



*Semestrale d'informazione no. 10/12.2011*

# uno sguardo verso il lago



Fondazione  
Casa San Giorgio  
Istituto per anziani  
6614 Brissago





<i>Editoriale</i>	<i>Mondo difficile, felicità a momenti e futuro incerto.....</i>	<i>3</i>
<i>Cronaca</i>	<i>Volontariato sociale.....</i>	<i>5</i>
	<i>Visita del Direttore DSS.....</i>	<i>6</i>
<i>Diversivo</i>	<i>Il vaso della vita.....</i>	<i>7</i>
<i>Cure</i>	<i>Problemi cardiaci: Pacemaker nell'anziano.....</i>	<i>8</i>
<i>Formazione</i>	<i>Mamma e apprendista:esperienza positiva.....</i>	<i>10</i>
<i>Intervista</i>	<i>Eterno Amore.....</i>	<i>12</i>
<i>Poesia</i>	<i>L'ann che va... l'ann che vegn!.....</i>	<i>15</i>
<i>Gruppo parola</i>	<i>Le quattro stagioni.....</i>	<i>16</i>
	<i>Gita al Rifugio al Legn.....</i>	<i>19</i>
<i>Pagina storica</i>	<i>Il Grand Hôtel: l'Albergo della "bell'époque".....</i>	<i>20</i>
<i>Donazioni</i>	<i>Elenco donazioni secondo semestre 2011.....</i>	<i>23</i>
<i>Qualità</i>	<i>Empatia.....</i>	<i>24</i>
<i>La ruota gira</i>	<i>Pazienti.....</i>	<i>26</i>
	<i>Collaboratori.....</i>	<i>28</i>
<i>Cosa bolle in pentola</i>	<i>La focaccia dolce e salata.....</i>	<i>29</i>
<i>Profili</i>	<i>Wilhelm Stucki.....</i>	<i>30</i>
	<i>Gian Battista Prato.....</i>	<i>31</i>
<i>Il vecchio saggio</i>	<i>Al Mercaa.....</i>	<i>32</i>

Hanno collaborato a questo numero

*Gea Beretta, Giuseppe Berta, Fabio Branchini, Chiara Demarta, Barbara e Claudia Profumo, Krisztina Sztrharszky, Michela Zanolì e Claudia Zianni*

*Avete dei consigli, dei suggerimenti o delle osservazioni anche critiche in merito al nostro giornalino d'informazione?*

*Fatecele pervenire e saremo lieti di valutare le vostre considerazioni.*



# Mondo difficile, felicità a momenti e futuro incerto



È proprio questa la mia visione odierna? Ogni mattina quando di buon'ora mi alzo, secondo un copione ormai assodato, esco per andare a lavorare e guardandomi attorno, non mi sembra di vedere nulla di diverso dal solito. Eppure, dal primo contatto con il mondo esterno, che di regola è quello dato dai titoli del notiziario radio delle 06.30, sento un certo dissenso. Sarà che le belle notizie non fanno *audience* e quindi non le portano, sarà che per svegliarsi sono più consigliate le notizie shock, in ogni caso in questi ultimi mesi, forse anche a seguito della filosofia mediatica, questa percezione si fa viepiù marcata. Non si fa altro che parlare di tensioni e crisi! Ci sono guerre che mietono migliaia di vittime innocenti, la crisi dell'euro basso e il franco alle stelle, le multinazionali che licenziano centinaia di persone, disastri causati dalle avverse condizioni climatiche e quelli ecologici causati dall'uomo, crisi nei sistemi sociali e sanitari che non coinvolgono più soltanto i paesi poveri ma tutto il mondo; una miriade di problemi che stanno facendo sgretolare i sistemi politici dei principali paesi industrializzati. Insomma uno scenario quasi apocalittico che riguarda il globo, eppure abbandonata la radio, in un giorno qualunque mi è difficile capire se tutto questo fa parte della nostra realtà! In effetti oggi sono uscito dalla mia casa riscaldata, salito sull'auto e senza incontrare ostacoli, dopo pochi minuti mi trovo sul posto di lavoro. Mi appresto ad entrare in Istituto e una Paziente in vestaglia mi accoglie con un grande sorriso, è sempre felice di vedere qualcuno; intanto una Signora delle pulizie è già attiva con oltre trenta minuti di anticipo, anche dalla cucina sale già un

intenso profumo di caffè, pure il cuoco arriva addirittura un'ora prima dell'inizio del turno; intanto un'infermiera passa di corsa e mi sa che sia già sotto pressione. Quindi tutto come al solito, l'unica nota di rilievo, ma sempre positiva, riguarda l'apprendista che solitamente arriva trafelata all'ultimo minuto, oggi ha un largo anticipo; mah sarà caduta dal letto mi dico! Tutto questo solo per dire che qui e in questa giornata, dei problemi del mondo non sembra esservi alcuna traccia, eppure al di là dei nostri confini le cose proprio non vanno molto bene e saremmo degli ipocriti a non vedere che qualche cosa sta cambiando. Da oramai vent'anni a questa parte si è soltanto parlato di crisi, mi sa tanto che a grandi passi ci stiamo avvicinando ad una recessione importante.

Per quanto concerne la nostra realtà e il settore socio sanitario in generale, dopo i diversi proclama propagandistici visti nelle campagne politiche per le elezioni cantonale di marzo e quelle federali di ottobre, un primo segnale negativo è giunto dal Cantone con la presentazione del preventivo 2012. In quell'occasione, sono state le prime pagine di due quotidiani ticinesi, che erano uscite con il medesimo titolo: *profondo rosso sui conti dello Stato*, a darci le prime ravvisaglie che qualche cosa andava storto. Nulla a che vedere con il film di Dario Argento, ma un mezzo bollettino di guerra verso i Comuni, il personale statale e parastatale, dove non sono state risparmiate neppure le persone anziane degenti negli Istituti per anziani al beneficio di prestazioni complementari. Sono infatti state proposte riduzioni dei contributi per la cassa malati e diminuzione dello spillatico; tutto questo per cercare di contenere un preventivo in rosso di quasi 220 milioni di franchi.



Anche se non proprio tutti sono responsabili di quanto sta accadendo a livello finanziario, sicuramente tutti ne saranno toccati, dal settore finanziario, all'industria, al turismo in generale per giungere in campo sociale e purtroppo ho l'impressione che sia solo l'inizio di un inevitabile percorso di recessione al quale saremo tutti chiamati a contribuire per cercare di mantenere quei privilegi che negli anni del benessere sono stati conferiti alla nostra società. È evidente che dover fare dei passi indietro, soprattutto quando non si è allenati a determinati esercizi, risulta difficile, ma è altrettanto vero che prevenire è meglio che curare e quindi ritengo che sia giusto ed indispensabile reagire subito, magari prima che il fenomeno prenda dimensioni incontrollabili.

Purtroppo anche la nostra Istituzione si trova coinvolta direttamente in questa crisi e giustamente l'Amministrazione, prima che la bufera si trasformi in ciclone, è stata chiamata a fare delle scelte difficili e sofferte per tutelare la propria integrità finanziaria e garantire un futuro dignitoso alla nostra Istituzione nei rispetti degli scopi sociali previsti dallo Statuto.

In dettaglio, si è dovuto chiedere un sacrificio al personale il quale dal prossimo anno sarà chiamato a partecipare in modo paritetico ai costi della Cassa pensione. Infatti se dal 1985 tutti i nostri dipendenti hanno potuto beneficiare di un regalo costituito dal 5% dei costi della LPP, dal 1. gennaio tutti saranno chiamati a pagare il 50% dei costi così come previsto dalla Legge federale. Inoltre, considerato che ciò non basta, sempre entro i parametri previsti dalle leggi, sarà ridot-

to dell'1% anche il contributo a favore del conto riserve che andrà inevitabilmente a comportare una riduzione del capitale di risparmio al momento del pensionamento. Tali modifiche andranno a coprire un disavanzo di fr. 77'000.- che ormai da due anni la Fondazione subisce perché lo Stato non è più d'accordo di finanziare quello che supera i minimi previsti dalle Leggi, dall'altra parte ne la Fondazione ne il Comune possono farsi carico di questi costi. Questo passo è stato obbligatorio perché la nostra Istituzione non può permettersi di creare dei debiti per la gestione corrente e benché non sia stato trovato il consenso dei dipendenti, siamo fiduciosi che con il tempo si capisca il valore di questa rinuncia, che garantirà in futuro di poter mantenere il posto di lavoro sicuro, dignitosamente retribuito e che in fondo tutti i nostri collaboratori abbiano potuto beneficiare per oltre vent'anni di un importante contributo.

Concludo fiducioso che anche in futuro si possa vivere in un contesto sereno, malgrado qualche rinuncia. Auguro a tutti, Pazienti, Personale ed Amministratori e loro familiari un felice Anno Nuovo all'insegna della continuità e della salute.

Giuseppe Berta  
Direttore



# Volontariato sociale



Nell'ultimo numero del nostro giornalino era stato presentato il progetto "volontari" che gli Istituti socio-sanitari di Brissago avevano promosso, durante una serata svoltasi presso la Clinica Hildebrand, in occasione dell'anno internazionale del volontariato. Con lo scopo di sensibilizzare la popolazione, su questo importante tema, la serata è stata l'occasione per propagandare la nostra volontà di trovare, stimolare ed assumere nuovi volontari e

già nel nostro precedente scritto avevamo espresso una valutazione positiva per quanto riguardava l'interesse per la serata stessa, ed eravamo fiduciosi sugli sviluppi.

A poco più di sei mesi di distanza, con piacere, possiamo annunciare che quello che fino ad allora era un "progetto" oggi è divenuto realtà e la Casa San Giorgio può ora vantarsi di aver trovato, istruito ed integrato ben sei nuovi volontari che si affiancano, con altre mansioni, a quelli che già da anni sono presenti nella Casa e che si adoperano per svariati compiti; quali l'aiuto durante le tombole, le feste dei compleanni, le uscite per visite mediche ed altri compiti ancora. In questo contesto ricordiamo che Natalino Passardi, veterano dei volontari, dedica il suo tempo libero ai nostri Anziani da oltre trent'anni con umiltà, tenacia e molta umanità. Bravo!

Tanto per dire che il volontariato non ha confini ci ha fatto molto piacere ricevere delle richieste anche da parte di persone che non sono domiciliate a Brissago e che si spostano per venire qui a dare un proprio contributo sociale. Tra i nuovi volti, che si sono affacciati alla nostra istituzione, la prima volontaria che si è annunciata è proprio la Signora Rosy domiciliata a Locarno, che si era proposta anche in alcune strutture del locarnese ma inspiegabilmente con risposte negative; così come anche il giovane Giordano anche lui proveniente da Locarno.

