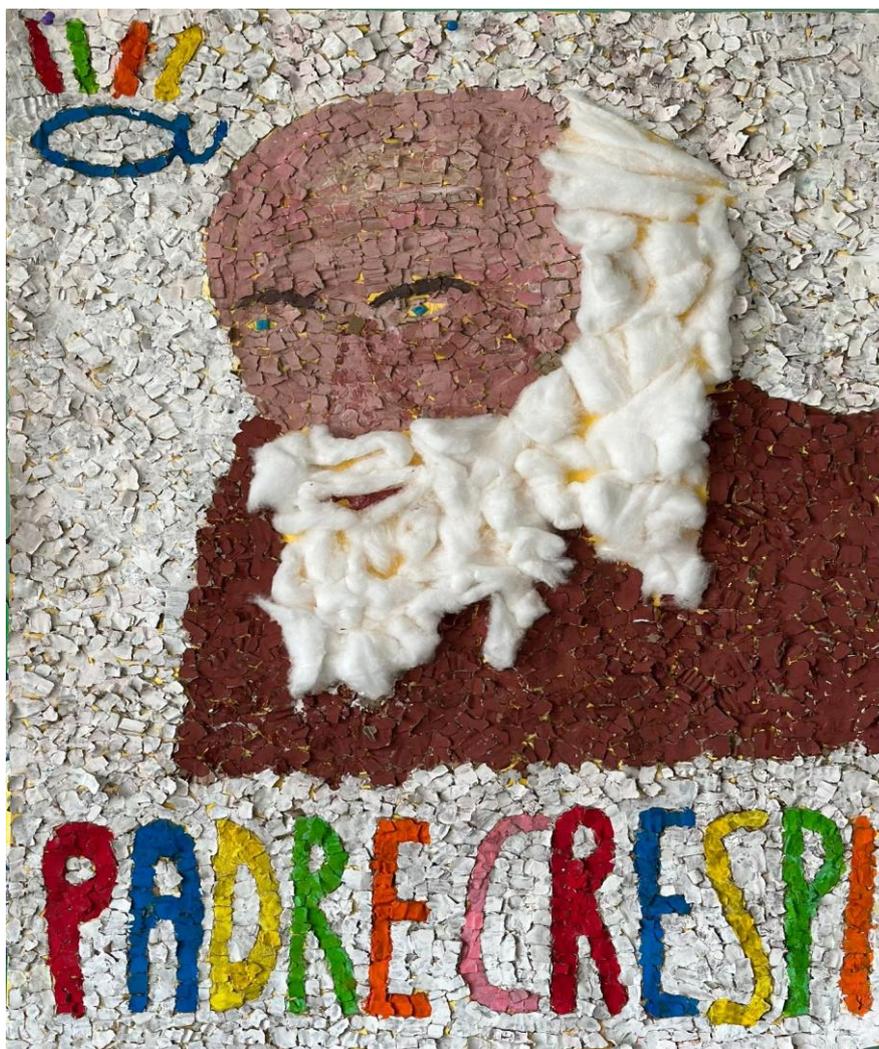


INdisPENSabili

IL GIORNALINO DELLA RSD "PADRE CRESPI" DI LEGNANO



- | | | | |
|-------------------------|--------|-----------------------|---------|
| ✓ Perché INdisPENSabili | pag. 2 | ✓ Ricette dall'Italia | pag. 8 |
| ✓ Presentiamoci | pag. 3 | ✓ Ricette dal mondo | pag. 9 |
| ✓ Intervista doppia | pag. 4 | ✓ Tutti al cineteatro | pag. 10 |
| ✓ Vita d'estate | pag. 5 | ✓ Fare per loro | pag. 12 |
| ✓ Fuori di notizia | pag. 7 | ✓ Libero libro | pag. 12 |
| ✓ Sorrisi dei Crespi | pag. 8 | ✓ I nostri contatti | pag. 12 |

Perché INdisPENsabili

Lo scopo di questa iniziativa è quello della scoperta.

Farci conoscere meglio sul territorio, innanzitutto dalle associazioni locali, dai nostri amici, dai parenti degli ospiti fino ai semplici cittadini.

Riteniamo fondamentale integrarci con il tessuto sociale che ci circonda e la nostra stella polare è e sarà sempre l'inclusione.

D'altra parte, pensiamo che questo giornalino possa servire a comprendere meglio anche noi stessi.

