

Sommario

Focus "SPECIALE ALIMENTAZIONE"

Progetti

MASTERCHEF OVER Pag. 2

ALZHEIMER E ALIMENTAZIONE
A CHILOMETRI 0 Pag. 6

Rubrica "Lo sai che"

Dicono di noi...
QUALITÀ, SERVIZI E ATTENZIONE
ALLA PERSONA ANZIANA Pag. 8

Sono stati qui...
BUBBLE CIRKUS Pag. 10

Puoi vedere qui...
COLORI DEL MESSICO Pag. 11

Lavoriamo per...
SENTE-MENTE PROJECT® Pag. 12

C'è posta per noi... Pag. 14

Rubrica "Donazioni" Pag. 15

Rubrica "Lo sai che"
In libreria... Pag. 16

Focus

SPECIALE ALIMENTAZIONE



*Tutta la storia dell'umanità
conferma che la felicità per l'uomo
dipende da un buon pranzo».*

Lord Byron



Presentano Masterchef Over

In seguito al grande successo della prima edizione del progetto **MASTERCHEF-OVER 2018**, realizzato presso la Casa di Riposo Città di Asti, la sfida è stata portata al di là dei confini provinciali.

MASTERCHEF-OVER 2019, infatti, si è realizzato in una doppia gara che ha visto confrontarsi su abilità culinarie anziani della Casa di Riposo Città di Asti e anziani della Residenza Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore in provincia di Biella.

Il progetto è stato sviluppato prendendo spunto dall'omonima trasmissione televisiva, con un adattamento alle possibilità e potenzialità degli Anziani Residenti, **non si è trattato, dunque, solo di preparare un piatto, ma di pensare ad una ricetta con un significato soggettivo particolare, di raccontarne la "storia", i ricordi che evoca, la motivazione della scelta.**

I concorrenti: ogni Residenza ha gareggiato con 4 anziani affiancati da altrettanti Operatori Tutor per un totale, quindi, di Sedici (16) persone impegnate; le sfide si sono articolate in due gare ed in ogni gara hanno partecipato due squadre astigiane contro due squadre biellesi.

La prima SFIDA si è sostenuta il 25 settembre nella cucina del Cerino Zegna ad Occhieppo Inferiore, in collaborazione con la Ditta di ristorazione Sodexo, la seconda si è tenuta il 2 ottobre presso la cucina della Casa di Riposo Città di Asti, in collaborazione con la Ditta di ristorazione Dussman Service.

L'evento finale, con la premiazione dei vincitori, si è svolto venerdì 11 ottobre presso il Salone delle Manifestazioni della Casa di Riposo Città di Asti.

Ogni piatto, sia nella sfida di Occhieppo Inferiore che in quella di Asti, è stato valutato da una giuria di dieci giurati composta da chefs di Istituti Alberghieri e Ditte di ristorazione, da Anziani Residenti, dalle Direzioni delle due Strutture e da Giornalisti, da Biella e da Asti.

Per la cerimonia di premiazione si è realizzato un filmato che documenta la preparazione dei vari piatti, sia ad Asti che ad Occhieppo Inferiore.

I presenti hanno potuto gustare un assaggio dei piatti vincitori.

Un sentito ringraziamento agli SPONSOR che hanno contribuito alla realizzazione di questa iniziativa



LE TAPPE dalla sfida

I concorrenti si presentano



Si conoscono e... si studiano chiacchierando piacevolmente nel parco



Quindi indossano i "panni di gara"



Ed ecco i giurati che aprono le buste per conoscere le ricette che si sfidano



Odori e sapori cominciano a prendere posto sul piano di lavoro... per arrivare alle nostre narici



MASTERCHEF-OVER 2019, si è concluso venerdì 11 ottobre presso la Casa di Riposo Città di Asti, dopo due intense giornate di "sfida", una svoltasi presso il Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore, il 25 settembre, e l'altra presso la Struttura di Asti, il 2 ottobre.

LA CLASSIFICA

VINCITORI

LA SFIDA ALLA RESIDENZA CERINO ZEGNA

RISOTTO ALLA ZUCCA

Oriella Valente
con Tutor M. Teresa Buscaglione

MIGLIOR ANEDDOTO

LASAGNE AL SALMONE

Paola Anselmo
con Tutor Mary Martello

MIGLIOR IMPIATTAMENTO

TAGLIATELLE AL SUGO DI ARSELLE E GAMBERI

Salvatore Sferrazza
con Tutor Daniela Braccini

MIGLIOR COSTO

SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE

Valter Chiarioni
con Tutor Eleonora Sitzia

LA SFIDA ALLA CASA DI RIPOSO CITTÀ DI ASTI

PENNE ALLA PESCATORA

Vincenzo Petri
con Tutor Angela Rotunno

VINCITORI

MIGLIOR ANEDDOTO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Laura Torrione
con Tutor Cinzia Fiandaca

MIGLIOR IMPIATTAMENTO

TROCCOLI MARI E MONTI

Evasio Bianco
con Tutor Clelia Siano

MIGLIOR COSTO

RISOTTO ALLA TREVIGIANA

Franco Siviero
con Tutor Stefania Siviero

La Fondazione Cerino Zegna e la Casa di Riposo Città di Asti ringraziano i membri della giuria che hanno seguito le sfide con professionalità e partecipazione:

PER IL CERINO ZEGNA

- rappresentante dei residenti Paolo Paschetto,
- giornalista di "IL BIELLESE" Emile Martano,
- chef dell'I.I.S Gae Aulenti Alfio Gangarossa,
- responsabile ditta di Ristorazione Sodexo Luigi Chiavia,
- Direzione Generale Paola Garbella.

