



Fondazione
Anna Borletti
ONLUS

*Le pagine
della
Nostra vita*

Giornalino realizzato con il contributo di ospiti e personale della
Fondazione Anna Borletti Onlus Arosio.

INTRODUZIONE

Un giorno del mese di gennaio, mentre sistemavamo dei faldoni nell'ultimo ripiano di un armadio, da una scatola ricolma di fogli è caduto un fascicolo datato 1994. Incuriosite da cosa potesse essere, ci siamo imbattute nell'antenato del nostro progetto attuale: un giornale realizzato dagli operatori e dagli ospiti della Fondazione Borletti. Nato con il nome "Di tutto un po'" conteneva storie, proverbi e racconti degli ospiti di allora.

Ci è sembrato interessante riproporre un'edizione straordinaria di questo progetto, per i mesi di Gennaio, Febbraio e Marzo, con l'intento di darvi voce e coinvolgervi, consapevoli che senza il vostro contributo nulla di tutto questo sarebbe stato possibile.

Abbiamo tentato di farvi partecipare tutti, per creare un libricino che fosse davvero Vostro, scrivendo rubriche che potessero corrispondere ai vostri interessi e alle vostre passioni.

"Le pagine della nostra vita" raccoglie, quindi, tutto quello che in questi mesi di redazione abbiamo vissuto, realizzato insieme, quello che ci avete consegnato: feste, laboratori, attività, racconti, opinioni, disegni e tanto altro!

Il giornale si apre con "I miei nonni mi dicevano", pagine dedicate a detti, proverbi e poesie che nascono da voi, racconti di ieri e di oggi.

Andando avanti, troverete "Una candelina in più" e "Pomeriggi speciali", raccolte dedicate ai compleanni dei nostri ospiti e ai pomeriggi di festa che abbiamo passato insieme nel nostro salone. Passiamo poi a "Tra le righe", rubrica che tratta di consigli di lettura: consigli che siete stati proprio voi a condividere per gli altri ospiti.

Grazie all'aiuto del nostro ospite Don Angelo abbiamo potuto inserire una rubrica religiosa: "Sentieri Celesti".

"Gocce di memoria" è una rubrica che esiste grazie alle vostre esperienze: è una raccolta di ricordi che avete condiviso con noi, dai quali abbiamo potuto imparare qualcosa e grazie ai quali vi abbiamo conosciuti meglio.

La rubrica "Volte e voci" è composta da sondaggi che vi abbiamo posto e, in questo numero, si tratta di un sondaggio culinario. Per restare in tema "cucina" abbiamo le rubriche "La Prova del Cuoco", nella quale vi proponiamo delle ricette che abbiamo ricreato nell'omonima attività del giovedì pomeriggio, e "Cucina di stagione" dove invece è la nostra nutrizionista, la dott.ssa Giulia Sebastianelli, a proporci una ricetta con frutta e verdura di stagione.

Con l'arrivo della primavera abbiamo pensato di inserire anche "Stagioni in fiore": in queste poche pagine vi abbiamo riportato i fiori che sono sbocciati in questi mesi, sempre con il vostro prezioso aiuto, perché i disegni sono stati colorati e realizzati da voi.

Il nostro giornalino si chiude con "Spazio creativo" una rubrica che, come dice il nome stesso è una raccolta delle vostre produzioni: dai disegni ai racconti scritti nei progetti "Il tempo scivola" e "in arte":

Ci auguriamo che questo giornalino possa essere protagonista delle vostre letture quotidiane, e che aiutarci nella realizzazione di questo progetto possa essere per voi un modo per distrarvi e lasciarvi andare con la fantasia.

Vi auguriamo una buona lettura!

Greta e Giulia

I MIEI NONNI MI DICEVANO

L'OROLOGIO DELLA VITA

*Una famiglia è in festa, son tutti contenti,
la mamma, il papà, la nonna, il nonnino: è nato un bambino.*

*E da quel momento, dall'orologio che segna il tempo,
la sua sfera incomincia a girare, non si ferma un momento.*

*Gira la sfera, passan le ore, i giorni e gli anni sembran volare,
la sua strada è ora tutta in salita: è incominciata la vita.
E' la fanciullezza il tempo più bello, si fanno gli amici, si gioca, si canta;
spensierati quei giorni di gioia e di amore
che per tanti anni si portan nel cuore.*

*Gira la sfera, è arrivata la gioia, il tempo più lieto vissuto quaggiù,
il tempo più bello della gioventù, il tempo felice che non torna più.
Or sono passati i gioiosi vent'anni, crescono gli impegni, i doveri,
i diritti, la scuola e molti pensieri; addio ai bei giorni passati di ieri.*

*Gira la sfera e continua a girare, è arrivato quel giorno così sospirato,
quel sì all'altare ora ho pronunciato; fermati sfera ti prego, vai piano, vai
piano.*

