Laboratorio educativo

il Giornalino dello Zerbato

Numero3
autunno 2019

Numero 3, autunno 2019
Stampa e progetto grafico: Laboratorio educativo

Il giornalino dello Zerbato
Direttore editoriale: Alexa DELLANTONIO – Rocco GIRELLI
Direttore responsabile: Vittorio ZAMBALDO
Segreteria di redazione: Centro Assistenza Fermo Sisto Zerbato
Redazione: Alexa Dellantonio – Rocco Girelli
Indirizzo: Centro Assistenza Fermo Sisto Zerbato
Via Massalongo, 8 – 37039 Tregnago – VR
Repertorio Fotografico: Centro Assistenza Fermo Sisto Zerbato
Direzione e Redazione: Tel. 045 7808222 – Fax. 045 7809108
Registrazione: Tribunale di Verona

Impaginazione e Stampa: Tipografia Centrale s.a.s. - Colognola ai Colli - VR

Autunno

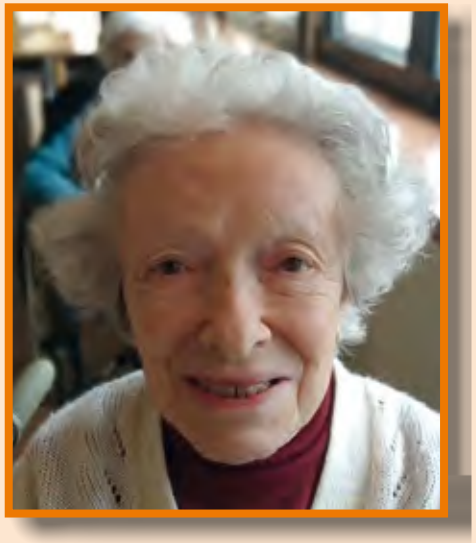
L'autunno è una seconda primavera,
quando ogni foglia è un fiore.

Albert Camus

Quadro realizzato da Anna Melis

buona lettura!

CLOTILDE MOGLIOTTI
da Ivrea a Verona



Sono nata ad Avigliana il 27 aprile del 1931 da papà Carlo e da mamma Felicita.
Avigliana è un piccolo paese, modesto, della provincia di Torino… la mia Torino. Nel cuore resterà sempre la mia terra, le mie origini, dove ho lavorato e dove ho conosciuto l'amore… ma non voglio rovinarvi la sorpresa, restate con me e vi racconto tutto!
Mia mamma era un'insegnante delle scuole elementari e ricevette anche la medaglia d'oro al valor civile, mentre mio papà era un ufficiale dell'esercito e proprio per il suo lavoro abbiamo dovuto trasferirci un paio di volte di città in città; dapprima Bardonecchia dove nacque la mia cara sorella Carla e successivamente andammo a Verona dove nacque mio fratello Gianluigi.
Ho frequentato le scuole elementari fino la quinta, successivamente le medie ed infine ho anche fatto le magistrali perché mia mamma era insegnante e ci sembrava giusto seguire il suo percorso (ai tempi spesso lo si faceva). Finite anche le superiori ho conosciuto Renato, che ha iniziato a corteggiarmi e ci siamo sposati a Ivrea, per la precisione a Borgofranco di Ivrea, il viaggio di nozze lo abbiamo fatto nella bellissima Napoli, ai tempi era ancora sicura e tranquilla e devo dirvi che è proprio vero il detto "vedi Napoli e poi muori".
Ai tempi io lavoravo per la Olivetti e lui come geometra e poi ufficiale dell'esercito.
Come ho fatto ad arrivare alla Olivetti?

Adriano, l'allora proprietario, era riuscito con il suo fiuto da imprenditore a dare una svolta alla già famosa azienda, iniziando a costruire delle macchine addizionatrici e la Divisumma 14, la prima calcolatrice scrivente al mondo in grado di in grado di svolgere le quattro operazioni principali, una vera e propria calcolatrice, fu un genio. Ingrandendo la produzione aveva bisogno di allargare il numero di personale, allora istituì un bando per assumere nuovi lavoratori, io assieme

alla mia cara amica Bianca ci iscrivemmo e con grande fortuna fummo prese. Fu una grande gioia, lavorare per la prestigiosa azienda era un onore. Quello fu un periodo felice per me, assieme alla mia amica passavamo le nostre giornate al lavoro ma anche attendavamo il momento della pausa pranzo poiché lo facevamo nel bellissimo prato dietro la fabbrica, sdraiate con il nostro cestino da pic-nic e spensierate coglievamo i fiori attendendo il suono della campana di fine pausa e ripresa dei lavori.