Come struttura composta da operatori e ospiti abbiamo già un'identità ben definita. Essa è fatta dai nostri percorsi multiformi che si traducono

nelle relazioni e nelle attività che svolgiamo tutti assieme, negli scorci di vita e nei valori che condividiamo.

Pensiamo però sia possibile, se non necessario, approfondire e costruire ancora.

Pertanto chiediamo gentilmente a Voi lettori di donarci spunti e riflessioni per arricchire questa pubblicazione che noi vogliamo aperta e libera.

Questo viaggio di ricerca e conoscenza secondo noi potrà essere bello e costruttivo solo così, coinvolgendo tutti.

Perché, come diceva l'amato e compianto Gaber, "Libertà è partecipazione".



Presentiamoci

La nostra redazione fissa è composta dagli educatori Beatrice e Dimitri, che collaboreranno in modo continuativo con gli ospiti Simona e Tiziano alla creazione e stesura dei contenuti. Di volta in volta, anche tutti gli altri operatori e ospiti della RSD e CSS “Padre Crespi” daranno il loro prezioso contributo.



Ciao a tutti, mi chiamo Beatrice, ho 36 anni e lavoro in questa struttura da marzo. È la prima volta che lavoro con questa tipologia di utenti e dopo alcune mie incertezze posso dire che mi trovo bene; è molto stimolante e devo reinventarmi sempre, attraverso la creazione di progetti di gruppo o l'implementazione di interventi individuali. Tutto ciò mi fa stare bene con me stessa. Ho scelto di partecipare alla redazione di questo giornalino per una sfida personale.



Ben trovati, mi chiamo Dimitri, ho 51 anni e lavoro nella RSD “Padre Crespi” di Legnano da poco più di un anno. Qui mi trovo a mio agio e ciò che mi piace di più è lo scoprire ogni giorno un'umanità molto varia e profonda, che mi fa imparare cose sul mondo ma anche su me stesso. Ho deciso di partecipare alla stesura di questa pubblicazione perché vorrei contribuire a cambiare la percezione che hanno all'esterno di posti come questo.



Ciao ragazzi, mi chiamo Simona, ho quasi 52 anni e risiedo al “Padre Crespi” solo da qualche settimana. Vengo da un'altra comunità e ho chiesto il trasferimento qui per stare meglio ed essere aiutata nel modo più completo e soddisfacente. Sono diplomata in Ragioneria con la media del 7 pertanto spero di contribuire in modo efficace alla redazione di “IndisPENSabili”, portando nuove idee e allegria.



Un caro saluto a tutti, sono Tiziano, ho 59 anni e sono ospite qui dallo scorso dicembre a seguito di un tentato e fortunatamente fallito suicidio. In questa struttura sto continuando il percorso di recupero e riabilitazione grazie alla professionalità, all'impegno e alla gentilezza di tutto il personale. In questi pochi mesi ho avuto il piacere di conoscere persone splendide, pur “limitate” da problemi fisici e cognitivi, alcuni dei quali posso ormai annoverare tra i miei migliori amici. Ho aderito con entusiasmo al progetto di questo giornalino con la speranza di invitare alla riflessione su ciò che veramente conta e merita nella vita. “È l'amore che conta e non i limiti e neanche i numeri...” come canta Giorgia.



Intervista doppia

Con l'obiettivo di conoscerci e farci conoscere, in questa rubrica un ospite ogni volta sceglierà un operatore da intervistare e accetterà di essere intervistato a sua volta dall'operatore stesso.

Ornella domanda, Dimitri risponde

O: La curiosità è donna e parto col chiederti: perché hai scelto questo lavoro?

D: È stata una scelta tardiva ma felice. Mi piace ascoltare le persone, capirle, se possibile farle stare meglio.

O: Come ti comporti da uomo di famiglia?

D: Potrei migliorare, dovrei dare una mano in più in casa 😊. La mia famiglia comunque rappresenta la mia assoluta priorità, sempre.

O: Che genere musicale ti piace?

D: Adoro la musica di tutti i tipi, da Beethoven ai Led Zeppelin, fino ai Coldplay ma il mio genere preferito è il rock.

O: Che film ti piacciono?

D: Anche in questo caso mi piacciono quasi tutti i generi cinematografici ma preferisco i thriller e i film di spionaggio.

O: Chiudo con la domanda più importante. Cosa ti ha fatto mangiare tua mamma per essere così alto?

D: Il Grana. Ne ho mangiato tonnellate, credo.

E viceversa

D: Ciao Ornella, sentendo il tuo splendido accento la prima domanda mi sorge spontanea: perché hai lasciato la meravigliosa Sardegna per venire qui?