*Inesorabile la sfera continua a girare, quel suo cammino nessuno lo ferma,
pur pregando non si può rallentare, soltanto Uno solo, la potrebbe fermare.*

*Gira la sfera, son passati tant'anni, crescon dolori, acciacchi e malanni;
i neri capelli di quel caro bambino ora son bianchi, ora è un nonnino.
Gli occhi dei nonni son davvero profondi,
quando incontrano un bimbo diventan giocondi.
Ti fissano dentro e ti parlano davvero, anche se non colgono tutto,
colgono il vero.*

*Queste mani rugose, dal dorso un po' spesso, così piene di storia,
si portano impresso di tutto ciò che hanno fatto perenne memoria.*

La voglia di fare non finisce mai, resiste all'età e ad un sacco di guai.

*Sorpresa è scoprire di poter realizzare,
qualcosa di bello che si possa apprezzare.
Quando insieme si ricama, si colora e si taglia
il legno, la carta, la stoffa e la maglia,
nel tuo lavoro si specchia la vita
e i ricordi riaffiorano fra le tue dita.*

*Gira la sfera anche per il nonnino, la vita va avanti, anche se pian
pianino.*

*In questo viaggio dalla culla al bastone, non stare mai fermo, sii un vero
aquilone.*

*Donato Angiolini
Ospite della Fondazione Borletti di Arosio*



UNA CANDELINA IN PIÙ Gennaio



Nel mese di Gennaio abbiamo festeggiato i centenari di due nostre Ospiti, Adelina e Teresa, che hanno compiuto rispettivamente 102 e 101 anni, soffiando un'importante candolina in più!
Con una bella torta, affiancate dall'affetto delle loro famiglie, abbiamo festeggiato nel grande salone celebrando tutti insieme questi importanti momenti.

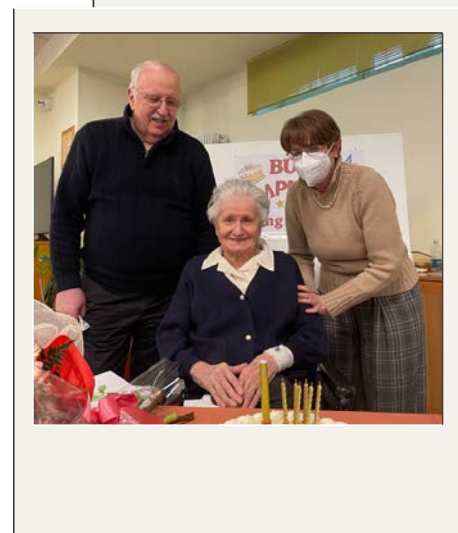


In questo mese altri ospiti hanno festeggiato il compleanno: Angela B, Luigia M, Emilia S, Antonietta M, Eleonora Z, Maria C, Maria A, Sebastiana M, Carla P, Consolata B, Silvia H, Maria P. Tutti gli ospiti sono stati omaggiati di un regalo da parte della Fondazione, unito ad un bel biglietto di auguri.



UNA CANDELINA IN PIÙ Febbraio

Nel mese di Febbraio abbiamo festeggiato il centenario della nostra Ospite Angioletta, che ha compiuto 104 anni, soffiando un'importante candelina in più! Con una bella torta, affiancata dall'affetto della sua famiglia, abbiamo festeggiato nel grande salone celebrando tutti insieme questo importante momento. In questo mese altri ospiti hanno festeggiato il compleanno: Marcella S, Alberto C, Venera C, Benvenuta C, Pietro D.P, Rosa G, Rita B.



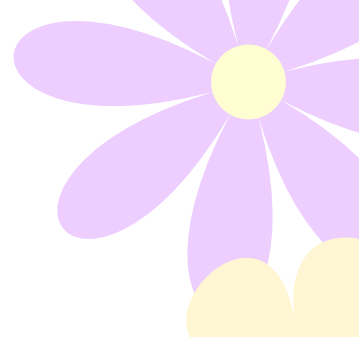
UNA CANDELINA IN PIÙ Marzo

Nel mese di Marzo, invece, hanno compiuto gli anni: Pia P, Marisa D.V, Marcella A, Rosalia A, Rosa C, Angela B, Carla P. Tutti gli ospiti sono stati omaggiati di un regalo da parte della Fondazione, unito ad un bel biglietto di auguri.





POMERIGGI SPECIALI



31.12.2023

Festa di Capodanno

*L'anno che sta arrivando tra un anno
passerà,
Io mi sto preparando, è questa la novità.
"L'anno che verrà", Lucio Dalla*



7.01.2024

*Pomeriggio Danzante in compagnia
del gruppo "Magia Mask"*

<https://www.magiamaskcomo.it/>



*"Chiudi gli occhi.
Senti il rumore dell'acqua solcata dallo
scafo di una gondola?"*





POMERIGGI SPECIALI



17.01.2024

Preparazione della Giubiana

25.01.2024

Falò della Giubiana



Grande falò della Giubiana!