Questo durò finché conobbi Renato che mi diede due figli, Patrizia che lavora in modisteria e vive in America e Roberto che invece è geometra a Verona, sposato con Roberta e mi ha fatto diventare nonna per ben due volte, anzi potrei dire per quattro volte, poiché prese anche due bellissimi gatti affettuosissimi.

Dalla nascita dei miei figli mi sono dedicata alla casa e alla famiglia come mamma e casalinga a tempio pieno.

La mia vita è trascorsa normalmente, alti e bassi ma sempre vissuto al pieno delle mie possibilità, lottando per ciò che ritenevo giusto, non ho mai sopportato le ingiustizie, tant'è che scrivevo anche articoletti per un giornale di media tiratura a Ivrea, cosa che facevo grazie ad Adriano della Olivetti.

Inoltre mentre tiravo su i figli arrotondavo le entrate di casa correggendo e battendo a macchina le tesi di laurea degli studenti che venivano a chiedermi aiuto nel concludere i loro studi.

Nei nostri anni di matrimonio io e Renato abbiamo fatto anche delle belle vacanze, ricordi indelebili, come l'estate passata a Follonica, dove tra un bagno e una girata ci siamo divertiti come pochi.

Siamo giunti fino a Verona per motivi di lavoro di mio marito che venne traferito qui, città molto bella, diversa da Ivrea ma comunque affascinante.

Questa è la mia vita, bella, intensa e soddisfacente, ma una cosa voglio comunque dirvi: se potessi tornerei subito anche oggi al mio vecchio lavoro alla Olivetti!!

Se volte conoscermi meglio venite a trovarmi qui.

Un caro saluto a tutti
Clotilde detta "Tilde"

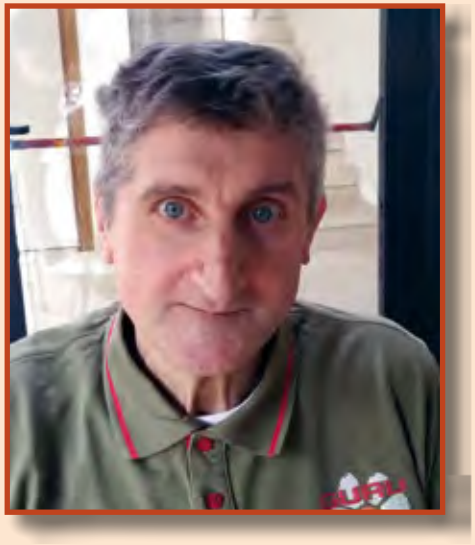
MARIA CASSINI

Il giorno 28/08/2019 la nostra cara Maria ci ha salutato per l'ultima volta.
È con un filo di malinconia che pubblichiamo qui la sua storia, che avevamo iniziato a raccogliere da qualche settimana.
Purtroppo non siamo riusciti a concluderla ma ci sembra doveroso pubblicarla comunque, aggiungendo il nostro saluto.

