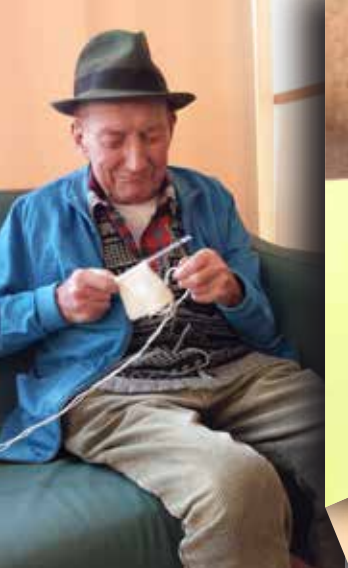




Anni d'argento



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

**Casa di Riposo
Bagolino (Brescia)**

marzo 2016

N. **25**

INDICE

2. STORIE DI VITA, L'ANGOLO DEI RICORDI
4. POESIE, FILASTROCCHIE, INDOVINELLI
5. PROFUMI E SAPORI DELLA CASA DI RIPOSO
6. ENTRATI, DIMESSI, DECEDUTI
9. RICORDI DI UN TEMPO
12. FESTE E INCONTRI
19. ORA SIAMO ONLINE !!!
20. AMBULATORI POLISPECIALISTICI
22. UN LASCITO PER IL FUTURO

RINGRAZIAMENTI

Un caloroso grazie a tutti i componenti dei cori e dei gruppi che ci hanno fatto visita negli ultimi mesi: il gruppo 8 corde, Gli amici del canto, la Corale di Bagolino, le bambine e ragazze della Scuola Emozione Danza, il gruppo musicale Di nota in nota vivi la vita.

Un rinnovato ringraziamento al gruppo di volontari che costantemente supportano le attività all'interno e all'esterno della nostra Casa di Riposo.

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 struttura S. Maria Crocifissa di Rosa
- Il maestro Carlo Carè
- I ragazzi della classe 3a, scuole medie
- Alessio Lombardi, tirocinante
- Il Servizio di Animazione



Storie di vita

L'ANGOLO DEI RICORDI

A cura di Matilde Zanetti

Sono nata nel lontano 1927 in casa, perché una volta era così, in un paesino vicino al lago. Siamo quattro sorelle e due fratelli, ancora in vita ci sono due sorelle tutte più giovani di me. Con i miei fratelli ho sempre mantenuto dei buonissimi rapporti, in particolare con le mie sorelle: Santina ora vive a Nozza in Casa di riposo e Ada invece è stata operata da poco al cuore. Vorrei tanto poterle stare vicino ma, la lontananza e le mie condizioni, non me lo permettono; per fortuna hanno dei figli adorabili che le stanno accanto. Maria invece è morta cinquant'otto anni fa, per nefrite, era la più vecchia: mi è dispiaciuto moltissimo, un mese dopo la sua morte hanno scoperto la dialisi e per me accettare questo destino non è stato semplice. È

stata davvero speciale per me, l'ho assistita per tutta la sua agonia, è morta a soli trentadue anni. Come vestito da indossare al momento della morte si era fatta fare un bellissimo abito bianco, a dimostrazione della sua purezza, lo ha fatto cucire a me (facevo anche i miei vestiti ed ho imparato da lei questa bellissima arte). Lei mi è stata accanto nei momenti difficili, quando il mio fidanzato mi scriveva le lettere, lei le leggeva prima perché voleva proteggermi nel caso lui avesse scritto dei rimproveri; era disposta addirittura a sequestrarmi la lettera. Il suo desiderio più grande era quello di diventare suora ma per problemi di salute non ha mai potuto realizzare il suo sogno.

La mia mamma era una donnina

buona, docile e comprensiva, le andava bene tutto non si lamentava mai, si occupava della famiglia e della campagna; mio papà invece era molto severo, anche troppo, non si poteva giocare, non si poteva dire una parola in più ed io però non lo sopportavo molto anche se a volte era docile come un agnellino e ci coccolava pure, era un boscaiolo e per lavoro andava anche in Trentino. Lui è morto a settantasei anni a casa per problemi di fegato, la mamma invece è morta qua in casa di riposo e le mancava un mese ai cento anni.

Le continue discussioni con mio padre mi hanno spinto ad allontanarmi da casa, sono stata in Svizzera a coltivare gli orti e le vigne e qui mi sono trovata benissimo,

lavoravo dodici ore al giorno; terminato il lavoro andavo a casa, facevo una bella doccia e poi subito a ballare. Sono stata pure a Milano a lavorare come cameriera presso una famiglia, in realtà lì viveva solo il marito medico perché la moglie stava a Verona ed io mi occupavo di tutto. Per quindici anni ho lavorato come metalmeccanico a Storo, fino a quando ho compiuto cinquant'otto anni, facevamo i motori per estrarre l'acqua dai pozzi e questi venivano spediti poi in Africa.

Mentre ero a Milano per lavoro ho conosciuto un uomo adorabile, si chiamava Luigi, lavorava a Torino come muratore, ma viveva con la sorella che faceva la portinaia nel palazzo in cui io facevo la cameriera. Io avevo ventidue anni e lui venticinque, ci siamo frequentati per due anni ma litigavamo spesso: mi portava a Urtica, un bel posticino fuori Milano, in mezzo alla campagna; lì le coppie di giovani fidanzati passeggiavano e pomiciavano e si spingevano anche oltre e in lui la tentazione era molta ma io invece, non volevo fare l'amore prima del matrimonio. A ventiquattro anni mi sono sposata nel mio paese nativo, è stato un matrimonio sobrio perché non c'erano molte possibilità economiche, è stato soprattutto un matrimonio d'Amore! Bisognava essere innamorati pazzi per sopportare tutte le rinunce e privazioni e lui è stato molto generoso nei miei confronti. Subito dopo siamo partiti per Milano e mio padre ha voluto venire con noi, ancora oggi non ne capisco il motivo. Desideravo tanto restare da sola con mio marito, ma abbiamo dovuto attendere ancora qualche giorno dopo il matrimonio e poi abbiamo festeggiato alla grande! Anche dopo l'unione con mio marito, i suoi amici mi facevano la corte e

io dicevo a lui: "stai attento perché un giorno o l'altro l'mè fa la foia"; ma Luigi non era per niente geloso anzi diceva: "se tu ti comporti con loro come ti sei comportata con me, io sono tranquillissimo!"

Abbiamo vissuto due anni e mezzo a Bresso in una bellissima casa che lui aveva costruito con le sue mani, in quel periodo ho lavorato solo per sei mesi in una fabbrica in cui bisognava mettere il tappo ai tubicini della conserva, poi sono rimasta incinta. Quando ero di quattro mesi mio marito, a ventisette anni, è stato travolto da una macchina mentre andava in bici e non ha potuto conoscere suo figlio; la gravidanza è proseguita bene, è nato un bellissimo bambino di quattro chili e sessanta grammi e l'ho chiamato proprio come il suo papà: Luigi. Ho partorito a Desio, ho tribolato perché l'ho avuto con il forcipe e sono stata in ospedale con il bambino per venti giorni. Piangeva sempre dalle sei fino a mezzanotte ed io ero sola, c'era mia mamma, la quale è rimasta là con me per un mese; gli davamo il latticello grasso con tanto zucchero, dicevano che ai bambini faceva male, ma il mio bambino è cresciuto bello e sano.