O: Sono venuta a Milano a 25 anni per lavoro, ovviamente.

D: Hai fratelli o sorelle?

O: Ho un fratello che non vedo da un po' di tempo ed è rimasto in Sardegna, fa il muratore.

D: Quale attività ti piacerebbe fare di più qua dentro?

O: Mi piacerebbe fare ancora più fisioterapia per tornare presto a camminare e quindi essere più autonoma.

D. Che professione hai svolto in passato?

O: Ho fatto la barista per moltissimi anni sia in Germania, dove ho vissuto per un periodo di tempo, sia a Milano.

D: Come ti vedi tra 5 anni?

O: Mi vedo più serena, che cammino e che torno a vivere in una casa mia.

Te lo auguriamo Ornella, un abbraccio.



Vita d'estate

Ripercorriamo attraverso le immagini la fantastica estate dei nostri ospiti, evento per evento.

Visita all'Osservatorio astronomico di Varese

Una gita "spaziale" per inaugurare la nostra estate come si deve.



Le Olimpiadi dei Crespi

Battezzato luglio come mese dello sport, ecco come ci siamo messi in gioco fino all'ultima gara.



Ci vengono a trovare...

Due gradite visite hanno allietato il nostro inizio di luglio. I ragazzi dell'oratorio Oltrestazione di Legnano ci hanno fatto compagnia per quattro giornate con giochi e gelati. Qualche giorno dopo la *Compagnia dei gelosi* ci ha divertito con giochi cognitivi e la rappresentazione teatrale de "La bella e la bestia".



Il lago d'Orta

Se il sole bacia i belli, ci ha accolto alla grande in quel del lago d'Orta. Poi vista spettacolare dell'Isola di San Giulio e sorrisi al tramonto, una giornata davvero speciale.



Le piscinate

Contro il caldo atroce ci siamo difesi così: spedizioni alla piscina "Oplà" di Pogliano Milanese e tuffi nella nostra splendida piscina fuori terra, un regalo meraviglioso e inaspettato.



Giornate al museo

Una capatina al museo archeologico di Legnano ha fatto da prodromo alla visita del museo del ciclismo "Madonna del Ghisallo", riferimento mondiale per gli appassionati, immerso in un paesaggio naturale stupendo. Infine, a Como abbiamo visitato il museo di Alessandro Volta.



La notte bianca al “Padre Crespi”

Pizza, gelato e tanta musica. La nostra ricetta della felicità.



“Grazie, Sara Jemai”

La 10 volte campionessa italiana di tiro al giavellotto ci è venuta a trovare e così abbiamo trovato una nuova allenatrice e una grande amica. A presto, Sara.



Fuori Di Notizia

- *Spritz gratis per tutti dopo la Santa Messa*: l’iniziativa di un frate fa discutere. Inizialmente la locandina riportava la scritta “2 per 1” con l’immagine di Gesù e pubblicizzava “messa e apericena” ogni domenica dalle 19:15 con tanto di vino e ostie accanto al bicchiere di Spritz.
- *Fare i grattini diventa un lavoro*: per rilassarsi nascono le “GRATTINERIE”. Finora confinati all’ambito domestico, i tocchi che sfiorano la pelle entrano nei rituali della cura della persona. Spopolano sui social e nasce un nuovo affare.
- *Sventata la rapina del secolo*: scoperto un tunnel di 220 metri sotto una banca. L’incredibile caso in Argentina: la polizia ha trovato un tunnel, con tanto di ventilazione e luce elettrica, che terminava proprio nei pressi dell’ingresso della banca. Secondo gli inquirenti ci sono voluti tra i sei e i nove mesi per realizzarlo.

Sorrisi dei Crespi

- Cosa dice l'ultimo dei Mohicani?
"Aspettatemi!!!!!!!"
- Due mandarini litigano furiosamente e una dice all'altro: "guarda che ti SPICCHIO!"
- Che cosa fa un gallo in Chiesa?
"II CHICCHIRICHETTO"
- Qual è il colmo per una giraffa?
"Essere nei guai fino al collo!"
- Sai perché Superman indossa vestiti attillati?
"Perché indossa la S"

Ricette dall'Italia

Ricetta Ossibuchi alla milanese

Consigliata dalla nostra educatrice Simona

Ingredienti per 4 persone

- -ossibuchi di vitello 1,2 kg (4 pezzi)
- -Brodo di carne ½ litro
- -cipolle dorate 250gr
- -farina 00 50 gr
- -vino bianco 1 bicchiere
- -olio evo 5 cucchiaini
- -burro 40 gr
- -sale fino q.b.
- -pepe nero q.b.
- . per la *gremolada*
- -1 ciuffo di prezzemolo
- -2 spicchi d'aglio
- -1 scorza di limone non trattato