Mi chiamo Maria sono nata a Cellore il 21 settembre del 1929. Ho avuto sette fratelli due purtroppo morti appena nati, Paolo morto giovane, Carlo tuttora vivo ed è il più vecchio della nidiata. Infine, pensate un po', tre fratelli preti stimmatini: Don Albino che ha prestato servizio in una parrocchia di Borgo Trento, Don Primo, missionario a Catania in Sicilia in una scuola dove insegnava italiano ai bambini e un altro fratello prete. Ho frequentato le scuole elementari fino alla classe quinta, dopodiché ho dovuto terminare il mio percorso di studi perché bisognava lavorare nei campi e aiutare la mamma in casa. Certo, oltre a lavorare mi divertivo a giocare con gli amici dalle suore dove ci cimentavamo in svariati giochi come il gioco dell'oca, il salto della corda, campana e "ciupascondi". Così ho trascorso la mia adolescenza, tra lavoro nei campi, giochi con le amiche e progetti per il futuro.
A diciotto anni ho conosciuto il ragazzo che sarebbe poi diventato mio marito, fu lui a farsi avanti e a corteggiarmi a più non posso vedendo che da parte mia non c'era da subito volontà di ammogliarmi. Difatti convolammo a nozze che avevo ventisei anni, un matrimonio meraviglioso nella bellissima chiesa di Cellore. Mio marito, prima di sposarci, lavorava nei campi con suo papà mentre poi venne assunto in ferrovia e per ben quarant'anni li vi rimase. Proprio grazie al suo lavoro ha conosciuto il caro buon Bruno, marito di Armida, che ho ritrovato qui in casa di riposo a Tregnago. Con loro abbiamo instaurato una bellissima amicizia tanto da trascorrere spesso le ferie insieme, soprattutto nella bella Rimini. Tornando a noi, ho avuto due figli maschi, uno che è alpino e uno che lavora nella famosa fabbrica dolciaria Dal Colle. Quest'ultimo mi ha donato un bellissimo nipote, ormai grande, che fa il parrucchiere ed è a sua volta papà di due bimbi stupendi… quindi sono anche bisnonna…
Qui purtroppo si conclude il racconto di Maria, avremmo voluto poter concludere diversamente ma il destino ha voluto diversamente. Grazie Maria, per il tuo sorriso, per le tue parole e per il tuo affetto con Armida che ha ritrovato in te la vecchia amica di un tempo.

Un abbraccio e buon viaggio!

Mario Nordera



Sono nato il 7 maggio del 1952 a Giazza, un piccolo paesino tra le montagne nella val d'Illasi.
Mia mamma Regina faceva la casalinga, mio papà Eugenio si occupava del bestiame, faceva formaggi e salami. Di dieci fratelli io sono il più piccolo quindi, mentre i miei fratelli già lavoravano, io stavo a casa ad aiutare, soprattutto trascorrevo il mio tempo con papà. Da piccolo non sapevo parlare e quindi i miei genitori mi tenevano a casa da scuola.
Ogni estate salivo con il papà alla malga Porcarina, vicino a San Giorgio in Lessinia. Stavamo lì quattro mesi… tutta l'estate! Mio fratello veniva ogni tanto e ci portava quello che ci serviva: pane, caffè… Non avevamo il fornello e nemmeno la luce. Prendevamo la legna nei dintorni e con quella accendevamo il fuoco e sulle braci scaldavamo il latte e cucinavamo ciò che ci serviva. Una cosa ricordo benissimo e con affetto di quel periodo, mio papà che preparava il caffè senza moka, sciogliendolo nell'acqua calda… era una sua ricetta segreta ed era buonissimo!
Durante le estati in malga ho appreso tantissime cose… pian pianino ho iniziato a parlare e ho imparato i numeri. So anche qualcosa in cimbro perchè i miei genitori in casa tra di loro parlavano questa antica lingua.
Osservavo sempre mio papà mentre lavorava e adesso provo a spiegarvi come faceva i formaggi…
Avevamo un po' di mucche che pascolavano nei dintorni della malga, mio papà le mungeva e metteva il latte nella caldera. Non aveva il termometro e sentiva quando la temperatura del latte era giusta infilandoci il braccio… sembra un po' strano ma faceva proprio così! Quando la cagliata era abbastanza densa nella caldera la prendeva con le mani (me ne allungava sempre un po'… è squisita!), faceva una croce e lo tirava fuori. Metteva l'impasto dentro uno stampo con un telo e lo salava da una parte e poi anche dall'altra. Quando era rimasto a riposare abbastanza lo metteva in un nuovo stampo, scoperto. Poi appoggiava la forma su delle assi disposte a "scalera" e lo lasciava lì a riposare per diversi giorni. A volte lo prendeva, lo metteva sopra un "socco" e lo lavava con l'acqua salata. A metà stagione veniva il negoziante a prendere i formaggi… più o meno erano un centinaio! In malga ci preparavamo tanti piatti con il formaggio. Mio papà prendeva la parte più morbida della cagliata, la fioretta, che mi schiacciava in

una coppa con la polenta e insieme la mangiavamo la sera seduti sulla panca. Facevamo anche la ricotta e il burro. Mi insegnava come impastare la ricotta con la farina per fare gli gnocchi "sbatui". Li buttavamo a cucchiaiate nell'acqua bollente e poi quando erano cotti li condivamo con un bel po' di burro fuso e a volte anche con la ricotta affumicata che lasciavamo sopra al caminetto.