PER LA CASA DI RIPOSO CITTÀ DI ASTI

- rappresentante dei residenti Enrico Raiteri,
- commissario Giuseppe Carlo Camisola,
- chef della scuola alberghiera di Asti Paolo Ghi,
- referente ditta di ristorazione Dussmann Stefano Vergano,
- Direttrice Panelli Laura.

I PIATTI della sfida

RISOTTO ALLA TREVIGIANA

Il risotto al Radicchio Rosso è un piatto tipico veneto e, più in particolare, del trevigiano, luogo d'origine e di predilezione della coltura (e della cultura) del radicchio rosso di Treviso. La storia del risotto al radicchio non può che far riferimento alla storia del risotto in generale, una tradizione antica che caratterizza tutte le regioni del nord Italia. Le prime testimonianze di questa preparazione risalgono al 1889.

Vi sono infatti i primi segni negli scritti legati a Giuseppe Verdi che, si sa, apprezzava questo gustoso piatto non solo l'inverno ma anche l'estate. Ogni momento era buono per gustarlo. Ancora oggi abbiamo testimonianza in una lettera indirizzata a Camille Du Locle, l'impresario del Teatro dell'Opera di Parigi, di una ricetta di risotto ben dettagliata e messa per iscritto da sua moglie, Giuseppina.

LASAGNE AL SALMONE

Le due città che si contendono i natali di questo prelibato piatto della tradizione, che immediatamente ci riporta ai pranzi domenicali in famiglia, sono Bologna e Napoli; anche se ogni regione italiana ha la sua personale versione delle lasagne con variazioni più o meno importanti.

Nel Medioevo questo piatto era tanto amato che numerosi poeti le citarono nei loro scritti. In epoca rinascimentale, la lasagna fece per la prima volta la sua comparsa in un libro di cucina: questa ricetta prevedeva strati di pasta alternati a quelli di formaggio. Nel 1600 nacquero in Emilia le lasagne con formaggio e carne, entrate di diritto tra i 10 piatti tipici emiliani, e, un secolo più tardi con l'introduzione della salsa di pomodoro napoletana, nacque il piatto più amato dagli italiani.

TAGLIATELLE AL SUGO DI ARSELLE E GAMBERI

Le tagliatelle con le vongole sono un classico intramontabile della tradizione gastronomica partenopea ma, anche un piatto simbolo della cucina mediterranea nel mondo.

PENNE DEL PESCATORE

La Campania può vantare una delle tradizioni culinarie più antiche, oltre che più ricche, dell'intero panorama gastronomico mondiale. Prelibatezze gastronomiche divenute universali, nate da una Terra rinomata sin dall'antichità per le sue peculiari caratteristiche climatiche a cui si è sommato, nel corso dei millenni, l'opera fertilizzante dei numerosi vulcani presenti sul territorio. In più, l'esser stato un privilegiato crocevia di popoli e culture del mediterraneo ha reso questa parte della penisola un territorio per molti versi unico al mondo dal punto di vista agroalimentare e le penne del pescatore sono tra i piatti che meglio rappresentano questo primato.



TROCCOLI MARI E MONTI

Troccoli mari e monti sono un piatto presente in molte regioni italiane ma trova le sue origini in Puglia. In questa ricetta il mare, rappresentato dai gamberetti, incontra la terra rappresentata dai funghi.

Un incontro delizioso!

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

La storia dell'origine del risotto è avvolta nel mistero: nessuno ha mai saputo trovare vere e proprie testimonianze che indichino la sua prima comparsa nei ricettari. Quel che è certo è che la coltivazione del riso è originaria dell'Asia e più in particolare della Cina, dove viene coltivato fin dal 5.000 a.C. Il riso venne importato in Europa da Alessandro il Grande. Venne portato in Italia, nel sud Italia, dagli spagnoli intorno al XV secolo, ma non ebbe un successo immediato. In quel periodo, infatti, nelle regioni meridionali dello stivale, si stava già diffondendo un'altra pietanza che fece (e fa tutt'ora) la storia della cucina italiana: la pasta! Il riso trovo terreno fertile (in tutti i sensi) nelle regioni settentrionali, in particolare nel Lombardo-Veneto, dove gli abitanti iniziarono ad abbinarlo agli ingredienti più disparati.

In questo contesto, pare che il Veneto sia la patria del risotto con i funghi, un piatto che piacque subito moltissimo a chi aveva la fortuna di poterlo mangiare e che con il passare degli anni si diffuse a macchia d'olio su tutto il territorio.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Il risotto alla zucca è un piatto tradizionale del Nord Italia, in particolare è molto apprezzato in Lombardia. Mantova vanta una pregiata qualità di zucca. Del procedimento per la ricetta tradizionale esistono molte varianti, questa è la variante veneta.

SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE

La pasta d'acciughe è un condimento molto rudimentale, risalente a tradizioni molto antiche, che si è raffinato nel 1800, quando sono cominciate ad essere pubblicate le cuciniere in vari paesi. Nel 1885 famosa fu la pasta d'acciughe fatta da Burgess, confezionata in vasetti in stile vittoriano, famosi e ricercati dai collezionisti di chincaglieria.

**FONDAZIONE CERINO ZEGNA
ASL BI
DITTA RISTORAZIONE SODEXO
IIS GAE AULENTI AGRARIA
IIS GAE AULENTI ALBERGHIERO**
con il contributo di **FONDAZIONE
CASSA RISPARMIO-BIELLA** presentano
**ALZHEIMER E ALIMENTAZIONE,
UN PROGETTO
A CHILOMETRO ZERO**

Uno degli aspetti più rilevanti, legato alle demenze, è il problema dell'alimentazione. Il know-how acquisito in più di dieci anni di attività e l'esperienza nel campo dell'alimentazione della persona anziana affetta da demenza, ci porta a proporre questa nuova sfida, capace di spingersi fuori dai confini della Residenza per coinvolgere attivamente il Territorio, anche in termini di prevenzione e educazione alimentare.