Incoraggiante è anche l'esito della presa a carico dei volontari, infatti le persone che si propongono vengono istruite e seguite durante tutto il percorso introduttivo. In sintesi i nuovi volontari seguono un percorso formativo interno, una giornata di introduzione che serve a siglare i reciproci rapporti di collaborazione; in seguito i volontari sono inseriti in uno specifico piano di presenza una volta individuate le attività che più si addicono alla loro attitudine e predisposizione. Fino ad ora possiamo tranquillamente dichiarare di essere soddisfatti con i nuovi volontari i quali si sono immediatamente integrati sia con gli ospiti sia con il personale. Per i visitatori della nostra struttura essi sono facilmente riconoscibili in quanto portano un grembiule di colore verde (per i maschietti vedremo di fare una maglietta) sul quale si può leggere bene in vista il loro nome. Oltre alle persone già attive ve ne sono anche altre che si sono dichiarate disposte a prestare il loro contributo volontario con l'obiettivo di poter riaprire il bar al piano terra della nostra struttura. Per questo ambizioso progetto vorremmo però avere almeno un gruppo di 10/15 persone, così da poter garantire continuità all'eventuale riapertura del bar tutti i giorni dalle 14.00 alle 17.30. Una bella sfida. Vedremo se riusciremo a portarla a compimento e siamo certi che se si riuscirà in questo intento, avremmo creato un piacevole spazio d'incontro tra pazienti, parenti ma anche semplici cittadini. Quindi se volete aiutarci in questa nostra iniziativa contattateci numerosi. Grazie di cuore.

*Fabio Branchini e Gea Beretta*

*co-responsabili del progetto volontariato*

# Visita Direttore DSS

Organizzato dalla Commissione degli Istituti Socio-sanitari di Brissago (CISS), giovedì 20 ottobre 2011 si è tenuto un incontro ufficiale con il nuovo Direttore del Dipartimento sanità e socialità, entrato in carica nell'aprile di quest'anno.

L'Onorevole Paolo Beltraminelli a capo del DSS, ha accolto benevolmente il nostro invito ed ha voluto visitare singolarmente i quattro nosocomi presenti sul territorio di Brissago, per conoscere personalmente e toccare con mano le differenti realtà delle istituzioni socio-sanitarie che giornalmente si attivano per il bene dei rispettivi pazienti. Accompagnato dai funzionari Giorgio Borradori, Caposettore dell'Ufficio anziani e delle cure a domicilio e dal collega Gabriele Fattorini, Caposettore dell'Ufficio invalidi adulti, ha iniziato la visita dall'Istituto Miralago, passando poi per la Clinica Hildebrand, la Casa San Giorgio per poi concludere la visita all'Istituto La Motta, dove si è pure tenuto quello che avrebbe dovuto essere un modesto "lunch di lavoro", ma che in realtà aveva tutto il sapore di un pranzo delle grandi occasioni, magistralmente preparato e servito con mani esperte, dal personale della cucina dell'Istituto la Motta.



Anche se non vi è stato molto tempo per intrattenersi con i nostri illustri ospiti, l'incontro è certamente stato una gradita e positiva opportunità per noi di fare conoscenza con il nuovo Direttore e avviare un rapporto di reciproca collaborazione nel solco tracciato dai suoi predecessori. Con i funzionari invece, abbiamo da sempre ottimi rapporti, se non proprio giornalmente, ma comunque vi sono degli scambi di corrispondenza e altro, molto spesso. Siamo fiduciosi che anche in futuro, nel conteso socio-sanitario, potremo continuare a beneficiare del massimo sostegno da parte dello Stato e dal DSS in particolare.

# Il vaso della vita

Riflessione. Quando ti sembra di avere troppe cose da gestire nella vita, quando ventiquattro ore in un giorno non ti bastano più, allora ricordati del *vaso della vita*; potrebbe essere un semplice vasetto della maionese e due bicchieri di vino.

Un professore stava davanti alla sua classe di filosofia e aveva davanti alcuni oggetti.

Quando la classe incominciò a zittirsi, prese un grande barattolo di maionese vuoto e lo iniziò a riempire di palline da golf.

Chiese poi agli studenti se il barattolo fosse pieno e costoro risposero che lo era.

Il professore allora prese un barattolo di ghiaia e la rovesciò nel Barattolo di maionese. Lo scosse leggermente e i sassolini si posizionarono negli spazi vuoti, tra le palline da golf. Chiese di nuovo agli studenti se il barattolo fosse pieno e questo concordarono che lo era. Prese allora una scatola di sabbia e la rovesciò, aggiungendola nel barattolo; ovviamente la sabbia si sparse ovunque all'interno.

Chiese ancora una volta se il barattolo fosse pieno e gli studenti risposero con un unanime 'sì'. Il professore estrasse quindi due bicchieri di vino da sotto la cattedra e aggiunse il loro intero contenuto nel barattolo, andando così effettivamente a riempire gli spazi vuoti nella sabbia. Gli studenti risero.

Ora, disse il professore non appena la risata si fu placata, voglio che consideriate questo barattolo come la vostra Vita.

- > le palle da golf sono le cose importanti: la vostra famiglia, i vostri bambini, la vostra salute, i vostri amici e le vostre passioni; le cose per cui, se anche tutto il resto andasse perduto e solo queste rimanessero, la vostra vita continuerebbe ad essere piena.
- > i sassolini sono le altre cose che hanno importanza, come il vostro lavoro, la casa, la macchina ecc.
- > la sabbia è tutto il resto: le piccole cose.

Se voi mettete nel barattolo la sabbia per prima, non ci sarà spazio per la ghiaia e nemmeno per le palle da golf.

In buona sostanza lo stesso vale per la vita! Se spendete tutto il vostro tempo e le vostre energie dietro le piccole cose, non avrete più spazio per le cose che sono importanti per voi. Prestate attenzione alle cose che sono indispensabili per la vostra felicità.

Giocate con i vostri bambini, godetevi la famiglia ed i genitori fin che ci sono.

Portate il vostro compagno/a fuori a cena e non solo nelle occasioni importanti!

Dedicatevi a ciò che amate e alle passioni, tanto ci sarà sempre tempo per pulire la casa o fissare gli appuntamenti.

Prendetevi cura per prima cosa delle palle da golf, le cose che contano davvero.

Fissate le priorità, il resto è solo "sabbia".

Uno degli studenti alzò la mano e chiese cosa rappresentasse il vino.

Il professore sorrise: sono felice che tu l'abbia chiesto!

Il vino serve solo per mostrarvi che non importa quanto piena possa sembrare la vostra vita: ci sarà sempre spazio per un paio di bicchieri di vino con un amico!

# Pacemaker nell'anziano



Con questo breve inserto, desidero presentarvi quello che risulta essere un importante sostegno per il cuore, specie nelle persone anziane. Se fino a cinquant'anni fa era impensabile andare a toccare il

cuore, oggi sembra proprio che questo non sia più un problema, anzi in Svizzera ogni anno sono decine le operazioni che vedono la sostituzione completa del muscolo cardiaco. Tuttavia il percorso per arrivare a questa drastica misura, offre certamente alternative sicure e meno invasive per le persone, specie per quelle anziane. Per comprendere meglio l'impiego del **pacemaker** e le aritmie cardiache, è necessario fare prima una premessa riguardo il muscolo cardiaco e la sua funzionalità.

Interiormente il cuore è suddiviso in quattro cavità (o camere) distinte, due superiori e due inferiori, chiamate, rispettivamente, atri e ventricoli. Nel cuore è presente una zona, chiamata nodo seno-atriale (nodo SA), costituita da cellule specializzate, che si trova nell'atrio destro.

Questo produce stimoli elettrici ad intervalli regolari e li trasmette al muscolo cardiaco determinando le contrazioni cardiache. L'impulso elettrico dal nodo SA si propaga al nodo atrioventricolare (nodo AV) e da questo ai ventricoli attraverso un sistema di fibre specializzate.

I due ventricoli si contraggono una frazione di secondo dopo gli atri; questa sequenza è importante affinché il cuore funzioni come pompa. Se questo sistema risulta compromesso si sviluppa quindi un'aritmia cardiaca.

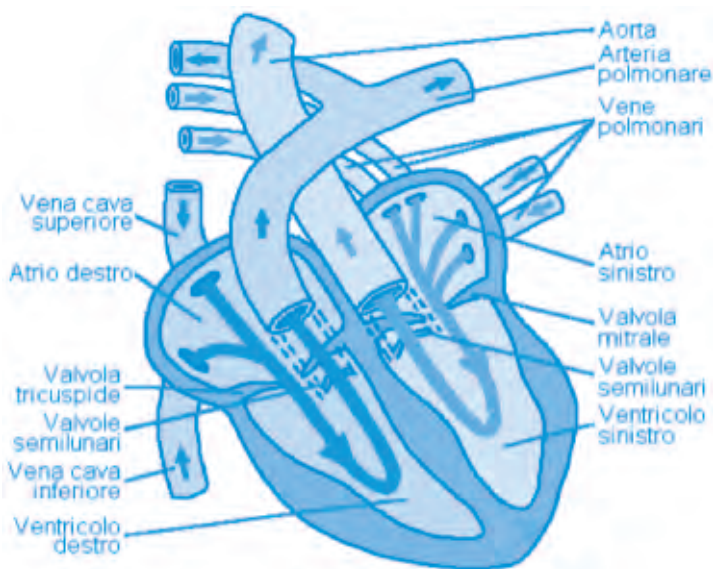
Nell'anziano il cuore, come in generale tutti gli altri organi, va incontro ad un lento processo di invecchiamento, caratterizzato sia da modificazioni di tipo morfologico, con l'aumento dello spessore degli atri e dei ventricoli, che strutturali, dando vita a difetti di conduzione dell'impulso elettrico.

Il numero di cellule presenti nel nodo seno atriale inizia a ridursi progressivamente dall'età di 60 anni; solamente circa il 10% delle cellule è ancora presente all'età di 75 anni. Il nodo senoatriale viene occupato da tessuto adiposo, che può separare parzialmente o completamente il nodo dalla muscolatura atriale.

Ad aggravare questo stato è la presenza importante nell'anziano di malattie cardiovascolari, quali l'ipertensione arteriosa e la cardiopatia ischemica, che favoriscono l'insorgenza di aritmie cardiache.

In condizioni normali la frequenza cardiaca è di 60-80 b/min; con questa frequenza il cuore pompa circa 5 litri di sangue/min. Alcune malattie causano un eccessivo rallentamento del battito cardiaco, condizione definita bradicardia, rendendo inadeguata la quantità di sangue e di ossigeno pompata dal cuore per il nostro organismo.

