



# Anni d'argento



gennaio 2018

# N. 29

**Fondazione  
Beata Lucia Versa Dalumi  
O.n.l.u.s.**

*Casa di Riposo  
Bagolino (Brescia)*

## INDICE

2. POESIE, FILASTROCCHES, INDOVINELLI
3. STORIE DI VITA, L'ANGOLO DEI RICORDI
4. PROFUMI E SAPORI DELLA CASA DI RIPOSO
6. ENTRATI, DIMESSI, DECEDUTI
7. FATTI E OPINIONI
8. RICORDI DI UN TEMPO
9. EVENTI E INCONTRI
18. ROCCO SALVINI, CANTASTORIE
19. TECATERAPIA
20. ESPERIENZA DI TIROCINIO
21. PROGETTI
30. RINGRAZIAMENTI
31. A.A.A... CERCASI VOLONTARI!

### RINGRAZIAMENTI

Ai volontari, perno fondamentale delle nostre attività, dentro e fuori la struttura. All'amministrazione che supporta le iniziative e a tutto il personale per la collaborazione. A tutti i gruppi musicali e i cori che in questo periodo ci hanno allietato le giornate. Al servizio religioso, che ci supporta nel corpo e nello spirito. Alla scuola, primaria e secondaria, che ha intrapreso con noi un bellissimo percorso. A tutti i tirocinanti che scelgono la nostra struttura per fare un'importante esperienza di stage. Ad Agostino che ha fatto un dono prezioso a tutti gli ospiti della struttura: ci scusiamo per il ritardo, speriamo di vederci presto, sei sempre il benvenuto!

### COMITATO DI REDAZIONE

Hanno collaborato alla stesura degli articoli di questo numero:

- Gli ospiti del piano terra e del primo piano struttura San Giuseppe
- Gli ospiti del primo piano e terzo struttura S. Maria Crocifissa di Rosa
- Il maestro Carlo Carè
- Il Servizio di Animazione
- Le ragazze del progetto PetTherapy
- Il servizio di fisioterapia
- I ragazzi del tirocinio



## Storie di vita L'ANGOLO DEI RICORDI

### Cosa mi racconti Agostino di quando eri giovane?

Sono nato ad Anfo, in una famiglia contadina. Eravamo in nove figli: cinque maschi e quattro femmine. Giovanni il più anziano, Luigi, Agostino, Narciso e Almiro. Le femmine invece si chiamavano Domenica, Celestina, Rosina, Rosa e Attilia.

### Avevate anche degli animali?

Sì, chi vive in campagna ha sempre degli animali; noi avevamo cinque mucche e sette o otto capre.

### Da giovane ti prendevi cura di loro e sapevi mungere le mucche o ti occupavi solo della campagna?

Chi si occupava della campagna doveva anche saper

mungere le mucche, bisognava saper fare di tutto.

### I tuoi fratelli e sorelle lavoravano tutti in campagna?

Loro man mano che avevano la possibilità di andare fuori paese, a lavorare, partivano verso nuove mete. I fratelli più anziani hanno lavorato a Milano come operai.

### Tu sei mai uscito da Anfo per lavoro?

Si ho lavorato in diversi posti: nelle Valli Giudicarie, e in Val di Ledro, presso impresi edili.

### Allora non hai sempre fatto il contadino?

No

### Quando hai iniziato a lavorare nell'impresa edile: prima o dopo il matrimonio?

Sia prima, sia dopo.

### **Sei stato tu a cercare questo tipo di lavoro o qualcuno ti ha contattato?**

Durante una pausa dei lavori di campagna mi è capitato di vedere che c'era un lavoro sulla strada tra S. Antonio e Ponte Caffaro. Era caduto un muro di sostegno, allora un'impresa di Idro aveva preso in appalto la costruzione di quel muro e io ho pensato che avrei potuto lavorare lì e così ho chiesto all'impresario se ci fosse posto per me.

### **Ti ricordi che impresa era?**

Era l'impresa di Righetti Luigi. Ho lavorato con quell'impresa per tanti anni, diciamo più di quaranta. A un certo punto il mio datore di lavoro si era ammalato e mi aveva chiesto di andare avanti con l'impresa.

### **E tu cos'hai fatto?**

Io sarei andato avanti volentieri, ma ero molto impegnato nella costruzione della mia casa ad Anfo, una casa per me e i miei due figli. Questa casa esiste ancora e si trova in via Lago.

### **C'era già Antonietta, tua moglie in quel periodo?**

Sì, però non eravamo ancora sposati. Un giorno Antonietta mi ha fatto una sorpresa: lei lavorava in provincia di Cremona ed è passata da Anfo e ha fatto fermare il pullman per vedere dove fossi, perché voleva salutarmi. Io ero al terzo piano a finire di lavorare e sentivo che mi chiamava.

### **Cos' hai pensato in quel momento?**

Sono rimasto molto sorpreso.

### **Come hai fatto a conoscere Antonietta?**

Antonietta era di Bagolino, ma la sua famiglia aveva un terreno a Ponte Caffaro, proprio come la mia famiglia per cui ci siamo conosciuti lì.

### **Quanti anni avevi quando l'hai conosciuta?**

Avevo ventiquattro anni quando l'ho conosciuta e mi sono sposato a trentaquattro anni.

### **Com'era vestita Antonietta il giorno del matrimonio?**

Era un abito spezzato di colore grigio, mi pare di ricordare.

### **Aveva il velo?**

In testa aveva il cappello.

### **Dove vi siete sposati?**

A Bagolino, il 10 maggio del 1961.

Eravate in tanti al matrimonio?

Eravamo circa sessanta persone.

### **E dove siete andati a mangiare?**

All'albergo "Pescatore" di Anfo, che si trovava in fondo alla strada verso il lago.

### **Dove siete andati per la luna di miele?**

Siamo andati a Presego.

### **Ti piaceva viaggiare?**

Sì, molto. Il viaggio che mi è rimasto nel cuore è quello che ho fatto a Medjugorie.

### **Quanti figli hai avuto Agostino?**

Due, un maschio e una femmina: Fabio e Viviana.

### **Hai dei nipoti Agostino?**

Sì, i figli di Viviana che hanno 27 e 21 anni e vivono a Rodengo Soiano, ci vediamo volentieri, ma purtroppo ci vediamo poco. I miei nipoti studiano; il più grande è laureato in informatica e l'altro studia ancora.

### **Ma perché tu sei di Anfo e sei andato a vivere a Ponte Caffaro?**

Perché la casa in cui abitavo era anche proprietà dei miei fratelli, crescendo era diventata stretta per tutta la famiglia e dopo essermi sposato ho pensato di costruirmi un'altra casa a Ponte Caffaro. Ho trovato il posto dove costruire la casa di fronte alle scuole di Ponte Caffaro e lì abbiamo aperto una cartoleria.

### **Si lavorava bene una volta?**

Abbastanza, anche perché alla cartoleria avevamo abbinato i giocattoli, i dolciumi e i profumi.

### **Per quanto tempo avete lavorato alla vostra cartoleria?**

Finché sono andato in pensione negli anni '70.

### **Come ti trovi qui Agostino?**

Ho scelto io di venire qui, per cui non posso biasimare la mia scelta. Certamente tornerei volentieri a casa, ma sono contento di essere qui perché l'ambiente è davvero accogliente.



## Il tiramisù "Istrice" di Ada



### Ingredienti:

- Caffè e Marsala
- Savoiardi
- Cacao
- Frutta Candita
- Mandorle

### Per la Crema:

- 500 grammi di Mascarpone
- 4 uova
- 200 grammi di Zucchero



### Procedimento:

Preparare la crema di mascarpone facendo sbattere i tuorli con lo zucchero e unendo le chiare montate a neve ferma, incorporare il tutto aggiungendo il mascarpone e creando una crema spumosa.