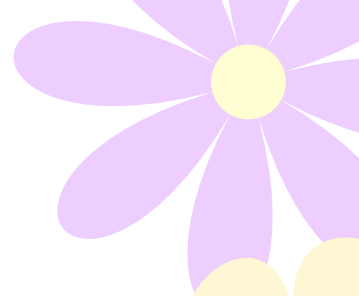


Una mamma nel tentativo di salvare il proprio figlio dalla Giubiana, una strega che girava di notte per mangiare i bambini, ebbe l'idea di preparare un gran pentolone di risotto giallo a cui aggiunse della salsiccia nella speranza che la vecchia risparmiasse il bambino. Il profumo delizioso attirò l'attenzione della strega che si precipitò a mangiare il risotto. Lo mangiò tutta la notte senza accorgersi che stava ormai albeggiando. E, poiché le streghe non possono vivere alla luce del sole, non appena un raggio di sole la illuminò, questa divampò in un grande rogo.





POMERIGGI SPECIALI



17.02.2024

*Festa di Carnevale,
con dolci squisiti!*

A Carnevale ogni scherzo vale!



8.03.2024

*Festa della Donna:
un pomeriggio di relax e bellezza
per tutte le nostre ospiti.*

*“Siamo così, dolcemente complicate
Sempre più emozionante, delicate
Ma potrai trovarci ancora qui
Nelle sere tempestose
Portaci delle rose
Nuove cose
E ti diremo ancora un altro sì”
Fiorella Mannoia*





POMERIGGI SPECIALI



19.03.2024

*Festa del papà,
con merenda speciale: le zeppole
di San Giuseppe!*

*“Qualunque sia la vetta da scalare,
il papà ti seguirà sempre nel tuo cammino.”*



28.03.2024

Festa di Pasqua

*Tutto ciò di cui abbiamo bisogno è
amore... ma anche un po' di
cioccolato ogni tanto non fa male.*





TRA LE RIGHE

Titolo del libro:

*IL MIO NOME E' NESSUNO (IL RITORNO)
di Manfredi*

Trama in breve:

Dopo la guerra per sconfiggere i troiani, Ulisse deve rimettersi in viaggio con i suoi uomini per tornare a Itaca, dove lo attendono la moglie fedele e il figlio. Il ritorno è una nuova avventura: l'eroe e i suoi compagni dovranno affrontare numerose imprese. Manfredi scrive del viaggio più straordinario di tutti i tempi.

Opinione personale sul libro:

“La mia opinione è positiva riguardo a questo libro. Si tratta di una trilogia: gli altri due libri si chiamano “Il giuramento” e “L’oracolo”.

E’ avvincente, e racconta uno spaccato di vicende riguardanti l’antica Grecia. E’ importante rendersi conto che dietro a questi poemi c’è sempre qualche realtà storica importante”.

A chi consiglieresti questa lettura?

“Sicuramente ai ragazzini delle superiori, a partire dal biennio. Ma anche qualcuno di noi anziani sono sicuro che potrebbe apprezzarlo”.

Perchè consigli questo libro?

“Come dicevo prima, questo libro aiuta a riflettere anche a livello storico. Attraverso le leggende, si capiscono fattori storici realmente accaduti. E’ molto interessante, per questo mi sento di consigliarvelo”.

Ospite: Maurizio P.

SENTIERI CELESTI

Ricordo che quando ero parroco, ormai da parecchi anni, mi ero trovato in difficoltà nel cercare un sacerdote che potesse celebrare la Messa alla Borletti di Domenica. Mi ero confrontato con il presidente di allora, rag. Magni Antonio. Il problema era stato risolto con i Guanelliani. Ma il motivo del nostro impegno per questa ricerca era la convinzione che l'aspetto religioso, con annesse Messe e celebrazioni varie, era di grande importanza per gli ospiti.

E lo è ancora, perché gli ospiti sono quasi tutti cristiani e, nella fede, sentire la presenza di Dio quando si è ammalati e anziani è di grande consolazione. Qui la fede ben si coniuga con il cosiddetto "effetto placebo", cioè la fede fa migliorare anche la salute.

Ben venga dunque questa pagina religiosa. E ringraziamo chi ha ideato questo giornale.

Oggi vogliamo riflettere sul presente tempo liturgico da Natale a Pasqua, con particolare attenzione all'Epifania, alla Quaresima e alla Pasqua, come ha scelto la redazione.

Questi 3 momenti li vogliamo tenere uniti in questa riflessione:

1. Epifania significa "manifestazione di Dio nell'uomo Gesù". Quel bambino in una mangiatoia, quello sconosciuto che si presenta al Giordano per essere battezzato da Giovanni, quell'uomo che ha trasformato l'acqua in vino, che ha moltiplicato pani e pesci (sono i fatti ricordati nelle domeniche dopo l'Epifania), e che ha fatto miracoli, che è morto sulla croce, è il Figlio di Dio che si è incarnato. Il grande mistero! Gesù è uomo e Dio.

