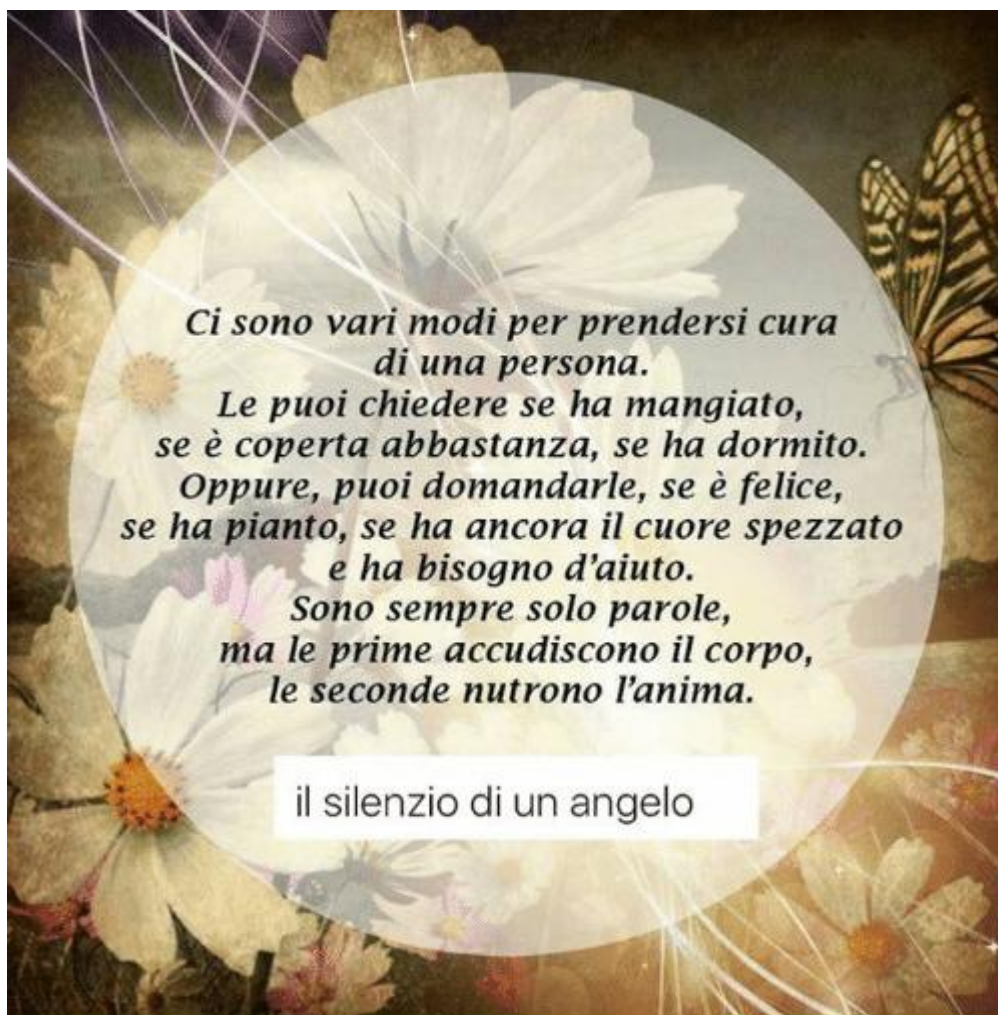


VOCI

Il giornalino della "Casa del Cieco"





*Dedicato a tutti i lettori.
Il prendersi cura degli altri e il diffondere la vostra gioia
è la miglior cura della vostra anima*

Attività di Gennaio

E'arrivata la Befana alla Casa del Cieco!!!!

Lunedì 5 gennaio, con un giorno di anticipo, è arrivata la Befana alla Casa del Cieco!!!