I fenomeni di malnutrizione nelle persone anziane sono ricorrenti, e rappresentano un grave elemento di fragilità, ma la situazione inevitabilmente peggiora quando all'essere anziano si associa la demenza, dove a causa dei deficit sensoriali e cognitivi si assiste progressivamente alla perdita di autonomia nell'alimentarsi e di conseguenza al subentrare di una situazione di disinteresse e apatia verso il cibo.

Il Cerino Zegna, negli anni, ha messo in campo progetti e collaborazioni per migliorare questo aspetto nella vita delle persone istituzionalizzate:

- 2008, "M'AMA" che sviluppa un modello di alimentazione ipercalorica, suddivisa su sei pasti giornalieri, per contrastare la malnutrizione e contenere alcuni disturbi comportamentali.
- 2014, "FINGER FOOD" per cibo che può essere consumato senza l'utilizzo di posate, al fine di restituire autonomia alle persone non in grado di utilizzare gli utensili per alimentarsi.
- 2016, "Cibo: consapevolezza di una cura quotidiana" dedicato ad una fase avanzata della malattia di Alzheimer, per combattere il rischio di malnutrizione con un'alimentazione ad elevato contenuto calorico ed proteico.
- POLDO, per ospiti che perdono peso in maniera considerevole, suddivide la giornata alimentare in 7 momenti, anziché nei 4 tradizionali, con un elevato apporto calorico concentrato in ogni momento alimentare, grazie a prodotti quali nutella, miele, marmellata, cioccolate ecc.

**2019, PROGETTO SPERIMENTALE
PRESSO LA RESIDENZA
INES E PIERA CAPELLARO**

"ALZHEIMER E ALIMENTAZIONE, UN PROGETTO A CHILOMETRO ZERO" che considera quale aspetto fondamentale per la cura della persona, affetta da decadimento cognitivo, la raccolta della SUA STORIA DI VITA.

Attraverso il recupero di quest'ultima si è dimostrato possibile aprire canali di comunicazione e migliorare la risposta agli stimoli.

Ecco quindi, l'idea di poter accompagnare al momento alimentare, con le problematiche derivanti dalla vecchiaia e dalla malattia, una serie di impulsi emozionali, atti a creare il ricordo del cibo, l'emozione collegata alla ricetta conosciuta.

A partire dalla "coltivazione" di spezie, erbe aromatiche, piccole piantine stagionali, come frutti di bosco, passando attraverso la manualità dello sbattere le uova, impastare, macinare il caffè, fino ad arrivare al profumo degli alimenti in cottura ed alla disponibilità di un cibo facile da gestire in autonomia, anche per anziani compromessi, quale il fingerfood (cibo con le mani/dita).

Per approcciare questo progetto, per il quale è molto importante la storia della tradizione culinaria del territorio e la specificità delle ricette, la Dr.ssa Mina Novello, esperta di sapori Biellesi, forma l'équipe della Residenza Ines e Piera Capellaro affinché imparino a scomporre le ricette in "fasi" di semplice esecuzione in modo che anche l'ospite possa eseguirle.

Il coordinamento con la cucina e la realizzazione dei cibi negli aspetti relativi all'apporto calorico, e dei nutrienti in genere, sono curati dalla dr.ssa Paola Mossetto, dietista della ditta di ristorazione Sodexo, che collabora al progetto.

Obiettivo primario della sperimentazione è l'Ospite e la sua libertà di espressione, anche attraverso la possibilità di scegliere cibi che lo gratifichino, legati alla sua storia di vita, e che possa consumare in modo autonomo, nonostante la disabilità.

Inoltre il progetto si dimostra adattabile ad ogni fase della malattia, richiede la partecipazione attiva dei familiari degli Ospiti, chiamati a contribuire in termini di conoscenze sulle abitudini e tradizioni alimentari del loro familiare ed, infine, propone l'attivazione di un servizio "take away", rivolto agli utenti del Centro Diurno, per coprire l'intera giornata alimentare con i cibi preparati secondo i criteri nutrizionali approvati e con una consistenza adeguata all'autoconsumo.

Il coinvolgimento

All'iniziativa collabora un gruppo multidisciplinare composto da rappresentanti di diverse Istituzioni del Territorio che, a diverso titolo, si interfacciano con lo specifico problema alimentare:

- équipe Alzheimer Cerino Zegna
- medici e dietiste dell'ASL di Biella
- dietiste e cuochi della Ditta di ristorazione SODEXO
- aziende di Mongrando e dei comuni limitrofi
- Associazione Diversamente Chef di Mongrando

Al fine di creare e gestire un orto giardino ed organizzare veri e propri "laboratori del gusto", dove docenti, ragazzi ed ospiti lavoreranno insieme:

- Istituto Alberghiero, Gae Aulenti di Biella
- Istituto Agrario, Gae Aulenti di Biella

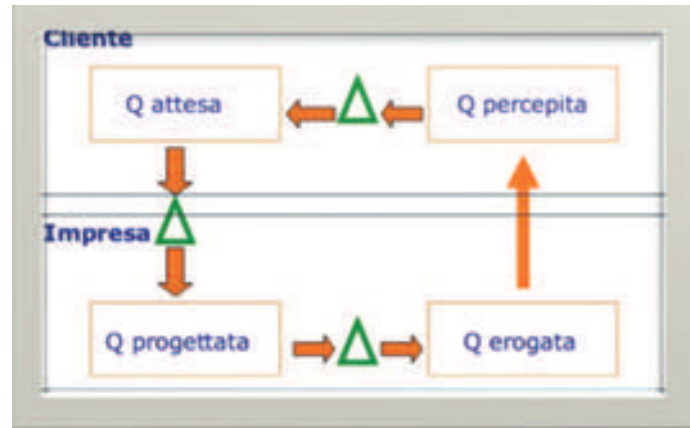
Le fasi del progetto:

- prima metà di aprile, valutazione da parte dell'équipe della Residenza degli ospiti
- aprile – giugno piantumazione vasconi e giardino con i ragazzi dell'Istituto di Agraria GAE Aulenti
- maggio – giugno, incontri formativi con Mina
- settembre – ottobre -novembre, laboratori di cucina con i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Gae Aulenti e dell'Associazione Diversamente Chef, per la realizzazione di piatti molto appetibili e facilmente fruibili
- dicembre evento formativo aperto al territorio per presentare il progetto



Rubrica "Lo sai che..."

