dipingere lunghe linee blu o arancioni sui cartelloni che ci danno le animatrici. Mi piace anche ritagliare i vari addobbi che servono per abbellire il salone anche se purtroppo non ho molta pazienza perché i miei occhi si affaticano in fretta. Quello che proprio mi diverte e mi tira su di morale, però, è il gioco da tavola. Adoro la tombola e il mercante in fiera. Sono brava ma anche fortunata: vinco spesso!

E cosa mi dice delle feste di compleanno che fate ogni mese?

Mi sono sempre piaciute: ho sempre ballato e cantato con il cantante ma ora partecipo poco perché la musica mi da fastidio e preferisco la tranquillità.

Chi è la sua infermiera preferita?

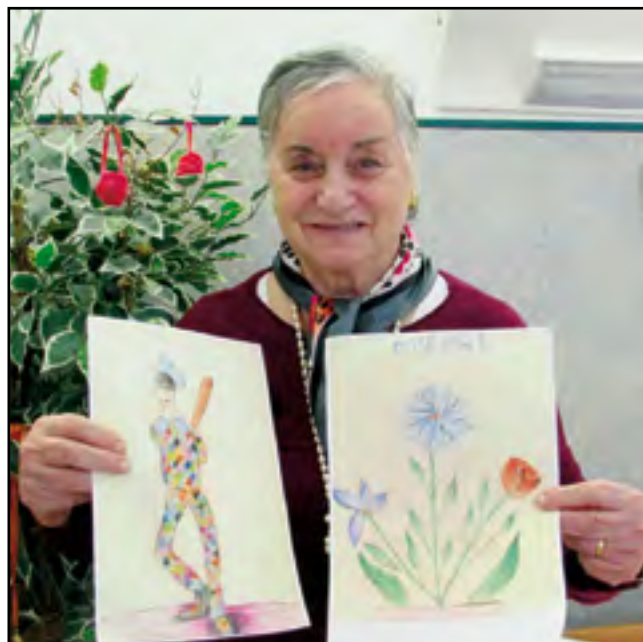
Ho ben due infermiere preferite: Giusy e Rosa. A Rosa una volta ho regalato uno scialle che ho vinto a tombola: era troppo bello per essere indossato solo in Villa San Benedetto così l'ho donato a lei che lo ha sfoggiato anche in una serata di ballo!

Ha anche un piatto preferito?

Oh sì! Adoro i calamari e gli scampi ma qui non li fanno mai. Quando vivevo con la mia famiglia e uscivamo a cena (c'era sempre anche mia suocera, ahimè!) li mangiavo sempre.

Qui apprezzo molto il riso in insalata, la frittata e la mozzarella.

Grazie Signora Angela per il tempo che ci ha dedicato!



OCCASIONI PER STARE INSIEME



Raccontandoci la serata trascorsa al “Luglio Portichettese” (*), qualcuno ha riferito essere stato “un modo per stare insieme di comune accordo”.

Da qui è nata un'importante riflessione sul significato del riuscire ad avere dei momenti da trascorrere con gli altri e sull'importanza di mantenere vivi i legami anche con le persone che si frequentavano prima dell'esordio della malattia mentale. Si rifletteva su quanto sia difficile rimettersi in gioco nel creare nuovi legami o anche solo riagganciare quelli precedenti, poiché la paura dello stigma e dell'insuccesso sono molto vivi. Sicuramente molti nostri amici sono andati avanti nella loro vita, si sono sposati, hanno avuto figli, hanno fatto carriera nel loro lavoro, mentre, invece, chi come noi è stato male, ha subito un blocco, si è un po' immobilizzato nella propria vita e nelle iniziative relazionali. Anche se è difficile uscire dalla solitudine, riattivare una rete sociale e superare le nostre paure, abbiamo capito che è importante crearci delle occasioni per passare del tempo con altre persone, che siano amici o conoscenti, che ci permettano di uscire dalla quotidianità e di soddisfare il nostro bisogno di socialità, come tutti.

Molte volte rispondiamo a occasioni che ci vengono offerte, ma non possiamo sempre contare su queste iniziative, spesso sporadiche e indipendenti dalla nostra volontà. Occorre invece investire energie e tempo nella costruzione di occasioni relazionali e legate al trascorrere in modo piacevole il tempo libero, così come ci si attiva per altri settori della vita.

La serata del “Luglio Portichettese” è stata sicuramente un'occasione per stare insieme, divertendoci con la semplicità di quello che offriva: un tavolo, buon cibo e della musica, al ritmo della quale abbiamo ballato in gruppo, non si sa quale ballo... ma non importava !!! L'importante era stare bene insieme e passare una serata piacevole. Un insieme di sensazioni positive che tutti noi vogliamo cercare di ricreare nella nostra dimensione personale.