La simpatica nonnina si è aggirata per tutti i reparti della struttura, distribuendo caramelle, cioccolatini e dolciumi di ogni sorta, anche a chi non è stato poi così buono come vorrebbe la tradizione. Un'ospite della Casa del Cieco, la Sig.ra Antonietta, si è proposta per vestire i panni della nostra Befana e, accompagnata dalle animatrici, si è diretta con la sua scopa ed il suo sacco nei salottini, nelle camere ed in veranda per donare non solo dolciumi ma, soprattutto, tanta allegria. L'arrivo della Befana ha portato spensieratezza negli ospiti, un clima festoso e momenti di scambio e condivisione sui ricordi d'infanzia dei nostri anziani. Grazie Befana, al prossimo anno!!!



***La Befana vien di notte,
con le scarpe tutte rotte,
il vestito alla romana,
viva, viva la Befana!!!***

Civate, grande festa alla Casa del Cieco per i 100 anni di Augusta Bassani

Augusta, della Casa del Cieco di Civate da 4 anni, è stata festeggiata, sabato 17 gennaio 2026, da tutta la sua famiglia, dagli ospiti e dagli operatori della struttura per i suoi 100 anni.

Nata a Villa Vergano nel 1926, trasferitasi a Lecco nella frazione di Castello da sposata negli anni '50, ma civatese di adozione, da quando, per motivi di salute, ha fatto il suo ingresso in RSA. Augusta ha fortemente voluto che la festa iniziasse con una Messa celebrata dai suoi cari nipoti Don Virginio e Don Marco nella cripta di San Calocero. Questo suo desiderio ha rappresentato il suo modo per dire grazie al signore per questa sua vita con tutti i dolori che l'hanno segnata, ma anche e soprattutto per tutte le gioie. Don Virginio e don Marco hanno sottolineato nelle loro riflessioni di auguri alla cara zia, come Augusta sia stata preziosa testimone della fede e della carità con un impegno al servizio dei più bisognosi. Terminata la Messa è proseguita nella Sala di rappresentanza, dove il direttore Claudio Butti, a nome del presidente Franco Lisi e di tutto il personale della struttura, ha rivolto un pensiero di auguri ad Augusta, sottolineando la tenacia dell'ospite che in queste settimane ha voluto dare personalmente le indicazioni per la festa, ma soprattutto il suo esempio di fede con la sua costanza nel recarsi quotidianamente nella Cappella dell'Istituto per un suo momento di preghiera.

Anche il sindaco Angelo Isella ha presenziato al momento e si è unito agli auguri per la signora Augusta, omaggiandola con un libro su uno dei tesori nascosti di Civate, la "Casa del Pellegrino"



DOLCE ARANCIA E CIOCCOLATO

Apriamo l'anno 2026 con una nuova ricetta dolce al gusto di arancia e cioccolato: una merenda fruttata e profumata che ha riscosso grande apprezzamento da parte dei nostri ospiti.



L'arancia, frutto tipico di questa stagione, è tradizionalmente simbolo di buon auspicio, abbondanza e prosperità, rendendo questo momento ancora più speciale e significativo.



Ingredienti

Pan di spagna (confezionato) 400 g.

2 arance grandi

2 confezioni di budino al cioccolato 100g

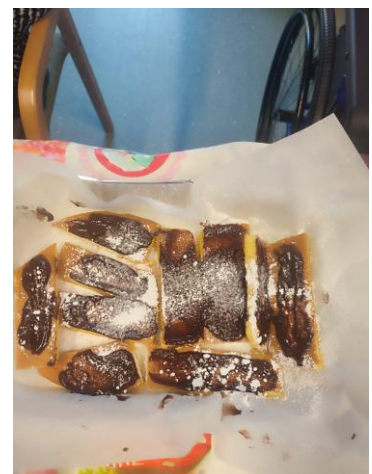
q.b di zucchero a velo

2 confezioni di nutella da 25 g.

Procedimento

Spremere due arance, successivamente tagliare il pan di spagna in piccoli pezzi rettangolari e inzuppare nel succo di arancia. Proseguire amalgamando il budino al cioccolato con la nutella, mescolandoli per bene, fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Spalmare delicatamente su ogni pezzo di pan di spagna la crema.