Qualità, servizi e attenzione alla persona anziana



Come ogni anno, il Cerino Zegna ha ospitato le due équipe di valutatori che, in momenti diversi, sono venuti a verificare la qualità dell'assistenza all'ospite in base a criteri, sia organizzativo-gestionali che di attenzione, umanizzazione e personalizzazione del servizio.

8 FEBBRAIO 2019 MARCHIO Q&B

Il marchio qualità & benessere® - Q&B- è uno strumento di valutazione reciproca e partecipata della qualità e del benessere degli anziani nelle strutture residenziali.

RISPETTO	AUTOREALIZZAZIONE	OPEROSITÀ
AFFETTIVITÀ	INTERIORITÀ	COMFORT
UMANIZZAZIONE	SOCIALITÀ	SALUTE
LIBERTÀ	GUSTO	VIVIBILITÀ

Il livello di qualità delle prestazioni erogate è misurato attraverso 104 indicatori strutturati su 12 fattori corrispondenti ad altrettante dimensioni significative per la qualità della vita ed il benessere degli anziani non autosufficienti:

Tale processo è uno strumento che riconosce il contributo fondamentale di tutto il personale nella realizzazione di un clima di effettiva accoglienza e qualità della vita degli anziani residenti, per questo motivo l'ottenimento del Marchio è stato formalizzato dall'Ente, quale risultato indispensabile per la emissione del Premio Annuo.

Rubrica "Lo sai che..."

"dicono di noi..."

La giornata di Audit si articola con:

- osservazione ambientale
- Focus group con i residenti
- osservazione di interazioni
- **pranzo con gli ospiti, presso i nuclei**
- Focus group con i dipendenti
- verifica documentale
- discussione della commissione
- restituzione degli esiti

Si riportano di seguito punti di forza e criticità emersi, facendo riferimento, per ulteriori specifiche, al report finale di Audit consultabile presso uff. Qualità e Comunicazione.

PUNTI DI FORZA

- La libertà di espressione manifestata attraverso il Consiglio Azzurro
- La possibilità di confrontarsi con Direzione Generale e Direzione Sanitaria presenti, tutti i giorni, in Struttura
- La sensibilità del personale nella fase di accompagnamento alla morte, nei confronti del residente e dei familiari
- La realizzazione di un'oasi verde interna, con piante specifiche, appositamente studiata da un'operatrice, affinché anche gli ospiti più compromessi possano trarre beneficio dalle piante



- La qualità del cibo e l'assistenza specializzata, fornita al momento del pasto
- La qualità del personale e la sua capacità collaborativa

SI POSSONO MIGLIORARE

- La valorizzazione e l'ubicazione della "bocca della verità", cassetta per raccogliere reclami e suggerimenti da parte ospiti, famigliari, dipendenti, amici, dietro l'angolo di ingresso della Struttura



- Il locale dedicato alle cure estetiche e parrucchiera, permettendone l'utilizzo anche a famigliari. A questo proposito si ricorda che La Parrucchiera è tra i locali che traslocano con la ristrutturazione, di quest'anno, del piano terra
- I menù possono essere valorizzati, sia come impostazione grafica che come posizionamento, rendendoli più facilmente consultabili ed accattivanti per gli utenti
- La prima impressione di fronte ai cancelli della Struttura che, però è subito compensata dall'accoglienza superata la soglia.



"dicono di noi..."

A conclusione dell'AUDIT si confermano i dati rilevati in fase di autovalutazione, per cui l'Ente consegue il **BENCHMARKER DEL MARCHIO QUALITÀ E BENESSERE**, attivando l'erogazione del Premio annuale ai dipendenti, in base alle valutazioni individuali a cura dei singoli Responsabili.

20 MAGGIO 2019 CERTIFICAZIONE ISO 9001

In tale data è stato effettuato l'audit di sorveglianza sulla conformità del Sistema di Gestione e Organizzazione della "Qualità". In quest'occasione è stata verificata la sede di Occhieppo Inferiore. L'audit ha avuto esito positivo, i certificatori, durante la verifica, si sono espressi in termini positivi rispetto a quanto riscontrato, sul rapporto rilasciato si evidenziano:

- Un'ottima capacità di pianificare gli obiettivi in base ad un'approfondita e completa analisi dei rischi
- Un'efficace comprensione del contesto di riferimento
- Un'approfondita analisi dei bisogni ed aspettative, in particolare in relazione ai trend socio-economici e demografici e all'evoluzione delle patologie senili

PUNTI DI FORZA

Il sistema ha raggiunto un elevato grado di maturità e si dimostra efficace nel governare i processi dell'organizzazione e nel perseguire gli obiettivi.

Sono evidenti il coinvolgimento, la responsabilizzazione e la consapevolezza dello staff a tutti i livelli nel perseguimento della mission dell'organizzazione.

A quanto sopra riportato, si sono aggiunte le lusinghiere considerazioni personali degli Auditor, rispetto ad una verifica durante la quale NON sono state rilevate né "non conformità" né "osservazioni".



Rubrica "Lo sai che..."