Per prima cosa occorre preparare il brodo. Scaldare metà olio in una padella, aggiungere le cipolle sbucciate e tagliate a rondelle, cuocere per 5 minuti poi sfumare con metà del vino. Cuocere per altri 10 minuti, poi rimuovere le cipolle e tenerle da parte. Preparare gli ossibuchi tagliando in tre parti con la forbice il tessuto connettivo intorno alla carne per evitare che si arriccino in cottura. Infarinare ora gli ossibuchi con la farina condita con sale e pepe e sbatterli delicatamente per eliminare la farina in eccesso. Versare l'olio rimasto nella padella in cui sono state cotte le cipolle, aggiungere il burro e adagiare gli ossibuchi, facciamoli rosolare per circa 4/5 minuti da un lato, quindi girarli e farli cuocere per 2 minuti dall'altro. Sfumarli con il vino e quando quest'ultimo sarà evaporato aggiungere il brodo che quasi deve coprire la carne. Aggiungere le cipolle tenute da parte, mettere il coperchio e cuocere a fuoco basso per 35 minuti. Girarli delicatamente e cuocere, sempre coperti, per altri 25 minuti. Infine preparare la *gremolada* tritando il prezzemolo e l'aglio e grattugiando la scorza di un limone. Terminata la cottura condiamo gli ossibuchi con la *gremolada*. Gli ossibuchi sono pronti per essere serviti, accompagnati se lo desiderate da un buon risotto alla milanese.

Ricette dal mondo

Sarma: un piatto unico dalla Serbia

Consigliato dalla nostra addetta alla pulizie Mila

Fagottini di cavolo ripieni di carne

Ingredienti per 10-12 fagottini

- 750 g carne macinata di maiale
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 1 cucchiaino di polvere da brodo
- 1 cucchiaino di sale
- 100 g riso
- 125 g pancetta dolce a cubetti
- 1 cipolla
- 100 ml di passata di pomodoro
- 12 foglie di cavolo in salamoia
- aglio, olio, farina q.b.

La notte precedente mettere in ammollo le foglie di cavolo in salamoia (reperibile nei grandi supermercati). In una terrina mescolare la carne macinata con la pancetta, il sale, la polvere da brodo e la paprika, poi aggiungere il riso (crudo). Affettare la cipolla e soffriggere in padella. Aggiungere la cipolla così preparata alla carne col riso. Amalgamare tutto bene. Scolare le foglie di cavolo messe in ammollo e asciugarle. Al centro di ogni foglia di cavolo mettere una pallina di ripieno di riso e carne: chiudere e formare un fagottino. Mettere tutti i fagottini in una pentola capiente e ricoprire tutto con acqua, appoggiando sopra ai fagottini un piatto, per tenerli fermi. Cuocere a fuoco basso per 2 ore. A 20 minuti dalla fine versare sui fagottini la passata di pomodoro. Cuocere in padella 2 cucchiai d'olio, 2 cucchiai di farina, 2 spicchi d'aglio schiacciato e 1 cucchiaino di paprika. Questa salsa va fatta cuocere per 5 minuti in padella e poi va versata sopra i fagottini in pentola 15 minuti prima di spegnere. Servire i fagottini caldi, accompagnandoli con purè di patate o polenta.



Tutti al cineteatro

Durante questa estate molti nostri ospiti hanno assistito ad alcune proiezioni e spettacoli all'aperto, grazie all'accoglienza riservatoci dalla Sala Cinema Ratti, dal Centro Sociale "Il Salice", dal Comune di Legnano e dal Comune di Busto Arsizio. Riviviamo le loro emozioni attraverso le immagini degli eventi e le recensioni del nostro Tiziano.

I pettegolezzi delle donne



A inizio estate abbiamo assistito a un bellissimo spettacolo teatrale messo in scena dalla compagnia teatrale Del Salice, con adattamento di Monia Marchiori della Compagnia dei Gelosi e direzione artistica di Luciano Mastellari. Tratto dall'omonima commedia di Carlo Goldoni, gli attori hanno concluso con questa rappresentazione un percorso formativo durato anni denominato "Costruire teatro". Da fine marzo ha partecipato alle prove in qualità di attrezzista e assistente anche il nostro Silvio, un'esperienza che porta nel cuore e spera di poter ripetere al più presto.