Prendere i savoiardi e farli inzuppare per bene nella bacinella con caffè e marsala, disporli in una pirofila, uno accanto all'altro e adagiarvi sopra la crema di mascarpone con la lama del coltello, per spalmare bene la crema. Si procede via via alternando savoiardi e crema, con uno strato sempre più stretto di savoiardi, dando la forma dell'ISTRICE.

Si fanno occhi e bocca dell'animaletto con la frutta, e poi sopra si mettono le mandorle tagliate a fettine con la frutta candita e con le scaglie di cioccolato.

Il dolce riposa in frigorifero per circa 4-5 ore ed è poi pronto per essere servito.



## Lepre in salmi

### Procedimento:

Questa ricetta è frutto di una grande sintesi e può subire delle variazioni a seconda delle usanze.

Dopo aver catturato la lepre e dopo averla privata della pelle, si lava per bene con l'acqua fredda, si taglia a pezzetti e la si mette a marinare con vino rosso per almeno un giorno, con l'aggiunta di spezie: aglio o cipolle, alloro, pepe, garofano, sale, rosmarino, cannella, ginepro il tutto messo in una ciotola bella grande. Passati i giorni, si butta la marinatura (qualcuno invece

filtra il vino e lo utilizza per la cottura). Si fa rosolare la carne in olio e burro, poi si aggiunge un goccio di acqua con il vino rosso (di quello buono e non straccio) e delle verdure come: carote, sedano, cipolla, (aglio). La cottura dipende dalla grandezza della lepre, se piccola un'oretta dovrebbe bastare se più stagionata e più grande anche due ore, poi si usa la strategia della forchetta, che se entra nella carne significa che è cotta. A parte si consiglia di preparare una buona polenta fatta utilizzando farine miste, il tutto servito con una buona damigiana di vino! E buon appetito!

## POESIE FILASTROCCHIE INDOVINELLI

5

**G**herä el siur Vetal  
Con Nina al café  
Central  
El vül la sigolä  
Me la sigolä no te la do  
Un po' de cò  
Amò ghe l'ho  
fa miä el mago  
salta fo el siur Pili  
anche lü co l'organì  
el vül la sigolä  
me la sigolä...*(ripete)*

**E**rmili, spusilì, mata  
lunghe, frega öc e  
copa piöc

**Q**uesto le nà n' del fos  
Questo e la tirä sö  
Questo e la sugä sö  
Questo la fat la panadä  
E questo e s'la mangiadä

**S**ei galline  
E un bel gallo  
Di colore nero e giallo  
Che sul far della mattina  
Fa una bella cantatina  
Con quel canto sveglia presto  
L'uomo piccolo e l'uomo lesto  
Chi va a scuola, e chi lavora  
E ogni mamma resta sola.  
*(Alberti Maria)*

**C**anta canta belä fiur  
Che le nasi el nos Signur  
È le nasi ä Betlem  
Sénsä fase né penesèl  
Per fasà chel bembì bel  
Bel come che l'erä  
Èl pregaä cósé onterä  
Lä Madonä l'ei scultaä  
L'el scultaä en zènucciù  
o che belä orasiù  
che là sa e che là dis  
farä ön salto en Paradis  
che la sa e nó l'entend  
va ä l'enferèn malcontèt  
*(Alberti Maria)*

**B**ella manina dove sei stata?  
So stata dalla mammina  
E ho mangiato pà e ciù!

## BENVENUTO AI NUOVI OSPITI:

Un caloroso benvenuto agli ospiti che si sono aggiunti alla nostra numerosa famiglia:

Marelli Renato, di anni 75.  
Melzani Renato, di anni 81  
Stagnoli Zaccaria, di anni 90.  
Castelletti Cesarina, di anni 94.

Alberti Maria, di anni 85.  
Salvadori Carmela, di anni 87.  
Melzani Deodata, di anni 97.  
Schivalocchi Faustino, di anni 92.

Tabellini Giorgio, di anni 74.  
Buccio Giacomina, di anni 77.  
Mora Germano, di anni 90.  
Fusi Pasquino, di anni 68.

## UN PENSIERO AFFETTUOSO AGLI OSPITI CHE CI HANNO LASCIATO E ALLE LORO FAMIGLIE:

Marino Stagnoli, di anni 90  
Trani Teresa, di anni 86.  
Melzani Renato, di anni 81

Zorzi Palma, di anni 86  
Bordiga Giulia, di anni 100  
Ferretti Luigia, di anni 93

Foglio Domenica, di anni 95  
Fusi Giovanni, di anni 85  
Fusi Pasquino, di anni 68

## UN ABBRACCIO AGLI AMICI CHE SONO TORNATI A CASA:

Fusi Giovanni, di anni 85  
Marelli Renato, di anni 75  
Salvadori Carmela, di anni 87

Ponte Caffaro, 03/06/2017

Spett. Consiglio di Amministrazione

Ringraziamo la grande famiglia della casa di riposo di Bagolino per aver accudito con sincera dedizione e particolare delicatezza la nostra mamma.

A tutti va la nostra riconoscenza per averla assistita amorevolmente e per aver donato a noi figli la tranquillità di saperla tra persone attente e dotate di grande umanità.

Antonio, Valeria e Lorenza Bordiga

## FATTI E OPINIONI

## ATTUALITÀ: TERRORISMO E MAFIA

**D**ate le ultime vicende di terrorismo che sono accadute, di cui ne parlano i giornali e i telegiornali ci siamo chiesti se anche in Italia può succedere ed a tal proposito abbiamo ricordato che la mafia in passato ha fatto lo stesso al nostro Paese.

“Gli stranieri sono già qui, fanno parte del nostro Paese. La cosa brutta è che, tante volte i terroristi sono giovani, manipolati, che si sacrificano nel nome di un Dio (Allah). Ma Dio vuole il bene e non il male delle persone.”

“Quando eravamo giovani abbiamo fatto il servizio di leva obbligatorio (naia) e io ero artigliere di montagna, distacco della cavalleria, prendevo 158 lire al giorno e ci pagavano ogni 10 giorni. I primi mesi era dura, poi ti abitui e ti mandano a casa perché sei troppo bravo. Adesso ci sono gli alpini, sono sempre meno ma ci si può ancora arruolare. Sono pronti ad aiutare quando succedono disgrazie come il terremoto o il terrorismo.”



## SUPERSTIZIONE: FORTUNA E SFORTUNA

**V**enerdì 17, il gatto nero che attraversa la strada e il dover passare sotto un scala. Ci credete alla superstizione? Di cosa siete superstiziosi?

“Non credo né alla fortuna, né alla sfortuna, credo nel destino”.

“Mi ritengo fortunata perché sono arrivata a 94 anni e a tombola vinco sem-

pre”.

“Sono contenta della vita e del lavorare che ho fatto.”

“Nella mia vita sono stata fortunata da una parte e sfortunata dall'altra”.

“Quando eravamo giovani ci facevano maritare presto, noi eravamo contente così uscivamo di casa e speravamo in una vita diversa da quella di casa. Ci si sposava perché era ora di sposarsi e poi i figli arrivavano.”

## LE DONNE

**L**e donne una volta dovevano stare nei matronei (dovevano essere isolate), dopo il parto dovevano attendere ben quaranta giorni prima di poter entrare in Chiesa e quando avevano le mestruazioni proprio non potevano entrare.