Infine impiattare dentro una teglia/vassoio posizionando una base di carta forno e infine spolverare lo zucchero a velo su ogni pezzo. Servire con una bevanda a proprio piacimento. In questo caso gli ospiti hanno gradito una tazza di tè



Laboratori per la realizzazione della Giubiana e del Giané

“La Giubiana o Festa della Giöbia è una festa tradizionale molto popolare nell'Italia settentrionale, in particolare in Piemonte ed in Lombardia. L'ultimo giovedì del mese di gennaio vengono accesi dei grandi falò (o roghi) nelle piazze e bruciata la Giubiana, un grande fantoccio di paglia vestito di stracci. Il rogo assume valori diversi a seconda della località in cui ci si trova, mantenendo sempre uno stretto legame con le tradizioni popolari del luogo.”

Ogni anno, i nostri ospiti si divertono molto a vestire e sistemare i due fantocci realizzati proprio per la tradizione della Giubiana. Scelgono gli indumenti da far indossare e tutti gli accessori necessari per far sì che sembrino delle vere e proprie persone. C'è chi sceglie gonne o vestiti per la Giubiana, scialli, collane e calze in lana; per il Giané, invece, vengono sempre apprezzati i pantaloni di velluto, la camicia a scacchi ed il cappellino.

Una volta sistemati ed agghindati “per le feste”, i due manichini vengono fatti accomodare su delle belle poltrone, nella veranda della struttura, in modo da poter essere visti e conosciuti da tutti.



Laboratorio di cucina: crema al mascarpone

A fine gennaio è stata proposta, al Reparto Chiostro, una ricetta anti-spreco, utilizzando i panettoni avanzati dal Natale. E' stata pensata la crema al mascarpone, da accompagnare ad una fetta di dolce; preparazione semplice e veloce ma molto gustosa.

Ingredienti:

- 400 g Mascarpone
- 120 g Zucchero
- 4 Uova
- 1 bicchierino Rum
- amaretti

Procedimento:

Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve fermissima.

Mettete i tuorli in una ciotola insieme allo zucchero e montateli con le fruste elettriche fino a che diventeranno chiari e spumosi.

Amalgamate il mascarpone al composto di tuorli e zucchero delicatamente e quando sarà tutto omogeneo unite anche gli albumi montati a neve, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto in modo che non si sgonfi eccessivamente. Infine, potete aggiungere gli amaretti sbriciolati.

Farcite la fetta di panettone o pandoro con la crema al mascarpone e amaretti.



Laboratori di Carnevale *(Pentolaccia e Maschere)*

Quest'anno i laboratori di Carnevale sono iniziati in anticipo, già dall'ultima settimana di gennaio, pensati ed organizzati in tutti i reparti della struttura, in modo da coinvolgere più ospiti possibile.

Le festività sono importanti per stimolare e mantenere nei nostri anziani un orientamento temporale e scandire i mesi dell'anno.

Durante i laboratori è stata ricreata la famosa "pentolaccia", con fogli di giornale e colla vinilica; ogni anno, i nostri anziani si divertono a ricoprire un palloncino con fogli di giornale e colla vinilica e strappare pezzetti di carta di vari colori. Giorno dopo giorno la pentolaccia inizia a prendere forma e consistenza; inizialmente assomiglia ad una palla grigia e cupa ma, con un po' di fantasia ed allegria, diventa tutta colorata ed allegra. L'ultimo passaggio per la realizzazione della pentolaccia è quello di inserirci dentro caramelle e cioccolatini; anche questo procedimento viene fatto dagli ospiti anche se spesso assaggiano e mangiano i dolci invece che metterli dentro la pentolaccia.



Curiosità

Un tempo, il gioco della pentolaccia, o pignatta, veniva fatto per celebrare un buon raccolto e veniva riempito con frutta e verdura. Attualmente, invece, le pentolacce vengono costruite in modo artigianale con giornali e carta pesta colorata, riempite di tante leccornie come dolci e caramelle di diversi gusti, che simboleggiano un buon augurio per chi rompe la pentolaccia. Questo antico gioco carnevalesco piace molto ai nostri ospiti che non vedono l'ora di potersi divertire in compagnia.