La bradicardia può essere asintomatica, può dare lieve affaticamento o debolezza o una compromissione emodinamica significativa (per esempio: ipotensione, angina, insufficienza cardiaca). Per la diagnosi normalmente si utilizza l'esame elettrocardiografico (ECG), talo-







ra si rendono necessari esami ulteriori come l'ECG dinamico secondo Holter con registrazione di 24 ore. La bradicardia nella maggior parte dei casi è trattata con l'impianto di un pacemaker, che erogando stimoli elettrici molto simili a quelli naturali modifica la frequenza cardiaca in base alle esigenze del corpo.

Tutti i sistemi di stimolazione artificiale (pacemaker) sono costituiti di due parti: lo stimolatore cardiaco ove alloggia la batteria, largo circa 5 cm, con il peso di poche decine di grammi, che genera impulsi e l'elettrocattetero o gli elettrocatteteri che veicolano gli impulsi al cuore e trasmettono i segnali dal cuore al dispositivo. Interpretando questi segnali lo stimolatore è in grado di monitorare l'attività cardiaca e rispondere in modo adeguato.

I moderni pacemaker rimangono inattivi sino a che la frequenza naturale è al di sotto di quella impostata. Alcune funzioni di stimolazione e monitoraggio del pacemaker possono essere programmate o regolate in modo ottimale in occasione dei periodici controlli che vengono regolarmente programmati dopo un impianto di pacemaker.

Insomma tutto questo per dire che, quello che fino a qualche decennio fa sembrava essere un organo incontrollabile, per la medicina odierna non rappresenta più un problema a fronte invece di altre problematiche e/o malattie che ancora risultano estremamente difficili da curare.

*Claudia Profumo  
infermiera specialista clinica in geriatria*

### **Grazie di cuore !**

Vogliamo approfittare di questo spazio libero che segue il tema "cuore", per esternare un sincero ringraziamento a tutti coloro che nel tempo sostengono moralmente ma anche finanziariamente la nostra attività.

In particolare vogliamo ricordare l'Associazione Amici di Casa San Giorgio che da anni ci accompagna contribuendo finanziariamente alle attività di animazione e si occupa di acquistare un regalo di compleanno a tutti gli Ospiti.

Ricordiamo che quest'anno ha pure donato l'importante contributo di fr. 10'000 per l'acquisto di mobilio.

### **Grazie a tutti e Auguri di Buone Feste**

# Mamma e apprendista: esperienza positiva



Non è mai troppo tardi per cambiare e si può ricominciare a tutte le età. A volte succede di non sentirsi pienamente realizzati e ci si sente poco fieri di se stessi. Confrontati con una indefinita scontentezza, appare il desiderio di "qualcosa di nuovo", specialmente questo desiderio stuzzica chi ha formato una famiglia, rinunciando agli studi o a un sogno professionale per via dei vincoli che la stessa richiede. Raggiunta una certa indipendenza da parte dei figli, come è successo a me, in molte donne riappare il desiderio di "rifarsi" una vita professionale. Ed è così che dopo diversi anni passati a fare la mamma a tempo pieno, con il mio compagno ho maturato l'idea di riprendere. Avendo tre figli ancora piuttosto piccoli, si è trattato di una scelta difficile, un cambiamento piuttosto drastico nella nostra famiglia. Ho raccolto tutte le informazioni necessarie per trovare la migliore possibilità. Essendo di origine ungherese e avendo qualche difficoltà con la lingua italiana, ho avuto il timore di addentrarmi in questa esperienza. Un giorno leggendo il giornale ho trovato l'annuncio della Croce Rossa Svizzera, che iniziava un corso di 120 ore teoriche con 10 giorni di stage per adulti, per ottenere la qualificazione di collaboratore sanitario CRS. Tenendo conto delle difficoltà non da ultimo quelle finanziarie, abbiamo dovuto riflettere assai. Però ho cercato un posto per lo stage, cosa non facile sempre per i miei limiti con la lingua parlata e scritta. Tutto ciò ha costituito una vera sfida alle mie attitudini. Abitando a Brissago non molto lontano da Casa San Giorgio, mi è sembrato logico chiedere lì e dopo un primo colloquio con il Direttore e la Responsabile delle cure, non ho più avuto dubbi sul fatto che mi sarebbe piaciuto enormemente lavorare con le persone bisognose di aiuto, il mio futuro era segnato. All'interno della struttura mi hanno ricevuto

to con grande professionalità, mettendomi a mio agio e fornendomi tutte le informazioni necessarie per assolvere la formazione. La fiducia è una dimensione fondamentale che permea l'attività di coloro che si prendono cura degli altri, possedere delle conoscenze, sapere come comunicare e come agire. Tutti noi abbiamo delle conoscenze acquisite nella vita quotidiana, e così è anche per me in quanto donna, adulta e genitore, ma anche per aver scelto di esercitare una professione basata sulla relazione con gli altri; tuttavia quando dobbiamo dimostrare cosa siamo capaci di fare, il coraggio non deve mancare. Iniziando il corso mi sono trovata sui banchi di scuola dopo vent'anni di lontananza dagli studi, tra persone di varia età e nazionalità. La più giovane era una diciottenne la più grande era una cinquantenne. Non è stata considerata l'età, dovevamo studiare per sapere, preparare i compiti per il giorno seguente e presentarli all'insegnante come tutti. La prima volta che ho indossato la divisa sono stata considerata una curante, una persona che ha una grande responsabilità. I pazienti non ti vedono come la Signora X, ma vedono la persona preposta ad aiutarli a risolvere i loro problemi e a soddisfare i loro bisogni, adattandosi a diverse situazioni, collaborando con un'équipe multidisciplinare nel rispetto dei principi stabiliti e questo non è sempre facile.

Con grande gentilezza e pazienza, i colleghi mi hanno aiutato a mettere in pratica la teoria scolastica, fino ad arrivare al giorno dell'esame, dove ho assolto con successo il corso citato. Ho vissuto una bella esperienza e quindi ho deciso di continuare a studiare. Visto che proprio in quei periodi, era il 2008, la Casa San Giorgio era alla ricerca di due apprendisti, un Operatrice Socio Sanitaria (OSS) e un Assistente di cura, non ho più dovuto pensarci molto e ho aderito al concorso. Le persone in genere non sanno cosa significa essere un OSS e così vorrei specificare che si tratta di un operatore con

una formazione di base triennale, che svolge attività indirizzate a soddisfare i bisogni primari della persona, nell'ambito delle proprie aree di competenze, finalizzate al recupero, al mantenimento e allo sviluppo del livello di benessere e di autonomia della persona; in sintesi si tratta della figura che sta tra l'Assistente di cura e l'Infermiere. Tutto questo per me era bellissimo a livello scritto, ma mi sono chiesta: sarei riuscita a terminare una formazione così impegnativa, conciliando l'apprendistato con la vita di famiglia, quindi due attività a tempo pieno? "Motivazione" è la parola che si deve avere davanti agli occhi, il coraggio di mettersi in gioco e la forza di non mollare anche quando si presentano difficoltà di apprendimento, stanchezza durante lo studio magari durante la notte quando vorresti andare a dormire ma lo sai che ciò non è possibile perché il giorno dopo devi consegnare un lavoro. Poi finalmente finisce la settimana a scuola e inizia il lavoro. A questo punto devi mettere in atto tutto ciò che hai imparato e cercare le conferme ai tuoi dubbi; i colleghi accettano di buon grado che ogni due minuti tu chieda qualcosa. Queste situazioni ti riportano alla tua famiglia, appaiono i momenti quando arrivi a casa stanca e i tuoi figli fanno la stessa cosa che fai tu e magari ti fanno arrabbiare. Integrarsi in un gruppo di lavoro non è per niente facile, ogni persona ha un'idea diversa, magari delle difficoltà nella propria vita e così a volte capita di sen-



tirti come se all'interno del gruppo nessuno ti dà la giusta importanza. Ma ciò non è vero, ti rendi conto con il tempo che c'è sempre una mano che ti dà quell'aiuto di cui hai bisogno, non ci si deve vergognare di accettare. Tutte le persone hanno capacità diverse ed ognuna ha i propri limiti, la forza in un'équipe, sta proprio qui. La diversità aiuta, dove non arriva uno riesce ad arrivare l'altro. Proprio come una grande famiglia, ognuno è importante qualunque posizione occupi nell'équipe. Facendo gli stage in ogni settore della casa, mi sono resa conto dell'importanza di ogni singola figura, ognuno completa il lavoro e il rispetto del lavoro dell'altro, aiuta a migliorare la qualità della vita dei nostri anziani. Loro stessi appartengono a questa grande famiglia, con i loro complimenti o le loro critiche favoriscono anche l'apprendimento. Tre anni sono passati velocemente, arrivato l'ultimo mese di scuola dovevo decidere se continuare a studiare per diventare infermiera o fermarmi ed iniziare a lavorare. Ho fatto l'esame di ammissione con successo e sono molto contenta, ma allo stesso tempo la cosa mi spaventa; pensare ad altri due anni da sacrificare per studiare non è evidente. La forza non manca, ma sono anche moglie e mamma, e per il momento trovo una grande soddisfazione già a poter lavorare come OSS. Approfitto dell'occasione per dire un grande grazie ai cari anziani e loro famigliari che mi hanno accettata e sostenuta nei momenti in cui avevo bisogno di un sorriso e di una buona parola. Vorrei ringraziare tutti i collaboratori della Casa San Giorgio che mi hanno dato fiducia per arrivare a questo grande finale! Grazie infinite al mio compagno e ai miei figli che mi sono stati vicini con il loro affetto e il loro sostegno incondizionato in questi anni.

*Krisztina Sztrharszky, neo diplomata OSS*

Ora si può anche festeggiare!

# Eterno Amore



Ci sono incontri che cambiano il corso della nostra vita, ci sono occhi che si guardano per la prima volta e continuano a farlo, con la stessa intensità forse un po' trasformata nel corso dei giorni e degli anni e di tutti


i momenti che vedono due persone vicine e affiancate nel lungo o breve percorso che chiamiamo vita. Quello che voglio raccontarvi con questo scritto è proprio una di queste belle storie di vita vissuta.