Avevamo anche dei maialini e oltre al formaggio, insieme con mio fratello facevamo anche i salami, i cotechini e vari insaccati. Io osservavo sempre quello che facevano e ho imparato a tagliare il lardo a pezzettini per poi metterlo nel salame. Aiutavo anche ad insaccare l'impasto e mio papà controllava sempre che non facessi entrare le bolle d'aria nella carne, altrimenti con il tempo il salame sarebbe andato a male. Quegli anni sono stati molto belli ed ero inseparabile da mio papà. Purtroppo però lui ci lasciò e quindi, dopo un periodo passato con mio fratello a Giazza, andai a lavorare dalle suore a San Michele.

Lì aiutavo a tenere il bestiame, tagliavo l'erba, tenevo in ordine il magazzino della cucina. Insomma, trovavo sempre qualcosina da fare. Sono rimasto lì dieci anni, mi trovavo molto bene e quando sono andato via erano molto dispiaciuti. Ancora adesso mi chiedono di andare a trovarli! Dopo il periodo dalle suore ho iniziato a lavorare per la forestale. Facevamo lavori sulle Torricelle e sistemavamo i sentieri sul Carega. Tagliavamo la legna lungo i sentieri e li allargavamo bene per le persone che ci dovevano poi camminare. Man mano che la neve si scioglieva dovevamo anche sistemare la strada che da Revolto porta al rifugio Scalorbi. Pulivamo le canalette e aggiustavamo la strada dove era rovinata. Ce n'erano di cose da fare e a me piaceva moltissimo lavorare all'aperto. Non ero mai stanco! Ho lavorato con la forestale per ben sei anni, fino a quando per problemi di salute ho dovuto fermarmi. Sono tornato a Giazza e qui ho passato un periodo ad aiutare mio fratello Domenico a tagliare il fieno, a tenere gli animali. Avevamo persino dei "mussetti"! Pulivamo i prati e i boschi e raccoglievamo le foglie che poi ci servivano da mettere nelle stalle. Credo di avervi raccontato un bel po' di cose su di me e sui luoghi della mia infanzia.

Bar ségan us!
Mario

FAMILY DAY
22 AGOSTO

Giovedì 22 agosto la Fondazione Centro Assistenza Fermo Sisto Zerbato ha organizzato un Aperitivo di Famiglia, il primo di una serie di incontri rivolti ai familiari dei residenti ed agli amministratori di sostegno.
L'obiettivo di questo primo incontro è stato quello di accogliere i bisogni e sostenere i familiari nel percorso di residenza della loro persona cara, riconoscendo il loro ruolo e importanza nella presa in carico del residente.

Per l'equipe ha rappresentato un momento importante di condivisione ed un'occasione per presentare alcuni dei progetti attivi volti al miglioramento della qualità dei servizi offerti.

Dopo la calorosa accoglienza del Presidente del Consiglio di Amministrazione, la serata ha visto numerosi interventi presentati dalle diverse figure professionali.
I progetti esposti riguardavano alcuni dei servizi offerti dalla Fondazione Zerbato tra cui: il Referente di Nucleo, Sisifo, Ristocloud, il marchio Qualità e Benessere, l'AVO, il servizio odontoiatrico, l'Alzheimer Fest ed il Comitato dei Familiari.

Il Direttore e infine il Coordinatore Sanitario hanno concluso l'incontro sottolineando l'importanza della partecipazione attiva della famiglia nel nostro contesto lavorativo.

È seguito un momento di festa e convivialità con un piccolo buffet che ci ha permesso di stare insieme in modo più gioviale. Durante la serata è emersa la necessità dei familiari di avere un maggior spazio di ascolto, condivisione e confronto con l'equipe professionale e tali esigenze saranno prese in considerazione per i prossimi incontri.

Sembra che i familiari abbiano apprezzato tale iniziativa: dai questionari di gradimento è emerso che è stata una proposta utile e ben accolta dalla maggior parte di loro.

Vi terremo aggiornati sui prossimi incontri dove ritireremo anche le candidature per l'elezione dei rappresentanti del Comitato dei familiari.