Attività di Febbraio

Festa di San Biagio

Lunedì 2 febbraio e martedì 3, in occasione della Festa di San Biagio, è stata proposta l'attività del momento al bar, per ricreare e far rivivere agli ospiti la tradizione del panettone "avanzato" da Natale e benedetto durante la messa.

Le animatrici hanno letto la storia di San Biagio e successivamente gli ospiti hanno gustato una fetta di panettone e una bevanda calda.

Perché bisogna mangiare il panettone di San Biagio?

È presto detto: il 3 febbraio è la giornata che la chiesa cattolica dedica alla celebrazione di San Biagio, una figura che secondo la tradizione popolare milanese "benedis la gola e él nas". I milanesi, infatti, sono soliti mangiare un panettone benedetto proprio in questa giornata (anche se non è freschissimo, anzi meglio).

La tradizione del panettone di San Biagio a Milano

Il legame con la città di Milano, però, arrivò molto più tardi: una massaia prima di Natale portò a un frate un panettone perché lo benedicesse. Essendo molto impegnato, il frate – che si chiamava Desiderio – le disse di lasciarglielo e passare nei giorni successivi a riprenderlo. Ma la donna se ne dimenticò e frate Desiderio, dopo averlo benedetto, iniziò a sbocconcellarlo finché si accorse di averlo finito. La donna si ripresentò a chiedere il suo panettone benedetto proprio il 3 febbraio, giorno di San Biagio: il frate si preparò a consegnarle l'involucro vuoto e a scusarsi, ma al momento di consegnarglielo si accorse che nell'involucro era comparso un panettone grosso il doppio rispetto all'originale. Era stato un miracolo di San Biagio, che diede il via alla tradizione di portare un panettone avanzato a benedire ogni 3 febbraio e poi mangiarlo a colazione per proteggere la gola.

Festa di Carnevale

Che meraviglia il Carnevale quando arriva alla Casa del Cieco! La mattina di martedì 10 febbraio, le animatrici hanno trasformato la veranda in un ambiente allegro e colorato. Armate di cappennilini, maschere e stelle filanti hanno mascherato uno ad uno gli ospiti, regalando a ciascuno trobette e stelle filanti. L'atmosfera era gioiosa e festosa. Il momento più bello è stato quello del mitico gioco della pentolaccia. Con grande suspense e tifo, i partecipanti si sono cimentati nel colpire la pentolaccia (seguendo le indicazioni delle educatrici) e tra colpi mancanti, incoraggiamenti e risate chiassose.... TAC! La pentolaccia si è aperta con una cascata di cioccolatini, caramelle ed applausi.

E come ogni carnevale non potevano mancare le regine della festa: le croccanti chiacchiere zuccherate e le bugie ripiene di marmellata di albicocca e/o di cioccolato. La mattinata è continuata con musica allegra, sorrisi spensierati. In fondo, per divertirsi basta un po' di musica, una maschera colorata e tante risate. EH!!!!Buon Carnevale a tutti!!!





ANGELA e GIUSEPPINA HANNO COMPIUTO 100 ANNI!!!

Grande festa alla Casa del Cieco per i 100 anni di Angela Valsecchi: da tutti conosciuta come “Angelina”, ospite della Rsa civatese da cinque anni, la centenaria è stata festeggiata in questo giorno speciale da tutta la sua famiglia, dagli operatori della struttura e dagli altri ospiti, oltre che dal sindaco Angelo Isella.

Qualche giorno dopo anche l’ospite Riva Giuseppina ha tagliato il traguardo dei 100 anni, festeggiata da tutta la famiglia con la celebrazione di una Santa Messa presieduta dal parroco Don Luca, dal cappellano Don Piero Antonio e partecipata dagli ospiti e dagli operatori della struttura.