Ma questa unione di divinità e umanità riguarda anche noi. Infatti il Verbo di Dio ha unito a sé tutta l'umanità rendendola divina. Siamo figli di Dio. Il Battesimo ci ha generato a una vita soprannaturale. E' una meraviglia incredibile! Per questo la Pasqua ci dirà che la morte per noi è un passaggio, ma verso la vita nella sua pienezza.

2. La nostra divinizzazione chiede però una risposta: è la Quaresima. Tutti sappiamo che è un periodo di penitenza per 40 giorni. E infatti si parla di mortificazione con il magro nei venerdì di Quaresima e di digiuno al 1° venerdì e al Venerdì Santo. Quindi richiede un grosso impegno. Ma prima del nostro impegno la Quaresima è un dono di Dio. Dio ci dona la Parola, ci dona il perdono, ci dona la grazia di non sciupare le nostre sofferenze dovute alla fragilità dell'età e alle malattie. Le nostre sofferenze si uniscono a quelle di Gesù nella Passione e nella morte in Croce. E se Gesù ha salvato il mondo con la Passione, noi con Lui salviamo il mondo. E quindi accettiamo la nostra situazione qui in Borletti. È sofferenza, ma è grazia. (Per questo siamo dispensati dal magro e dal digiuno).

3. E la Quaresima ci prepara all'evento centrale della storia: la Pasqua: Gesù muore in croce per salvarci e risorge con il suo vero corpo e vive per sempre. Non mi dilungo sulla morte. Tutti conosciamo la Passione e la Morte di Gesù. Però una parola sulla risurrezione, perché molti cristiani pensano che Gesù sia risorto con l'anima.

Invece l'annuncio strepitoso dato quel giorno era che Gesù è risorto con il corpo, ha mangiato con i suoi apostoli, si è lasciato toccare. Quindi oggi vive con il suo vero corpo. E di conseguenza anche noi risorgeremo con il nostro corpo. Nel Credo diciamo: credo la risurrezione dei morti. E nel Simbolo Apostolico: Credo la risurrezione della carne, la vita eterna. Per noi, che siamo vicini al traguardo della vita, questa certezza ci rende sereni, perché non ci aspetta la morte, ma ci aspetta la risurrezione e la vita nell'eternità.

La nostra presenza alla Borletti è una Quaresima di penitenza, ma dopo c'è la vita. La croce sfocia nella risurrezione. Gesù è risorto. Anche noi risorgeremo. Quindi non siamo incamminati verso la morte, ma verso la vita da risorti. Queste certezze religiose sono dunque, come dicevo all'inizio, di grande conforto per tutti noi ospiti della Fondazione.

Don Angelo

GOCCE DI MEMORIA

E' stata la mia nonna ad insegnarmi a tirare bene la pasta. Vieni che ti faccio vedere... con una mano tieni l'impasto, con l'altra lo stendi, così, in questo modo. La mia nonna Adele lo faceva sempre, preparavamo spesso la pasta insieme, le tagliatelle. Le piaceva fare la pasta alla mia nonna. Non la comprava mai, la faceva sempre. Passavamo giornate intere a impastare e preparare la pasta, così ho imparato.

E.

Mi piacerebbe tanto mangiare la cassoeula. Ma come la faceva mia moglie... sapeva che mi piaceva tanto e me ne cucinava sempre una pentola che mi bastava per una settimana. Le costine erano sempre ben cotte e morbide ed è importante metterci il pepe; più pepe c'è e più digerisci meglio.

L.