Ringraziamo Celso, uno dei volontari che da anni contribuisce concretamente alla realizzazione delle serate del “Luglio Portichettese” e nostro volontario

che, come gli anni precedenti, ci ha invitato al Luglio e ci ha fatto riassaporare un clima di serenità, divertimento, accoglienza, leggerezza. A lui e a tutti gli “Amici” del Luglio va la nostra riconoscenza, sancita quest'anno da un dono ispirato a loro: un'immagine realizzata dal nostro artista A. C. in omaggio anche ai 40 anni dell'Associazione, ai valori di amicizia e convivialità che da sempre la caratterizzano.

A presto!

Centro Diurno

(*) Serate organizzate nei fine settimana di luglio a Portichetto con cucina, musiche, eventi.

SCOPRIRE L'AUTONOMIA ABITATIVA IN CUCINA

L'incontro di laboratorio svoltosi in RSP ha rivolto l'attenzione al funzionamento della performance delle attività quotidiane grazie alla disponibilità a mettersi in gioco e a creare, manipolare il cibo e nutrirsi di ciò che si è stati in grado di realizzare.

L'incontro si è aperto con un breve escursus sul lavaggio delle mani prima di manipolare cibi. Fare la pasta fresca in casa risale ad una storia antica: dalla sfoglia tirata con il mattarello, si ricavano già tantissimi anni fa tagliatelle, tagliolini, lasagne, ravioli e tortellini.

In quest'epoca, a causa del tempo che non è mai abbastanza, le persone che si diletano a preparare un piatto di tagliatelle con la pasta fatta a mano sono davvero poche come altrettanto coloro che si preparano un piatto unendo ogni singolo ingrediente.

Eppure, se si fanno i conti, non ci vuole molto tempo per preparare una buona pasta; gli ingredienti infatti si impastano e si lavorano in 15-20 minuti; 30 minuti è il tempo che la pasta deve stare a riposo, 15 minuti il tempo che serve per stendere la pasta e ricavare la sfoglia.



La prima cosa veramente importante è usare la spianatoia: infatti la rugosità del legno è più indicata di una semplice superficie liscia; quando poi metterete le uova nella farina, sbattetetele leggermente con una forchetta e poi cominciate subito a impastare con le dita in modo che l'uovo non vada fuori dalla fontana.

Il terzo passo è l'aggiunta del sale che, secondo le correnti emiliane, non andrebbe aggiunto all'impasto; secondo altri, invece, un pizzico di sale non farebbe male.

Evitate di impastare vicino a correnti d'aria infatti l'aria può far seccare la pasta, e attenetevi alla proporzione tra farina e uova: un uovo ogni 100 gr di farina. Un'altra cosa importante è la lavorazione: la pasta va lavorata almeno per 10 minuti, sbattendola ogni tanto sulla spianatoia per renderla più elastica; una volta finito di impastare il vostro panetto di pasta, fatelo riposare in un panno umido, poi stendete col mattarello poco impasto per volta e il restante tenetelo sempre ben coperto con il panno umido. Ricordatevi di infarinare la spianatoia per fare in modo che la pasta non si attacchi. Se con la pasta avete intenzione di fare dei tortellini, preparate il ripieno prima della pasta e, solo in questo caso, potete ridurre il numero delle uova, in quanto il ripieno è già abbastanza sostanzioso.

Con queste poche "regole" vedrete che la vostra pasta risulterà liscia ed elastica e le vostre ricette veramente insuperabili.

Se l'impasto è troppo asciutto?

In questo caso ve ne accorgete subito perché formare i salamini diventa un'impresa, la pasta scivola sul piano di lavoro o peggio ancora si crepa e si spezza. Ma c'è la soluzione, ed è semplicissima: bagnatevi i palmi delle mani sotto l'acqua corrente fredda, quindi fatele sgocciolare un attimo, e passatele sulla pasta. Vedrete che così facendo riuscirete a lavorarla ottimamente.

Preparare la pasta o una pietanza in casa non è solo semplice, ma anche divertente e soprattutto appagante per il palato e lo spirito.

VOLETE PROVARE LA PASTA FRESCA SENZA UOVA?

Ingredienti (per 4 persone)

- 400 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 200 g di acqua
- 1 cucchiaio da minestra di olio extravergine d'oliva (sostituisce le uova)
- mezzo cucchiaino di sale

Nel prossimo articolo Sughi e condimenti.

