

Gennaio Febbraio Marzo Aprile 2012

Casa Famiglia San Vittore Olona

Stampato
in proprio

Fiori di Carta

Fondazione Mantovani

“PROGETTO VITA” “PROGETTO CASA APERTA”

“EDUCARE ALLA VITA”

a cura di Carmen Galli

Coordinatrice

La vita è sacra, intoccabile, preziosa. Per questo i vescovi italiani nel messaggio della XXXIV Giornata per la Vita insistono sull'educazione dei giovani.

“Educare i giovani a cercare la vera giovinezza, a compierne i desideri, i sogni, le esigenze in modo profondo. Se non si educano i giovani al senso, al rispetto e alla valorizzazione della vita, si finisce per impoverire l'esistenza di tutti, la convivenza sociale e si facilita l'emarginazione di chi fa più fatica”. L'appello dei vescovi è rivolto a ognuno di noi. Tutti possiamo e dobbiamo fare la nostra parte affinché “chi ama la vita avverta la propria responsabilità verso il futuro” in tal senso, afferma il documento “chi ama la vita non nega le difficoltà: si impegna piuttosto ad educare i giovani a scoprire che cosa rende più aperti al manifestarsi del suo senso”.

E' proprio da questa strada, anche in un tempo di crisi come il nostro, potrà emergere il volto di un'Italia migliore “pronta ad aiutare chiunque versa in difficoltà”.

La costruzione di comunità solidali necessita di un aiuto reciproco di giovani ed adulti.

Il consumismo sta consumando noi, le cose ci riempiono la vita, ma non possono saziare il cuore.

E' il momento di riscoprire le cose vere, di conoscere e raggiungere quello che realmente conta nella vita. Si sente il bisogno di cose profonde e, di fronte al vuoto, al nulla, alla noia, all'amore, ai grandi sentimenti sono gli argomenti che più interessano ai giovani e che offrono a noi adulti l'opportunità per entrare in contatto con loro proponendo una strada per sperimentare l'affascinante avventura della vita. Tutto ciò significa dare esempi, testimonianze e culture che diano sostegno al desiderio di impegno che in tanti di loro si accende appena trovano adulti disposti a condividerlo.



La parola del parroco

NON RUBERAI

a Cura di

Don Piero Pigliafreddo

Il nostro cammino di riflessione sulle dieci parole che Dio ha consegnato a Mosè come regola di vita per camminare nella libertà e nell'amicizia con Lui è giunto all'affermazione categorica e lapidaria: "non ruberai".

È un invito preciso, sintetico e chiaro, non ammette troppi distinguo e tutti la comprendiamo bene. Questa regola ci chiede di rispettare ciò che non è nostro, di non appropriarci ingiustamente di ciò che appartiene al nostro fratello.

In positivo potremmo tradurre questa parola dicendo: "Mi basta quello che ho".

Con una lettura approfondita di questa affermazione, alla luce della Scrittura, ci accorgiamo che ci viene chiesto qualcosa di più impegnativo. Essa vuole condannare tutti coloro che, in vario modo, cercano di truffare il proprio fratello.

Non basta non prendere ciò non è nostro, occorre anche non imbrogliare il nostro prossimo.

La truffa l'estorsione, l'abuso delle persone, anche oggi vengono spesso praticati in vari settori: il lavoro non correttamente retribuito, non osservanza di contratti e di accordi, uso delle persone per soddisfare il proprio piacere togliendo loro la propria dignità. Anche la prostituzione è un furto perché è abuso della persona altrui.

Questi atteggiamenti ingenerano la sfiducia e il sospetto nei rapporti personali. La regola che Dio ha affidato al popolo di Israele e che viene insegnata anche a noi dal catechismo, vuole essere invece un invito a fondare la convivenza umana sul rispetto reciproco della persona, della parola data,

dell'impegno assunto per costruire una convivenza di reciproca fiducia.

Gesù nel Vangelo poi approfondisce ulteriormente questa esortazione invitandoci a usare bene ciò che abbiamo.

I beni che l'uomo possiede devono essere condivisi. Pensiamo al giovane ricco che, incontrando Gesù tra le altre affermazioni, gli dice di non avere mai rubato, ma Lui lo invita a vendere i propri beni e a darli ai poveri per poterlo seguire.

Anche noi dobbiamo imparare ad accontentarci dei doni che Dio mette nelle nostre mani; come buoni amministratori dobbiamo farne buon uso, rispettando ciò che non è nostro.