Dopo essere riuscita a vendere la casa a Milano sono tornata al mio paese; per un paio di mesi sono rimasta con i miei genitori poi ho comprato un terreno nelle vicinanze e ho costruito una casa. Ho dovuto rimboccammi le maniche perché il destino è stato avverso con me, ho avuto coraggio sì, forse, ma senza di questo non si fa nulla. Luigi è cresciuto ed è diventato grande, è stato per un anno in un convento di Carmelitani perché desiderava diventare prete ma dopo l'ho ritirato perché non viveva in buone condizioni e io potevo andare a trovarlo solo una volta al

mese. Così è entrato in seminario ed ha pure fatto l'università a Brescia. Due anni prima di finire il percorso religioso ha deciso di intraprendere il militare, durante il viaggi di ritorno ha conosciuto una bella ragazza e così ha cambiato idea. Si sono frequentati per due anni, lei studiava per diventare maestra in un convento di suore, ha perso i genitori quando aveva soli due anni e le rimaneva solo la madrina. Il sabato e la domenica la ospitavo a casa mia poi volendo abbandonare gli studi l'ho convinta a proseguire e terminarli. Si sono sposati ed hanno avuto un bel bambino che si chiama Davide, il mio caro nipote che adoro e che mi da molte soddisfazioni, sono molto legata a lui, un po' l'ho cresciuto anch'io.

Nella mia vita ho sempre lavorato, poi sono andata in pensione ma proprio non mi piaceva, perché nell'abbandonare il lavoro perdi tutti i contatti; ho avuto delle belle compagnie e sono riuscita anche a mantenere dei buoni rapporti con le mie vecchie amicizie e mi vengono a cercare ancora oggi. La mia casa era aperta a tutti i miei amici, ero molto ospitale; facevamo dei grandi cenoni, mi piaceva molto cucinare, mi arrangiavo un po' in tutto, con la mia famiglia sono stata sempre accanto a tutti anche nei momenti più difficili.

Sono sempre piaciuta agli uomini, ne ho avuti tanti sottomano "porca la miseriaccia" ma non ho mai accettato nessuno perché non volevo fare un torto al mio povero marito; mi andava bene uscire a ballare, a cena e divertirsi, non desideravo altro.

Adesso sono qui in casa di riposo e sto bene, vado d'accordo con tutti, di natura sono una persona allegra; nonostante la sofferenza, il sorriso sempre, perché aiuta ad andare avanti!

POESIE FILASTROCCH INDOVINELLI

Ecco a voi una bellissima filastrocca cantata della nostra Attilia da tutti conosciuta con il nome di Augusta:

Dodici apostoli
Undici discepoli,
dieci comandamenti,
nove musiche,
otto beatitudini,
sette sacramenti,
sei angioletti,
cinque corone,
quattro evangelisti
tre patriarcha,
due tavolemosina (tavole di Mosè)
un solo Dio che abita in cieli.

Ed un'altra filastrocca del nostro Luigi:

Un'ora dorme un santo
due ore non è tanto
tre il pellegrino
quattro un cappuccino
cinque uno studente
sei l'altra gente
sette un corpo
otto un porco
nove un gigio
e dieci le dormo io.

E ancora racconta Augusta:

All'alto all'alto cantava un muto..
c'era un sordo che ascoltava tutto,
c'era uno zoppo che in fretta correva,
c'era un cieco che gli insegnava la via...

I COLORI DELLA BANDIERA ...

Della bandiera che ci fu data sempre saremo
degni d'onor;
sangue di martiri la tinse di rosso,
speme d'apostoli di verde;
il bianco niveo rispecchia il dorso dell'Alpi candide
segno di fè.

Carla Scalvini

POESIA DI MAGGIO DEDICATA ALLA MADONNA

Maria, nome più dolce e soave che ci sia,
nome casalingo,
che si pronuncia un poco come mamma
e un poco come amore,
ed è dolce dell'una e dell'altro, che sono poi tutt'uno.
Maria, nome bianco neve e azzurro cielo,
piano, liscio, morbido, senza ombra di malizia,
umile come tutto ciò che è sublime;
nome di pastorella e di regina,
nome della Madonna!

Lucia Morandi

E Agostino Seccamani ci ricorda che::

La casa senza mamma è come fuoco
senza fiamma...
dove la mamma c'è,
il bimbo è un piccol re,
la bimba è reginella,
la casa è tanto bella...

E ancora racconta Augusta:

Due agili mani,
un sorridente viso,
fan della casa un piccolo paradiso.

Lucia Morandi



Sanguinaccio

Ingredienti:

- Sangue di maiale
- Olio
- Sale
- Aceto
- Cipolle
- Polenta

Preparazione:

Mettere il sangue di maiale in un recipiente e lasciarlo raffreddare per $\frac{3}{4}$ ore. Una volta rappreso e divenuto solido, si taglia a pezzetti e si butta in acqua bollente. Durante la cottura va usata la premura di tenere sempre mescolato altrimenti si rovina (non deve presentare macchie nere). Tale operazione non è semplice e riesce a pochi: l'omogeneità è indice di adeguata cottura, mentre se fa i buchi è stracotto.

Una volta cotto lo si taglia a fette e si condisce con olio, sale e aceto e per chi gradisce, si possono aggiungere cipolle. Questo gustoso piatto della tradizione si mangia accompagnato da polenta. Variante: in tempo di guerra, si toglieva il sangue alle mucche (una sorta di salasso praticato pungendo con un punteruolo la vena grossa del collo, usando una corda come laccio omeostatico per facilitare la fuoriuscita del sangue).

Polenta, Panna e Salame Cotto



Ingredienti:

- Polenta
- Salame nostrano
- Panna
- Latte quanto basta

Preparazione:

Iniziare dalla preparazione della polenta per la cui cottura servono 45/60

minuti. Meglio usare la locale farina gialla di Storo e, all'inizio, ad acqua ancora fredda, si consiglia di aggiungere del pane, facendolo sciogliere bene con la frusta, al fine di ottenere una polenta più morbida.

A cottura quasi ultimata, si può procedere tagliando il salame a fette abbastanza grosse e metterle a rosolare in una padellina con un po' di burro. Quando il salame è ben rosolato, aggiungere lentamente la panna (e anche un po' di latte perché il tutto non sia troppo denso), mescolare bene e quando si raggruma spegnere il fornello. Aggiungere un pizzico di noce moscata. Servire caldo insieme alla polenta.