Io e il signor Gaber



Il 20 di luglio abbiamo avuto il piacere e il privilegio di assistere a un concerto tributo all'indimenticato e indimenticabile Giorgio Gaber, che si è tenuto presso il Circolo Sociale Salice "Sandro Pertini". Si è trattato di un "One man show", in cui il bravissimo interprete Luca Maciacchini ha alternato brani del cantautore milanese ad altri di sua produzione, a mio parere molto belli, sempre nel solco musicale tracciato dal Signor G. Si è così spaziato dai pezzi del primo Gaber, più "leggeri" e apparentemente disimpegnati (da *Barbera e champagne* alla *Mia torpedo blu*), alle grandi canzoni del Gaber più maturo e impegnato della fase "Teatro canzone" (da *Io non mi sento italiano* alla straordinaria e meravigliosa *La libertà*), il tutto sempre alternando brani di sua produzione dello stesso registro. In conclusione è stata una serata piacevolissima e stimolante, nella quale, dopo una gustosa cena conviviale, non abbiamo potuto esimerci dal cantare a squarciagola i brani che ci ricordavamo. Da ripetere.

Da Franca in Franca... La comicità è donna



A fine agosto abbiamo vissuto una godibilissima serata dedicata al ricordo di due grandi e straordinarie attrici italiane, Franca Rame e Franca Valeri. Il tutto nel suggestivo scenario del Castello Visconteo di Legnano. Lo spettacolo-tributo è stato inscenato da un affiatato quartetto, costituito dalle bravissime attrici Dellavalle e Cavalli nel ruolo delle due "Franche", dalla spalla e voce narrante Carmine d'Aria e dalla pianista Manuela. Lo spettacolo ha alternato la recitazione di brani dello sterminato repertorio delle due straordinarie figure del teatro (e della radio, della TV, del cinema e tanto altro ancora) a numerosi cenni biografici, tra cui la giovinezza della Valeri, scampata alla persecuzione nazifascista (era ebrea) e il terribile episodio dello stupro subito dalla Rame ad opera di una banda di neofascisti. Insomma, una splendida serata vissuta nel ricordo di due donne straordinarie, pur così diverse tra loro, dall'ironia sottile e garbata della "signorina snob" all'impegno politico e sociale della compagna di vita del premio Nobel Dario Fo, riconoscimento che avrebbe meritato di condividere.

One life: Straordinario film tratto da una storia vera: quella di un giovane funzionario dell'ambasciata britannica a Praga che nel 1938/39 si attiva e riesce a mettere in salvo le vite di oltre 600 persone, per lo più ebrei, minacciate dall'imminente occupazione nazista dell'intera Cecoslovacchia. Grazie ai suoi sforzi e a quelli di pochi altri, avviene questo enorme trasferimento di bambini e familiari presso altre famiglie affidatarie in Gran Bretagna. La vicenda riemerge nel 1987 e si conclude con l'incontro a sorpresa tra l'ex diplomatico (un eccellente Anthony Hopkins) e gli individui da lui salvati in un'importante trasmissione televisiva, dove gli viene tributato il giusto omaggio per l'impegno e il coraggio dimostrato 50 anni prima. Come dice un proverbio ebraico "Chi salva una vita salva l'umanità intera". ☆☆☆☆☆

Il gatto con gli stivali 2: Un gradevole e riuscito seguito dello spin off della saga di "Shreck", candidato all'Oscar come film di animazione. Il significato profondo di questa storia non è solo la sfida rappresentata dalla conquista dell'ultimo desiderio ma anche la comprensione della vera chiave della felicità. Per Gatto è importante capire se ciò che desidera in realtà è vivere nove vite leggendarie ma in solitaria o averne solo una ma colma di amore e amicizia. Per Riccioli ciò che importa è scoprire che la famiglia è ciò su cui si può sempre contare. Per i villain come Big Jack invece no, non ci sono sfide, solo voglia di rompere le uova nel paniere da perfetto antieroe per antonomasia. ☆☆☆☆☆

Il gusto delle cose: Interessante e originale, con una bravissima Juliette Binoche nei panni di cuoca, amante e infine moglie di un celeberrimo chef francese di fine '800. Amore e amicizia, perdita e dolore, saperi e sapori si intrecciano magistralmente per tutta la durata del film, che riesce a catturare l'attenzione con una quasi ininterrotta sequenza di piatti prelibati preparati con dovizia e creatività e con un susseguirsi di sentimenti e passioni che da sempre fanno parte dell'animo umano. Da vedere rigorosamente a stomaco pieno! ☆☆☆☆☆