La camera che mi accoglie e le persone che vi abitano sono una coppia, una famiglia che dopo anni di vita insieme, continuano a trascorrere il loro tempo in un'altra abitazione rappresentata dalla nostra Casa. Il cambiamento della loro situazione abitativa, a quanto si può immaginare, sicuramente è stato molto sentito. La stanza a Casa San Giorgio è però diventata come la camera di una nuova qualsiasi casa: calda, accogliente e con un buon profumo che non riesco a definire se non piacevole e familiare. I signori Cerutti venuti qui a fine 2010,

rappresentano in questa nuova pagina del giornalino i protagonisti di questa storia e di questo viaggio che continua alla scoperta di nuove vite e nuove esperienze vissute. Quando chiedo loro se hanno piacere di raccontarmi qualcosa di loro per essere pubblicato sul giornalino, mi accolgono da una parte con un po' di imbarazzo, soprattutto la signora Vittorina, riferendomi di essere due persone normali con una storia normale e di aver vissuto una vita semplice basata su valori altrettanto semplici. Poi piano piano, tutto sembra prendere forma, inizio ad ascoltare e ad immaginare ciò che il signor Dante mi racconta appassionato. Nel 1885 gli antenati del Signor Dante si trasferiscono dal Mal-cantone nel Veneto dove, dopo aver preso in affitto un terreno con una fornace, iniziano a lavorare trattando l'argilla per la fabbricazione di mattoni. La famiglia rimane in Italia fino al 1939 quando è costretta a rientrare in Svizzera perché questa attività che gli aveva dato lavoro per svariati anni è stata chiusa definitivamente.

Nel lasso di tempo dal 1885 al 1939 ci sono state guerre e difficoltà diverse, nel 1914 Dante





ricorda che la fornace è stata usata come caserma per i soldati e il lavoro in tempo di guerra era fermo in quanto gli uomini erano tutti in battaglia e le donne da sole non potevano portare avanti il lavoro, poi nel 1928 la fornace fonte di sopravvivenza per questa famiglia chiude completamente i battenti.

Come già accennato nel 1939, la famiglia composta oltre che da padre e madre anche da 5 figli, di cui 3 fratelli e 2 sorelle, rientra in Ticino prima a Castelrotto, poi a Bellinzona ed infine a Brissago, impiegati nella costruzione stradale. Il signor Dante Cerutti ha così iniziato a lavorare in tenera età e ha continuato sempre a farlo in ambito edile, costituendo anni dopo un'impresa tutta sua con sede ad Ascona. Da quando aveva 13 anni ad oggi, ne passano molti, anni di lavoro e anni in cui lo stesso fa il militare e in questo frangente in quel di Solduno, incontra gli occhi di quella che diventerà poi sua moglie. La signora Vittorina ricorda di aver avuto circa 16 anni quando sulla montagna davanti a casa sua i militari costruivano una trincea.

Questi ragazzi in divisa passavano ogni giorno davanti alla sua casa per andare a fare il loro lavoro, tra tutti questi qualcuno la guardava più degli altri, con gli occhi interessati di chi vorrebbe dire e fare qualcosa ma nulla può. Vittorina ricorda che quel ragazzo la guardava e anche lei lo faceva con gli occhi di una ragazzina che alla sua età amava ancora fare giochi da bambina come giocare a nascondino o nascondersi agli occhi della madre che ogni volta la chiamava e la cercava e lei poi saltava fuori all'improvviso facendola spaventare e prendendosi poi una ramanzina ogni volta. Vittorina ricorda sua madre attenta ad ogni passaggio dei militari, la definisce con un sorriso sulle labbra, come un "cane da guardia". Mi viene da sorridere durante il racconto ed immaginando la scena quando la stessa racconta che ha imparato a fischiare in quel periodo, perché non poteva avere nessun tipo di contatto con quel giovane militare e la sera l'unica cosa che poteva fare dalla sua camera era guardare verso la montagna, verso quella trincea che osservava il ponte della Maggia e scambiarsi un saluto veloce tramite dei segna-

li: lei fischiava e Dante con la sua pila faceva una specie di alfabeto morse. Vittorina racconta che mentre lei fischiava la madre dall'altra stanza le chiedeva se fosse stata lei a farlo e lei ingenuamente diceva che no, lei non sapeva farlo. Poi dopo quel periodo fatto di silenzi e di cose che non si potevano esprimere, Dante si fa avanti, dapprima parlando con il fratello di Vittorina e dicendogli che le piaceva la sorella, poi prima di partire per i Grigioni, andando a casa della famiglia per chiedere una sorta di permesso per potersi sentire tramite lettere e potersi vedere. E così inizia questa corrispondenza che è l'inizio di una conoscenza; un po' più di un'amicizia, qualcosa di meno di un fidanzamento ufficiale. Gli incontri tra i due in quel momento si limitano a brevi visite, una volta a settimana dopo la messa, uscite brevi non accompagnate come invece era prassi in altre realtà di quegli anni. In questo frangente la madre di Vittorina si fida forse perché nella mentalità dell'epoca tutto è ormai pianificato e definito, la relazione tra i due comincia ad essere qualcosa di stabile e definito che porta nella direzione del matrimonio.

Vittorina ricorda come una volta tutto veniva visto come sporco e proibito, definisce il fatto che spesso con questa mentalità ti rovinavano la vita. Lei si ricorda di se stessa come una ragazza ed una donna dal buon carattere, una persona che ha sempre amato cantare ed è stata felice nella sua semplice vita. Del signor Dante la stessa moglie riferisce che è stato sempre piuttosto severo ma buono. Il 1945 segna l'anno in cui Vittorina e Dante si sposano, un anno esatto dopo nasce la loro prima figlia. Dante non dice nulla mentre Vittorina riferisce che non avrebbe pensato che la figlia arrivasse così presto, pensava di godersi per un po' il matrimonio, questa nuova realtà in cui si era trovata dopo 5 anni di conoscenza, diciamo un po' superficiale. Come si può immaginare e come ho cercato di descrivere dalle parole della mia interlocutrice, una volta l'amore ed il matrimonio arrivavano così senza conoscersi troppo bene, senza sapere bene nulla dell'altra persona e questo forse era un bene sotto certi punti di vista mentre sotto altri no, proprio per il fatto che era difficile iniziare una vita a due senza conoscere le abitudini dell'al-



tro. Vittorina all'epoca della sua gravidanza e poco prima, lavorava in un saponificio a Locarno e ricorda che le piaceva lavorare fuori casa anche quando era incinta e che le è spiaciuto abbandonare il lavoro dopo il parto, in quanto ha iniziato come la maggior parte delle donne dell'epoca, ad occuparsi unicamente della famiglia. Come già accennato in precedenza, il signor Dante ha lavorato nella propria azienda fino al pensionamento e la famiglia ha vissuto ad Ascona dove si sono fatti una casa.

Dopo 13 anni dalla nascita della prima figlia, nasce un altro figlio che attualmente e da circa trenta anni vive in Germania. La signora Vittorina mi dice che quando ci si sposa, tutto ruota intorno alla famiglia ed ai suoi bisogni, alle piccole cose che creano calore all'interno di quel nucleo chiamato famiglia. Ella riconosce di essere stata e di esserlo ancora molto fiera di suo marito, in quanto ha costruito la loro casa dal niente e che negli anni ha rappresentato tutto. Mentre finisco di ascoltare Vittorina, Dante mi chiede di poter recitare una poesia che ha imparato ai tempi della scuola e che gli è rimasta impressa da allora e così ascolto e prendo nota dicendogli che farò pubblicare sul giornale anche queste parole. La poesia si intitola il *fabbro ferraio* e cita così:

Nuda la fronte, le braccia nude,  
desto con i primi raggi del dì,  
batte il metallo sopra l'incudine  
poiché la fiamma lo rammollì.  
Questa mia vita dura a vederla,  
forza mi accresce e mi dà piacer.  
Questo sudore che il crin mi imperla  
è la corona del buon artiere.  
Picchia martello, squilla sonoro,  
viva la patria e viva il lavoro.

Che raccontare ancora in questa storia? Forse è bello sapere che in "tempi non sospetti" i due coniugi Cerutti hanno fatto insieme diversi viaggi e che ogni anno programmavano due viaggi uno di qualche giorno e uno di un'intera settimana. È bello sapere che Dante ha sempre amato sciare e che ad ogni stagione si reca-

va solo in settimana bianca per soddisfare questo suo desiderio, così come è interessante sapere che una volta nella loro vita, sia lui che lei hanno fatto un viaggio separato, organizzato con la propria "classe", lui per 3 settimane in Messico e lei per una settimana in Olanda. La signora Vittorina ricorda come un paradiso quel paese e ricorda la moltitudine di fiori al mercato mondiale dei fiori. Ho iniziato questa intervista, volendo parlare dell'amore eterno, dell'amore che resiste oltre il tempo nonostante le difficoltà e le divergenze lega comunque due persone e le fa vivere insieme nonostante tutto. Mi sono ritrovata ad ascoltare come al solito, ad immaginare un'altra vita e a raccontare una parte di essa a chi è interessato ad ascoltare una storia, ed in questo caso due storie che hanno preso forma diversi anni fa e sono arrivate ai giorni nostri per mostrarci che i sentimenti restano a volte immutati a volte diversi ma che durano nonostante ciò.

### Eterno Amore

(poesia di Garcia Lorca)

Non so come andrà, come finirà  
quello che mi hai dato è qualcosa di grande  
che porterò sempre con me.  
Il tuo amore ha riempito ogni singola  
cellula del mio corpo  
per non poter essere dimenticato.  
Ogni tua carezza resterà sul mio viso  
la sentirò anche fra mille anni.  
Ogni tuo bacio rimarrà sulle mie labbra.  
Il tuo sguardo sarà impresso nella mia  
mente finché vita vorrà.  
Non so come andrà come finirà  
so che non dimenticherò mai le emozioni,  
le sensazioni splendide  
che mi ha donato il nostro amore  
e resteranno sempre lì nel mio cuore.

Con questa bella poesia, termina questo racconto di una bella vita vissuta in coppia.

Barbara Profumo  
infermiera

## ***L'ann che va...***

Incoo col dag un ogiada al tacuin  
am som accorgiud che l'ann vècc  
al fava fagott oramai al so mandaa  
l'era scadu e tirava ala fin  
al ma vardava sto tacuin  
ricordandom con reson  
ciamandom a guardal da visin  
fasendom perfin compassion  
oramai a som scià da naa  
strac con un sac da ricordi bei e brut  
con i vestii tutt logora  
anda via con tanti dispiasee e lasà chi tutt  
le la sort de l'ann che passa  
con quater stagion in di cosct  
tra strüs, passeggiad e cen da pol arrösct  
contentai tücc e mia na via strasciad  
chi un rimporver, un insul, perfin una pescada  
l'é al brutt ringraziament di citaditt  
ma ai perdoni perché sta anada  
tra temp brütt e fastidi l'è l'ann da barabitt  
addio a tücc e buona continuazion  
ricorderò tutt quel che ho passaa  
roba per ben, roba per maa  
e nel registro saraa stampaa

## ***L'ann che vegn!***

Al sà presenta lucid e ben pecenaa  
con inscrizion tant da cartel  
coi cart in regola e ben firmaa  
sto sciör elegant da levag da capel  
al varda fiero al scruta l'orizont  
viscol come un pess con la testa alta  
al cerca da capiï come fa front  
ai dodas consiglier a la ribalta  
nön al vardom un po' malfident  
da vedee, da capiï con che manera  
e lù con un aria da president  
al dis "calma comincem mia a fà fiera"  
la strada lè lunga, la farem insema  
per trovaa il passacc che mei al convegn  
domaa ubbidi a questo sistema  
che i affari naran per ben  
ubbidienza a gà devom da bon  
ai sò consili, ai sò comandi che darà  
e guai a chi i trascura l'autorità  
al finires driz scorta in prision  
e adess demas la man e inavanti  
con forza, coracc e convinzion  
un pass incoo, un pass doman  
con tanti bei maner e bon intenzion

V.S.