BENVENUTO AI NUOVI OSPITI:

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

ALBERTI LUCETTA, di anni 84
LOMBARDI MATILDE, di anni 85
MELZANI CHERUBINO, di anni 94
BUCCIO ADALGISA, di anni 92
MORABITO FRANCESCO, di anni 78
NAUTI MARGHERITA, di anni 89

BONARDI TIZIANA, di anni 90
ZAMBELLI BARTOLOMEA, di anni 77
ROCCA BRUNO, di anni 77
FUSI GIUSTINA, di anni 91
MILANI IDILIO, di anni 79
ZILIOI OSVALDO, di anni 86

PIZZONI ANDREA, di anni 93
CARE' EUGENIA, di anni 88
BORDANZI ARNALDO, di anni 82
BADINI ADALGISA, di anni 84
FUSI ENZO, di anni 82
LOMBARDI MARIA, di anni 77

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

TONESI LETIZIA, di anni 80
PANELLI VINCENZA (RITA), di anni 83
BERTANA MARIA, di anni 89
PANELLI GIOVANNI, di anni 80
DAVINI GIULIANO, di anni 85
GHIRARDI ELISA ANNA, di anni 84

MARAI DALMA, di anni 88
GUGLIELMERO ERNESTINA, di anni 95
ZAMBOLO CARLA, di anni 81
GOFFI PAOLA, di anni 102
CARE' COSTANTINO, di anni 93
SCALVINI FERNANDA, di anni 89

PAGANI LILIANA, di anni 86
MEREGHETTI ABRAMO, di anni 89
MELZANI BENIAMINO, di anni 83
ZANETTI ARMANDO, di anni 89
PENOCCHIO ANNA, di anni 83

UN ABBRACCIO AGLI AMICI CHE SONO TORNATI A CASA:

GNACCARINI ERMINIA, di anni 65
DONINELLI ANGIOLINA, di anni 79

MONTICELLI ARMANDO, di anni 78
MOSCATELLI CARLA, di anni 85

Desideriamo ringraziare la fondazione Beata Lucia Versa Dalumi per aver gestito con grande professionalità, accolto e ospitato con grande amore la nostra mamma Elisa Ghirardi.

Quello appena trascorso è stato un anno molto importante: l'ultimo anno di vita della nostra mamma e l'ultimo anno nostro con lei; grazie per aver cercato con grande impegno e ottenuto con grande soddisfazione, una qualità di vita molto buona nonostante le sue limitazioni fisiche; per aver reso possibili situazioni insperate, momenti bellissimi per la nostra famiglia ed un quotidiano sereno e ricco di un rapporto umano del quale la nostra mamma ha potuto e saputo godere.

Grazie a questa bella struttura che la mamma riteneva "la sua casa", grazie a tutti voi che lei riteneva "la sua gente".

Bagolino, Marzo 2016

Valeria Moschetti
Piero Moschetti
Fausto Moschetti

Bapiano, marzo 2016

Porpo e uomo mio e dei miei familiari un giorno
di cuore per la vostra sentita partecipazione al mio
dolore, una soprattutto ingrossa tutti Voi: la Podusa,
la Direzione, la Reverenda Suora, il personale amministrativo - per il vostro sostegno che mi avete
offerto nell'ospedale mio amato.

Per le cure prestata, la serietà e la pazienza
dimostrate in questo giorno e tutto il personale
che l'ha seguito nel periodo della sua degenza.

Madda Bazzani

23.05.2016

Grazie di cuore per le amorevoli cure
prestata in questi anni al nostro
Beniamino e per la vicinanza
nel momento di dolore per la
sua perdita.

Bonomi Banna e famiglia

Bapiano 30 aprile 2016

Un sincero ringraziamento alle Suore,
medici, infermieri, e tutto il personale
e assistenti della Casa di Riposo per
l'assistenza e cure prestata alle nostre
mamme Fernanda

Lina Gianni

Marco

BENVENUTA REVERENDA MADRE GABRIELLA

La sua presenza in mezzo a noi ci fa molto piacere, siamo onorati di vederla per dirle quanto vogliamo bene alle suore che cercano tutti i giorni di donarci parole buone; noi le ascoltiamo molto volentieri perché senza le suore non sapremmo cosa fare.

Ci auguriamo che restino con noi ancora per molto tempo ancora, perché ne saremmo molto contente.

Ci auguriamo di cuore di vedere in lei una consacrata che ci faccia pensare alla fondatrice Suor Maria Crocifissa di rosa, che ha dato tanta carità e amore.

Tanti auguri di Santità

I nonni della casa di riposo

A CATECHISMO CON LUCIA

Quanti'è bello ascoltare Lucia

Quest'anno noi ragazzi di 3° media abbiamo voluto incontrare Lucia Morendi, sentirle parlare è stato un immenso piacere, aveva costantemente vicende da raccontare che non ci siamo resi conto del tempo che passava. Quante cose ha fatto e quante persone ha conosciuto nel corso della sua vita, soprattutto ragazzi che hanno avuto la fortuna di averla come catechiste. È una dolce persona paziente e preparata che vorremmo ringraziare per il tempo che ci ha dedicato!

I ragazzi di 3° media



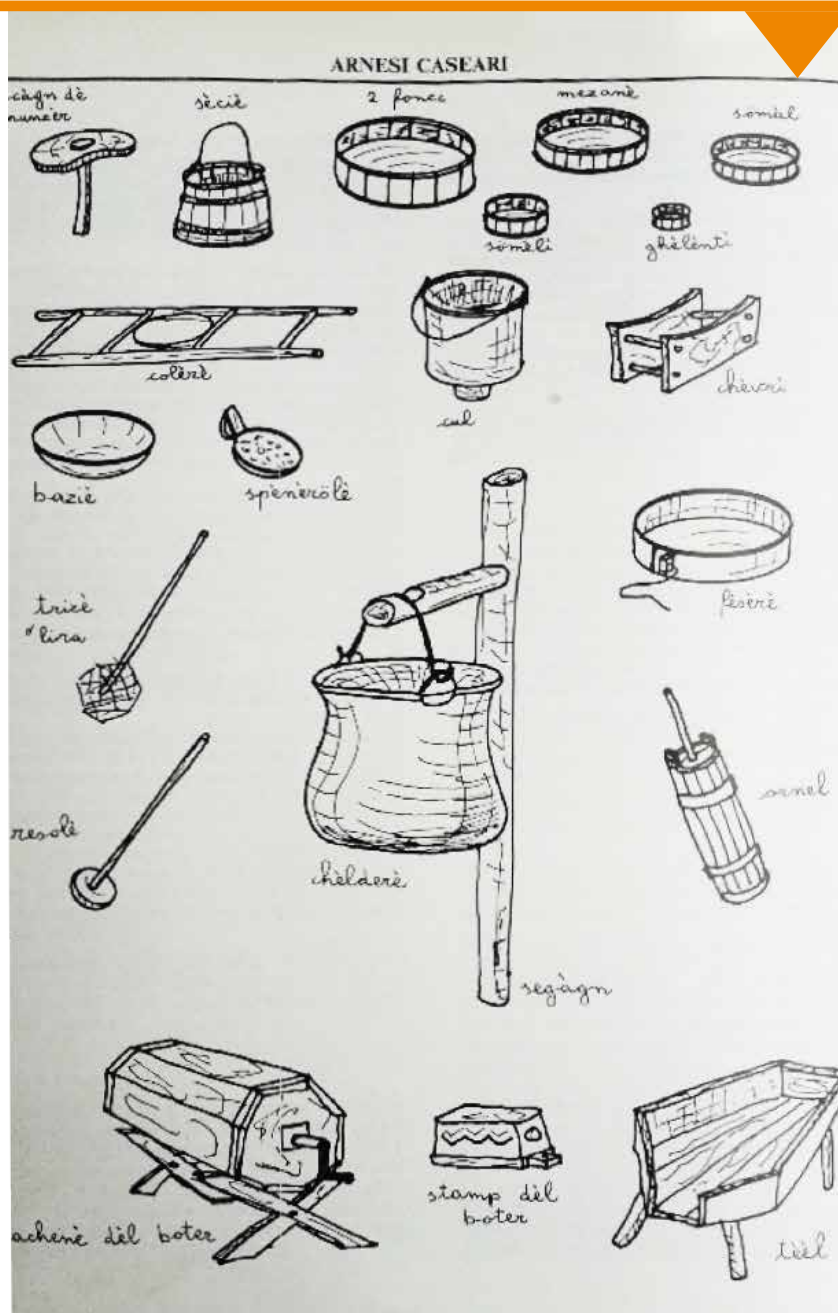
EL CÄZÈR (IL CASARO):

fa il formaggio,
il burro,
la ricotta (puinä)
e i "fioricc".