Grazie a tutti per il momento che abbiamo condiviso!

Fondazione
Centro Assistenza
FermoSistoZerbato

PAROLA ALLA FONDAZIONE

L'estate è finita e molte novità ci aspettano con l'arrivo dell'autunno! Ecco alcune delle iniziative che accompagneranno nei prossimi mesi la nostra vita in casa:

ORTO

Grazie all'ampliamento della terrazza adiacente l'ingresso del Centro Zerbato, ci sarà la possibilità di posizionare sulla staccionata delle vasche idonee a piccole coltivazioni di fiori, erbe aromatiche ed ortaggi. Potremo coltivare il nostro orticello e vedere crescere, giorno dopo giorno, i frutti della terra.

DENTISTA

L'ambulatorio dentistico è pronto al piano seminterrato, vicino alla palestra e alla parrucchiera. Il nostro dentista ini-

zierà la sua attività di screening del cavo orale e verrà creata una confortevole sala d'aspetto per i servizi del piano.

SCUOLA

Inizieremo un'attività teatrale e musicale in collaborazione con la scuola elementare e media del comune di Tregnago, che ci accompagnerà per tutto l'anno scolastico.

L'autunno vedrà inoltre l'arrivo di una figura religiosa che affiancherà gli educatori. Suor Sara, dell'ordine delle Piccole Suore della Sacra Famiglia, si dedicherà quattro giorni alla settimana a momenti religiosi e di catechesi rivolti ai residenti. Continueranno inoltre i progetti già attivi.
Il Domiciliare, volto a dare sostegno e ad accudire chi vive in casa da solo. Lo Sportello Unico per la longevità e la terza età, gestito dalle Assistenti Sociali. E poi i pasti a domicilio, il trasporto sociale e l'ospitalità quotidiana..

Progetti consultabili sul nostro sito www.centrozerbato.it

UN SALUTO SPECIALE A

L'angolo della Ricetta

- le ricette di Lucia -

TORTA DI FUNGHI

In questo periodo possiamo trovare degli ottimi funghi nei boschi della nostra zona. Ecco qui una ricetta semplice e veloce, adatta per ogni occasione.

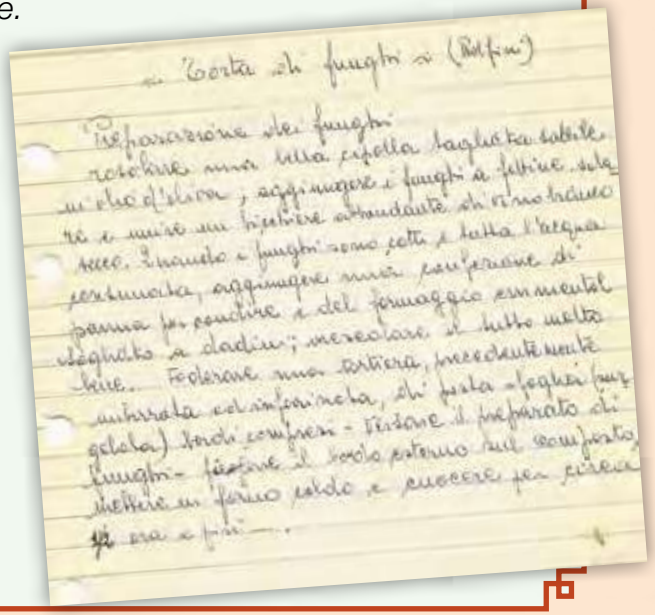
Ingredienti:

- *Una cipolla*
- *Funghi freschi*
- *Panna da cucina*
- *Emmenthal*
- *Pasta sfoglia*
- *Vino bianco*

Preparazione:

Rosolare una cipolla tagliata sottile in olio d'oliva; aggiungere i funghi tagliati a fettine. Salare e unire un bicchiere di vino bianco. Quando i funghi sono cotti e l'acqua consumata, aggiungere la panna da cucina e dell'Emmenthal tagliato a cubetti. Mescolare bene.

Foderare una tortiera, imburrata ed infarinata, di pasta sfoglia. Versare il preparato di funghi nella tortiera e piegare il bordo esterno della pasta sfoglia verso l'interno. Mettere nel forno a 180° e lasciare cuocere per circa 30 minuti.