Le feste di compleanno si sono tenute nella Sala di rappresentanza della Rsa, dove il direttore

Claudio Butti, a nome del presidente Franco Lisi e di tutto il personale della struttura, ha rivolto pensieri di auguri ad Angela e a Giuseppina, Sono stati due momenti di festa e di allegria, per celebrare l’importante traguardo del secolo, all’insegna dei bei ricordi e dell’amicizia.



San Valentino: cuciniamo insieme una torta al cioccolato

Il giorno di San Valentino, chiamato anche festa degli innamorati, si celebra il 14 febbraio di ogni anno ed è un giorno dedicato all'amore in tutte le sue forme e a tutte le età. Durante la mattina, l'educatrice ha organizzato un laboratorio di cucina, con un piccolo gruppo di donne, per realizzare una torta a forma di cuore. E' stata un'occasione per stare insieme e prendere per la gola i nostri cari ospiti!!!

Per prima cosa sono state spezzettate due barrette di cioccolato fondente, circa 150 g, per essere sciolte nel forno microonde. Poi, la Signora Maria ha pesato con una bilancia la farina, lo zucchero, il burro ed il cacao amaro. Ha tagliato il burro a pezzetti e l'ha lavorato insieme allo zucchero, fino a renderlo cremoso. Ha aggiunto due uova ed ha continuato a lavorare con le fruste. Successivamente, Giuseppina ha incorporato il cioccolato fuso nel composto, insieme ad altre due uova; ha mischiato tutto insieme fino ad ottenere una crema liscia. In ultimo, la Signora Augusta ha setacciato farina, lievito e cacao amaro nella ciotola, ha mischiato con la frusta e ha versato tutto nella teglia, unta ed infarinata in modo che il composto non si attaccasse. La torta è stata infornata a 180° per 40 min. Fin da subito il profumo di cioccolato ha inebriato tutto il salottino ed il corridoio del reparto, facendoci venire l'acquolina in bocca!!!

Nell'attesa che la torta fosse pronta l'educatrice ha chiesto alle ospiti se, da giovani, festeggiassero San Valentino. Alcune ricordano ancora momenti romantici e magici, in cui scrivevano biglietti d'amore e li nascondevano in giro per casa, in modo da sorprendere proprio marito!!!



Laboratori creativi-manuali per il Progetto “Arte in Valigia”

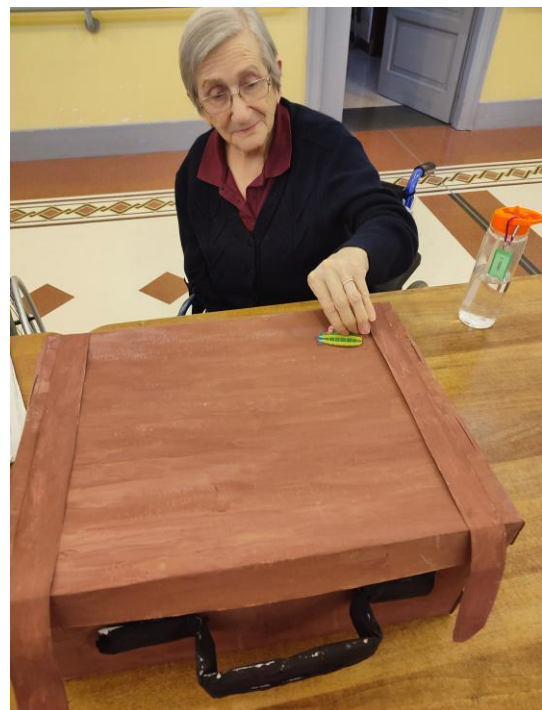
A febbraio sono iniziati vari laboratori per creare e realizzare insieme agli ospiti delle valigie, per il Progetto che li vedrà impegnati per tutto il 2026.