*José de Ribera,
I Dieci comandamenti*

Alpini di Magenta e Alpini di San Vittore Olona insieme in Casa Famiglia

a Cura della Redazione



Il coro ANA degli alpini di Magenta



*Il tenente Farioli ospite
in Casa Famiglia*



*Nonna Rosa, l'alpina più
longeva con i suoi 104 anni*



*Il presidente del gruppo alpini SVO
con il direttore coro Ana Magenta
donano a Casa Famiglia i
gagliardetti dei gruppi*

Casa Famiglia - Casa Aperta

Buon compleanno in Casa Famiglia

a Cura della Redazione



Rita e le sue figlie



Norma e Jacopo con Carmen

Norma e Antonio



*I 104 anni di Nonna Rosa con i figli,
i nipoti e i bisnipoti!*

*Foto a Destra
Nonna Rosa con i figli,
Giordano, Pietro e Jacopo la
mascotte di Casa Famiglia*



L'importanza della formazione

a Cura di *Alessandro Platè*

Responsabile Formazione

Se fare formazione significa sviluppare delle competenze che possono poi essere impiegate da tutti gli operatori delle nostre Case Famiglia, nel loro agire quotidiano per accrescere il livello di servizio offerto, noi crediamo che queste non debbano essere somministrate meramente come concetti teorici. La formazione deve incidere in maniera precisa e duratura sul cambiamento degli atteggiamenti mentali e del comportamento della persona. Ecco perché l'approccio metodico che l'Agenzia Formativa della Fondazione Mantovani utilizza, nel fornire soluzioni, è caratterizzato dalla modalità di fare e di vivere l'atto formativo centrandolo sulle specifiche difficoltà che il partecipante riscontra nel suo vivere quotidiano. Grazie a questo approccio paradigmatico, noi non eroghiamo corsi o seminari teorici, ma creiamo soluzioni spendibili nelle problematiche quotidiane. Per raggiungere questi risultati l'Agenzia Formativa si avvale di formatori il cui retroterra, di esperienza e di cultura è basato sull'aggiornamento continuo e il cui profilo è caratterizzato da:

- un sapere pedagogico
- una specializzazione tematica
- una forte attenzione al cambiamento
- competenze gestionali e manageriali.



Per Fondazione Mantovani esistono dei valori imprescindibili nei confronti dell'assistenza alla persona fragile, valori che caratterizzano la nostra storia e che sono la chiave della grande considerazione che il Gruppo ha nel mondo sociale: il **“sapere innovativo”** e **“l'ecologia dei comportamenti”**, intesa come responsabilità, rispetto e cura verso tutti i nostri interlocutori. Fondazione Mantovani racchiude al suo interno molte anime e negli ultimi anni il carattere multiculturale si è molto accentuato, ma la sua forza è rappresentata dalla comune filosofia di lavoro. Siamo un **“sistema”** dove la qualità del **“prodotto assistenza”**, la passione e la serietà stanno alla base del successo e siamo un Gruppo dove il **“capitale intangibile”** non fa riferimento solo alle persone o ai beni, ma soprattutto alle conoscenze e alle competenze individuali. Ecco perché la formazione è uno dei processi che fa parte delle attività quotidiane per lo sviluppo del capitale umano. Solo attraverso un approccio strutturato alla formazione interna si possono perseguire gli ambiziosi obiettivi che Fondazione Mantovani si dà. Negli ultimi anni si è molto sviluppato il numero di ore di formazione erogate pro-capite, arrivando, nel triennio 2009-2011, ad erogare circa 21 ore per ogni dipendente. Questi dati, ma soprattutto i risultati ottenuti, ci stimolano e ci fanno superare le molte difficoltà che incontriamo, così da dare continuità al percorso intrapreso, finalizzato a raggiungere risultati di eccellenza attraverso la crescita del capitale umano. Siamo infatti intimamente convinti che il benessere dei nostri Ospiti, passi attraverso il benessere delle persone che vi operano.



Lo Scaffale

a Cura di

Carmen Galli

MANI CALDE
Di Giovanna Zucca
Ed. Fazi
Euro: 16,50



Dopo un incidente, Davide, 9 anni, lotta per la vita grazie a un coraggioso intervento del dottor Bozzi, neurochirurgo di pessimo carattere, ma dalle mani d'oro. Davide racconta in prima persona quello che sente durante il coma, e questo dà la sensazione di capire davvero cosa si prova nel limbo tra la vita e la morte. Non solo. Dal suo sonno profondo, Davide "parla" con il chirurgo e il chirurgo lo "sente" e gli risponde: è un buffo dialogo – nella realtà impossibile – che innesca un cambiamento radicale nel dottor Bozzi, portandolo per la prima volta a provare sentimenti di tenerezza. L'effetto, per il lettore, è di assistere al cambiamento di un uomo dall'interno. Leggetelo per capire.

**UN INVERNO CON
BAUDELAIRE**
Di Harold Cobert
Ed. Elliot
Euro: 16,00



Philippe, padre separato, non trova casa, perde il lavoro, la moglie gli impedisce di vedere la figlia, dorme per strada, si riduce a chiedere l'elemosina. Finché incontra un cane che lo "adotta". Chi li ama e li conosce, sa di cosa sono capaci i cani e non si stupirà che sia proprio un grosso meticcio a fare ritrovare la speranza a Philippe.