"Bubble Cirkus"

"ARTISTI DI STRADA" al Cerino Zegna

Due eventi ai quali il Cerino, grazie allo spazio ed al refrigerio offerti dal parco Famiglia Fondazione Carraccio, ha invitato, oltre le sue sedi di Lessona e Mongrando, le Residenze per Anziani limitrofe della Valle Elvo: Occhieppo Superiore, Netro, Camburzano, Pollone, Sordevolo, Graglia e Muzzano, Oasi di Chiazzazza, Belletti Bona, Cottolengo.

IL PRIMO SPETTACOLO di JURIJ LONGHI si è svolto il 4 luglio;

frutto di grande passione e continuo sperimentare su strada, IL BUBBLE STREET CIRKUS è il risultato di una ricerca che non ha mai fine e che lo rende una "opera in continua evoluzione e trasformazione". Il gioco di complicità con gli spettatori e il virtuosismo tecnico nella giocoleria e nell'equilibrismo sono gli ingredienti principali di uno spettacolo effervescente e dinamico, capace di coinvolgere, stupire e divertire qualsiasi tipo di pubblico.

«Vivi come credi.

Fai cosa ti dice il cuore... ciò che vuoi.

La vita è un'opera di teatro che non ha prove iniziali.

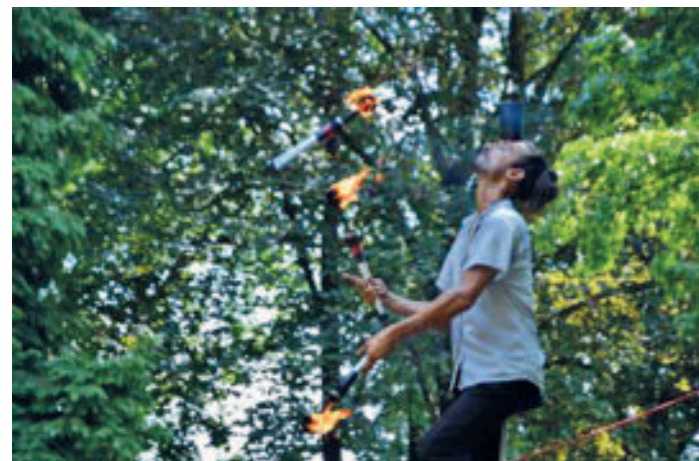
Quindi: canta, ridi, balla, ama...

e vivi intensamente ogni momento della tua vita prima che cali il sipario e l'opera finisca senza applausi.»

Charlie Chaplin

IL SECONDO SPETTACOLO di SILVANA SCOTTO si è svolto l'8 agosto;

MAGIA IN SOGNO, sketches di micromagia e clownerie, atmosfere magiche create dal movimento e dalla musica in un ambiente romantico anni '50, la



bellezza della scoperta delle piccole cose e la meraviglia di chi scopre il mondo con la delicatezza di un fiore, di una goccia che cade dal cielo.

Uno spettacolo che parla di incanto, di fantasia, e di come "tutto può accadere se ci credi veramente ...".

Un clown romantico vi porterà con lei nel suo mondo leggero, a suon di musica, con lo sguardo verso il cielo.

I desideri stanno in fondo al cuore e non si possono comprare, né fabbricare... sono fatti di sogni e stupore e... di ingenuità!

LA MAGIA DELLE BOLLE DI SAPONE

Tutti con i naso all'insù per meravigliarsi della vita ancora una volta.



"sono stati qui..."

Rubrica "Lo sai che..."

"puoi vedere qui..."

"Colori del Messico"

esposizione fotografica all'ingresso del Cerino

La presentazione dell'autrice:

"Messico, difficile fare un commento tanto questa terra è complessa e varia in tutti le sue manifestazioni, così... ne faccio tanti di commenti, commenti relativi agli aspetti per me più significativi che mi hanno più coinvolta e che ho voluto cogliere con le mie immagini".

Chichicastenango: lo zoccolo delle due chiese, San Tomas e del Calvario, si pensa fosse la base di due piramidi Maya, tanto è simile a quelle del Chapas: nere, basaltiche, a conci squadrati, a piani inclinati, ripidi gradini. Come in altri luoghi le antiche testimonianze sacre sono state distrutte e sostituite, dopo il 1550, dalle bianche chiese cattoliche.

Gli indios si sono adattati identificando gli antichi Dei in quelli nuovi, però rivestendo coi loro abiti tutti i nuovi santi, i Cristi e le Madonne così che il colpo d'occhio nelle chiese è surreale.

Sembra che il luogo sia familiare... Però vedi dei Cristi col poncio, Madonne coloratissime, santi con la cravatta ed il sigaro come "Maximon/San Simone".

Yazchilan: e poi ... c'è la grande autostrada Maya: il fiume Usumacinta, fa da confine tra Messico e Guatemala. È una frontiera che si attraversa in barca dopo un avventuroso trasbordo di persone e cose. Merce, persone, cose, eserciti, generazioni e generazioni di persone vi sono transitate, affogate o diventate dispensa per i pescecani.

Un grande fiume è la linfa della terra, una delle prime condizioni per la nascita di una civiltà.

Si entra attraverso un edificio indicato come "labirinto" passando, come in un percorso iniziatico, in strette stanze a falso arco con alle pareti grossi ragni e pipistrelli.

Palenche: la pioggia nella giungla è stranamente non fastidiosa, ma fresca, verde, brillante.

Percorro sentieri di roccia, pesto fango e foglie, inciampo in grosse radici, salgo alti gradini con scarsa pedata. Ripeto passi fatti da millenni da popoli che ci parlano tramite curiosi e complessi glifi.

Uno degli dei più adorati era Tlaloc il dio della pioggia. Senza il suo intervento nulla sarebbe cresciuto e senza il dio Xar, sempre assetato di sangue, nulla sarebbero maturato. Quindi pioggia benedetta che feconda la terra e porta vita.