I nostri ospiti raccontano che la considerazione che in passato si aveva delle donne era davvero molto diversa da quella di oggi, anche se molto si è fatto per raggiungere alcuni diritti, però si metteva addirittura in dubbio che avessero un'anima ed erano poste un gradino sopra le bestie.

Anche lo Stato certo non trattava meglio le donne, con il referendum del 1946, le donne hanno ottenuto il diritto di voto, ma quasi sempre dovevano sottostare al volere del marito e votare ciò che quest'ultimo decideva. Tutt'oggi il lavoro delle donne non è ancora riconosciuto, vengono discriminate, lo stipendio delle casalinghe dovrebbe essere di 7.000 euro al mese per tutto il lavoro che svolgono, non sono mai in ferie e lavorano sette giorni su sette. La maternità non è ben considerata, alcuni datori di lavoro fanno firmare dei fogli in cui le nuove assunte rinunciano ad avere figli oppure quando rientrano dal periodo di gravidanza non hanno più un posto di lavoro. Inoltre importante è anche la differenza di stipendio tra un uomo e una donna, che è nettamente inferiore anche a parità di ore fatte e anche di

mansioni; questo aspetto però nel settore pubblico fortunatamente non si presenta.

Anche se è una magra consolazione, queste discriminazioni non succedono solo in Italia, anche in altri paesi soprattutto quelli a religione musulmana, la donna non è minimamente considerata. È scientificamente provato che le donne sono più intelligenti perché hanno più connessioni di neuroni nel cervello, per far fronte a questo aspetto gli uomini per evitare che riescano ad avere più potere le tengono soggiogate e sottomesse con la forza fisica e il ricatto economico (questo vale nel caso in cui le donne non hanno un lavoro che gli consente di essere autonome economicamente). La situazione forse potrà cambiare quando anche le donne potranno dare il loro cognome ai loro figli; dare al gentil sesso più autonomia e libertà anche nella gestione del denaro.

Per concludere e per alleviare un po' questo argomento spinoso gli ospiti ci suggeriscono alcune frasi divertenti:

- La donna o ti pianta o ti spianta!
- Se trovi la donna giusta sei fortunato oppure rovinato;
- Di donne bisogna averne tre: una viva, una morta e una inchiodata alla porta.



## CONSERVAZIONE

**U**n suggerimento che ci danno le nostre care nonne riguarda la conservazione di alcuni alimenti, vediamo di seguito. Le carote: una volta raccolte per far sì che durassero per tutta la stagione invernale, una volta lavate e asciugate venivano messe nella sabbia dei muratori.

Le zucchine: sono buonissime da conservare in agrodolce, e sono molto semplici anche da fare; basta lavarle bene e tagliarle a rondelle, cuocerle in acqua bollente e aceto con poco sale per pochi minuti. Vanno poi trasferite nei vasetti, ancora bollenti, chiusi con coperchio e capovolti, così si chiudono ermeticamente e si conservano meglio.

Anche il radicchio selvatico, le comédä e gli asparagi sono deliziosi! Per quanto riguarda il radicchio e le comédä vi sono due modalità di conservazione:

1) Vanno puliti bene e lavati, messi nei vasi alternando uno strato di radicchio e uno di sale grosso (non tantissimo), sopra va messo un sasso o un legno rotondo, cosicché più resta schiacciato più resta sano. Il composto rimane a riposo per un mese o due. Passato il tempo di riposo, si prende il radicchio, lo si schiaccia bene e lo si mette in acqua a bollire per circa mezz'oretta. Lo si può mangiare subito e lo si può condire con la cipolla.

2) Il radicchio più è piccolo più è tenerlo, lo si lava, lo si pulisce e lo si asciuga bene. Lo si fa bollire in acqua e aceto con poco sale e poi, dopo averlo fatto asciugare su un canovaccio, lo si mette nel vaso sott'olio. Per una sicura conservazione è bene effettuare la sterilizzazione a bagnomaria.

Gli asparagi invece, vanno bolliti per tre o quattro minuti, asciugati bene e messi nei vasi con l'olio.

I porcini: si lavano bene, li si taglia a fette non troppo sottili e li si fa scottare in una pentola con acqua bollente e un po' di aceto, ci si mette uno spicchio d'aglio battuto, e li si lascia asciugare bene. Vanno messi nei vasi ricoperti d'olio di semi e si può mescolare l'olio con un po' di aceto. I vasi devono essere caldi e vanno capovolti fino a quando si sigillano bene, infine vanno fatti bollire in una pentola piena d'acqua per far sterilizzare i vasi.

Le castagne venivano conservate in un cassone molto grande, vi si metteva la segatura (fieno o foglie), uno strato di castagne e poi via via dicendo, perché in questo modo si assorbiva l'umidità. Si possono cuocere in forno o fare bollite, devono essere sbucciate bene e poi si mettono nei sacchetti e si possono conservare in freezer. Prima di cuocerle sul fuoco, vanno pulite bene e gli si fa un taglietto (così non scoppiano), si possono mettere nel freezer anche crude, così quando si ha voglia di mangiarle le si può mettere direttamente sul fuoco, prima a bassa temperatura e poi si può alzare.

Lucia M. ricorda che sua zia cuoceva le castagne con la buccia, le lasciava raffreddare, le infilzava tutte in un ferro che appendeva al soffitto e dopo, in inverno, le prendevano e le mangiavano.

Gli uccellini: ci si procura degli uccellini, poi vanno pelati e messi a bruciare sulla fiamma per togliere il poco pelo rimasto. Poi si possono mettere nei sacchetti e conservare in freezer. Si possono cuocere in padella con il burro e il sale grosso perché si scioglie piano piano e si cuociono bene. Oppure si possono mettere in padella con un goccio d'acqua e sale, si aggiunge poi la panna e li si lascia cuocere per qualche minuto. Se vengono accompagnati con la polenta è un vera delizia!

Le ciliegie sotto spirito: vanno lavate e asciugate bene, si mettono nel vaso e si coprono quasi tutte con zucchero e alcol etilico ed una percentuale d'acqua (in alternativa all'alcol si può usare una buona grappa), si lasciano riposare fino a quando non si è formato un buon sciroppo liquoroso, quindi si possono mangiare.

Le pesche sciroppate: vanno lavate, pelate, tagliate a metà, si fanno bollire per tre minuti e a parte si fa bollire l'acqua con lo zucchero. Si mettono nei vasi ancora calde, si capovolgono i vasi e si aspetta che diventino freddi per metterli in dispensa.

I fagioli: Si fanno seccare con la buccia, oppure freschi si possono mettere nel freezer.



# Eventi e Incontri

GIOVEDÌ 1 GIUGNO 2017:  
**BAITONI**

**P**rimo caldo e prima uscita... siamo partiti alla volta di Baitoni accompagnati come sempre dai nostri bravissimi volontari. Due passi in riva al lago, qualche canto in compagnia, gelato per tutti e tante risate!



# GIOVEDÌ 8 GIUGNO 2017: LEMPRATO

Una caldissima giornata in allegra compagnia in riva al lago d'Idro. Come sempre accompagnati dai nostri cari volontari!



# GIOVEDÌ 15 GIUGNO E 13 LUGLIO 2017: PINETA CON NUCLEO

Uno spensierato pomeriggio trascorso in compagnia dell'atmosfera rilassante della pineta e del buon gelato offerto da Luca, come sempre non smentisce mai la sua generosità.