I nostri cari ospiti hanno provato a raccontarci come facevano loro una volta il formaggio "Bagòss", con dettagli e particolari, certo le dosi non possiamo svelarle altrimenti qualcuno si potrebbe appropriare dei loro segreti per un riuscita perfetta! Vi lasciamo solo l'immaginazione di un buon lanquorino.

Come prima cosa si mungono le mucche (che devono avere dai tre ai quattro anni); per togliere le impurità che possono finire nel latte, è necessario lavare loro le mammelle e usare i "Däzöi" ossia le frasche dell'abete le quali vengono posizionate sopra il cestello e trattengono così lo sporco.

Il latte viene travasato nei recipienti di legno (mastelli a doghe) e lì lasciato a riposare per circa un giorno, molto dipende anche dal clima esterno. Dopo di ché si toglie la panna di affioramento con la spänärölä (mestolo forato); il ricavato si mette in una macchina "Segägnöl" (grossa zangola munita di congegno per azionarla) che centrifuga il tutto finché si ricava il burro, separato dal lattolo, che viene sistemato negli stampi. Il latte avanzato dal burro "el latì" si dà da mangiare ai maiali. Quando la panna del latte è poca viene sistemata



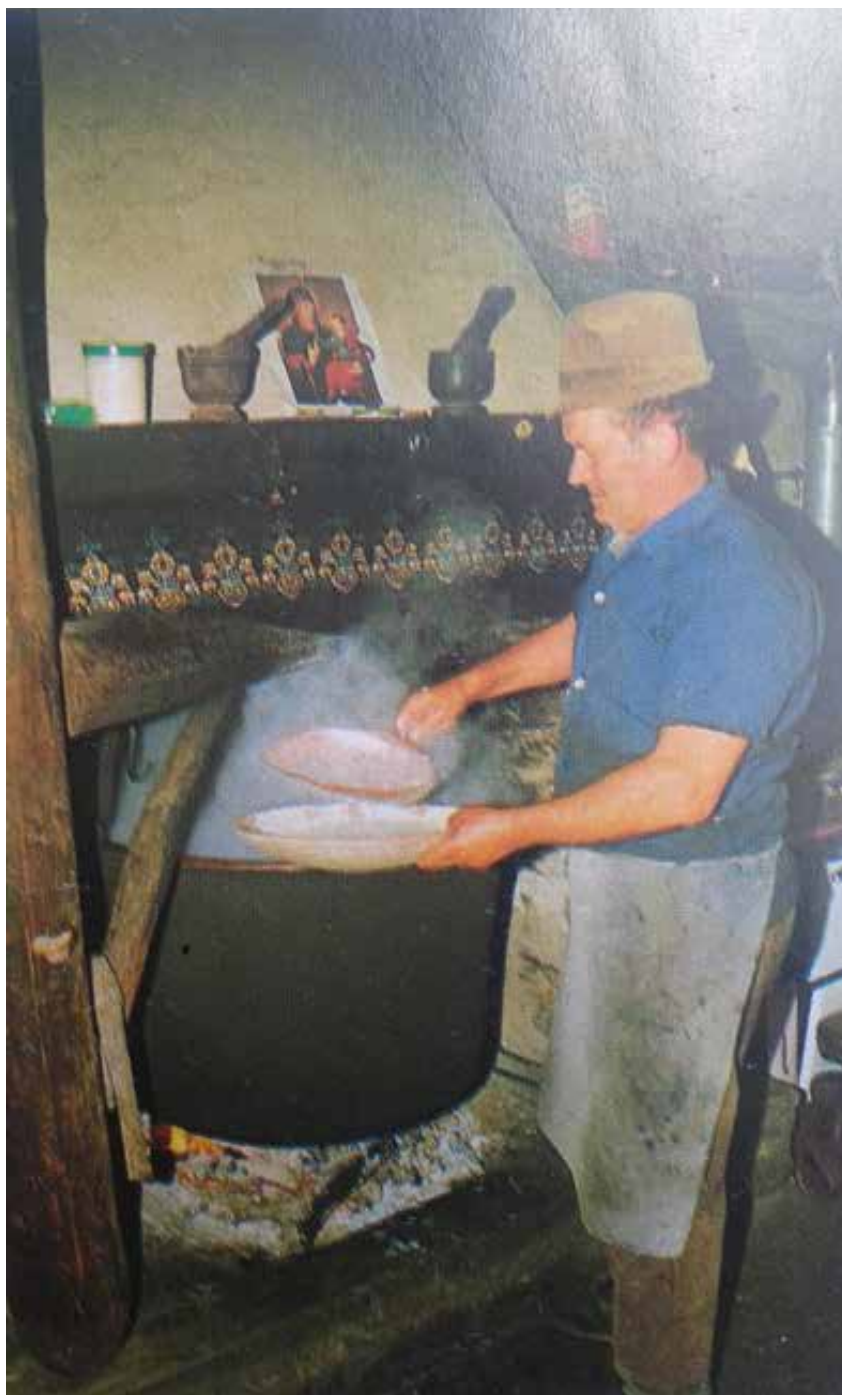
nell'"ornél" (zangola: apparecchio per fare il burro, è un recipiente cilindrico di legno a doghe, nel quale viene agitata la panna con un pestello).

Il latte rimasto nel mastello viene versato nella "caldera": un grosso paiolo di rame appeso al segägn (ponticello ruotante, usato dai mandriani per appendervi i grossi paioli e portarli sulla fiamma del fuoco), così quando il latte ha raggiunto una temperatura di 35-36° lo si può facilmente togliere dal fuoco visto che può pesare anche tre, quattro quintali. Una

volta tolto dal fuoco si aggiunge il caglio, ricavato dallo stomaco dei vitelli, maiali o capre, così si forma la "cagiadä" (cagliata: caseina del latte) mescolando per circa un'ora. In seguito la si deve rompere con la "trizä" (lungo bastone munito di una gabbietta all'estremità, usato per mescolare e tritare la cagliata per fare il formaggio) e si aggiunge lo zafferano, poi si rimette sul fuoco continuando a mescolare con la "résolä" (mestolo: bastone che ha all'estremità un disco convesso di legno usato per mescolare, amalgamare e riunire la caglia-

ta) altrimenti attacca sul fondo e brucia. Infine si toglie dal fuoco e si lascia depositare, poi utilizzando il mastello per raccogliere tutta la cagliata si versa sul "täél" (grossa tavola) con sotto un telo di iuta o lino bianco o cotone per purgarlo dal siero che viene raccolto nella "sèciä".