Adriana Givone



Rubrica "Lo sai che..."

"Sente-mente Project"

Sente-Mente® è un approccio innovativo alla demenza, rivolto a famigliari e caregivers, per aiutarli a considerare le difficoltà e problematiche della malattia come opportunità, grazie ad una visione capace di sottolineare la vita, le emozioni e le possibilità che continuano ad esistere.

Nasce da una domanda forte e dirompente:

La demenza, la malattia sono solo tempo di fatica, perdita, angoscia?

Oppure tra le loro pieghe si nasconde ancora vita?

Il Cerino Zegna si è avvicinato a questo modello innovativo, e tutto italiano, grazie ad Emanuela Petit che si è formata presso la Sente-Mente® school®, per essere "Felicitatrice" e quindi referente di tale percorso.

L'esperienza innovativa è iniziata, nel 2017, nel Comune di Cossato con i Sente-Mente Laboratorio®, 12 incontri di 2 ore ciascuno, a cadenza settimanale, con una partecipazione di 10 famiglie, strutturati in momenti teorici, momenti esperienziali e momenti di condivisione del proprio vissuto.

La numerosa partecipazione a questi laboratori ha motivato il Comune stesso, l'anno successivo, a sperimentare lo **Sportello Sente-Mente**

Infatti, nell'arco del primo semestre dell'anno 2018, si è rilevato un bisogno emergente di ascolto immediato per i famigliari/cittadini cossatesi che con-vivono con la demenza.

Per questo motivo si è aperto, da luglio, presso locali del Comune di Cossato, lo sportello "TI SOS-TENGO".

Ed ora la "penna" ad Emanuela che si e ci racconta...
"Come felicitatrice mi occupo di persone speciali che con-vivono con diversi tipi di fragilità, lavoro con i famigliari, con i professionisti della cura e della relazione e tutti quegli enti, quelle associazioni che a vario titolo ruotano attorno a questo realtà.

Sente-mente® project è un modello "rivoluzionario" che vuole svelare, nel dolore della malattia le opportunità di "viverla"; è un modello culturale per allenarsi alla resilienza nonostante le difficoltà.

L'Ente Cerino Zegna, all'avanguardia nel campo delle demenze, ha, dunque, deciso di portare il Sente-Mente® modello nel territorio Biellese, mettendo a disposizione un professionista formato e certificato.

Il Sente-Mente® punto di incontro è una proposta progettuale che offre, con incontri personalizzati, l'opportunità di essere guidati ad affrontare l'impotenza derivante dalla demenza.

"lavoriamo per..."

Il compito del felicitatore è quello di saper accogliere le difficoltà offrendo e sperimentando strumenti pratici e nuove idee per vivere al meglio la quotidianità con la persona di cui si prende cura.

Questi incontri formano a sviluppare un nuovo punto di vista sui disturbi del comportamento ed aiutano a capire come quel "comportamento speciale" può essere 'linguaggio'.

Il Sente-Mente® punto di incontro è, per le famiglie, come 'una finestra sulle possibilità nonostante la diagnosi di demenza'.

Un'opportunità per sentirsi accolti con le proprie esigenze, criticità, ed, al tempo stesso, essere accompagnati nel riconoscere e valorizzare le proprie abilità e potenzialità, nonostante la diagnosi.

Il Punto di incontro rappresenta l'inizio di un percorso di consapevolezza per uscire da uno stato di solitudine e avvicinarsi a nuove prospettive nella relazione.

Lo sportello è, tutt'ora, attivo presso il comune di Cossato con il seguente orario:

- il martedì dalle ore 10 alle ore 12;
- il mercoledì dalle 15 alle 17.

Al servizio si accede, gratuitamente, tramite prenotazione via mail al seguente indirizzo resp_sviluppatorritorio@cerinozegna.it o al numero telefonico 339 6693885.

La prenotazione può essere fatta direttamente sul posto tenendo conto degli orari di inizio e fine servizio.



Rubrica "Lo sai che..."

"lavoriamo per..."

Una "alleanza per la persona anziana"

Nel 2017 il Cerino Zegna è stato contattato dalla dr.ssa Grazia Della Torre, dell'Università Campus Biomedico di Roma, che ci chiedeva di poter visitare la nostra struttura per un confronto sull'assistenza al malato di Alzheimer in tutte le sue fasi: dalla domiciliarità, al Centro Diurno, ai servizi residenziali.

Aveva avuto informazioni circa la realtà del Cerino Zegna durante il Forum della non Autosufficienza di Bologna e ne era stata favorevolmente colpita.

Nei mesi successivi a questo incontro sono continuati i contatti e gli scambi tra le due realtà, fino all'invito rivolto al Cerino Zegna, da parte dei vertici del Campus Biomedico di Roma, di ricambiare la visita.

In occasione del premio alla solidarietà "Alberto Sordi", iniziativa che valorizza progetti basati su azioni di grande generosità, il nostro Ente si è dunque recato a Roma per visitare il Campus Biomedico.

La conoscenza reciproca, seppur con i limiti della distanza, si è trasformata in una condivisione e cooperazione verso le tematiche inerenti l'area "anziano", fino a sfociare, il 15 giugno di quest'anno, data in cui ricorre il compleanno di Alberto Sordi, nella sottoscrizione di una **"alleanza per la persona anziana"**.