Le educatrici hanno recuperato delle scatole di cartone, con forme e dimensioni simili a quelle appunto di una valigia; durante i laboratori gli ospiti le hanno dipinte, scegliendo varie tonalità e colori. C'è chi ha preferito rimanere sul tradizionale, con un marrone e chi, invece, ha voluto personalizzare la valigia con colori più accesi e vivaci. Oltre alle tempere sono stati utilizzati degli adesivi da incollare sui lati della valigia, in modo da renderla ancora più unica e particolare.

Alle scatole, poi, sono stati aggiunti i manici ed i lacci di chiusura, realizzati con pezzi di cartoncino.

Tutti i partecipanti si sono divertiti ed impegnati nel cercare di rendere le scatole di cartone il più somigliante possibile a delle valigie. Hanno dato libero sfogo alla loro creatività, pensando a come realizzare manici e lacci; ognuno ha espresso la propria idea, collaborando in modo sereno.

E' poi stato spiegato agli ospiti che verranno utilizzate per contenere tutti i disegni, le creazioni e gli oggetti che verranno realizzati durante il Progetto “Arte in valigia”, come se fossero dei contenitori “speciali” delle loro opere d'arte.



Laboratorio di Cucina

Dolci morsi

INGREDIENTI

- 200 grammi di biscotti secchi
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 80 ml di latte (aggiungilo poco alla volta)
- 2 cucchiaini di zucchero
- Granella di cocco o nocciole q.b.



PROCEDIMENTO

Tritate i biscotti fino a ridurli in una soffice polvere. Unite il cacao setacciato e mescolate con cura, così da ottenere un composto dal colore intenso e avvolgente. Aggiungete il latte poco alla volta, versandolo delicatamente e amalgamando con pazienza, fino ad ottenere un impasto morbido, vellutato facilmente lavorabile.

A questo punto potete scegliere come dare forma alla vostra dolcezza:

- Modellare con le mani tante piccole palline, oppure
- Stendere il composto in una profila, livellandolo con delicatezza.

Completate con una generosa spolverata finale di granella di nocciole o di cocco, per regalare al dolce una nota fragrante irresistibile

Lasciate riposare in frigorifero prima di servire, così che ogni boccone risulti ancora più delizioso.

Attività di Marzo

Festa della Donna

Per l'occasione è stata proposta la visione di un documentario italiano del 1965, "Essere donne" di Cecilia Mangini. Il video racconta la condizione femminile analizzata nei suoi aspetti economici, sociali e psicologici. Mostra le condizioni lavorative e la vita di tutti i giorni delle donne italiane intervistate fuori campo e durante le loro attività lavorative. Esprimono l'insofferenza e la difficoltà nel gestire contemporaneamente famiglia, lavoro e faccende domestiche, sacrificando spesso il loro tempo e le loro energie.

L'attività è stata pensata per dare modo alle nostre ospiti di riflettere sulla loro vita passata, sul ruolo che hanno ricoperto come Donne e sulle possibilità che hanno avuto o meno in quanto figure femminili. Molte di loro hanno condiviso pensieri, emozioni e ricordi; al loro tempo non era certo facile essere Donna. Molte hanno "speso" la loro vita nella cura dei figli, rinunciando al lavoro ed alle loro passioni.

L'occasione ha permesso di fare anche un confronto tra i punti di forza e di debolezza della donna del passato e quelli della donna del presente. Il confronto è stato costruttivo e molto piacevole, alcune anziane si sono raccontate con semplicità e spontaneità, altre si sono inserite nel discorso con i loro tempi, ascoltando attentamente il pensiero dell'altro. Per concludere è stato offerto un dolcetto a tutto il gruppo presente per ringraziare della loro attenzione e disponibilità.

Grazie a tutte le donne!!!



Cosa significa essere DONNA per le nostre ospiti?

“Significa tanto essere donna per me. Io ho rinunciato ad essere una “Donna” come le altre, decidendo di non sposarmi per mia scelta e di non avere una famiglia.”

POZZONI MARIA

“Per me essere Donna significa saper perdonare; se c’è qualcuno che fa del male, tu come Donna riesci a perdonarlo”.