Successivamente si toglie dal tagliere con il canovaccio e si mette nello stampo, nella "fäsèrä", (cascino: assicella molto sottile dell'altezza di qualche centimetro, avvolgibile a cerchio, regolabile, per dare la forma al formaggio), poi si riporta sul "täél", coprendolo con un'asse con un peso al di sopra per poterlo pressare e per facilitare la fuoriuscita dell'aria ed evitare quindi la formazione di buchi. Ogni ora o al massimo due deve essere rigirato per consentire la formazione della crosta, in questo modo fuoriesce anche il "mòl" (il siero del latte). Dopo qualche giorno va portato nel "rèolt" (cantina: locale fresco interrato tipico anche per la stagionatura del formaggio) e posizionato su un'asse fatta apposta: "l'empelädür", dotato di canaline che raccolgono l'acqua del formaggio prodotta dalla presenza del sale che si sparge su tutta la superficie; all'inizio ogni cinque o sei giorni, dopo invece per un mese ad alternanza di due o tre giorni. Una volta trascorso il tempo necessario si pulisce bene il formaggio con una "räspinä" (spatola, rastrello) e lo si mette sulla "scälérä" (scaffalatura: serie di ripiani ove si tengono i formaggi per la stagionatura) quindi lo si lascia stagionare per un intervallo di tempo che varia da un anno e mezzo a massimo tre anni; ogni otto giorni però deve essere passato con l'olio di lino che gli attribuisce la tipica colorazione della crosta. Infine ser-



ve solo il tempo per mangiarlo, più è stagionato e più viene pagato caro proprio come quello d'alpeggio perché più pregiato.

Con il "mòl" che resta, che di certo non viene buttato o sprecato, ma si rimette nella caldera sul fuoco e si fa bollire ad almeno 80°C così formando una specie di panna che viene raccolta, si ottengono i "Fioricc". Questi possono essere mangiati abbinati a molte cose, sia dolce che salato e possono essere anche un ottimo lassativo per persone che soffrono di stitichezza.

Non è ancora finita perché si fa bollire nuovamente il siero che una volta addensato viene raccolto e messo in un sacchetto di cotone, in uno stampo, per fare la "puinä" (ricotta) che viene lasciata scolare per circa un giorno finché non si compatta. Si può mangiare subito e risulta così dolce oppure si può aggiungere il sale per poterla conservare. Solitamente veniva fatta in estate e conservata; una volta che era bella dura veniva grattugiata sulla minestra o sui fagiolini e buon appetito!!

ÉL FRÈR (IL MANISCALCO)

Parlando degli antichi mestieri ormai abbandonati dall'incalzare della modernità, appena si fa cenno alla parola "frèr" gli ospiti all'unisono esclamano: Ruchì!. Sì, perché a Bagolino questo antico lavoro era attività si può dire esclusiva di Ruchì, cioè Arrigo Sueri, un infaticabile lavoratore, che esercitava il mestiere di maniscalco con autentica maestria e proverbiale pazienza. Il lavoro consisteva essenzialmente nella limatura dello zoccolo del cavallo o del mulo per mezzo di un affilato scalpello e una grossa lima. Dopo questo iniziale lavoro lo zoccolo dell'animale si presentava ben livellato e pareggiato, pronto per la successiva fase lavorativa. Successivamente si arroventava il ferro sulla forgia fino a renderlo incandescente: il ferro, infatti, veniva forgiato al momento e lavorato su misura, secondo le necessità della cavalcatura. Il ferro arroventato veniva poi applicato allo zoccolo dell'animale. A quel punto si sprigionava un intenso fumo e un odore acre e penetrante si diffondeva tutt'intorno e si insinuava nelle narici delicate dei bambini che con gli occhi colmi di stupore assistevano alle varie operazioni di ferratura senza mai distogliere lo sguardo. Qualcuno mormorava: "Ma non avvertirà dolore alcuno quella povera bestia nel sentirsi bruciare l'unghia?"

Unitamente all'odore penetrante, si sprigionava dallo zoccolo un sfregolio causato dal contatto del ferro rovente con l'unghia del cavallo. Subito dopo il ferro veniva raffreddato in una bacinella colma d'acqua e poi applicato all'estremità della zampa per le ultime fasi della ferratura, che consistevano nel fissaggio del ferro per mezzo di lunghi chiodi a sezione quadrata, i quali penetravano nell'unghia fino a fuoriuscirne

dalla parte opposta. Qui il chiodo veniva in parte tagliato con una grossa tenaglia e quindi ripiegato e ribattuto perché rimanesse saldamente fissato nella sua sede.

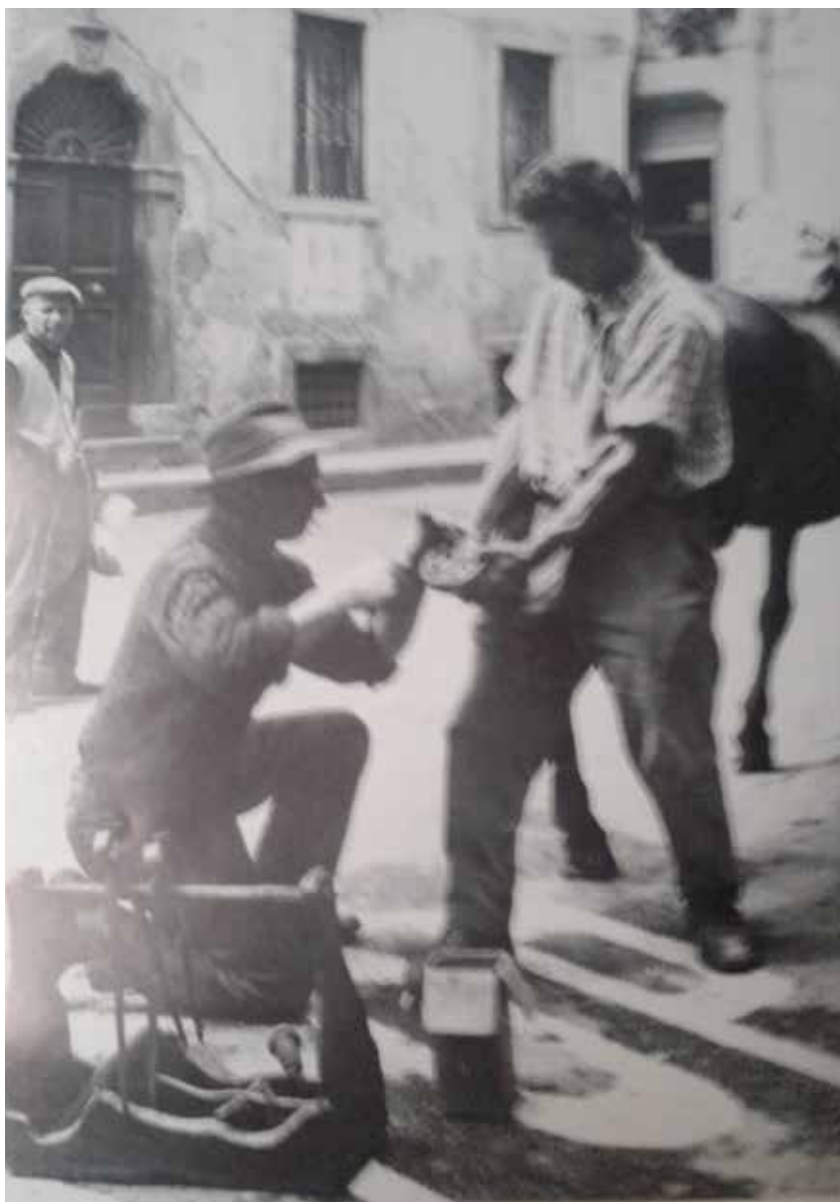
L'operazione era ripetuta allo stesso modo con le altre estremità dell'animale. Durante questo lavoro il maniscalco doveva essere assistito da una persona decisamente robusta, per lo più il proprietario dell'animale stesso, che provvedeva a tenere alzata la zampa del quadrupede e a frenare la riluttanza della bestia, che a volte recalcitrava, si agitava e si ribellava.