GIOVEDÌ 22 GIUGNO 2017:

# PRANZO CON CASA FAMIGLIA DI CAFFARO

Una giornata speciale trascorsa in amicizia con gli ospiti della Casa famiglia di Ponte Caffaro, accompagnati dalle loro care volontarie e da Don Eugenio, i quali ci hanno regalato tanta buona compagnia, la loro simpatia e anche una bella Madonnina accompagnata dal Rosario. Grazie Don per le belle parole che ci ha donato e per questa occasione davvero speciale, vi aspettiamo, alla prossima volta!!!



# GIOVEDÌ 29 GIUGNO 2017: 60° FESTA DELLA MADRE

Una grande Festa a sorpresa per festeggiare i 60 anni di servizio religioso della Madre. Alle 11.00 la messa in Valle Dorizzo e a seguire il pranzo con la direzione della Fondazione e le autorità. Noi ospiti abbiamo festeggiato la Madre con una bella festa a sorpresa in sala animazione ...



# GIOVEDÌ 6 LUGLIO 2017: BATTELO

Immane ormai la nostra uscita sul battello, Idro-Ponte Caffaro! Ci siamo divertiti tantissimo e a dir la verità anche abbronzati, se non quasi scottati: siamo rientrati a casa tutti rossi come dei pomodori anche se siamo stati sotto i pini tutto il giorno! Bellissima compagnia e soprattutto abbiamo ricevuto visite molto gradite! Grazie Ponte Caffaro per l'ospitalità, soprattutto grazie Gigi Bonomelli, per averci ospitati nella sede del Circolo Nautico Ander e averci messo a disposizione tutto quello di cui avevamo bisogno, al prossimo anno!



GIOVEDÌ 20 LUGLIO 2017:

# PRANZO A CAFFARO DA ANNUNCIATA

Una splendida giornata ospitati a casa di Annunciata, che ci ha accolto con patatine e ginger, poi ha preparato le reginette al ragù mentre i volontari hanno scaldato la polenta teragna che abbiamo mangiato con carne e formaggi e infine, per digerire tutto quello che abbiamo mangiato, i biscotti di Annunciata! Dopo pranzo abbiamo fatto due passi in campagna e abbiamo concluso la giornata cantando e giocando a carte con i volontari. Un ringraziamento speciale ad Annunciata, Bianca e Lucia per l'ospitalità.



GIOVEDÌ 27 LUGLIO 2017:

## SPIAGGETTA AD ANFO

Una calda giornata in riva al lago. La sorpresa più bella è stata la visita di Laila con le sue bellissime nipotine che facevano dentro e fuori dal lago! Abbiamo mangiato il gelato, anche se Ada ha portato pane salame e pizzette; e abbiamo fatto due passi lungo il lago, dove c'erano tante persone che prendevano il sole e facevano il bagno.



VENERDÌ 4 AGOSTO 2017:

## MADONNA DELLA NEVE IN GAVER

Che bella giornata: messa alla chiesetta alpina della Madonna della Neve in Gaver e poi super pranzo preparato dai nostri volontari al Blumon Break (polenta, salamine, pollo e formaggi). Poi i figli di Ermanna ci hanno offerto strudel, salame al cioccolato e un buon caffè corretto! E' venuta a trovarci Chantal, una bellissima puledra, che abbiamo accarezzato e ha mangiato le nostre albicocche! Poi ci siamo divertiti a giocare un po' con l'acqua dato che la giornata era parecchio calda e infine ci siamo sgranchiti le gambe dopo prima di tornare a Bagolino. Un ringraziamento speciale ai figli di Ermanna per l'ospitalità, i dolci e il caffè!



GIOVEDÌ 10 AGOSTO 2017:

## GELATO CON LA PIANOLA DI SERGIO

Il quale ci ha offerto un pomeriggio all'insegna dell'allegria portata dalla sua pianola e soprattutto dalla bravura, il tutto accompagnato da un delizioso gelato, Grazie di cuore Sergio, alla prossima!

GIOVEDÌ 17 AGOSTO 2017:

## GELATO CON ROCCO IL CANTASTORIE

Un allegro pomeriggio in compagnia della chitarra e della voce di Rocco che ci ha cantato le canzoni della nostra gioventù. Tra una ballata e una cantata poi è arrivato anche il gelato che abbiamo gustato in compagnia. Un ringraziamento speciale a Rocco e alla moglie Andrea.



GIOVEDÌ 24 AGOSTO 2017:

## VAL DORIZZO DA DILETTA

**U**n bel pranzo in compagnia, anche se eravamo in pochi perché la strada stretta non ha permesso il passaggio del nostro pulmino nuovo e quindi i nostri compagni in carrozzina sono rimasti in struttura, ma intrattenuti da varie attività. Non sono mancati i canti e tante risate.

Un ringraziamento speciale a Diletta, alla figlia Maria, alle nipoti e alle figlie di Maria (Giada, Elena, Aurora) per l'invito, l'ospitalità e il delizioso rotolo di patate. Ringraziamo anche Adele, che nel pomeriggio ci ha raggiunto con un'enorme vaschetta di gelato.



GIOVEDÌ 31 AGOSTO 2017:

# PINETA POLENTA TERAGNA

**O**h che buona la polenta teragna che Olimpio e i volontari ci hanno preparato! Abbiamo fatto proprio una bella mangiata. La giornata all'inizio sembrava incerta perché aveva iniziato a piovere ma poi è arrivato un bel sole che ci ha fatto compagnia per tutta la giornata. Luca ci ha offerto il caffè e Alda, la nostra volontaria ci ha offerto il gelato e abbiamo mangiato anche l'anguria! Mentre gli altri volontari ci hanno rallegrato la giornata con canti e giochi a carte.



## SABATO 9 SETTEMBRE 2017: FESTA DI FINE ESTATE

“C'era pieno di gente e c'era da mangiare e da bere. Ha fatto il discorso di ringraziamento la Presidente, c'erano tutti i volontari e alcuni familiari. I cuochi si sono impegnati molti, per una sera non abbiamo mangiato la solita minestra. Abbiamo mangiato: pizzette, olive all'ascolana, patatine, delizie in pasta sfoglia, tartine, frittata, grissini con affettati. Da bere c'era: Pirlo, campari, prosecco, vino bianco e rosso; acqua, coca cola, aranciata e succhi vari. La musica era bella, qualcuno ha anche ballato. C'era Sergio Marca alla pianola e Sergio . . . cantava. Poi è arrivato anche il dolce e non abbiamo più cenato!”



# 60° ANNIVERSARIO DI ATTIVITA' RELIGIOSA DI MADRE CRISTINA

## UNA GRADITISSIMA SORPRESA

**L**e giornate si susseguivano normalmente, in calendario non avevo programmato niente di straordinario, solo un piccolo esame clinico per controllo. Avvertivo telefonicamente la mia Superiora Provinciale, la quale mi rispondeva che sarebbe passata da me per un saluto alla Comunità. Pensavo fosse una visita di cortesia, niente di più. Non immaginavo che qualcuno stesse allestendo silenziosamente una graditissima sorpresa.

Sessant'anni di vita religiosa erano passati senza rumore. Stavo bene in questo silenzio. Non volevo disturbare nessuno. Avevo messo a dormire i miei sessant'anni di vita religiosa, iniziati il primo Maggio 1957. Ero allora appena sedicenne. Mamma Maria aveva fatto fatica ad acconsentire alla mia richiesta di entrare a far parte delle Suore Ancelle della Carità. Papà Mario, aveva nascosto la sua risposta, forse per il quieto vivere (come tutti i mariti se vogliono fare in pace in casa).