# Le quattro stagioni



Visto che quest'anno l'inverno sembra non arrivare più, uno dei temi ricorrenti al "Gruppo parola", riguarda il tempo e le stagioni, così abbiamo il piacere di parlarvi delle stagioni, iniziando a rispolverare vecchie definizioni.

- \* gennaio: mette ai monti la parrucca
- \* febbraio: grandi e piccoli imbacucca
- \* marzo: libera il sol di prigionia
- \* aprile: di bei colori orna la via
- \* maggio: vive tra musiche d'uccelli
- \* giugno: guarda i frutti appesi ai ramoscelli
- \* luglio: falcia le messi al Sol Leone
- \* agosto: avaro ansando le ripone
- \* settembre: i bei grappoli arrubina
- \* ottobre: di vendemmia riempie la tina
- \* novembre: ammuccia le foglie a terra
- \* dicembre: ammazza l'anno e lo sotterra



Suggestiva immagine delle quattro stagioni di Deborah Moratto

## Filastrocca imparata in gioventù dai partecipanti del gruppo parola

...La nostra gioventù l'abbiamo trascorsa vivendo stagione per stagione  
e ci fa strano vedere come  
oggi giorno siano cambiate le condizioni climatiche  
e come siano lontane dalla nostra realtà di un tempo,  
durante i nostri anni di vita non abbiamo mai assistito ad estati piovose,  
ad autunni quasi estivi,  
a temperature straordinarie come quelle di quest'anno...



Sempre a tema, vogliamo condividere con voi lettori le nostre quattro stagioni come le vedono i membri del nostro intraprendente Gruppo:

### Primavera

In primavera spuntavano i primi fiori, svolazzavano molte farfalle e non mancavano mai i maggiolini, le lumache, le salamandre, i ramarri ("al gez") e le lucciole che rendevano magiche e speciali le serate. Le giornate trascorrevano all'aperto, si iniziava a zappare la terra, a tagliare le rovine dell'inverno, a strappare le erbacce, a potare la vigna ed a seminare patate, fagioli e insalata.

L'abbigliamento era dettato dal cambiamento di temperatura dopo il freddo invernale, si usanza di dire "mes da marz via scarp e calz", dagli armadi si tiravano fuori i vestiti più leggeri.

Con l'arrivo delle belle giornate di sole si andava a cercare nei campi l'insalata selvatica, i denti di leone, il formentino e la pimpinela (un'erbetta aromatica) si diceva infatti che "senza la pimpinela l'insalada l'è mia bela".

Verso il mese di maggio, dopo il lungo inverno, il bestiame veniva accompagnato all'alpe e nelle strade delle contrade risuonavano i ciondoli dei campanacci e per noi era un piacere sentirli.

### Estate

In estate, ogni giovedì c'era la fiera degli animali nella piazza di Locarno dove si poteva comprare o vendere il bestiame, la città la si raggiungeva sempre a piedi.

Le giornate trascorrevano all'insegna del caldo e del bel tempo, in serata vi erano spesso dei temporali ma al risveglio risplendeva di nuovo il sole; raramente pioveva per una settimana di seguito come capita oggi giorno.

La frutta maturava al caldo ed era sempre molto gustosa e saporita, si raccoglievano le ciliege, le prugne, le nespole, che venivano utilizzate anche per fare delle buone torte o conserve per la colazione.

Trascorrevamo la stagione all'aperto tra odore di fieno appena tagliato e profumi dell'orto. Durante il periodo estivo nei vari orti capitava di trovare le lumache selvatiche che golose mangiavano le foglie delle verze.

### Autunno

In autunno si raccoglievano le foglie così da poter preparare i letti al bestiame per l'inverno, di conseguenza i boschi rimanevano sempre ben tenuti e se non risultavano belli puliti si doveva pagare una multa salata.

Quello autunnale era il periodo della vendemmia e della raccolta delle castagne, si raccoglievano da terra anche i ricci non ancora aperti e venivano fatti maturare in casa, ciò permetteva d'averne castagne per gran parte dell'inverno.

Nei primi mesi autunnali si iniziava ad ingrassare il maiale cosicché fosse pronto per dicembre quando iniziava la mazza.

### Inverno

Ripensando all'inverno ci vengono in mente le calze di lana, gli scalferotti, le mutande lunghe, i pullover fatti a maglia e le zoccole che si portavano ai piedi con qualsiasi temperatura (si usavano "i zocolon con sota i coperton di bici").

La sera prima d'andare a letto se si aveva freddo si faceva scaldare un mattone che veniva poi messo sotto le coperte per riscaldare il letto, le lenzuola. La neve non mancava mai e i bambini ne erano felici perché potevano andare a slittare con dei pezzi di legno per le contrade del paese, durante la stagione cadevano molti fiocchi e faceva molto freddo tanto che l'acqua gelava. Chi aveva il bestiame doveva prendere l'acqua calda da casa per poter dare loro da bere e da mangiare.



Il periodo invernale prevedeva anche la mazza dove venivano uccisi i maiali dai quali ci si procurava il mangiare per l'inverno, si facevano "al giambon cur", la mortadella, la luganiga, il codegot, la buseca e la cazzöla dove si prendeva le parti meno carnose dell'animale e le si faceva bollire per poi arrostarle, infine si aggiungeva al tutto un bel quantitativo di verza. Nel periodo di mazza anche nell'aria vi era un odore differente. Per scaldarsi in casa c'era solamente il camino e la stufa che venivano accesi di prima mattina appena si usciva dal letto. In gennaio quando usciva il primo sole ci si sedeva dietro un muretto per farsi scaldare dai raggi e si preparavano gli attrezzi utili per il periodo primaverile, per arare e curare i campi,... si aggiungevano i denti mancanti ai rastrelli, si sistemavano le gerle e i "cavang" per la frutta,... tutto doveva essere pronto per la stagione alle porte.

*In conclusione e ripensando ai nostri tempi:*

- ... era bello quando in inverno ci si radunava tutti vicino al camino e si raccontavano delle storie...
- ... in estate andavamo a rubare le ciliege dalla pianta della parrocchia...
- ... le donne, mentre camminavano per andare a lavorare in fabbrica facevano la calzetta...
- ... quando c'era la mazza c'era carne in abbondanza...
- ... nel periodo della mazza tra vicini di casa ci si aiutava sempre e ci si scambiava i salumi...
- ... ero contenta che con il cambio di stagione potevo cambiare look...
- ... da bambini quando i giorni si facevano più lunghi era una gioia giocare all'aperto...
- ... le ragazze per il primo di maggio passavano da casa in casa a cantare la Maggiorata...

*Il Gruppo Parola  
Michela Zanoli, Ergoterapista*



# Gita al Rifugio al Legn

È con grande piacere che abbiamo accolto l'idea di Giuseppe e Fabio per una gita con pranzo al rifugio sui monti di Brissago, Rifugio al Legn.

Così mercoledì 31 agosto 2011 ansiosi di effettuare la gita, siamo partiti con il piccolo bus a destinazione del monte di Mergugno. Il percorso sulla strada è lungo e tortuoso che con maestria ha impegnato Fabio a manovrare con prudenza e capacità, arrivati al parcheggio abbiamo atteso l'arrivo dell'elicottero che non tardò ad arrivare, incuriositi e sorpresi ammirammo il suo volteggiare. Poi il primo gruppo salì a destinazione del

li con alpeggio ormai oggi abbandonati ma pur sempre di grande significato turistico che ricordano i tempi passati.

Ma eccoci pronti per il pranzo dove succulente risotto ai funghi ci venne servito accompagnato da un buon bicchiere di vino e altre bevande, tempo passato in buona compagnia ed allegria.

Arrivò pure il momento del ritorno, un po' affrettato per spiacevole arrivo della nebbia rendendo il ritorno fastidioso e pericoloso per il volo dell'elicottero. La perfetta maestria e padronanza dei piloti ci ha molto stupiti che gentilmente e con grande riconoscenza ringraziamo.

Giunti di nuovo al posteggio del nostro bus che ci aspettava abbiamo preso la via del ritorno affidandoci alla guida di Fabio che ci ha riportati felici e contenti al San Giorgio serbandoci della gita un indimenticabile ricordo. Un sentito grazie vada pure al reverendo Don Paolo ed Eugenia che gentilmente ci hanno accompagnati.

Grazie Fabio per il tuo impegno che cortesemente ricorderemo.



rifugio seguito dal secondo gruppo dove con Pepo Fabio ed io abbiamo ammirato entusiasti le impervie rocce a punta dei lenzuoli, panorama a mozzafiato e così pure noi siamo giunti al rifugio del Legn dove ci aspettavano per unirsi e commentare delle sorprese panoramiche viste in volo.

V.S

Il Rifugio, costruzione magnifica, una struttura solida e piacevole, un vero gioiello nella natura, dove dal piazzale adiacente la vista specchia la vasta zona dei pasco-



# Il Grand Hôtel: l'albergo della "Bell'Époque"



*Il termine "Belle époque" fa riferimento ai primi anni del ventesimo secolo, caratterizzati da una diffusa atmosfera di euforia. La situazione storica della Svizzera rispecchiava questo stato d'animo. "La Confederazione era, alle soglie del ventesimo secolo, uno Stato federale ordinato, fiorente e intimamente soddisfatto"*

(P. Dürrenmatt)



Ricordo che il Grand Hotel, tanto tempo fa, apriva le porte, ancor prima della stagione estiva, a noi bambini per il ballo del carnevale del giovedì grasso. Le sue grandiose e sontuose sale risuonavano dei nostri scalpiccii e delle nostre grida di gioia. Alla sera, invece erano i grandi a occupare le sale del lussuoso albergo, che giorno dopo giorno, iniziava la sua lenta decadenza. Ora non c'è più. Al suo posto una enorme villa bianca, senza arte né parte. È del 1876 il primo serio tentativo documentato della costruzione di un grande albergo a Brissago. A quel tempo, pur essendo privo di strutture ricettive, il borgo, adagiato in amena posizione sulle rive del lago Maggiore, attirava molti turisti grazie al suo clima mite. Un anno dopo l'apertura del Grand Hotel di Locarno, nel 1906 anche Brissago si dotava di una struttura in grado di rivaleggiare, sia per la posizione, sia per gli agi richiesti, per soddisfare una raffinata clientela.