Di solito la ferratura avveniva due volte all'anno, ma se l'animale svol-

geva lavori impegnativi e pesanti questa poteva essere fatta anche ogni cinquanta giorni.

Esistevano due tipi di ferri: uno estivo, più liscio e privo di asperità, e uno invernale con delle sporgenze per favorire il passo dell'animale su terreni ghiacciati.

Alla fine dell'impegnativo faticoso lavoro il maniscalco applicava sugli zoccoli uno strato di vernice nera (o grasso?) e poi il cavallo se ne andava via al passo con le sue luccicanti nuove calzature e ad ogni passo si udiva il ritmico rumore provocato dai ferri a contatto con il terreno: cloppete, cloppete, cloppete.



Feste e Incontri

DOMENICA 21 FEBBRAIO 2016:

GRUPPO 8 CORDE

Gruppo di soli uomini, quello delle 8 Corde, che per il secondo anno consecutivo ci ha fatto visita. Con loro è arrivata tanta gioia e soprattutto la musica: 5 mandolini, un basso, che già conoscevamo perché Nicola suona anche nel gruppo dei pastorelli, e la chitarra. Abbiamo cantato e ballato di tutto, da Marina all'Ambasciatore.



SABATO 5 MARZO 2016: AMICI DEL CANTO

Cari "Amici del canto" di Storo, Con piacere abbiamo molto gradito la vostra lettera di ringraziamento, per la giornata che avete trascorso insieme a noi. Abbiamo ancora vivo in noi un magnifico ricordo della vostra presenza nella nostra struttura. Abbiamo molto apprezzato l'allegria dei vostri canti e delle vostre musiche e soprattutto l'averci coinvolto con i vostri balli. È stato proprio un pomeriggio

all'insegna del folklore trentino. Nonostante a Bagolino ci fosse freddo e neve solitaria, la vostra presenza e il vostro spettacolo hanno portato calore e gioia a tutti noi. Avremo piacere di avervi di nuovo tra noi quanto prima. Vi auguriamo ogni bene. A presto! Un cordiale saluto. Gli ospiti della Casa di Riposo di Bagolino.



Anni
d'argento

13



Coro "AMICI DEL CANTO"
STORO

Storo, 14 marzo 2016

Gentilissime animatrici
SIG. SONIA ED ELENA
Casa Riposo
BAGOLINO

Permetteteci di inviare a voi in particolare, ma anche a tutto il Personale che con voi collabora presso la Casa di Riposo di Bagolino un ringraziamento speciale, tramite il maestro Bruno Dapreda. Sabato 05 marzo ci avete offerto la possibilità – per la prima volta - di passare un pomeriggio assieme agli ospiti ed al personale nella Casa dove voi svolgete il vostro prezioso lavoro.

Noi siamo rimasti positivamente sorpresi per la cordiale e gentilissima accoglienza che ci ha ricollmato di soddisfazione.

Abbiamo avuto modo di scoprire l'entusiasmo, la gentilezza e la grande professionalità con la quale voi sapete gestire un grande gruppo di persone condizionate dall'età, dalla salute e da tanti problemi personali.

Gli ospiti hanno partecipato ai nostri canti con gioia e spontaneità. Questo è stato possibile soprattutto per il vostro aiuto e la vostra gentile collaborazione. La riuscita della "Festa" ovviamente ci ha molto gratificati!

Grazie di cuore dunque per questa esperienza che – se vorrete – potremmo anche ripetere. La neve non ci ha certo impedito di raggiungervi e siamo arrivati tutti molto volentieri. Anche il ritorno si è concluso bene. Qualcuno ha commentato: "A causa della neve che continuava a scendere, siamo stati costretti a rientrare un po' in fretta, altrimenti - per lo meno - salutavamo tutti e ringraziavamo ospiti e personale per la gioia dell'incontro".

Grazie dunque di nuovo e vi preghiamo di ringraziare tutti gli ospiti ed il personale che insieme avete contribuito in modo eccellente alla positiva riuscita della "festa".

Alleghiamo alcune foto-ricordo...se qualcuna vi può essere utile, siamo contenti, altrimenti va bene così.

Saluti cordiali ed auguri per la Pasqua ormai alle porte.

A nome del Coro "Amici del Canto"

Gianni Cortella
Gianni



GIOVEDÌ 17 MARZO 2016: SCUOLA DI CHITARRA

Anche quest'anno il simpaticissimo maestro Davide è venuto in struttura a portare gli auguri a tutti i papà presenti... e non solo!! I bambini che imparano sono un bel gruppetto: a volte si vergognano un po' e non riescono a far uscire tutta la voce ma a suonare sono bravissimi.



DOMENICA 1 MAGGIO 2016: CORALE DI BAGOLINO

Festa dei lavoratori ma soprattutto festa per noi nonni: i cantori della Corale della Chiesa non si sono risparmiati nemmeno alla festa del primo maggio e, seppur non essendo un lavoro vero e proprio, ci hanno dedicato un intero pomeriggio di canti. Alcuni "popolari nostrani" che sapevamo tutti, altre canzoni più particolari come La Strada Ferrata, nella quale facevano anche il fischio del treno! Il finale si è concluso con Son tutte belle le mamme del mondo, cantata per ben due volte.

Anni
d'argento

15



MARTEDÌ 17 MAGGIO 2016: SCUOLA EMOZIONE DANZA

La musica proprio non la conosciamo, è moderna e noi siamo abituati a quelle che si cantavano nei prati o intorno al fuoco mentre si lavorava, ma vedere ballare tutte quelle bellissime bambine mette una gioia indescrivibile nel cuore! Alcune erano talmente piccole che "non avanzavano su da terra!". Complimenti alla maestra Greta per tutto l'impegno e la fatica che ci mette. Abbiamo anche saputo che lo spettacolo fatto in teatro è andato benissimo... complimenti!