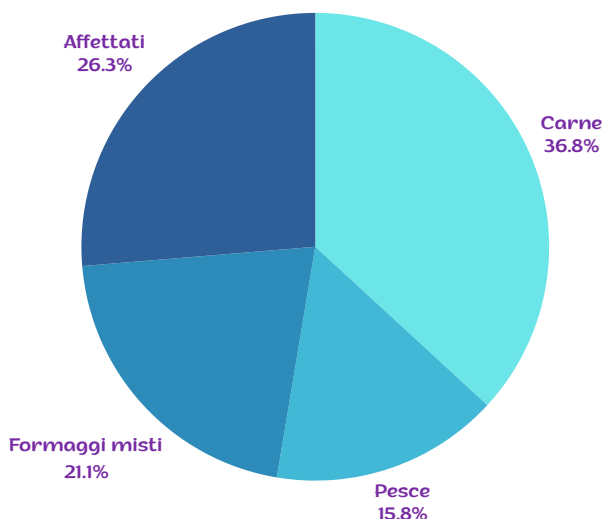
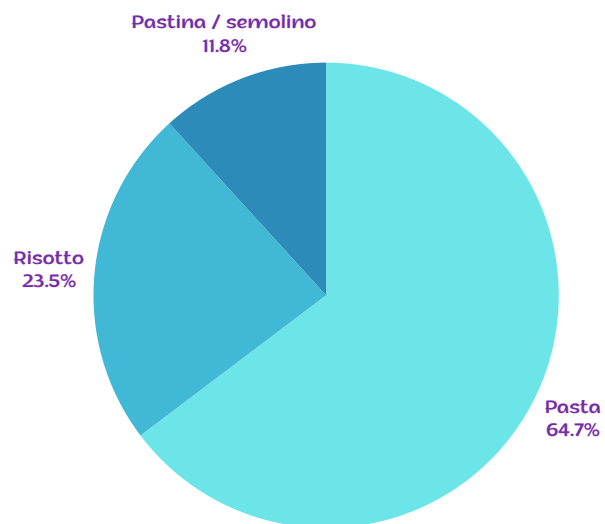
Vorrei tanto mangiare una crostata di mirtilli o di albicocche, come la faceva sempre mia mamma. Mia mamma si chiamava Luigia ed è nata nel 1916 in America , è venuta in Italia, a Roma, nel '29 dopo il crollo della borsa di Wall Street. Era brava in tutto ma come faceva i dolci lei, non era capace nessuno: il suo forte erano le crostate con mirtilli e albicocche e le ciambelle.

A.

Volti e voci

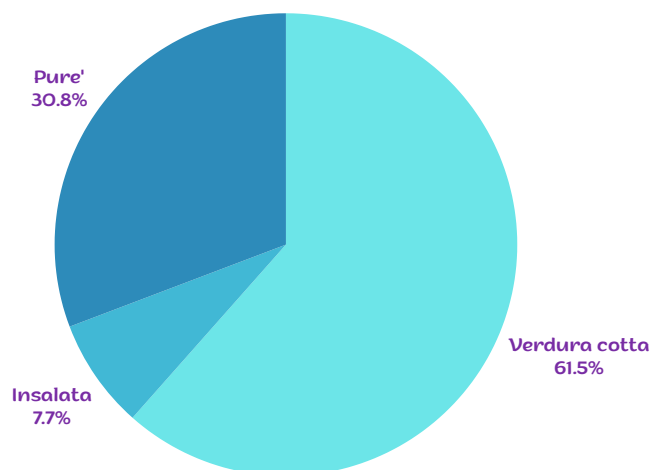
- sondaggio culinario

Qual è il primo piatto più gradito dagli ospiti?



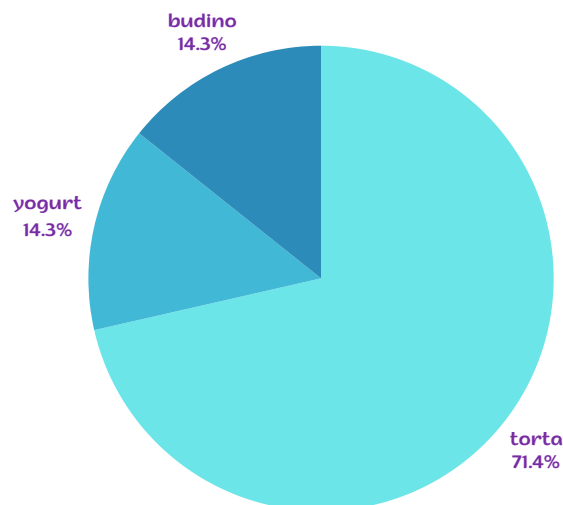
Qual è il secondo piatto più gradito dagli ospiti?

Qual è il contorno più gradito dagli ospiti?



Volti e voci - sondaggio culinario

Qual è il dolce più gradito dagli ospiti?



Qual è il piatto che gli ospiti intervistati non mangiano da tanto e vorrebbero mangiare?

*Fegato alla veneziana
Piadina (con formaggio e salame!)
Vitello tonnato
Trippa
Cassoeula (con il pepe, per digerirla meglio!)
Costine
Grigliata di pesce
Lasagne*

Questo sondaggio ha coinvolto venti ospiti, cognitivamente integri, scelti in modo del tutto casuale. In alcuni casi, sono stati gli ospiti stessi a chiedere di essere intervistati.

Con la garanzia dell'anonimato, sono stati invitati a esprimere sinceramente il proprio pensiero sul cibo in Fondazione, inizialmente guidati da domande a risposta a scelta, poi più libere. Un'intervista semi-strutturata con lo scopo di raccogliere opinioni (positive, ma anche negative) su un aspetto quotidiano, comune per tutti, quale l'alimentazione.

Si ringraziano gli ospiti che hanno preso parte a questo sondaggio.

LA PROVA DEL CUOCO

Tagliatelle all'uovo fatte in casa

10 porzioni 🕒 1 ora

Ricetta realizzata con gli ospiti: Emilia, Iride, Rosalia, Angela, Francesca, Vincenzo, Giulietta, Maria P, Maria C.