Fra i soci promotori brissaghesi spiccava il reverendo don Piero Bazzi, sempre presente nel promuovere iniziative economiche e sociali. Grazie ad Angelo Branca, cronista e storico

del tempo, si può risalire alle vicende della fondazione e della costruzione del grandioso albergo. In una sua corrispondenza del 18 giugno 1904 annotava che: "il sogno accarezzato da tanto tempo dai nostri brissaghesi sta per diventare un fatto compiuto e fra pochi mesi vedremo sorgere un grandioso albergo con una facciata di quattro piani dalla parte del lago". Responsabile del progetto fu l'architetto Paolito Somazzi, vissuto dal 1873 al 1914, e già autore di splendidi Hotel a Lugano. Il Branca commentando il progetto e la composizione del consiglio di amministrazione, notava compiaciuto che anche Hildebrand e il maestro Leoncavallo, vissuto nel borgo di confine tra il 1886 e il 1916, ne facevano parte. A quei tempi fu creata una autolinea tra Locarno e Brissago e potenziato il collegamento di corse dei battelli. Sui lavori di costruzione nulla è stato tramandato, a parte l'incidente mortale dell'operaio falegname Ricci, caduto durante i lavori di copertura del tetto.

Il grandioso e imponente Grand Hôtel è dotato di tutti i confort e arredamenti da prima classe, con eleganti appartamenti di più stanze, impianti sanitari installati da esperti, duecento letti, quaranta bagni con wc, acqua calda e fredda, terrazze e logge che danno sul lago, una grande hall e altre sale per ricevimenti. L'ospite dispone di un servizio accurato: alta cucina

francese, ascensore, riscaldamento centrale, luce elettrica, sale da gioco, una mesquita, un bar, una darsena per le barche, tennis, spiaggia con porticciolo e un'orchestra che allietta il pranzo. Dapprima rimase aperto tutto l'anno e la promozione era rivolta ai potenziali clienti illustrando la convenienza di un soggiorno invernale tra una vegetazione lussureggiante, ricca di profumi, e una vita all'aperto in un clima temperato nel paese considerato il più caldo della Svizzera. Rara la neve e la nebbia è sconosciuta e, grazie ad una brezza chiamata invernata che spira dalla tarda mattinata al tramonto, la calura estiva è ben sopportata. Brissago è la stazione di acclimatazione per coloro che tornando dalla Riviera, dall'Egitto o dalla Sicilia si recano al nord e molti facoltosi rispondono all'appello.

Gli ospiti, provenienti dall'Inghilterra, dalla Svizzera e dalla Germania, trascorrono tranquille settimane in riva al lago Maggiore, con un buon libro, amene passeggiate, una partita a tennis, escursioni alle isole, una gita in carrozza o con l'automobile dell'hôtel. Un'istituzione singolare era il "maître de plaisir" che fungeva da maestro di tennis, di nuoto e vela e, durante i giorni piovosi, inventava giochi per grandi e piccini. I responsabili del Grand Hôtel tengono molto a preservare questa atmosfera aristocratica che conferisce dignità al luogo di cura. Gli anziani di Brissago, a volte, ritornano con i loro ricordi d'infanzia ai tempi d'oro del Grand Hôtel: melodie di violino venivano suonate per il "the dansant" e si poteva ammirare da vicino il guardaroba e gli abiti da sera così lontani dal loro mondo, ma pieni di fascino. In quei tempi, l'ospite veniva all'hôtel per riposare e per cercare pace e tranquillità, al contrario di oggi, in cui mobilità è parola d'ordine. Numerose furono le celebrità che vi soggiornarono, tra gli scrittori: Thomas Mann, Hemingway, Hermann Hesse, Erich Maria Remarque, Piero Chiara. H.G. Wells, in un suo romanzo scritto nel 1912 ipotizzò la prima guerra mondiale immaginando di far firmare il trattato di pace a Brissago - errando solo di pochi km! Nel 1925 quando si stipulò l'accordo a Locarno, il cancelliere tedesco Stresemann era ospite dell'albergo.

Con l'avvento del nazionalsocialismo in Germania il Grand Hôtel divenne luogo d'asilo per intellettuali e scrittori espulsi e dichiarati nemici della patria e, ancor prima della risoluzione





del Consiglio Federale del 12 marzo 1943 concernente l'accoglienza dei profughi, fu il campo di internamento per circa 150 esuli, per lo più donne e bambini ebrei, che provenivano dai paesi in guerra. Ma il soggiorno non fu per niente facile, grazie alla tirannia del responsabile, signor Häni, che mancava totalmente di sensibilità e psicologia. Egli, che godeva di particolari privilegi, si permetteva di non consegnare la posta per delle sciocchezze; ridurre la già misera paga se non chiudevano piano le porte; frugare di nascosto nei cassetti delle signore; impedire l'incontro dei coniugi; allontanare i medici peggiorando lo stato di salute dei soggiornanti. Pina Gosteli, direttrice per dodici anni, racconta che quando lei e il marito avevano rilevato l'albergo nel 1958, esso era in uno stato pietoso: sporcizia dappertutto, scarichi intasati, camere distrutte, ma si percepiva ancora qualche traccia dell'antico splendore. Dopo i lavori di riattazione la vita riprese in parte a scorrere come ai bei tempi. Si svolgevano spesso dei banchetti, delle sfilate di moda, delle conferenze, ma l'avvenimento principale era il sabato grasso di carnevale: si ballava su due piani e suonavano tre orchestre, c'era la tombola e la premiazione delle maschere e si parcheggiavano le auto sulla strada fino al confine. Grande era la soddisfazione del personale anche se le paghe non erano granché. Nel 1970, quando una paralisi colpì il marito, l'albergo venne affidato a una giovane coppia, ma la nuova direzione non era soddisfacente. La direttrice, per risparmiare voleva occuparsi del turno di notte e cucinare per non assumere un cuoco, quindi dimissionò. Il 31 ottobre 1971 segnò la chiusura definitiva del "Grand Hôtel au lac" (come si chiamò negli ultimi anni) a causa di problemi economici e di recessione. Il rincaro per l'abbandono del sistema dei cambi fissi, il cambiamento e nuove offerte del turismo, investimenti rimasti incompiuti, la riduzione del personale e la mancanza di parcheggi; tutto contribuì al suo lento, ma inesorabile decadimento. Il grande parco, dove un tempo passeggiavano gli ospiti inglesi vestiti di bianco si degradava lentamente; alcune camere inspiegabilmente chiuse davano voce a suicidi e omicidi: il "più bel Grand Hôtel dei tre laghi, per clienti particolarmente esigenti" era diventato un castello di fantasmi avvolto nel mistero. Negli anni dopo la chiusura l'albergo conobbe altri ospiti: ladri, vandali e topi. Il proprietario, malgrado diversi tentativi da parte del Comune e possibili compratori, non volle assolutamente vendere né riaprire. Nella notte tra la domenica di Pasqua e il lunedì dell'Angelo del 5 aprile 1983, sorge nuovamente alle cronache per l'incendio provocato involontariamente da alcuni giovani penetrati con scasso nel vetusto stabile in un locale all'ultimo piano. Incendio che ha distrutto inesorabilmente il tetto e che ha segnato il tramonto definitivo con cespugli e piante che hanno messo solide radici in tutti i piani, e betulle che guardano al cielo. Seguono ancora molte trattative tra il proprietario, il Comune, società, compratori e investitori, Ente turistico, che si concludono in un niente di fatto e, nel 1989 le ruspe gli daranno il colpo di grazia.

*Chiara Demarta, Segretaria*

*Testo tratto da "Grand Hôtel Brissago 1906-1989" di Monica Nestler*



# Donazioni

Cognome e nome	designazione	mese	importo
Spigaglia Vittorio, Brissago	<i>Offerta</i>	luglio	10.00
Pera-Omarini Carla, Muralto	<i>Giovanni Berta</i>		50.00
Ghiringhelli Magda e Fam. , Brissago	"		50.00
Pantellini Alberto, Brissago	"		50.00
Bendinelli Mario, Largitzen (F)	<i>Maria Bendinelli</i>		100.00
Chiappini Carmen, Brissago	<i>Italo Chiesa</i>		100.00
Marconi Ignazio e A. Maria, Giubiasco	<i>Silvio Galli</i>		30.00
Patrziato di Brissago	<i>Giovanni Berta</i>		100.00
Biffi Luciano e Rose, Brissago	<i>Nella Martinetti</i>	agosto	100.00
Dal Prà Antonio, Porto Ronco	"		50.00
Pantellini Alberto, Brissago	"		50.00
Baccalà Giuseppe, Brissago	"		50.00
Milkovic Giorgia, Zurigo	"		50.00
Berta Giuseppe, Brissago	<i>Augusto Prato</i>	settembre	50.00
Prato Anita, Brissago	"		50.00
Prato M. Françoise e Edo, Brissago	"		50.00
Berta Elsa, Brissago	"		50.00
Berta Monica, Brissago	"		50.00
Turri Basilio, Losone	"		50.00
Conti Rossini Vivienne, Brissago	"		50.00
Ceppi Graziella e Gianfranco, Brissago	"		50.00
Marconi Anna Maria e Ignazio, Giubiasco	"		30.00
Berta Borella Germana, Solduno	"		20.00
Prato Tullio & Figli, Brissago	"		50.00
Stecher Adolfo, Brissago	"		50.00
Stecher Adolfo, Brissago	<i>Giovanni Berta</i>		50.00
Balestra Feodora e Fabio, Brissago	<i>Augusto Prato</i>		50.00
Balestra Feodora e Fabio, Brissago	<i>Nella Martinetti</i>		50.00
Prato Claudio, Brissago	<i>Augusto Prato</i>		50.00
Rossi Conti Rossini Gioachina, Locarno	"		30.00
Pedroni Renato e Verena, Brissago	<i>Augusto Prato</i>	ottobre	50.00
Biffi Luciano e Rose, Brissago	"		100.00
Nosetti Orlando, Gudo	<i>Nella Martinetti</i>		100.00
Carcano-Kuchler Claudia, Losone	<i>Guido Pancaldi</i>		50.00
Gallotti Flavio, Brissago	<i>Augusto Prato</i>		200.00
Pioda Famiglia, Losone	<i>Luigi Basso</i>		50.00
Camani Carla, Locarno	"		50.00
Francioli Maria Teresa	<i>Libera Baiguera</i>	novembre	150.00
Basso Astrid, Losone	<i>Luigi Basso</i>		100.00
Moro Ilde, Locarno	"		50.00
Eredi Zoch Ingeborg, Wuppertal	<i>Ingeborg Zoch</i>		256.90
Residenti di Via San Giorgio, Brissago	<i>Offerta</i>		200.00
De Bernardo Leticia e Giuseppe, Ascona	<i>Offerta</i>		150.00
Spigaglia Vittorio, Brissago	<i>Offerta</i>		10.00
Perozzi Maria Agnese, Minusio	<i>Luigi Basso</i>		50.00
<b>TOTALE</b>			<b>3'136.90</b>