Torta di funghi (Ruffini)

Preparazione dei funghi
rosolare una bella cipolla tagliata sottile
in olio d'oliva, aggiungere i funghi a fettine sala
re e unire un bicchiere abbondante di vino bianco
secco. Quando i funghi sono cotti e tutta l'acqua
consumata, aggiungere una confezione di
panna per cucina e del formaggio emmental
sbriciolato a dadini; mescolare, il tutto molto
bene. Foderare una tortiera, precedentemente
imburrata ed infarinata, di pasta sfoglia (per
celebri) tondi compresi - Versare il preparato di
funghi - piegare il bordo esterno sul composto,
mettere in forno caldo e cuocere per circa
½ ora e più.

Buon appetito!

Lucia

AUGURI

Buon Compleanno!

COMPLEANNI DI OTTOBRE

06 ottobre	NOGAROLE FEDORA	92
07 ottobre	ALDEGHERI CELESTINO	90
07 ottobre	BASTOGI LUCIA	94
07 ottobre	FERRARI MARIA ROSA	90
07 ottobre	PICCOLI ENRICA	83
08 ottobre	MATILDE SCANGA	79
08 ottobre	TINAZZI LUIGIA	91
13 ottobre	GAFFURI GIULIA	94
19 ottobre	STOPPA GINA	88
25 ottobre	BRANZI MARIA	83
29 ottobre	RUGOLOTTO ROSA	92

AUGURI
Buon Compleanno!

COMPLEANNI DI NOVEMBRE

02 novembre	DAI PRÈ TERESA	91
02 novembre	PELOSO RITA	94
03 novembre	OLIVO ARMIDA	85
04 novembre	MAZZI FABIO	62
07 novembre	ANDREOLI ANNA	83
08 novembre	ANTOLINI CRISTINA	80
11 novembre	RAMA MARTINO	101
11 novembre	ZUANAZZI ANNA	89
12 novembre	COLOMBARI ANTONIO	93
13 novembre	GAIGA DOMENICO	76
14 novembre	BUFFAGNOTTI ELEONORA	95
17 novembre	COLOMBARI ANGELO	87
21 novembre	GREGGIO LUCIA	82
25 novembre	DAL COLLE ZERBATO IOLE	89
28 novembre	BATTISTONI ADRIANA	94
29 novembre	BERSANI ANNA	89
29 novembre	CLEMENTI LUIGINA	82

L'ANGOLO DEL GRAMMOFONO

Oggi il nostro Carletto ci propone una canzone di Ornella Vanoni, un singolo pubblicato nel 1971 scritto da Giorgio Calabrese e Jerry Chesnut, cover del brano inglese della cantante statunitense Tammy Wynette dal titolo ***The wonders you perform****.*

DOMANI È UN ALTRO GIORNO

È uno di quei giorni che ti prende la malinconia che fino a sera non ti lascia più. La mia fede è troppo scossa ormai ma prego e penso fra di me proviamo anche con dio, non si sa mai. E non c'è niente di più triste in giornate come queste che ricordare la felicità sapendo già che è inutile ripetere: chissà? Domani è un altro giorno, si vedrà.
È uno di quei giorni in cui rivedo tutta la mia vita, bilancio che non ho quadrato mai. Posso dire d'ogni cosa che ho fatto a modo mio ma con che risultati non saprei.
E non mi son servite a niente esperienze e delusioni e se ho promesso, non lo faccio più.
Ho sempre detto in ultimo ho perso ancora ma domani è un altro giorno, si vedrà.
È uno di quei giorni che tu non hai conosciuto mai beato te, si beato te. Io di tutta un'esistenza
Spesa a dare, dare, dare non ho salvato niente, neanche te.
Ma nonostante tutto io non rinuncio a credere che tu potresti ritornare qui. E come tanto tempo fa ripeto: chi lo sa? Domani è un altro giorno, si vedrà.
E oggi non m'importa della stagione morta per cui rimpianti adesso non ho più. E come tanto tempo fa ripeto: chi lo sa? Domani è un altro giorno, si vedrà. Domani è un altro giorno, si vedrà. Tomorrow is another day, we'll see.