GIOVEDÌ 26 MAGGIO 2016:

OLIMPIADI DELLA TERZA ETÀ'

Anni
d'argento

17

Ciao mi chiamo Alessio, nel mese di maggio, il 10, il 17 e il 24, sono venuto in Casa di Riposo a Bagolino per imparare a svolgere animazione all'interno di queste strutture, grazie al progetto organizzato dalla scuola "Le Olimpiadi della terza età". All'inizio ero un po' preoccupato al pensiero di trovarmi a contatto con persone che non conoscevo, ma appena sono entrato mi sono trovato a mio agio con le animatrici: Sonia, Elena e Marika, soprattutto con gli anziani che mi hanno accolto subito con molto entusiasmo. Abbiamo fatto conoscenza e ci siamo messi a lavorare. Il tempo passato con loro è stato veramente breve, mi sarebbe piaciuto restare con loro ma le ore a disposizione erano quelle e non si potevano cambiare. terminate queste ore, ho salutato tutti gli anziani, dicendo loro che non sarei più tornato essi mi chiamavano per non lasciarmi andare perché evidentemente si erano divertiti. È stata un'esperienza veramente entusiasmante. Ora non mi resta che ringraziare tutti coloro che mi hanno permesso di svolgere questa favolosa esperienza. Sperando nell'anno prossimo di poter passare più tempo assieme.

Grazie Infinite
Alessio Lombardi



SABATO 28 MAGGIO 2016: DI NOTA IN NOTA VIVA LA VITA

Chi l'avrebbe detto che addirittura da Folzano sarebbero venuti a cantare per noi... quasi non sapevamo neanche dove fosse questo paese. Sicuramente possiamo dire che è stata una ventata di aria fresca: nuovi volti, nuove canzoni e nuove interpretazioni. Un gruppo misto di circa 15 persone guidato dal maestro che si alternava tra pianola e fisarmonica, un vero spettacolo che ci ha portato a cantare e ballare a più non posso. Complimenti a tutti, anche per le esibizioni dei solisti... vi aspettiamo con gioia, anche per il repertorio natalizio!



ORA SIAMO ONLINE!!!

VISITA ANCHE TU IL NOSTRO SITO INTERNET

È attivo dal 31.05.2016 il nostro nuovo sito internet, dove potrete conoscere in modo approfondito tutti i servizi offerti, interfacciarvi direttamente e partecipare alla vita ed alle attività della Fondazione. Per poter accedere al sito direttamente sia da Personal Computer che dal tuo telefonino, digita:

<http://www.beatalucia.it>

19

Buona visione!!

Fondazione Beata Lucia
Versa Dalumi O.N.L.U.S.

benvenuti | chi siamo | servizi | rette | galleria foto | info

5X Erogazioni liberali alle ONLUS
Scelta per la destinazione del 5 per mille dell'IRPEF

Sostegno del volontariato, delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle organizzazioni di promozione sociale, delle associazioni e fondazioni

FIRMA *Beata Lucia*
Codice fiscale del beneficiario **87000170172**

Documentazione consulta >

News / Eventi archivio >

01.06.2016 **CALENDARIO** leggi di più >
Calendario uscita mese di giugno 2016

Trasparenza approfondisci >

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

via Alberto Lombardi, 5
23071 Bagolino (BS), Italia
tel. +39.0365.99197
Fax: +39.0365.99483
email: fondazione@beatalucia.it pec: fondazione@pec.beatalucia.it

© Copyright 2016 | Tutti i diritti riservati
Ogni diritto sui contenuti del sito è riservato ai sensi della normativa vigente. La riproduzione, la pubblicazione e la distribuzione, totale o parziale, del materiale originale contenuto in questo sito sono espressamente vietate in assenza di autorizzazione scritta.

Benvenuto alla Casa di riposo per anziani e Nucleo Alzheimer protetto

Troverai soluzioni per la cura dei tuoi famigliari in un'accogliente Casa di riposo per anziani moderna dotata di Nucleo protetto per pazienti con Morbo di Alzheimer

La Casa di riposo di Bagolino Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi O.n.l.u.s., Residenza sanitaria per anziani non autosufficienti, dispone di 120 posti letto (dei quali 110 accreditati e contrattualizzati) per l'accoglienza in regime residenziale di persone anziane.

L'aria frizzante, il clima favorevole, il panorama incantevole ed il caratteristico stile di montagna, creano atmosfere speciali

All'interno della struttura, trova spazio un Nucleo protetto dedicato ai pazienti affetti da Morbo di Alzheimer riconosciuta con provvedimento regionale lombardo sin dal 1995.

Dieci posti letto sono autorizzati e dedicati all'utenza solvente ed all'ospitalità in regime di residenzialità leggera.

Il mutamento della realtà socio assistenziale e sanitaria e la necessità di realizzare una rete territoriale di servizi integrata, efficace ed efficiente hanno determinato nell'ultimo decennio un profondo mutamento nel ruolo, nelle attività poste in essere e nell'utenza della Fondazione, rinforzandone la valenza ed operatività, proprio per la sua capacità di offrire la massima

UN LASCITO PER IL FUTURO DELL'ASSISTENZA SOCIO-SANITARIA E SANITARIA

Nel mese di maggio presso i nostri uffici è giunta una graditissima ed alquanto inattesa notizia: un lascito testamentario a favore della nostra benvoluta casa di riposo disposto dal carissimo Antonio Stagnoli. . .

Presso un noto studio notarile erano state depositate le ultime volontà del maestro Antonio Stagnoli con le quali il nostro benamato compaesano ha voluto per l'ultima volta ricordare l'intera Comunità bagossa facendo dono di una generosa somma alla nostra cara Fondazione.

Tutti ricordano e riconoscono il forte legame che Antonio ha dimostrato senza eccezione per Bagolino, sempre s'è prodigato per aiutare le varie istituzioni ed associazioni del paese e della Valle; negli ultimi anni della sua lunga carriera ha desiderato aiutare per l'ultima volta la nostra Casa di Riposo, che da sempre è il luogo principale di riferimento per tutta la nostra popolazione e la prima azienda che dà lavoro ad oltre un centinaio di persone. Quindi queste sue ultime volontà vanno lette come un ultimo dono che Antonio ha fortemente desiderato fosse utilizzato per aiutare un Ente che per vocazione è rivolto alla popolazione bagossa, nel passato anche come ospedale ed orfanotrofio ma che ora oltre ad essere Casa di riposo si presenta come erogatore di servizi sanitari e socio-assistenziali al domicilio e di prevenzione e cura della salute attraverso la creazione di poliambulatori specialistici. . .

Ricordo in particolare il suo interessamento durante i lavori di ampliamento e ristrutturazione della casa di riposo, il suo desiderio di vedere la nuova ala ed il suo grande entusiasmo e sorpresa nello scorgere la notevole trasformazione e miglioramento strutturale della parte storica. Già allora manifestò la volontà di partecipare in qualche modo alla riuscita dei lavori.

GRAZIE quindi ancora una volta all'Artista ma soprattutto all'Uomo Antonio Stagnoli per essere sempre stato vicino a noi, non solo con le sue opere che ha donato negli anni e ornano le nostre pareti (che tuttora rivelano la sua presenza), ma anche come bagosso che ha dimostrato tanta amicizia ed affetto ed infine come ospite della nostra Casa di riposo che ha trascorso gli ultimi mesi assieme a tanti suoi cari compaesani e valligiani.

L'Amministrazione intende investire la somma devoluta dal nostro benefattore nella realizzazione di spazi dedicati ad interventi assistenziali innovativi ed a progettualità future.

*Il Presidente
Claudia Carè*

UNA NUOVA AUTO PER LA FONDAZIONE

La primavera porta con sé aria di novità e quest'anno è arrivata insieme anche una bellissima sorpresa: un'auto Fiat Panda 4x4 donata dal Sig. Stagnoli Giacomo (Carè).