# Empatia



Nella pratica quotidiana, personale curante in ambito socio-sanitario e personalmente nella mia funzione di operatrice Validation, mi trovo confrontata con il tema dell'empatia, una parola che sta alla base del

nostro lavoro e spesso appare ostica solo perché non si è conosciuta la sua definizione. A questo proposito, ritengo utile spiegare ai nostri lettori che cosa vuol dire esattamente. La parola deriva dal "greco" (εμπάθεια - *empateia*), a sua volta composta da "en - dentro e pathos", che significa sofferenza o sentimento, parola che veniva usata per indicare il rapporto emozionale di partecipazione che, per esempio, lega l'autore/artista/cantante al suo pubblico. Il termine "empatia" è stato equiparato a quello tedesco "Einfühlung", quest'ultimo coniato dal filosofo Robert Vischer (1847-1933) e, solo più tardi, tradotto in inglese come *empathy*. Lo stesso filosofo, che ha anche definito per la prima volta il significato specifico di simpatia estetica, in pratica il sentimento, non altrimenti definibile, che si prova di fronte ad un'opera d'arte. Già suo padre Friedrich Theodor Vischer aveva usato il termine evocativo "Einfühlen" per lo studio dell'architettura applicato secondo i principi dell'idealismo. Nelle scienze umane, l'empatia designa un atteggiamento verso gli altri caratterizzato da un impegno di comprensione dell'altro, escludendo ogni attitudine affettiva personale (simpatia, antipatia) e ogni giudizio morale. Fondamentali, in questo contesto, sia gli studi pionieristici di Darwin sulle emozioni e sulla comunicazione mimica delle emozioni, sia gli studi recenti sui neuroni specchio scoperti da Giacomo Rizzolatti, che confermano che l'empatia non nasce da uno sforzo intellettuale, è bensì parte del corredo genetico della specie. Si vedano al proposito anche gli studi di Daniel Stern. Ma veniamo al dunque, nell'uso comune, "empatia" è l'attitudine a offrire la propria attenzione per un'altra per-

sona, mettendo da parte le preoccupazioni e i pensieri personali. La qualità della relazione si basa sull'ascolto non valutativo e si concentra sulla comprensione dei sentimenti e bisogni fondamentali dell'altro.

In medicina l'empatia è considerata un elemento fondamentale della relazione di cura, ad esempio la relazione medico-paziente e viene talvolta contrapposta alla simpatia; quest'ultima sarebbe un autentico sentimento doloroso, di sofferenza insieme al paziente e sarebbe quindi un ostacolo ad un giudizio clinico efficace. Al contrario l'empatia permetterebbe al curante di comprendere i sentimenti e le sofferenze del paziente, incorporandoli nella costruzione del rapporto di cura ma senza esserne sopraffatto. In proposito sono state anche messe a punto delle scale per la misurazione dell'empatia nella relazione di cura; nella relazione di cura è stata messa in relazione a migliori risultati terapeutici (outcome), migliore soddisfazione del paziente e minori contenziosi medico-legali tra medici e pazienti. Il merito dell'introduzione del principio di empatia in psicoanalisi è principalmente dovuto a Heinz Kohut. Il suo principio è applicabile al metodo di raccolta del materiale inconscio. Anche l'alternativa all'applicazione del principio rientra nelle possibilità di cura, quando è ineludibile la necessità di fare i conti con un altro principio, quello di realtà.

Per le sue origini l'empatia ha ragione di essere nell'arte e nelle sue applicazioni, in maniera particolare quando l'arte utilizza le parole per la narrazione. In questo caso non solo è mantenuto il rapporto con la psicologia, ma si ampliano le sue possibilità di intervento. Non tutti possono scolpire o dipingere, ma parlando se non scrivendo qualcosa lo possono raccontare molti. Allora la produzione si sviluppa nel verso artista-psicologo-individuo. Non sono escluse possibilità per i disabili, privilegiando la relazione artista-individuo con la mediazione più cauta dello psicologo. Quest'ultimo non può suggerire all'individuo un percorso di emulazione, il



che non impedisce che l'individuo disabile possa diventare artista a sua volta. A cambiare è la posizione dello psicologo che deve solo rendere possibile la fusione dei vissuti dell'artista con quelli dell'individuo; di certo lo psicologo dovrebbe mantenere entro limiti accettabili la complessità dell'intervento, senza che per questo il disabile o l'arte abbiano a soffrirne, anzi si potrebbe dire il contrario. Secondo il principio di un altro filosofo invece:

*"l'empatia si sarebbe sviluppata perché mettersi nei panni dell'altro per sapere cosa pensa e come reagirebbe, costituisce un importante fattore di sopravvivenza in un mondo in cui l'uomo è in continua competizione con gli altri".*

Grande interesse è stato posto nella ricerca di corrispondenze biologiche per l'empatia, sono stati valutati allo scopo i cosiddetti "neuroni-specchio", attraverso diagnostica per immagini del tipo fRMN. Queste cellule si attivano sia quando un'azione viene effettuata da un individuo sia quando questo stesso individuo osserva la stessa azione effettuata da un altro individuo. Questo fenomeno è stato in particolare osservato in alcuni primati, analogamente negli uomini si attiva la medesima area cerebrale nel corso di un'emozione e osservando altre persone nel medesimo stato emozionale. Vi sono altre segnalazioni analoghe, anche in psicopatologia. Al riguardo l'impressione è che la biologia sia ancora priva di conoscenze complete, l'empatia in questione, coinvolge troppo ampiamente sviluppo e funzione psichica perché questo orientamento di ri-



cerca trovi una conferma in esclusiva, alternativamente si può fare conto su conoscenze disponibili in altre discipline. Nella speranza di avervi dato una visione più chiara, vi ringrazio per l'attenzione posta a questo scritto. Grazie.

*Claudia Zianni*  
ass. cura e specialista Validation

# Pazienti



Sotto questa rubrica si potranno leggere le informazioni relative ai nuovi arrivi, alle partenze e agli eventi che riguardano i nostri cari Anziani, nel periodo relativo al secondo semestre di quest'anno.

## Benvenuto a

- 04.07.11 *Rodolfo Ludwa*  
1941, Locarno
- 08.07.11 *Carmelina Sciaroni*  
1923, Brione s/Minusio
- 12.07.11 *Aniello Sirica*  
1939, Locarno
- 29.07.11 *Giuseppe Palmieri*  
1926, Brissago
- 16.08.11 *Guido Vallin*  
1921, Losone
- 24.10.11 *Mariuccia Zanini*  
1920, Brissago
- 25.10.11 *Marina Bottega*  
1925, Ronco s/Ascona



## Arrivederci a

- 18.09.11 *Rodolfo Ludwa*  
1941, Locarno  
ritorno domicilio

## Addio a

- 03.07.11 *Antonina Cacioppo*  
1938, Locarno
- 02.08.11 *Aniello Sirica*  
1939, Locarno
- 18.10.11 *Luigi Basso*  
1937, Losone
- 08.12.11 *Lydia Blarer Morgana*  
1933, Brissago

## Auguri di buon compleanno a

*luglio* 2 Wilhelm Huber - **80**  
2 Enrico Ferrari - **80**  
4 Guido Vallin - **90**  
7 Emilia Baccalà - **98**  
7 Linda Gandolfi - **90**  
18 Alberto Binda - **68**  
21 Carla Irene Ambrosini - **89**  
25 Lilli Molinari - **93**  
26 Angela Pirovano - **88**  
31 Anne Marie Schneider - **83**

*agosto* 10 Aida Janner - **93**  
10 Noemi Fiorini - **90**  
14 Eliana Ferrari - **69**  
26 Giuseppe Rossi - **78**

*settembre* 6 Nelly Cornelia Romani - **90**  
8 Agostino Macchi - **91**  
11 Luigi Basso - **74**  
11 Elisabeth Fellmann - **88**  
14 Ersilia Marcacci - **86**  
27 Claudio Piero Fabbri - **97**

*ottobre* 14 Louis Ressiga - **87**  
16 Caterina Marcacci - **93**  
16 Ingrid Romer - **84**  
16 Marisa Sassi - **80**  
17 Pia Kuchler - **94**  
17 Marina Bottega - **86**  
22 Giannina Spiniello - **85**  
25 Teresa De Silvestri - **87**

*novembre* 7 Cecilia Storelli - **87**  
12 Elvira Ghiringhelli - **85**  
16 Franz Spaeth - **71**  
25 Vittorio Spigaglia - **89**  
27 Giuseppe Ambrosini - **91**

*dicembre* 1 Marcella Santocchini - **81**  
19 Carla Branca - **87**  
29 Ernesta Quarta - **81**  
30 Georg Fuerbringer - **89**



# Collaboratori



## Nuove entrate

01.08.11	<i>Amelia HARNISCH</i>	rimpiazzo pulizie
01.09.11	<i>Vanessa CARTA</i>	apprendista AC
01.09.11	<i>Boban STOJANOV</i>	apprendista OSS
01.09.11	<i>Krisztina SZTRHARZKY</i>	OSS
14.09.11	<i>Alessandro VERONI</i>	rimpiazzo aiuto cuoco
01.10.11	<i>Gracinda CAMPOS</i>	ausiliaria cure
01.10.11	<i>Cristiana PERLINI</i>	rimpiazzo segretaria
01.11.11	<i>Aron CORETTA</i>	rimpiazzo aiuto cuoco
01.11.11	<i>Giulia EGITTO</i>	infermiera sostituta
07.11.11	<i>Bettina FORNERA</i>	stagiare geriatria
07.11.11	<i>Luca GHIRARDELLI</i>	stagiare geriatria
07.11.11	<i>Celine PONCIONI</i>	stagiare geriatria
01.12.11	<i>Giada ROSSI</i>	stagiare cure

## Uscite

31.08.11	<i>Amelia HARNISCH</i>	fine rimpiazzo pulizie
31.10.11	<i>Alessandro VERONI</i>	fine rimpiazzo aiuto cuoco
02.12.11	<i>Bettina FORNERA</i>	fine stagiare geriatria
02.12.11	<i>Luca GHIRARDELLI</i>	fine stagiare geriatria
02.12.11	<i>Celine PONCIONI</i>	fine stagiare geriatria
31.12.11	<i>Melanie GAI</i>	fine rapporto lavoro
31.12.11	<i>Gian Battista PRATO</i>	pensionato
31.12.11	<i>Patrik VEDANA</i>	fine rapporto lavoro
31.12.11	<i>Cristiana PERLINI</i>	fine rimpiazzo segretaria

## Auguri vivissimi a:

**Claudia PROFUMO** che il 28 agosto 2011 è convolata a nozze ed ora è in dolce attesa.

**Gian Battista PRATO** che il 31 dicembre 2011 andrà in pensione.

**Claudia Zianni** che in questi giorni è stata colpita di ictus cerebrale e si trova ricoverata in ospedale in gravi condizioni! Forza Claudia siamo tutti con te! Un abbraccio fraterno e Auguri per una pronta ripresa.