Zerbato

LE NOSTRE FOTO

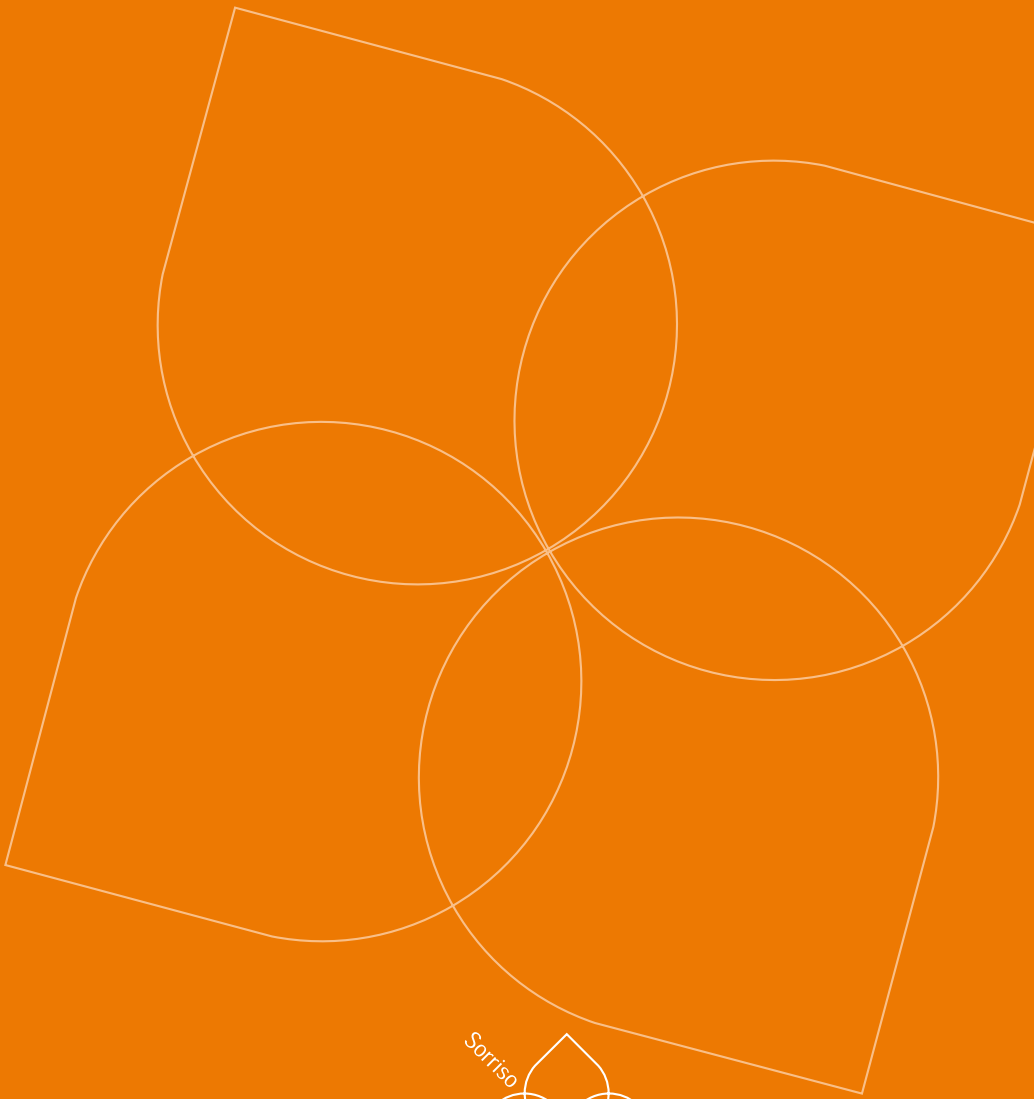
17 GIUGNO
BOCCE NEL PARCO

12 LUGLIO
FESTA DEI COMPLEANNI
CON MUSICA E ALLEGRIA

18 LUGLIO
Pizza con i Residenti alle Poste di Tregnago

3 AGOSTO
Notte bianca e festa dei compleanni con il duo melody

Siete interessati a qualche foto? Vi piacerebbe averne una copia?
Scriveteci una e-mail all'indirizzo:
animazione@centrozerbato.it



Sorriso

Generosità

Rispetto

FermoSistoZerbato

Centro Assistenza

Via Massalongo, 8 - 37039 TREGNAGO - VR
Tel. 045 7808222 - Fax 045 7809108