Infatti il Cerino Zegna è stato invitato a firmare, a Roma, la **"Carta di Alleanza per le persone anziane"** un documento che

- vuole proporre, sviluppare e sostenere forme di collaborazione e di partnership tra attori pubblici, privati e di terzo settore, impegnati a diffondere una cultura della condizione anziana finalizzata a rispettare e valorizzare le fragilità emergenti per proporre risposte di cura orientate ad ogni singola persona anziana e alle reti del suo mondo familiare e vicino.
- intende elaborare in modo socialmente innovativo, economicamente sostenibile e scientificamente adeguato, diverse soluzioni per favorire la crescita dell'autonomia, fronteggiando la carenza di progettualità, la fragilità culturale, la solitudine crescente di ogni persona e dei suoi caregivers, valorizzando capacità e competenze.

I sottoscrittori della Carta **Alleanza per le persone anziane** condividono i valori della territorializzazione, personalizzazione, co-progettazione e co-responsabilizzazione dei servizi per sostenere progetti volti ad implementare la cura a domicilio, e l'invecchiamento attivo.

Al centro della Carta **Alleanza per le persone anziane** sta ogni singola persona anziana con la sua

storia originale, le specifiche relazioni sociali che la sostengono, le sue forze e fragilità, da riconoscere e valorizzare in vista della costruzione del bene comune.

Finalità della Carta Alleanza per le persone anziane

1. ricerca di nuove logiche di sostenibilità economica, sociale e culturale dei servizi e delle cure agli anziani fragili;
2. advocacy sociale per la condizione della anzianità fragile - azione di rappresentanza degli anziani fragili e dei loro contesti di vita;
3. sviluppo di reticolazione tra attori sociali plurali e attivazione dei territori;
4. progettazione e realizzazione di ricerche e di servizi innovativi

Obiettivi comuni

1. promozione e diffusione della cultura dell'inclusione, del valore della diversità, del rispetto della vita e della dignità umana attraverso la proposta di condivisione
2. sottoscrizione della Carta Alleanza per le persone anziane affinché diventi "proclama, manifesto e guida" di riferimento nelle scelte e nelle decisioni della società politica, civile e religiosa;
3. divulgazione della cultura dell'inclusione, del valore della diversità, del rispetto della vita e della dignità umana attraverso convegni, seminari, pubblicazioni, raccolta di buone pratiche etc.;
4. formazione continua qualificata e certificata degli operatori di settore, anche attivando centri regionali/territoriali in sinergia con i partners e attraverso sviluppo di soluzioni ad alto impatto di innovazione tecnologica nel campo dell'apprendimento;
5. creazione di luoghi / spazi di scambio esperienziale tra attori e istituzioni diverse;
6. consulenza agli stakeholders o parti terze interessate, ivi incluse quelle istituzionali.



Rubrica "Lo sai che..."



"c'è posta per noi"

Ben trovati Lettori del Cerino Notizie, mi presento; sono Domenico Angela, marito di Claudia ospite al Cerino dal mese di aprile 2018. Scrivo su questo foglio alcune mie impressioni e/o considerazioni, accogliendo l'invito di Daniela che, vista la mia passione per le parole scritte, mi ha chiesto di collaborare alla redazione questo notiziario.

Penso che la maggior parte di coloro che leggeranno questo testo abbiano una propria esperienza, assai simile alla mia, e la vita degli ospiti del Cerino e dei famigliari sarà loro ben nota.

Ciononostante mi permetto di raccontare brevemente la mia conoscenza personale a beneficio di chi ne potrà trovare motivo di riflessione in modo particolare per quanto riguarda il settore Alzheimer. Sto vivendo questa realtà come famigliare di un'ospite da circa 16 mesi, e ammetto che non è stata una scelta né facile né indolore.

Mia moglie, oggi sessantatreenne, è da oltre 6 anni afflitta dal morbo di Alzheimer, malattia ben nota per il suo triste decorso e per le difficili situazioni che comporta per la gestione dell'ammalato e i risvolti sui famigliari.

Premesso che vivo solo, in una frazione di un piccolo comune, ho affrontato la malattia di Claudia con spirito combattivo e nel cuore la speranza o illusione di poter trovare una cura che potesse risolvere o almeno fermare o rallentare questo calvario, perché di un vero calvario si tratta, sia per la povera persona colpita dal male che e soprattutto per i suoi famigliari.

Dopo anni di inutili terapie, visite, day hospital, sedute psicologiche individuali e ogni altra cosa ritenessi utile allo scopo, mi sono dovuto arrendere all'inevitabile.

Avevo conosciuto il Cerino Zegna nel 2017 e, avendo sentito parlare del Centro Diurno, ho voluto sapere e capire se era una possibile occasione alternativa di cura.

Durante il primo colloquio con la Responsabile Sonia Osella, ho mio malgrado accantonato questa eventualità per la situazione famigliare, per gli orari del centro e per la distanza dalla nostra residenza.

L'ingresso di Claudia al Cerino è avvenuto dopo circa un anno, quando a Salerano, località a noi più vicina hanno aperto un centro diurno. L'iter prevedeva una visita geriatrica cosa che ha evidenziato l'aggravamento della malattia con una situazione di malattia tale da non poter più seguire questo percorso.

In seguito alla visita domiciliare, la stessa Asl di Ivrea mi comunicava che mi avrebbero contattato dal Cerino Zegna dove c'era la disponibilità di un posto per accogliere mia moglie. Ho quindi programmato un nuovo colloquio con la Signora Osella e in quella circostanza abbiamo concordato per un ricovero temporaneo di almeno 3/4 mesi "periodo di sollievo".

Penso sia superfluo parlare di come si vivono queste circostanze, la tristezza dei preparativi e del senso di sconforto, angoscia e impotenza che ne consegue.

L'ingresso è avvenuto come programmato e, per i primi giorni, mi sembrava di vivere una situazione surreale, la mancanza di mia moglie un vuoto incredibile anche se privo di tensioni e incombenze che il mio ruolo di caregiver comportava, grande difficoltà nell'accettare questo distacco.