**IL VECCHIO
POZZO**
Di Magda Szabò
Ed. Einaudi
Euro: 19,50

“Se il vecchio pozzo franasse, potrei finalmente sprofondare dove tutto si è mantenuto vivo, intatto, fra le quinte della mia infanzia; potrei ritrovare ciò che fu, con le persone e gli esseri che fummo noi. Là sotto può accadermi qualunque cosa”. In queste parole di Magda Szabò, la più grande scrittrice ungherese del XX secolo, è annunciato l'incanto di questo romanzo che racconta, in una sospensione irrealistica nello stesso tempo quotidiana, la vita, della bambina Lelek. Sul fondo del vecchio pozzo nel cortile di casa, che le era proibito, c'era l'universo mitologico della famiglia e della amatissima città di Debrecen, con la sua aria polverosa “più pura di un lago alpino”. Nel punto più profondo c'erano strani rumori: animali che latravano e muggivano, uomini che piangevano e ridevano a crepapelle; pattini di legno che scorrevano sul ghiaccio”. Un uomo semplice, gioioso e rassicurante, rimasto nella memoria con le sue emozioni, oggetti e personaggi fiabeschi che avrebbero accompagnato la lunga vita di Lelek e la sua magica, universale, scrittura.

Tratto da: "Fate Famiglia" di Lucia Rizzi

a Cura di

Carmen Galli

COME DIVENTARE "BRAVI NONNI" IN 8 MOSSE



1) Nonostante tutti i loro misfatti, i nonni sono i migliori sostituti dei genitori.

2) Ricordiamo da nonni che i nipoti non sono nostri figli e che l'autorità genitoriale dei figli diventati adulti va rispettata in tutto e per tutto a meno che non ci siano gravi motivi.

3) E' bene che i nonni chiedano ai figli a quali regole inderogabili adeguarsi in modo che i piccoli si sentano parte di un nucleo familiare i cui componenti si rispettano.

4) Vietato discutere o peggio litigare con i figli davanti ai nipoti.

5) Quando arrivano da voi salutate e abbracciate prima il vostro figlio o figlia e poi i bambini.

6) Non concedete mai ai nipotini qualcosa che i genitori non permettono e non dite mai loro "Te lo lascio fare ma non dirlo a mamma e papà".

7) Quando i nipoti sono piccoli, coccolateli e riempiteli di baci, ma quando crescono intratteneteli con attività in comune che vi contraddistinguono.

8) Quando fate regali cercate di essere imparziali.

Da non perdere



**Incontri Pasquali
con la Comunità Sanvittorese**

**25 Aprile 2012
Ore 11.00 concerto del
Corpo Bandistico Sanvittorese**

AUGURI A...

L'angolo della ricetta

Buon Compleanno

GENNAIO

ROSA BARONI
CARLA DELLA FOGLIA
GAETANO MALERBA
IRENE MEZZANZANICA
ERMINIA RIGO
SIMONETTA ANGELA
MARIA UMBATI

FEBBRAIO

LUCIANA BOMBELLI
EMILIA BOTTINI
VINCENZA D'ELISO
ADELE GARAVAGLIA
AMALIA UNGARELLI

MARZO

MARIA ANNONI
DARIA BEGGIO
MARIA BRESCIANI
IVANA BROLPITO
ELIO CONTI
FELICITA PARINI

APRILE

GIOVANNI BORGATO
ANGELA MEZZANZANICA



Di Nonna Franca

RISO VENERE CON VERDURE SALTATE

Per 4 persone

300 g di riso Venere
1 zuccina
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini d'olio d'oliva
Zenzero fresco
Prezzemolo



Lessare il riso al dente in abbondante acqua salata. Mondare le verdure: tagliare la zuccina a dadini, grattugiare grossolanamente la carota, tritare aglio e cipolla molto finemente. Scaldare l'olio in una padella, unire lo zenzero grattugiato e farlo tostare per pochi secondi. Aggiungere il trito di aglio e cipolla fare cuocere per qualche minuto mescolando con un cucchiaino di legno. Unire le verdure, mescolare e aggiustare di sale e proseguire la cottura per 3 minuti: le verdure non devono spappolarsi. Scolare il riso e travasarlo nella padella. Unire prezzemolo tritato, mescolare con vigore e lasciare insaporire pochi secondi a fuoco vivo. Il riso deve risultare asciutto e un po' tostato.

Per realizzare "FIORI DI CARTA"

Gli Ospiti di Casa Famiglia,
La Coordinatrice Carmen Galli,
La Sig.ra Marinella Restelli,
Don Piero Pigliafreddo
Alessandro Platè
L'Animatrice Sara Gioia
Nonna Franca
I Volontari