NEGRI FERNANDA

“A me piace molto essere Donna, mi è sempre piaciuto soprattutto perché mi ha dato la possibilità di poter indossare bei vestiti e gioielli.”

MILANI ENRICA



Progetto Arte in Valigia: laboratorio con la pasta alimentare

Il 4 marzo di mattina e il 9 marzo di pomeriggio le educatrici hanno proposto dei laboratori creativi per il progetto Arte in Valigia.

Il materiale utilizzato è stato: pasta secca alimentare, tempere colorate, cordoncino, colla.

Tema: Festa della Donna

Le educatrici hanno messo a disposizione degli ospiti il materiale necessario, avendo come obiettivo quello di stimolare la creatività e la fantasia dell'ospite per creare elaborati ed oggetti originali riguardo la donna e la festa della donna. I partecipanti hanno pitturato la pasta secca con diversi colori e una volta asciugata hanno creato: ghirlande utilizzando un cordoncino colorato, cuori, fiori, un quadretto raffigurato un paesaggio naturale e un braccialetto. Gli ospiti hanno partecipato con entusiasmo, lasciandosi coinvolgere sin da subito. Ogni ospite ha lasciato libera la sua creatività. Durante il laboratorio si respirava un'atmosfera di gioia e leggerezza.



Laboratorio cucina: torta di mele e cannella

- 300 g di farina 00
- 16 g di lievito per dolci
- 150 di zucchero semolato
- 3 uova
- 100 g di burro morbido
- 100 ml di latte
- 4 mele
- Scorza di limone
- 1 pizzico di sale

Lunedì 9 marzo nel salone del chiostro l'animatrice ha proposto il laboratorio di cucina. L'attività è stata condivisa con gli stessi ospiti che hanno scelto di preparare la classica ma gustosissima torta di mele. Una torta semplice, genuina, che piace a tutti, grandi e piccini. Abbiamo preso una ciotola e abbiamo montato il burro con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto spumoso.

Abbiamo unito le uova, uno alla volta, il latte, la cannella e la scorza di limone.

Aggiunto la farina ed il lievito setacciati, quindi abbiamo mescolato con una spatola per amalgamare il tutto. Aggiunto un pizzico di sale.

Nel frattempo alcune donnine hanno sbucciato le mele, le hanno tagliate ed aggiungete all'impasto. Disposto il tutto nella tortiera e adagate qualche spicchio di mela sopra l'impasto.

Abbiamo cotto nel forno caldo per 40 minuti a 180 gradi.

Una volta raffreddata abbiamo dato una spolverata con lo zucchero a velo e servita al tavolo.



Laboratori di Pasqua

Nel mese di marzo gli ospiti sono stati impegnati in vari laboratori Pasquali; il primo proposto è stato pensato per realizzare dei centritavola per abbellire il Refettorio, durante il Pranzo di Pasqua.

Le educatrici/animatrici hanno recuperato i contenitori di cartone delle uova da poter abbellire ed addobbare a tema.

Gli ospiti si sono sbizzarriti nel comporre i centritavola con oggetti e materiali inerenti la Pasqua; come prima cosa è stata disposta della paglia, sui contenitori, in modo da creare una base. Poi, sono state scelte uova colorate, fiori e piccoli pulcini da sistemare sulla paglia. Il tutto è stato incollato, in modo da dare stabilità alla composizione e...voilà...ecco qui sotto il bellissimo risultato!!!



Laboratorio di cucina

Proseguono con entusiasmo i nostri laboratori di cucina con la partecipazione attiva degli ospiti, che diventano protagonisti nella preparazione di sfiziose merende pomeridiane.

TORTA DI CIOCCOLATO E AMARETTI

- 2 basi già pronte di pan di spagna
- 2 budini al cioccolato da 100 grammi
- 100 grammi di amaretti
- q.b. latte

Mescolare delicatamente il budino con il latte fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Nel frattempo sbriciolare finemente gli amaretti.

Iniziare bagnando la prima base di pan di spagna con un po' di latte. Spalmare quindi uno strato del composto preparato, distribuendo in modo uniforme.