Ingredienti

4 kg di farina "00"
2 litri di uova
pastorizzate

Procedimento

1. Mettere in un recipiente la farina e l'uovo.
2. Impastare prima con il cucchiaino, poi con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Mettere un velo di farina sul banco di lavoro. Munirsi di mattarello per stendere la pasta.
4. Tirare la pasta a mano, aiutandosi con il mattarello, fino a renderla il più sottile possibile.
5. Tagliare piccole strisce con l'utilizzo di una rotella tagliapasta.
6. Metterle in una teglia infarinata, così che la pasta non si attacchi.
7. Cuocere la pasta per qualche minuto in acqua salata, scolare, condire a piacere. Nel nostro caso, i cuochi Carlo e Patrizia hanno fatto per noi questo passaggio.
8. Gustare!

CUCINA DI STAGIONE - TORTA PASQUALINA

Marzo e l'arrivo della primavera. Insieme alla luce del sole fino a tarda serata entra dalla finestra quella brezza che ci spinge ad avere più colore e cibi freschi sulla nostra tavola; voglia di cibi estivi e colorati. La primavera è fatta di poche verdure verdi e molto spesso associate alle tradizionali ricette pasquali. Zucchine, carciofi, asparagi, finocchi, spinaci e le prime insalate. Ricche in vitamina k, e con grosse capacità diuretiche e depurative. In questa stagione però diamo il benvenuto finalmente alla frutta: quella bella, colorata e gustosa.

Ecco un antipasto e un primo primaverile per la nostra tavola.

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia

Per il ripieno:

- 700 g di spinaci già puliti
- 500 g di ricotta vaccina
- 70 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 5 uova
- 1 cipolla piccola
- olio extravergine di oliva
- sale



Fate appassire gli spinaci in una casseruola con soffritto di cipolla. Salate, pepate e lasciate intiepidire. Scolate con un colino e tritate grossolanamente al coltello, quindi trasferite in una ciotola con l'uovo, la ricotta, metà del parmigiano grattugiato, profumate con maggiorana e noce moscata, regolate di sale e pepe. Mescolate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Disponete la sfoglia all'interno di uno stampo da 24 cm di diametro ricoperto con la carta da forno. Versatevi all'interno il composto di spinaci. Livellate e formate 4 conche che ospiteranno altrettante uova sgusciate. Cospargete tutto con il formaggio rimasto. Ricoprite con la seconda sfoglia e poi ripiegate i lembi di pasta che fuoriescono dallo stampo verso l'interno in modo da formare un cordoncino. Spennellate con un tuorlo d'uovo e quindi cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 50-60 minuti o comunque fino a quando la pasta sarà diventata dorata e il ripieno sarà ben cotto. Sforzare e servire tiepido.

CUCINA DI STAGIONE - FUSILLI SALMONE E ASPARAGI



Ingredienti:

- 320 g Fusilli (o altro formato)
- 1 mazzetto Asparagi
- 300 g Salmone affumicato
- 2 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- q.b. sale e pepe

Pulite gli asparagi, quindi spezzettateli a mano fino a quando risulteranno teneri. Cuocete gli asparagi in acqua leggermente salata, quindi scolateli e teneteli da parte. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con l'acqua sufficiente a cuocere la pasta. In una padella capiente l'olio, quindi cuocetevi il salmone per qualche minuto, aggiungete gli asparagi. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura e se piace della panna e far cuocere qualche minuto. Quando la pasta è cotta, scolatela e versatela nella padella dove avete preparato il sugo di asparagi e salmone. Mantecate la pasta per un paio di minuti sul fornello acceso, quindi impiattate e servite!

A tutti voi, buon appetito!



STAGIONI IN FIORE

Nel mese di gennaio sono fioriti:



Bucaneve

I bucaneeve sono fiori delicati e fragili, ma solo in apparenza: in realtà sfidano il gelo e la neve, per fiorire nel cuore dell'inverno. Sono caratterizzati da una corolla di petali appuntiti e le foglie sono lunghe come il fusto e molto sottili.

I ciclamini sono noti per la loro ricca gamma di colori: bianchi, rossi, rosa, viola e persino di colore misto. Sono fiori che vantano una lunga fioritura, da settembre a giugno.



Ciclamini



Camelie

Le camelie sono delle piante sempreverdi con dei grandi fiori rosa, rossi o bianchi che sbocciano da gennaio fino ad aprile e sono privi di profumo. I fiori possono arrivare ad avere un diametro di 20 centimetri e l'altezza della pianta, in natura, arriva fino ai 15 metri.