Il mattino del 29 Giugno 2017, tutti i miei sogni riposavano ancora su un comodo letto: la Presidente e la Direttrice della Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi, Signora Claudia Carè e Signora Edi Moneghini, avevano già predisposto tutto e mi invitavano ad una Santa Messa in Val Dorizzo, alle ore 11.00 nella chiesetta dedicata a Sant'Antonio, ed io ero lieta di assistere a quella Santa Messa.

Mi risvegliai entrando in Chiesa, quando vidi tutta la gente che precedentemente era sparita, per impegni diversi, e che ora, era riapparsa felicissima.

Ho spalancato gli occhi, le braccia e

il cuore. Ho visto i sacerdoti e il diacono, vestiti con i paramenti sacri, pronti all'altare per la celebrazione, la Rev.da Madre Provinciale, la Presidente e la Direttrice della Fondazione, il consiglio d'amministrazione ed i rappresentanti delle Autorità Civili, le mie Consorelle e gli amici con cui lavoro quotidianamente, mia sorella Piera e mio cognato Gianni.

Gli auguri schioccavano da ogni parte e il mio cuore era vicino a loro. Ho percorso la navata sotto uno scroscio di battimani, poi non ho capito più niente, il cervello per un attimo è stato rapito da Dio e le mie parole si sono fermate in gola. La musica, l'organo, i canti, mi han-



no riportato alla parola di Dio. In quell'attimo ho udito interiormente la Sua Chiamata: -"Madre Cristina continui il suo cammino, su coraggio, le darò la forza". Un'amicizia del genere rimette in piedi, fa ardere il cuore, oltre che far venire la pelle d'oca per l'indegnità di mezzi di cui possiedo. Il ringraziamento che non ho potuto esprimere, per l'emozione, lo esprimo ora con immensa gratitudine. A tutti Grazie che mi avete radicato ancora di più in voi e in Dio.

Il primo pensiero alla mia Congre-



gazione che mi ha inserito nella conoscenza della Carità. È il mio Cenacolo, la mia famiglia, i miei legami di fondazione spirituale, la rivelazione delle miei inclinazioni, la maturazione della mia fede. Ho sentito che si affacciavano dal cielo, compiaciuti e curiosi, i miei genitori per ammirare quanto si stava compiendo per me. Un fiore all'occhiello al futuro di questa Casa di Riposo, dove abito e dove cerco di adoperarmi in ogni maniera perché sia luogo di serenità e di conforto. La Rev. da Madre Pro-

vinciale, a nome della Rev. da Madre Generale, ha promesso che manterrà le suore se la popolazione di Bagolino darà almeno una vocazione religiosa alle Suore Ancelle. Io sono felice di rimanere tra di voi, ma sento che il mio tempo è avanzato e sarebbe una vera grazia di Dio, seppur dalla panchina, a una nuova vocazione nella nostra Congregazione. Ringrazio tutti i sacerdoti, il diacono e il Rev. Parroco Don Paolo, nella celebrazione mi hanno fatta sentire amata dal Signore, Sua Sposa. Per l'occasione avevo indossato l'abito bianco, era quello del mio lavoro quotidiano, si vede che Lui mi ha preferita così.





Ringrazio mia sorella Piera ed il cognato Gianni per la vicinanza affettiva di tutti i giorni e per quel tocco magico dato alla giornata facendola credere una festa di nozze donando ai presenti, a ricordo del mio sessantesimo di vita religiosa, delle bomboniere contenenti il Rosario. La Madonna è colei che, conclusa la giornata, ogni cosa preziosa la conserva nel suo cuore.

I confetti della casa di riposo e le prelibatezze del pranzo hanno dato sapore e gusto ad una giornata memorabile, il sole giocava a sprazzi con la pioggia, e il cielo era in movimento. Ringrazio tutti coloro che con sentita partecipazione hanno contribuito a rendere la festa un evento di ricordi di gioia. Nel giorno della mia entrata nella Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi ero confusa e spaventata, voi avete dato, anche con semplici sorrisi, quel calore che mi ha fatto dimenticare di essere in una casa di cura.

Un grazie alla Presidente Signora Claudia Carè, e alla Direttrice Signora Edi Moneghini, vere macchine di coordinamento per allestire la sorpresa. La Presidente mi ha rivolto un bellissimo discorso, ha menzionato la mia professionalità con la disponibilità, la bontà, il dialogo, e aggettivi che completamente non merito, ma mi sforzo di percorrere. Qualcuno ha suggerito che sono buona come il pane ma il credo che il Signore in Paradiso abbia fatto una bella risata. Buon per noi che ha partecipato col sorriso anche dal cielo.

Una stretta di mano ai carissimi anziani e ammalati. Alle ore 15.30, hanno presentato una carrellata di anni vissuti insieme con foto, cartelloni, festoni, regali. L'ambiente era adornato di palloncini colorati,

in quella ricchezza di colori mi sono sentita anch'io di una leggerezza unica, trasportata da tanti ricordi che gli "ospiti" hanno menzionato. Oggi l'umanità sembra aver perso il senso reale della vita. In quell'ambiente così ospitale ho trovato invece un mondo splendido, un gioioso e rassicurante sorriso, unica e vera ed efficace medicina che lenisce ogni dolore.

Mi è entrato nell'animo l'icona della Beata Vergine Maria, regalo della "Casa" e una coperta, regalo degli anziani, frutto del loro lavoro: li terrò



a ricordo perenne perché mi proteggano (e mi coprano) di giorno e di notte.

Sono certa che queste emozioni mi metteranno nelle orecchie la voce: - "Ascoltali sempre questi tuoi carissimi anziani".

A voi tutti, con grande affetto e stima, Grazie di Cuore!

*Madre Cristina*



In occasione dei 60 anni di vita religiosa di Madre Cristina Verzeletti, a nome mio, del consiglio di amministrazione, di tutti gli ospiti, dei loro familiari, di tutto il personale della Casa di riposo e dell'intera comunità di Bagolino, esprimo alla nostra cara Madre i più sinceri e profondi ringraziamenti e con immensa gratitudine e riconoscenza per quanto svolto in questi lunghi anni desidero ricordarla insieme a tutti voi ... E' giunta a Bagolino 15 anni fa e, nonostante la posizione geografica del nostro paese, subito si è affezionata alla nostra comunità e adoperata per assistere e confortare gli ammalati, ha vissuto con noi gli ultimi cambiamenti strutturali (dal nuovo ampliamento alla ristrutturazione dell'edificio della Casa di riposo), e gestionali (riguardanti la nuova riforma socio sanitaria e l'introduzione di nuove tecnologie) sostenendoci sempre con la preghiera, con il suo lavoro infaticabile come infermiera professionale (reperibile anche la notte) qui e presso



gli ammalati e bisognosi del nostro territorio ed infine come responsabile della farmacia, sempre disponibile e promotrice di feste per la raccolta fondi destinate alle miglio-rie ed all'acquisto di macchinari e strumentazioni rivolte al benessere dei nostri cari ospiti ed alla popolazione. Per definire la figura e l'opera di Madre Cristina presso la nostra R.S.A. e nella comunità di Bagolino (attraverso l'assistenza domiciliare) vorrei utilizzare alcuni aggettivi che

meglio spiegano la sua personalità e la sua vocazione: caritatevole, amorevole, umile, devota, benevola, semplice, materna, premurosa, instancabile, dolce, generosa, sensibile, paziente, attenta, riservata, preparata, tenace, disponibile, altruista, rassicurante, fiduciosa, responsabile, aperta alle novità ed alla modernità. GRAZIE Madre Cristina per essere un dono di Dio per la Chiesa, la Congregazione delle Ancelle della Carità, per la nostra Casa di riposo e per tutta la comunità di Bagolino! Che il Signore l'accompagni sempre nel suo cammino, sostenga la fatica del suo operare, la guidi e l'accompagni.