Ammetto inoltre, forse per preconcetto verso il ricovero in casa di cura e le passate esperienze con i miei famigliari, di essere stato

molto diffidente e preoccupato nell'affidare mia moglie alla struttura e nei primi tempi ho avuto momenti di ribellione e insofferenza verso ogni cosa che accadeva, verso la struttura e le sue maestranze, mi sembrava che tutto fosse inadeguato alla situazione, che Claudia non meritasse una vita così, sentivo di averla abbandonata, tradita e intanto la sua malattia lentamente progrediva e la sua già minima autonomia si riduceva ulteriormente.

Posso dire che, ora come allora, ho la convinzione che l'ambiente non giovi ad un malato in fase iniziale. In quel periodo ho avuto anche a qualche accesa discussione con la responsabile, persona capace di grande competenza, che stimo e ammiro e che con il tempo ho avuto modo di apprezzare sia sotto il profilo professionale che umano.

Mi rendo conto che quella situazione in gran parte era un mio disagio, l'intimo rifiuto della malattia e la situazione contingente, situazione che permane in modo più consapevole e razionale.

Ora che sono trascorsi 16 mesi e che da marzo Claudia è stata trasferita nella nuova sede di Mongrando, posso serenamente affermare che il Cerino Zegna per un malato di Alzheimer è la miglior soluzione possibile.

Vado da mia moglie mediamente ogni due giorni e ho avuto modo di conoscere il personale di instaurare un rapporto di fiducia reciproca vivendo questa realtà quasi quotidianamente e molto da vicino, sono certo di essere nel giusto se affermo che gli operatori e lo staff dirigenziale, ognuno nelle specifiche competenze e individualità, hanno veramente a cuore il bene degli ospiti che seguono con attenzione e competenza, direi anche con amore.

Questo senza dimenticare che operano con circa 20 persone per reparto, seguite singolarmente.

Intanto la malattia ha seguito il suo devastante decorso e nell'attuale situazione, consapevole dei miei limiti, mi rendo conto che indubbiamente non sarei più in grado di gestire la malattia di Claudia e le situazioni e incombenze che essa comporta.

A proposito delle sedi ritengo che il Cerino di Occhieppo sia una struttura adeguata con servizi completi e efficienti, dalla chiesetta, palestra, pettinatrice, bar e ristorante fino al valore aggiunto che è il magnifico parco vero polmone verde attrezzato e adeguato alla vita all'aperto dei residenti dove nella bella stagione gli animatori organizzano eventi.

Per quanto riguarda la nuova struttura di Mongrando, convintamente affermo che è la migliore che conosco sia per efficienza che per ambientazione e gli ospiti che la abitano sicuramente ne hanno tratto beneficio.

Ringraziando il Cerino Notizie che ospita questo mio scritto, mi scuso con i lettori per la personalizzazione di questo elaborato che in sostanza è una particolare cronaca di questi tristi ultimi 16 mesi, ma, nel mio intento, vuole ribadire che non sempre il nostro egoismo deve prevalere sulla razionalità e che la salute dei nostri cari in certe situazioni è più tutelata se essi sono affidati a personale competente in strutture specializzate, piuttosto che gestite in famiglia, con strumenti e conoscenze non adeguati, seppur con l'amore e la dedizione che solo un parente può dare.

Attenzione questa che, come nel mio caso, può essere espressa e trasmessa con un'amorevole e costante presenza.

P. Domenico Angela

Rubrica Donazioni

(settembre 2018 - settembre 2019)

Oblatori	Euro	Utilizzo
Zanellato Antonia	20,00	per 21/09/18 xxv giornata alzheimer
N.N.	110,00	a ricordo del Sig. Marino Luciano
Lavino Zona Rosella	300,00	a ricordo della Sig.ra Gianusso Teresa
Marino Fabrizio	685,52	a ricordo del papà
Zulato Ester	100,00	donazione libera
Goretti	552,00	a ricordo della mamma
Ploner	250,00	donazione libera
Ramella Pollone Rosella	50,00	donazione libera
Ditta Finchi srl	1.000,00	donazione libera
Ceretti Silvano	2.000,00	donazione libera
De Martini Ditta Larix	2.500,00	per sistemazione parco Fondazione Caraccio
N.N.	1.797,20	donazioni libere
Carrozeria Cantasta	300,00	donazione libera
Turinetti Marco	50,00	per acquisto materiali e attrezzature
New Invest Corporation	5.000,00	donazione libera
Basso Maria Adele e famiglia	200,00	donazione libera
Associazione AIMA	4.000,00	per progetto caffè' alzheimer
Penna Vittorio	500,00	donazione libera
Fondo Assistenza	5.000,00	per progetto movimentazione sicura
Ciarletti Fabrizio	2.050,00	a ricordo del papà
N.N.	332,80	per acquisto materiali e attrezzature
Eredi Terzuolo	5.164,57	donazione libera
Rizzi Antonio	300,00	a ricordo della mamma
Coscritti del 1941 di Occhieppo Inf.	100,00	donazione libera
Garizio Marina, Giuseppina e Margherita	400,00	a ricordo del papà
Bui Iolanda	250,00	a ricordo del marito
Furini Susanna	20,00	donazione libera
N.N.	1.088,60	a ricordo di Zaramella Maria Caterina
Castelli Bruno	400,00	donazione libera
Rastello Maria	150,00	donazione libera
N.N.	980,05	a ricordo di Acquadro Silvia
Tovo Giulio	100,00	per onomastico moglie
Perini Stefano	500,00	a ricordo di Laura Bodo
N.N.	170,00	a ricordo Mazzetto B. Egle per attività centro diurno
fratello e sorelle	350,00	a ricordo del fratello Ruzza Amedeo
N.N.	60,00	a ricordo del fratello Ruzza Amedeo

Rubrica "Lo sai che..."

"in libreria..."