STAGIONI IN FIORE

Nel mese di febbraio sono fioriti:



Narcisi

I Narcisi devono il loro nome ad un famoso giovane cacciatore greco, Narciso, noto per la sua bellezza. Il ragazzo però rifiutava chiunque lo amasse, perché non amava nessun altro oltre se stesso. Un giorno, osservando la sua immagine riflessa in un lago, s'innamora di questa e nel tentativo di abbracciarsi morì annegato. Al suo posto, nacque un fiore giallo al centro con una raggiera di candidi petali: il Narciso.

Nel mese di marzo sono fioriti:

I tulipani sono dei fiori allegri, eleganti e colorati: tulipani bianchi (simboleggiano la purezza e la pace), tulipani gialli (legati alle amicizie durature e alla felicità), tulipani rosa (simboleggiano gioventù e femminilità), tulipani rossi (simbolo dell'amore puro e passionale). La loro fioritura è concentrata nei mesi di primavera (da marzo a maggio), ma la coltivazione inizia già dai mesi autunnali.



Tulipani



Mimosa

La pianta di mimosa ha dei fiori piccoli e di colore giallo intenso, con un profumo particolare. Comunemente viene regalata nel giorno della Festa della Donna, 8 marzo.

STAGIONI IN FIORE



Margherite

Le margherite sono dei piccoli fiori che iniziano a ricoprire i nostri prati nel mese di marzo: sono il primo indizio che la primavera è alle porte! Hanno un corto gambo generalmente con poche foglie, e i loro fiori sono composti numerosi piccoli petali di colore bianco e rosa.

Gli iris sono fiori con i petali allungati dal colore blu-violetto con screziature gialle e bianche. Il loro nome deriva dal greco ed è legato a "Iride", dea dell'arcobaleno: gli Iris infatti simboleggiano il ritorno del sole e quindi, della bella stagione.



Iris



Ciliegio

Il ciliegio è una pianta che fiorisce colorando soprattutto il Giappone, ma anche in Italia possiamo trovare degli esemplari. I fiori tipicamente rosa e bianchi, racchiudono un importante significato: il loro sbocciare all'arrivo della primavera promette nuova vita ma allo stesso tempo la loro breve vita ricorda che la vita si prolunga per un determinato lasso di tempo.

SPAZIO CREATIVO

PROGETTO "TIME SLIPS - IL TEMPO SCIVOLA"

Il progetto TimeSlips, fondato nel Centro invecchiamento e comunità di Milwaukee dell'Università del Wisconsin, è stato sviluppato dalla dottoressa Anne Basting nel 1998.

Questo metodo aiuta le persone affette da demenza a esprimere la propria creatività attraverso la costruzione di storie. Piuttosto che forzarle a ricordare, il programma TimeSlips le stimola a coltivare la propria immaginazione. Durante il processo creativo queste persone riaffermano la propria umanità attraverso le relazioni che stabiliscono con gli operatori, i familiari, gli amici.

L'obiettivo del programma è incoraggiare l'espressione creativa di coloro che sono affetti da demenza e, allo stesso tempo, far conoscere a un pubblico più vasto possibile le loro potenzialità creative. Questo restituisce a queste persone la dignità e un ruolo sociale che spesso hanno perduto; contemporaneamente, offre a noi la possibilità di comprendere il loro mondo.

*C'era una volta nel 1500 in Africa ... in pieno
inverno nel mese di Gennaio ... in pratica
c'erano 2 volte, Icaro e Matilde ... era notte
e c'era una luna immensa ma non faceva
freddo e il cielo era sereno ...
Icaro era un drago di 200 anni*



*mentre Matilde era una donna
speciale di 400 anni ... insomma era
una strega a cavallo di un drago*



SPAZIO CREATIVO

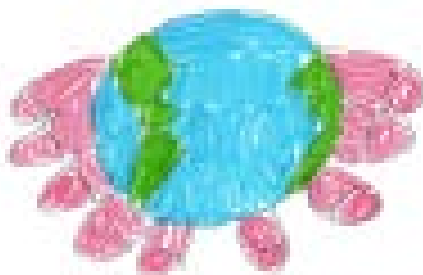
Matilde aveva trovato il piccolo drago in un bosco abbandonato dalla madre perché era vegetariano ... e Matilde che era buona e aveva tanto istinto materno (non come la draghessa) lo aveva tenuto con sé.



Giravano il mondo portando a casa la pagnotta come saltimbanchi con spettacoli di fuoco, ma il loro desiderio più grande era quello di saperne di più ... di conoscere tutto ciò che si può conoscere.

Matilde prima di incontrare Icaro girava per il mondo aiutando le persone ... i ricchi, i poveri, i re e le regine ... faceva finta di lavorare come donna di servizio per poi aiutare tutti con la sua magia buona.

Siccome entrambi erano immortali il mondo ad un certo punto finisce.



... hanno conosciuto tutto ... tutte le genti, tutte le culture ... allora sono loro ad inventare altre cose, ma anche quelle ad un certo punto finiscono ... e allora si fermano. Si fermano in montagna, vicino ad un torrente che diventa un lago. sappiamo bene che chi cerca trova e allora Icaro trova Petra, un drago femmina, e insieme adottano un bambino umano.