La nostra riconoscenza continuerà ad esprimersi anche nella preghiera affinché il Signore ci conceda di averla ancora tra noi assieme alle sue consorelle.

GRAZIE DAL CUORE



*Il presidente  
Claudia Carè*

**S**essant'anni di professione religiosa: NOZZE DI DIAMANTE! Così hanno esordito i nostri cari ospiti nell'accogliere la notizia dei festeggiamenti per Madre Cristina. Proprio una bella sorpresa, la Madre proprio non se l'aspettava ed è rimasta senza parole nel vederli tutti all'ingresso ad accoglierla di ritorno dalla messa e dal pranzo in Valle Dorizzo. Un'occasione unica e rara, tutti Le abbiamo fatto gli auguri. Alla messa nella chiesetta di Sant'Antonio hanno partecipato: la Madre provinciale, Don Paolo, il diacono Luca Ferremi, Don Eugenio Panelli, Padre Egidio, La Presidente i rappresentanti del consiglio di amministrazione della Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi, La Direttrice, il tutto è stato accompagnato dalla melodia della pianola di Michelangelo.

Rientrati in Casa di riposo, in sala socializzazione, si sono tenuti vari discorsi, iniziando da quello della Presidente Claudia Carè, il Farmacista Giovanni Giacomolli ha portato una pergamena di riconoscenza da parte dell'amministrazione comunale, Luca Ferremi è intervenuto parlando della Perseveranza, Lucia Melzani ha ringraziato l'operato di Madre Cristina a nome di tutti volontari del gruppo Il Rododendro, Daniela Buc-

cio, ha ringraziato per tutte le amorevoli cure dedicate alla madre ricoverata. Non sono mancate anche le lettere da parte degli ospiti, i quali hanno speso parole sentite per il lavoro quotidiano di Madre Cristina e le sue azioni caritatevoli, per ringraziarla non solo come religiosa ma anche come persona, esperta in campo farmaceutico e per il fatto che si diletta volentieri per la raccolta fondi pro Fondazione per l'acquisto di materiali necessari allo svolgimento delle diverse attività.

Non sono mancati certo i regali: a nome di tutta l'amministrazione alla Madre è stato donato una bellissima icona della Madonna di san Luca e da parte degli ospiti della casa di riposo con le volontarie e il servizio di animazione una bella coperta

realizzata con le loro mani. A conclusione di tutto un buon rinfresco di pasticcini e pizzette per tutti gli invitati che hanno deliziato il nostro palato, allietati anche dalla musica offerta dalla pianola di Sergio Marca e qualcu-



no si è lanciato in balli folgoranti. Grazie di cuore a tutti coloro che hanno partecipato che hanno reso questo momento importante davvero indimenticabile!



## “COSTRUISCI IL TUO LIBRO” IN COLLABORAZIONE CON HABITAR IN STA TERRA



L'associazione culturale Habitar in sta terra ha organizzato il concorso “Costruisci il tuo Libro”, un'iniziativa alla quale tutti potevano partecipare: la finalità era quella di creare un libro utilizzando qualsiasi tipo di materiale, da riciclo e non, che poi sarebbe stato esposto presso la Casa Museo, sita in Piazza Mercato.

Il fascino di tale iniziativa ha coinvolto anche noi, ospiti e animatori della casa di riposo. Il lavoro non è stato affatto semplice: sono serviti tempo, fantasia, manualità e soprattutto tanti ricordi.

Il primo gradino è stato quello di raccolta di informazioni, avvenuta in ogni reparto della struttura: tra una chiacchiera e l'altra ci siamo resi con-

to che l'argomento che più ci accomunava era il ricordo della casa, luogo fondamentale attorno al quale si svolgeva la vita di chiunque, dal contadino alla casalinga! Sono emerse cose molto interessanti, ricordi che talvolta ci sembra di non possedere più e che invece riemergono inaspettatamente.

Il lavoro “duro” però, quello manuale e forse per alcuni di noi il più difficile, è iniziato con la realizzazione vera e propria del libro: sono serviti pannelli

di compensato in un grande formato per comporre ogni pagina, in tutto 5, e diverso materiale per spiegare, illustrare e trasmettere ai lettori ciò che più desideravamo ovvero “Casa Antica”, la nostra!

Con l'aiuto delle animatrici abbiamo realizzato il libro in tempo necessario per poterlo consegnare all'associazione, la quale poi ha provveduto a esporlo assieme alle creazioni degli altri concorrenti. Ci teniamo a dire che già aver partecipato per noi è stata una vera soddisfazione, se poi aggiungiamo che siamo stati i più votati, e quindi vincitori del concorso, non potremmo essere più felici di così. Il voto espresso da chiunque è stato del tutto spontaneo, considerando anche che ogni libro esposto lo era in modo del tutto anonimo. Habitar in sta terra, al termine dell'esposizione presso la Casa Museo, ci ha proposto di ospitare la mostra anche presso la nostra struttura, per poter così ammirare le opere di tutti e, soprattutto, per rendere noto il nostro lavoro fatto, ai “frequentatori” della Casa di riposo e ai suoi dipendenti e ospiti. Per noi è stata un'ulteriore soddisfazione e, diciamo pure, vanto.



Conserveremo questo libro come memoria di una generazione dei tempi che furono, che non dovrebbero essere mai dimenticati perché sono il monito di quanto siamo fortunati oggi.

Una volta la casa era sì povera, fatta di poche cose, ma ricca di persone, affetti, convivialità, calore e valori... che forse oggi sembrano sparire!?

"I ringraziamenti vanno anche a Sonia; il nome del libro gliel'ho dato io (Fulge)".

"lo ho fatto il materasso e l'ho dovuto cucire a mano e poi ho pitturato (Angelica)".

"Ho incollato e pitturato, ho messo la lana nel materasso di chi se lo poteva permettere (Ada)".

"Non ci aspettavamo di vincere è stata una bella sorpresa (Agostino)".



## RICORDANDO DON RUTILIO

**R**icordando il nostro carissimo Don Rutilio esprimo a nome mio e delle mie consorelle un grazie di cuore per tutto il bene che ci ha donato.

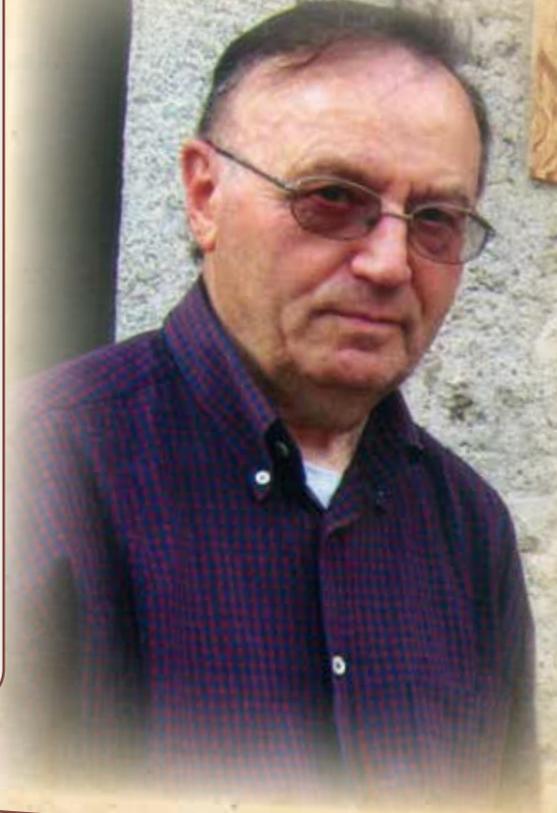
Caro Don Rutilio sei stato un compagno di viaggio per ciascuna di noi, nella celebrazione eucaristica, nelle confessioni, nelle quotidiane difficoltà della vita sei stato guida sicura ed illuminata.