Considerata la costante necessità di mezzi di trasporto necessari al supporto delle attività degli ospiti (gite) ed ai servizi domiciliari erogati dall'Ente (A.d.i, S.a.d., Misure sperimentali), l'arrivo dell'auto-vettura è stato estremamente apprezzato!!

Un grazie di cuore a Giacomo che ha avuto per noi un pensiero speciale.

*Il Presidente
Claudia Carè*

SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE INTEGRATA (A.D.I.)

SCEGLI

CASA DI CURA VILLA GEMMA

Attraverso questa scelta potrai avere a casa tua e senza spese aggiuntive la professionalità e l'attenzione di medici, infermieri, fisioterapisti ed O.s.s. della

CASA DI RIPOSO IN BAGOLINO

Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi O.n.l.u.s.
che da anni operano sul territorio per questo servizio.

*Per dare una continuità
alle tue cure...*

*Per avere sempre qualcuno
a cui rivolgerti nel bisogno
vicino a casa...*



Vai dal tuo Medico di Medicina Generale
per l'attivazione della pratica,

poi recati alla tua U.C.A.M. di riferimento:

- VESTONE, Via Reverberi, 2
Dal lunedì al venerdì (non festivi):
ore 11,00-12,30
Tel. 0365.296733 - Fax 0365.296722

- GAVARDO, Via G. Quarena, 63
Dal lunedì al venerdì (non festivi):
ore 11,30-13,00
Tel. 0365.296758 - Fax 0365.296763



CASA DI CURA
Villa Gemma
Viale Zanardelli, 101
25083 Gardone Riviera (BS)
Tel. 0365.298000
Fax 0365.290079



Via Alberto Lombardi, 5
25072 Bagolino (BS)
Tel. 0365.99107 - 99819
Fax 0365.99483
P.IVA 00726360985
Cod Fisc. 87000170172
fondazione@beatalucia.it

NUOVI SERVIZI ALLA FONDAZIONE

**AMBULATORI POLISPECIALISTICI
FONDAZIONE BEATA LUCIA VERSA DALUMI O.N.L.U.S.**

In linea con gli obiettivi prefissati dall'organo regionale e con lo sviluppo della rete integrata di servizi sul territorio, da parecchi anni la Fondazione offre, oltre al servizio residenziale tipico della Residenza Sanitaria per Anziani, un'ampia gamma di servizi diversificati (A.d.i., S.a.d., Residenzialità leggera – Mis. 2, R.s.a. aperta – Mis. 4; pasti caldi al domicilio, prelievi ematici sul territorio etc, fisioterapia agli esterni etc.) rivolti ad un'utenza in continuo cambiamento ed in una fase economica nella quale la spesa sanitaria e socio assistenziale sono oggetto di contenimento attraverso interventi volti ad un maggior efficientamento e crescente versatilità dei servizi ed interventi erogati.

Le dimensioni dell'ente, l'elevato numero di personale presente, il passato storico di polo sanitario e struttura ospedaliera, l'elevato standard qualitativo delle professionalità presenti, ma anche le condizioni geografiche nelle quali la struttura opera, hanno dimostrato quanto davvero la Fondazione possa rappresentare per il suo territorio e per il sistema socio-sanitario stesso, un eccellente interlocutore per rispondere in modo

efficiente ed efficace alle esigenze specifiche della popolazione.

In relazione alla vita del nostro Ente ed alla propria storia di "polo sanitario" locale, la Fondazione ha iniziato da parecchi anni un percorso di arricchimento nel proprio asset gestionale in termini di figure professionali e specialistiche presenti nel proprio organico. La presenza di queste figure all'interno dell'equipe ha consentito e consente di ovviare ad enormi disagi correlati agli spostamenti degli utenti presso i nosocomi od ambulatori dislocati molto lontano ed altresì di migliorare, attraverso un costante intervento di coordinamento tra figure presenti e monitoraggio del-

le criticità, la qualità generale della vita delle persone.

Consapevoli di questo importante valore aggiunto, l'amministrazione della Fondazione ha ritenuto doveroso estendere la fruizione di questi servizi all'utenza esterna attraverso l'apertura di ambulatori polispecialistici. L'iter autorizzativo per l'apertura del centro ambulatori ha richiesto energie e sforzi (le prime lettere di richiesta risalgono al 2006!!) si è concluso nel febbraio 2016. Essendo gli accreditamenti regionali chiusi da oltre un decennio, l'attività specialistica è erogata in regime privatistico (non convenzionata con il S.S.N.).

**La nostra Mission**

La Fondazione Beata Lucia Versa Dalumi O.n.l.u.s., attraverso l'attività ambulatoriale polispecialistica, intende rispondere a specifici bisogni di salute della popolazione contribuendo all'erogazione di prestazioni e servizi sanitari e medico specialistici ed offrendo un qualificato servizio alla cittadinanza di Bagolino ed a quella di riferimento dei comuni limitrofi.

La Fondazione ha come obiettivo quello di offrire un servizio sanitario di tipo ambulatoriale polispecialistico radicato sul territorio impegnandosi a fornire prestazioni sanitarie adeguate dal punto di vista tecnico e scientifico, nel rispetto della dignità umana e della privacy.

La presenza di ambulatori polispecialistici, quindi, oltre a superare

un enorme disagio per la popolazione (pensiamo soprattutto alle fasce svantaggiate e fragili della stessa: anziani, disabili, persone non automunite ed con servizi di trasporto minimi), favorisce la riduzione delle spese sanitarie ed un ottimale funzionamento della rete dei servizi un territorio montano spesso in seria difficoltà per quanto concerne l'accessibilità ai servizi.



SERVIZI ATTIVI

- **Fisiatria:** Dr. Mario Prosdocimo (Dirigente medico di Riabilitazione presso DLS ospedale di Leno) e **Fisiokinesiterapia** (Equipe Fondazione - Poliambulatori).
- **Ortopedia:** Dr. Claudio Gilardoni (Chirurgo ortopedico presso la Clinica San Camillo di Brescia e presso la Casa di Cura San Francesco di Verona).
- **Cardiologia:** Dr.ssa Maria Teresa Comini (Dirigente Medico U.O. Cardiologia A.s.s.t. Garda – Presidio ospedaliero di Desenzano del Garda).
- **Ecografia ed epatologia:** Dr. Giampaolo Lorini (Dirigente Medico Servizio Malattie Epatiche / Ecografie internistiche A.s.s.t. Franciacorta- Presidio Ospedaliero di Chiari).
- **Psichiatria e psicoterapeuta:** Dr. Sergio Luca Monchieri (consulente psichiatra Fondazione Poliambulanza di Brescia).
- **Pediatria:** Dr. Olivo Giovanelli.
- **Ostetricia e ginecologia:** Dr.ssa Donatella Albini (ex dirigente medico presso U.O. Ostetricia e Ginecologia Az. Ospedaliera Mellino Chiari).
- **Endocrinologia - diabetologia e medicina interna:** Dr. Roberto Scaluggia (ex dirigente medico presso U.O. Diabetologia Az. Ospedaliera Desenzano d.Garda).
- **Neurologia:** Dr. Gian Paolo Anzola (consulente neurologo presso Casa di Cura Villa Gemma).



Anni
d'argento

ANNO 10 - N. 25

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

La Valsabbina
1898

BANCA VALSABBINA