SPAZIO CREATIVO

Anche Matilde trova Angelo ... nonostante il nome è uno stregone ...



*ma loro non vogliono figli e così adottano un cagnolino.
Vissero tutti felici e contenti.*



*Autori della storia:
Iolanda, Angela B, Maria Gabriella, Assunta, Iride, Angela R.
Illustrazioni della storia a cura di Renata C.*

SPAZIO CREATIVO

PROGETTO “SULLE ORME DEI GRANDI PITTORI”

Il progetto “Sulle orme dei grandi pittori” nasce durante l'estate 2023. A partire dalla visione di un filmato riguardo le opere d'arte, appositamente realizzato dall'operatore, gli ospiti passano poi alla coloritura dei quadri appena osservati, senza alcun vincolo rispetto alla tecnica da utilizzare, né ai colori. Gli ospiti colorando, personalizzando, abbellendo delle opere d'arte note e conosciute, entrano in una dimensione nuova, si rilassano, si concentrano sul foglio e sul colore, trovano un canale per esprimere i propri stati emotivi, superando mediante le leve del piacere le difficoltà e le fatiche motorie. Partire da un'opera d'arte già nota e scelta dall'ospite fra diverse possibilità, dal carattere assolutamente non infantile, assicura un risultato finale gradevole su cui si può inserire il lavoro personale di ciascuno, con gli inevitabili benefici in termini di autostima.



*“Il bacio” di F.Hayez
realizzato da Maria S.*

SPAZIO CREATIVO



*“Bagnanti ad Asnières” di G. Seurat
realizzato da Umbertina*



*“Angioletti” di Raffaello
realizzati da Venera*

CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI

Al termine di questo percorso, dopo aver letto tutte le pagine di questo giornalino, ci sembra doveroso spendere ancora qualche parola e fare i dovuti ringraziamenti.

Realizzare un simile prodotto non è stato facile:

dietro queste semplici pagine si nasconde un grande lavoro di progettazione, fatto anche di valutazioni e correzioni continue, e di realizzazione a livello pratico, nonché grafico.

Come già anticipato nell'introduzione, fin dal primo istante eravamo ben consapevoli che, senza il Vostro contributo, nulla di tutto questo sarebbe stato possibile: quindi grazie, infinitamente, per aver accettato la nostra proposta, e aver collaborato nella realizzazione di ciò che ora abbiamo tra le mani. Ognuno, con il proprio contributo, diretto o indiretto, ha "scritto" una delle [Pagine della Nostra Vita](#) regalandoci testimonianze o manufatti che in questi fogli hanno trovato il proprio posto.

Ringraziamo, pertanto, con tutto il cuore, Voi ospiti della Fondazione, che siete stati davvero preziosi: ci avete accordato fiducia, avete creduto in noi, lasciando che vi guidassimo nel lavoro che stavamo facendo.

Ci avete fatto commuovere, ridere, ci avete sorpreso con le vostre affermazioni e spiazzato con i vostri commenti. Ci avete regalato uno sguardo nuovo e differente sulle cose, quelle cose che spesso diamo per scontate, o tendiamo a guardare "da lontano".

Non sappiamo dirvi se questa edizione del giornale sia stata straordinaria, o se ci sarà un seguito: quello che sappiamo è che collaborare con voi è stato davvero entusiasmante, sorprendente e speriamo che anche per voi sia stato un momento piacevole.

Infine.

Nella poesia che apre questo libro, l'autore, il Sig. Donato, ci invita ad essere veri aquiloni nel viaggio della vita che va dalla fanciullezza - la culla - alla vecchiaia - il bastone -.

Una metafora che potrebbe sembrare fuori luogo per certi versi: eppure, fermandoci a pensare un attimo a tutto quello che quotidianamente viviamo insieme, giorno dopo giorno, potremmo affermare che ciascuno di noi è un vero aquilone.

Pur con un legame che ci tiene a terra, impedendoci di perderci e andare via, chissà dove, voliamo nel cielo, trasportati dal vento, ciascuno di noi con una direzione differente.

Il volo a volte può essere piacevole, altre volte più difficoltoso: altre volte può mancare il vento, e allora lasciamo che l'aquilone giaccia a terra, riposandosi e preparandosi al nuovo volo.

Ogni giorno ognuno di Noi fa il proprio volo, ammirando dall'alto tante cose e lasciando un ricordo negli occhi di chi osserva.

Arriverà quel giorno, per tutti, in cui il filo che ci tiene ancorati a questo determinato posto si allenterà: qualcuno solcherà cieli diversi, qualcun altro volerà in alto, tanto in alto da essere sempre meno visibile.

Fino ad allora,

l'augurio per tutti è quello di godersi il panorama, la libertà e la fresca novità di ogni giornata di volo.