Ogni giorno abbiamo avvertito la pienezza del tuo impegno sacerdotale, vissuto in silenzio e con fermezza. Anche durante la malattia, che ti ha messo a dura prova, hai sempre dimostrato disponibilità nei nostri riguardi, la tua costanza, la tua fede, il tuo supporto non ci hanno mai abbandonato.

La tua mancanza è forte proprio perché è venuta a mancare una persona dall'animo grande, dono prezioso per tutta la nostra comunità.

Certa che l'amore di Dio ti ha accolto nella Sua pienezza, ti saluto e ti ricordo nella preghiera.

*Suor Cristina*



**I**l Consiglio di amministrazione si unisce nella preghiera, per Don Rutilio, ricordando con stima ed affetto il Suo operato per la Casa di Riposo che si è manifestato con il costante conforto religioso a tutti gli ospiti e con la celebrazione quotidiana della Santa Messa.

*Carè Claudia*

**D**obbiamo ringraziare Don Rutilio per il tanto bene che ha fatto in questi anni a Bagolino. Cercava di aiutare chi aveva bisogno, e lui con la sua parola buona li incoraggiava e cercava di aiutarli; non passava giorno che non andasse a trovare qualcuno. Ora ci ha lasciato nel dolore, ma siamo sicuri che dal cielo pregherà per noi.

*Fusi Angelica*

### Lettera aperta a Don Rutilio

**C**arissimo Don Rutilio, a due mesi dalla tua dipartita al Padre viene spontaneo il pensiero per dirti grazie per il bene che hai seminato nella parrocchia di Anfo. Negli ultimi anni della tua vita hai guidato con tanto zelo la parrocchia di Bagolino nel periodo della malattia di Don Arturo. Sorgono in noi le parole rivolte nella parabola dei talenti. Il padrone lodò il servo che aveva raddoppiato i cinque talenti dicendo: "hai trafficato tanto, ora vieni a far parte della gioia del tuo Signore." Se a noi viene il rammarico di non averti più tra noi, il pensiero di saperti tra le braccia del Padre ci consola. Grazie Don Rutilio, ti ricorderemo nella preghiera.

*Morandi Lucia*

# FESTA DI FINE ESTATE CON APERICENA

Questo piacevole e festoso incontro organizzato dall'equipe dell'animazione e dai cuochi della nostra Fondazione vuole essere un modo simpatico ed originale per ringraziare tutti voi (volontari, familiari, personale dipendente e Suore) che avete sempre dimostrato grande disponibilità e sostegno alle varie attività rivolte ai nostri ospiti, la vostra impagabile solidarietà vi contraddistingue ovunque. Desidero perciò esprimere anche a nome del C.d.A. la nostra più sentita e sincera stima e riconoscenza a tutti voi:

DOPO IL VERBO AMARE

IL VERBO AIUTARE

E' IL PIU' BELLO DEL MONDO!

Un sentito ringraziamento a coloro che hanno partecipato come accompagnatori ai vari progetti pro-

posti ai nostri ospiti: progetto piscina, uscite al mercato, olimpiadi della terza età, gemellaggi con altre R.S.A., gite estive, visite dei presepi, feste del carnevale, ecc.. Grazie a coloro che hanno animato ed accompagnato le varie manifestazioni organizzate durante l'anno con canti e balli (gruppo Ciclamino, Rododendro, quello delle castagnate) ...

Grazie anche a chi ha supportato i progetti dell'animazione che vengono svolti in struttura: la tombola, i lavori a maglia, i lavoretti di Natale, le giornate del Rosario e della Via



Crucis, la pubblicazione del giornale Anni d'Argento sempre ricco di curiosità, racconti, e prelibate ricette.

Grazie alle insegnanti della scuola materna e dell'Istituto scolastico di Bagolino, ai rispettivi alunni per aver animato delle piacevoli giornate con attività interessanti e coinvolgenti; Grazie ai vari gruppi corali e musicali, ai ballerini piccoli del Carnevale ed a tutti coloro che hanno a cuore la nostra vivace Casa di Riposo.

La nostra riconoscenza va anche a coloro che hanno ospitato i nostri cari nonni ed hanno organizzato per loro dei momenti bellissimi ed indimenticabili.

Le persone possono dimenticare i particolari di ciò che uno ha detto o ha fatto, ma non dimenticheranno mai come le hanno fatto sentire, le emozioni che hanno provato in quegli allegri momenti.

Spesso sottovalutiamo il potere di un abbraccio, di un tocco, di un sorriso, una parola gentile, di un piccola attenzione per gli altri, di un complimento sincero, che invece hanno in sé il potenziale di trasformare una vita intorno a noi.

**LA VOSTRA SOLIDARIETÀ È L'UNICO INVESTIMENTO CHE NON FALLIRÀ MAI!  
DOPO IL VERBO AMARE IL VERBO AIUTARE È IL PIU' BELLO DEL MONDO!**

*Il presidente  
Claudia Carè*



## ESPERIENZA DI TIROCINIO

## ESPERIENZA DI STAGE

**D**urante il periodo estivo, ho avuto l'opportunità di effettuare uno stage nell'ambito dell'animazione di questa R.S.A., per la seconda volta in due anni.

Essendo già entrata a contatto con questo ambiente, sapevo cosa mi stesse aspettando.

Alcuni ospiti si ricordavano di me e ciò mi ha riempita di gioia. Le persone che vivono qui, sono molto più grandi e sagge di me, hanno sempre un buon consiglio da dare e ci riempiono di affetto. Stare a contatto con loro mi regala felicità e arricchisce l'anima. Inoltre, credo che si impari realmente ad ascoltare l'altro, non solo con le orecchie ma soprattutto con il cuore. Prima di queste esperienze non immaginavo quanto fosse commovente sentire raccontare in prima persona difficili storie di vita o aneddoti del periodo della guerra. Lavorare in animazione non è facile come molti pensano; ho visto quanto le ragazze si impegnano



e quanto del loro tempo libero dedicano per la buona riuscita di tutte le attività.

Ringrazio le animatrici che mi hanno presa per mano insegnandomi con tanta pazienza le arti del mestiere ma soprattutto per avermi trasmesso

la loro passione.

Concludo ricordando una frase che mi è stata detta da un operatore: "Per lavorare qui serve un cuore grande e tanta empatia".

*Laura Pelizzari*

BIOTESTAMENTO:  
APERTURA ALL'EUTANASIA?