La quattordicesima domenica del tempo ordinario: Un grande Pupi Avati che, come il buon vino, sembra migliorare man mano che invecchia. Il regista ci racconta il passato e il presente di un promettente duo musicale, i "Leggenda" e di una donna da entrambi amata, sposata e poi separata, interpretata nel ruolo "da anziana" da una sorprendente Edwige Fenech. Malinconico, complesso e ricco di sfumature, questo film fa del realismo la sua cifra stilistica. Il protagonista interpretato magistralmente da Gabriele Lavia è il classico "sognatore", un esempio di persona inadeguata alla società contemporanea dove ricchezza e potere la fanno da padroni assoluti. L'ex amico e compagno di duo è il tipo umano opposto a lui, appunto, e questo accostamento tra vincitori e persone "normali" accompagna tutto il dipanarsi di questa storia molto bella ma non per tutti i palati. ☆☆☆☆☆



Fare per loro

In ogni numero del giornalino descriveremo una categoria professionale che opera all'interno della struttura per la sicurezza e il benessere degli ospiti. Cominciamo con gli addetti alle pulizie, delle persone davvero speciali

Un elemento inaspettato e piacevole che è emerso nel redigere questo giornalino (e questa rubrica in particolare) è la scoperta di come ciascuna persona qui diventa un punto di riferimento importante per gli ospiti, qualsiasi mansione svolga. Massimo, Rose, Theresa, Mila sono dipendenti della cooperativa "Orso blu" e si occupano delle pulizie all'interno della nostra struttura.

Bruno, il loro responsabile, ci ha spiegato come in fase di selezione sia importante capire quanto il candidato sia adatto a relazionarsi con questo tipo di utenza. Visti i risultati direi che ha fatto un lavoro eccellente. Un altro elemento significativo che Bruno ha voluto evidenziarci è la fidelizzazione: rispetto alla media del settore si ha una maggiore stabilità dal punto di vista contrattuale; quindi, si verifica un minore turnover e ciò consente di valorizzare le persone che "funzionano" bene in questo contesto. A livello indiretto ne traggono beneficio anche gli ospiti che mantengono così dei legami costruiti nel tempo, per loro tanto fondamentali. Il loro operato peraltro è altamente specifico, considerando la natura sanitaria della residenza e il piano di lavoro dev'essere via via modificato in funzione delle esigenze del singolo ospite.

Massimo è una colonna portante della nostra struttura. Presente già da prima dell'apertura nel 2017, è un vero tuttodore, il suo "Buongiorno" è l'indispensabile apertura di ogni nostra giornata. Rose da 5 anni ha portato qui il suo biglietto da visita: il sorriso. Ci ha detto che la sensibilità degli ospiti è molto profonda, pertanto ha capito fin da subito quanto fosse necessario far sentir loro vicinanza. Anche Theresa lavora qui da qualche anno, pure lei ha evidenziato il loro bisogno d'amore e il contributo che riesce a dare loro in questo senso. Mila si è aggiunta al gruppo da poco più di un anno ma sembra essere con noi da sempre. Quando alla professionalità si aggiunge il cuore rimane una sola parola: grazie.



Libero libro

In ogni edizione un ospite recensirà un libro a sua scelta che lo ha particolarmente colpito e di cui consiglia la lettura. Partiamo con Enrico, che ci parla di "Borderlife" scritto da Dorit Rabinyan, un testo dalla tematica quanto mai attuale.

Questo romanzo narra una storia d'amore più forte dell'eterno conflitto tra due popoli. Liat, una giovane donna e traduttrice israeliana, si innamora di Hilmi, un pittore palestinese. Sullo sfondo della New York dei giorni nostri nasce un amore apparentemente impossibile, che attraversa mille vicissitudini e paure ancestrali. La frequentazione dei due giovani invece che sfociare in incomprensioni e odio, come si potrebbe supporre dalle loro origini, li fa innamorare man mano che diventa più assidua, fino alla presentazione reciproca alle rispettive famiglie. Tre aggettivi per descrivere questo libro, dall'inizio alla fine: avvincente, divertente ed entusiasmante.

I nostri contatti:

https://www.instagram.com/rsd_padrecrespi

<https://www.facebook.com/RSD.Padre.Crespi.Legnano.Anteo>

Email:

rsd.legnano@gruppoanteo.it

educatori.legnano@gruppoanteo.it