Giacomo di Cristina



L'IDENTITÀ DELL'OPERATORE SANITARIO: L'IMPORTANZA DI UNA RINNOVATA CONSAPEVOLEZZA

Tra la fine del mese di Giugno e l'inizio del mese di Luglio, il Servizio di Pastorale della Salute ha proposto un corso di formazione dal titolo: "L'identità dell'operatore sanitario tra motivazione, vocazione e missione". Destinatari e invitati a tale corso sono stati gli OSS e ASA di tutti i reparti; non perché si riteneva che avessero bisogno di insegnamenti circa il loro mestiere, ma al contrario perché si voleva dare un segnale di attenzione al lavoro faticoso ma preziosissimo di questi nostri collaboratori. Tale scelta aveva quindi lo scopo di valorizzare l'opera assistenziale fornita, avendo in mente la fatica che un lavoro di relazione quotidiana, spesso corporea, possa comportare. Credo fortemente che tali fatiche vadano prima di tutto riconosciute e rispettate, per poi potersi concedere di lavorarci sopra, magari proprio riscoprendo quelle motivazioni profonde che hanno fatto scegliere un lavoro così particolare e delicato come quello dell'assistenza alla persona.

L'idea è che, recuperando quelle spinte interiori che ci fanno propendere per le professioni di aiuto all'altro, che per il credente possono assumere davvero la dignità di vocazione, ci si possa rigenerare e ricaricare per quella che quotidianamente si presenta come una vera e propria missione: "prendersi cura" del prossimo in difficoltà, considerandolo come persona nella sua globalità, con la sua storia, le sue emozioni, le sue abitudini... senza limitarsi a "curare" la sua patologia.

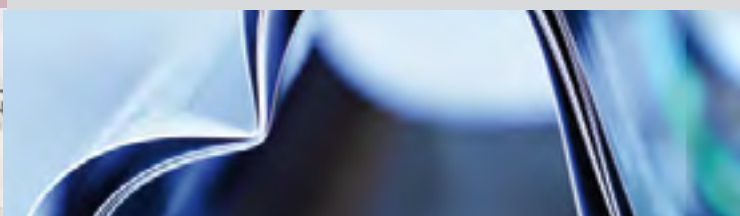
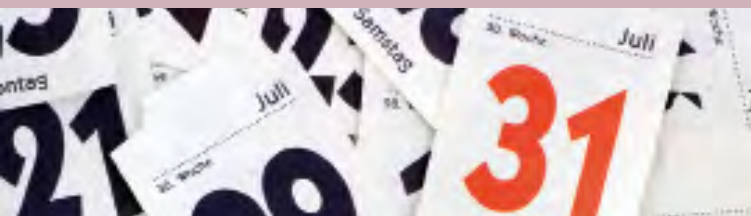
Al corso hanno partecipato con interesse circa un quarto dei nostri collaboratori OSS e ASA; ringrazio nuovamente i presenti per aver deciso di "scommettere" su una formazione dai contorni difficilmente immaginabili a priori, che ritengo si sia rivelata infine per quello che voleva essere, rispettando le premesse descritte. Sono certo che la Pastorale Sanitaria debba passare inevitabilmente attraverso le azioni e l'opera di ciascun collaboratore. L'impegno è quindi quello di offrire diverse occasioni per condividere pensieri e discorsi che favoriscano questa "disseminazione pastorale".

Michele Venanzi – Servizio Pastorale della Salute

NEWS

PANCA AD INVERSIONE

In palestra è stata messa a disposizione di tutti gli operatori una panca ad inversione da utilizzarsi come prevenzione delle lombalgie acute o croniche. Le indicazioni per l'utilizzo sono riportate in un'apposita comunicazione esposta in palestra.



COMPLEANNI

NOMINATIVO

DATA DI NASCITA

OSTINELLI GLORIA	1 - set
MOSSI DALILA	2 - set
MIRAGLIA GIUSEPPINA	2 - set
TROMBETTA BRUNA	3 - set
VANNI GIOVANNA	3 - set
STAN EMILIA CLAUDIA	4 - set
QUINTANA TANIA	5 - set
COLOMBO MELISSA	7 - set
D'IMPERIO MARIO	8 - set
MARTINI GLORIA	11 - set
FRANCHI PAMELA	14 - set
GIORDANELLA MARIA	16 - set
ROSELLI FRANCESCA	18 - set
BUTTI OMBRETTA	21 - set
ZORZI CLAUDIA	21 - set
COSSALTER LUCA	22 - set
ESPOSITO ANTONIETTA	22 - set
BOJIDAR TZENOW	23 - set
PISANU MONICA	24 - set
LEALI LOREDANA	25 - set
MAGGIONI FRANCESCA	27 - set
AYALA CESAR	29 - set

SETTEMBRE

X AGOSTO

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché si gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.

Tornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra spini:
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.

Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...

Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano invano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereno, infinito, immortale,
oh, d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male.

Giovanni Pascoli

VILLA SAN BENEDETTO SUI SOCIAL



Villa San Benedetto è anche sui Social:
seguiteci numerosi
su Facebook e Twitter!



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