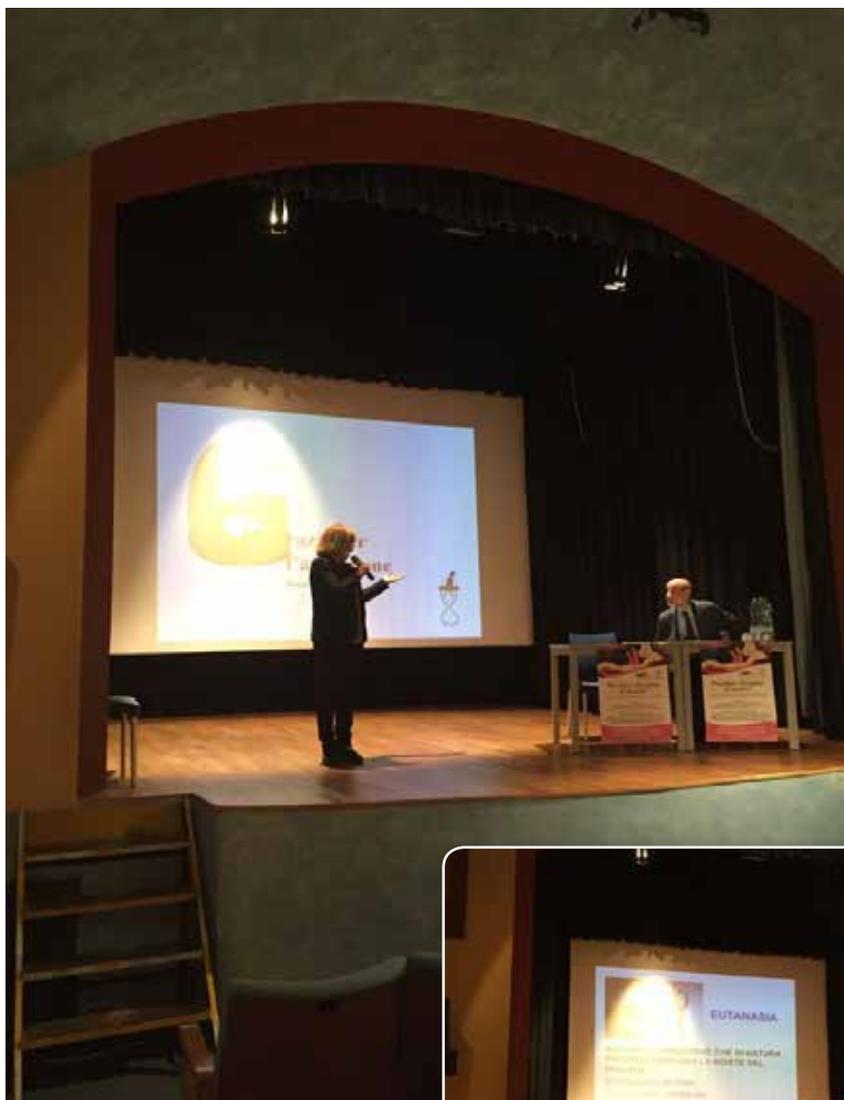
**S**i è tenuto lo scorso giovedì presso il teatro dell'oratorio di Bagolino l'incontro, organizzato dalla Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi o.n.l.u.s. e dalla parrocchia, dedicato al tema: "Fine vita: il dilemma della bioetica. Dall'accanimento terapeutico all'eutanasia". Relatore e conduttore della conferenza, il neurochirurgo e bioeticista Massimo Gandolfini il quale ha esposto con discrezione uno scottante argomento d'attualità, quello del cosiddetto testamento biologico.

Il testo di legge n°2801/2017, "Norme in materia di consenso informato e di disposizioni anticipate di trattamento", approvato alla Camera e in discussione ora al Senato,

sta stimolando nel nostro Paese il dibattito sul fine vita e sta esasperando la separazione tra fronte laico e cattolico. Lo scorso 7 marzo è, infatti, approdato a Montecitorio il disegno di legge sul testamento biologico, che prevede la possibilità di effettuare una dichiarazione anticipata di trattamento (Dat), documento con il quale una persona, dotata di piena capacità, esprime la sua volontà circa i trattamenti terapeutici ai quali desiderereb-

be essere sottoposta o meno, nel momento in cui, nel decorso di una malattia o a causa di traumi improvvisi, non fosse più in grado di esprimere il proprio consenso o il proprio dissenso. Il Biotestamento vorrebbe, quindi, regolamentare e vincolare l'azione del medico nella fase finale della vita di un soggetto, quella di maggiore fragilità, quella che dovrebbe prevedere il massimo dell'attenzione e della cura e non certo l'abbandono terapeutico.

Il professor Gandolfini ha affrontato con grande delicatezza le tematiche della "buona morte" e della sofferenza, così come il disegno di legge le propone, precisando che esso introduce, nel nostro ordinamento, il concetto di eutanasia. Il diritto ha sempre riconosciuto fino ad oggi l'indisponibilità del senso di vita, il quale non può essere validamente venduto, ceduto e alienato: ciò significa che il bene di vita è inviolabile da parte di terzi ( il nostro diritto penale punisce severamente l'omicidio con una pena non inferiore ai 21 anni) e anche da colui che lo detiene (sono riconosciuti come reato anche l'omicidio del consenziente, l'istigazione al suicidio e il suicidio assistito). Eppure il disegno di legge in esame al Parlamento, ad una lettura più approfondita, è assolutamente noncurante dell'indisponibilità del bene di vita, ma è orientato unicamente a favore della morte: per chiedere di essere curati, infatti, non c'è bisogno di un'esplicita disposizione anticipata. Quindi, indipendentemente dalle volontà di chi le formula e anche a prescindere da successivi ed eventuali ritiri o modifiche, le Dat, orientate, a seconda dei casi, per il prosieguo delle cure o per la loro sospensione, nel momento stesso in cui vengono espresse esprimono un inquietante messaggio sociale: paura della sofferenza, resa alla malattia o all'età, scarsa fiducia nel prossimo e nella sua capacità di prendersi cura dell'altro, sconfitta. La legge rompe la relazione medico-paziente e non aggiunge nulla alla legislazione vigente, che regola la medicina palliativa e la terapia del dolore, il consenso informato, il rifiuto dell'accanimento terapeutico e la legittimità della rinuncia, da parte del paziente, ad un trattamento sproporzionato. Ciò che si rischia di introdurre pesantemente è una forma di eutanasia da abbandono, attraverso la



possibilità di sospendere l'alimentazione e l'idratazione, che sono da considerarsi normali mezzi di accudimento e non terapie mediche, solo per il fatto che per essere somministrate abbiano bisogno di una sonda inserita dal personale sanitario .

La proposta di legge in discussione al Senato apre scenari impensati, che Paesi come l'Olanda e il Belgio già rendono visibili. Secondo gli ultimi rapporti pubblicati dal governo olandese nel 2016 sono morte 6091 persone, il 10% in più rispetto al 2015 e negli ultimi 10 anni c'è stato una crescita complessiva di casi di eutanasia del 317%; la maggior parte delle persone ha scelto la "buona morte" a causa di tumori, problemi psichici, vedovanza, alcolismo e fallimenti, ma è impressionante il costante aumento di pazienti con diagnosi di demenza che vengono uccisi, spesso senza il

proprio consenso. Eclatante è stato il caso in cui una donna, affetta da demenza, è stata drogata e poi uccisa nonostante non avesse chiesto l'iniezione letale. Secondo Alex Shadenberg, un attivista olandese che si batte contro l'estensione dell'eutanasia, si tratta di "un chiaro abuso della legge sul fine vita". "L'eutanasia è un atto incivile per una società che vuole essere civile e democratica", afferma e conclude Gandolfini e "al medico è richiesto di mirare sempre al bene del paziente, perché ogni malato porta con sé il valore di una vita unica ed irripetibile e soffre una paura che condiziona ogni scelta".

Elisabetta  
Pelizzari



Anni d'argento

ANNO 12 - N. 29

Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi O.n.l.u.s.  
Casa di Riposo, Bagolino (Brescia)

Via Lombardi, 5 - 25072 BAGOLINO  
Tel. 0365/99107 - 99482 - 99871

A cura della Fondazione  
Autorizzazione del Tribunale di Brescia n. 14/81 in data 15 aprile 1981



BANCA VALSABBINA