*A tutti un grazie sincero e Auguri per un Nuovo Anno ricco di tante gioie e soddisfazioni!*



# La focaccia dolce e salata



Come avevo promesso a qualcuno, molto desideroso di rubarmi le mie ricette, prima di andare in pensione voglio tenere fede ai miei impegni e quindi vi racconto come preparare la focaccia in due distinte e gustose varianti, le quali prevedono l'eguale lavorazione, ma con ingredienti diversi.

## Ingredienti per la focaccia dolce

1'250 gr. di farina bianca  
150 gr. di zucchero fine  
20 gr. di sale da cucina  
4 tuorli d'uovo (meglio se di gallina)  
175 gr. di burro  
80 gr. di lievito  
500 gr. di latte

## per quella salata

1'000 gr. di farina  
10 gr. di zucchero o malto  
15 gr. di sale  
80 gr. di lievito di birra  
500 gr. di acqua  
200 gr. di olio d'oliva

Rimestare tutti gli ingredienti senza la farina, una volta amalgamato bene il tutto, aggiungere la farina e poi continuare a rimestare fintanto che non si otterrà una pasta liscia e morbida. In seguito lasciate riposare l'impasto per circa trenta (30) minuti. Stendete e modellate la pasta ottenuta a vostro piacimento dando forma alla focaccia con le dita e non con il "mattarello", altrimenti sarà un pasticcio. Per la focaccia salata, utilizzate le dita bagnate con l'olio d'oliva, così non si attaccherà alle mani e contemporaneamente insaporite la stessa. Quando saranno lievitate dopo tre quarti d'ora/un'ora (45/60 minuti), mettete dei piccoli pezzetti di burro e cospargete con zucchero e cannella quella dolce e invece con un pizzico di sale l'altra. Poi cuocete il tutto per circa trenta (30) minuti a centoottanta (180) gradi. Le focacce si potranno servire tiepide, saranno più profumate, ma sono gustose anche fredde.

# Wilhelm Stucki



Persona molto riservata e schiva, il Signor Stucki è nato il 21 gennaio 1912 e, anche se a guardarlo bene non si direbbe, tra meno di un mese raggiungerà il traguardo delle 100 primavere! Nato nella capitale del Canton Grigioni, già da bambino ha abbandonato Coira con la famiglia per trasferirsi a Zurigo dove ha passato la sua gioventù. Malgrado avesse imparato la professione di tipografo, non l'ha mai esercitata di fatto, ma ha fatto molti altri lavori ed è pure stato attivo nella Direzione generale delle PTT. Vedovo da oltre vent'anni, non ha più parenti stretti in Svizzera, ma soltanto in America. Da oltre trent'anni vive in Ticino dove ha dato sfogo alla sua vena artistica. Entrato a Casa San Giorgio nel settembre del 2005, ha lasciato la sua dimora di Porto Ronco, portando qui un'ampia collezione di quadri da lui realizzati e che ha voluto donare alla nostra Fondazione. Questa ora è la sua casa e qui si trova bene anche se ha difficoltà di conversazione, un po' per la lingua, ma soprattutto perché l'udito non è più quello di una volta. Lucido e sereno, accoglie il traguardo dei cent'anni quasi incredulo di esserci arrivato. Da parte nostra non possiamo che auguraragli ogni bene e ancora molti anni di vita in piena salute come finora.



Segno zodiacale:

Colore preferito:

Tratto principale del suo carattere:

Principale difetto:

Maggiori interessi:

Fiore preferito:

Cosa apprezzati di più negli amici:

Libro preferito:

Canzone preferita:

Film preferito:

L'attore preferito:

Dono della natura che vorrebbe avere:

Sogno nel cassetto:

acquario

colori opachi non troppo vivaci

riservatezza

poco comunicativo

tutto quanto riguarda l'arte e la cultura in generale

la rosa

l'onestà, che non è una cosa evidente

quelli di storia, non uno in particolare

non ne ho, la musica classica mi piace

non sono mai stato appassionato di TV

ve ne sono diversi

la vista e l'udito che ho perso

continuare a vivere in pace e salute



# Gian Battista Prato

Nato nel 1947 è cresciuto a Brissago dove ha frequentato le scuole dell'obbligo ed in seguito ha anche svolto l'apprendistato di panettiere, pasticcere e confettiere presso l'allora panetteria di Antonio Gandin che si trovava dove c'è ora il Bar Luna Nera. Ottenuto l'attestato federale di capacità nel 1965, ha proseguito la sua carriera presso gli alberghi La Palma e Reber au Lac di Muralto, dove lavorava durante la stagione estiva, invece in inverno si trasferiva presso famosi alberghi a St. Moritz. Presso l'Hotel La Palma, che a quel tempo era il top degli alberghi del cantone, in qualità di chef pasticcere si è specializzato in gelateria e lavorazione dello zucchero. Sposato nel 1972, con la moglie Gerda (la quale ha pure lavorato a Casa San Giorgio), ha aperto una propria panetteria-pasticceria a Brissago. Nel 1996 ha poi dovuto lasciare per questioni di salute e dopo aver conseguito il certificato di capacità per esercenti e albergatori tipo 1, ha lavorato presso il Ristorante Canvetto fino al 1. gennaio 2003, quando ha iniziato a lavorare presso di noi in qualità di aiuto cuoco. Il resto è storia di oggi, quindi non rimane che ringraziare Gian Battista per aver potuto godere della sua pregiata collaborazione per 8 anni ed augurargli tutto il meglio per una meritata quiescenza e un futuro sempre migliore. Auguri di cuore!



Segno zodiacale:

Colore preferito:

Tratto principale del tuo carattere:

Principale difetto:

Maggiori interessi:

Quel che apprezzi negli amici:

Fiore preferito:

Libro preferito:

Un sogno nel cassetto:

Dono della natura che vorresti avere:

Il tuo motto:

vergine

blu

generoso

assai nervoso

per tutto quanto riguarda la mia professione, panetteria, pasticceria e cucina

lealtà

cactus

non amo ne leggere ne ascoltare musica, leggo i quotidiani e piuttosto mi piace stare nella natura, mi rigenero nella mia casa di montagna

una pensione serena e tranquilla

salute e un po' più di pazienza

vivi e lascia vivere

# Al Mercaa

Questa poesia dialettale, come le precedenti, è opera di *Renato Agostinetti*, membro storico del Cabaret della Svizzera italiana.

Grazie al Signor Renato per la gentile messa a disposizione e a voi buona lettura.

Jè tanti ann che sum spusaa  
Dess guardee un po' cus'm'è capita  
Un dì la mè dona la ma diis nemm  
al mercaa  
A g'ho diversi robb da cumprà

Sem nai a Canöbi ala matina ai vott  
L'era tropp prest gh'era in giir nagott  
E bon sem setà giòli sota a un cartell  
A spetà che rivassa chi di bancarell

Ai nöf jera lì jà cumincia a vusà  
Avanti gente chi gh'è da cumprà  
Voi siete svizzeri al vedi dai vistii  
Vöré vess a la moda e alura cumpree chi

La mè dona che l'è enorme l'ha prüva sù  
un plissé  
Mi ma vegneva da riid ma l'ga piaseva a lé  
Signora le sta bene diseva chel là  
Con questo vestito non dimostra la sua età

E poi la fa più magra lei sembra un figurino  
E anca la so dona ma che bel vestitino  
Mi però vedeva che l'tirava da tütt i part  
L'era mia la so misüra almen a mi ma paar

Caro signore a ga disi cun al sciur  
L'è mia al so nümer se ga vegn al rafreduur  
A l'è un pericol a l'è peeg che un ciclon  
Cun un starnüt ga partiss tütt i buton

E lü stu pirla al diis questo tessuto qua  
Cun dü u trii lavagg al sa lassa nà  
Dess l'è un po' stretin però al vederà  
Dopo la bügada che ben che l'ga sta

La mè dona dopu che l'ha inzistüü  
Ormai al vistii a l'ha töi sù  
L'ha tirà un po' sül prezzi come fa i noss  
Quand i va al mercaa a cumprà quaicoss

Intant che spetava lì sül bancon  
Ho vist un bel para da pantalon  
Mi quasi ai prüvi sù g'ho dii cun al sciur  
Ma piaas al modell e anca l'culuur

E isci ai ho prüvaa ma nient da fagh  
Ga stava dent do volt jera tropp largh  
E lü stu pirla al diis questo tessuto qua  
Cun dü u trii lavagg si stringe e dopo va

A jè un po' largh in vita e un po' bass  
da cavall  
Al tessü però l'è bell e sa po' lavall  
A trenta gradi al sa tira già inzemm  
E i ciapa i so misür e anca l'prezzi al cunvegn

E pö se propi a jè lungh giò chi in fund  
Al tira sù al orlo cun trii o quatar punt  
Podum fagal nüm se lü al vöör  
Fem un bel lavuur cun tütt al noss cör

La mè dona che l'è bona da cüsi  
L'ha dii fa nient a ga pensi mi  
Fato sta che in conclüsiun  
Em töi sù anca i pantalon

Quand em töi sù la machina per turnà a cà  
La mè dona infularmada la ma fa  
Alza sù l'sedil che i scundum chi sota  
Ala dogana ga disum che gh'em scia nagota

Dopu un quardura infatti sem rivaa  
gh'era lì al doganee quaicoss da dichiarà?  
Mi sum diventà ross sum mia bon da di busii  
No no a gh'emm nagott la mè dona  
la g'ha dii

Alura saltee fö e alzee sù i sedii  
Cus l'è tütta sta roba che a vedi chi  
La mè dona la ga diis che combinazion  
Gh'è sota un vistii e un para da pantalon

Quaidün m'ha fai un scherz a sum sicüür  
L'è mia roba nostra al controlli i misüür  
Lü l'ha fai sù na faccia da cumpassion  
Sa paga mia dogana per un vesta e un calzon

Ala vostra età ga naressa mia fa insci  
Pudevuf anca risparmiarf sti figüür chi  
La mè dona a stu punt l'ha ciapaa  
un culuur vérd  
Oddio che figüra e mi dàì lassa pèrd