Adagiare sopra la seconda base di pan di spagna e ripetere l'operazione, aggiungendo un ulteriore strato di crema. Concludere con una piacevole spolverata di amaretto tritati, che doneranno croccantezza e profumo al dolce.

Servire infine accompagnandolo con una tazza di tè caldo, ideale per una merenda semplice e accogliente



Festa del Papà

Giovedì 19 marzo è stato dedicato un momento speciale a tutti gli uomini ospiti della Casa del Cieco, in particolare ai papà e ai Giuseppe, vista la ricorrenza. Nella sala Di Mons. Gilardi, l'animatrice ha letto una riflessione sull'importanza del ruolo paterno, mentre gli ospiti si gustavano un buon cappuccino accompagnato da un dolcetto. A seguire, si è aperto un breve momento di discussione e confronto tra gli ospiti, durante il quale hanno condiviso ricordi ed esperienze, rievocando momenti significativi rispetto all'argomento trattato. Alcuni hanno raccontato l'emozione di essere e diventare padre, sottolineando come questa figura si sia evoluta nel tempo: oggi i papà sono capaci di mostrare emozioni, effetto e spesso sono amici e complici dei figli. Altri hanno ricordato il rapporto più distaccato con i propri padri, gli sguardi, i comportamenti e la formalità nel comunicare verbalmente con il voi. Insomma è stato un confronto costruttivo ed emozionante. Auguri a tutti i papà!!!



Laboratorio manuale per imbustare l'ulivo

Durante l'ultima settimana di marzo, gli ospiti si sono dedicati con piacere alla preparazione di 300 sacchetti di ulivo in vista della domenica delle Palme.

L'attività ha suscitato grande interesse ed è stata accolta con entusiasmo, offrendo a ciascuno la possibilità di sentirsi coinvolto e valorizzato. Il lavoro si è svolto in un clima sereno e collaborativo: gli ospiti hanno partecipato attivamente a ogni fase, dal taglio dei rametti alla loro sistemazione nei sacchetti, fino alla chiusura con nastro colorato. Il momento è stato accompagnato da sorrisi, scambi e condivisione rendendo l'esperienza ancora più piacevole.



“La Domenica delle Palme ci ricorda che anche i gesti più semplici, come un ramo d’ulivo donato con il cuore, possono portare pace, speranza e unione tra le persone.”

Attività di Aprile

Mercoledì 1 aprile, in occasione della Santa Pasqua, i bambini della scuola dell'infanzia di Civate si sono recati alla Casa del Cieco, per fare gli auguri agli ospiti. Sono stati accolti in un grande cerchio nel salone del chiostro ed i piccini si sono messi al centro. Dopo un primo giro di presentazioni, la Sig.ra Antonietta ha letto un breve racconto sui segni ed i colori della Pasqua, ha raccontato le usanze e le tradizioni di un tempo, soffermandosi sul valore religioso e familiare che questa festa rappresenta. Anche le Sig.re Rita, Savina, Vittoria hanno raccontato come festeggiavano la Pasqua da piccole, quali doni ricevevano e persino il loro lavoro. Dopo questa bella conversazione, i bambini ci hanno omaggiato con due canzoncine animandole con gesti e movimenti ed hanno regalato ai nonni un cartellone coloratissimo di Buona Pasqua, che abbiamo appeso nella bellissima veranda. Qualche nonno si è emozionato durante la mattinata, altri si sono rallegrati, altri ancora sono rimasti meravigliati dalla tenerezza di questi piccoli folletti. E' stato regalato a ciascun bambino un presentino per Pasqua ed è stata offerta la colomba ed i cioccolatini.

Dopo questo momento meraviglioso tra bimbi ed anziani, l'animatrice ha accompagnato il gruppo di bimbi nei vari reparti ed in veranda per far conoscere gli ospiti che non hanno potuto partecipare all'evento e mostrare a loro la bellezza di questa struttura.

Ringraziamo i bambini e le maestre che ci hanno regalato un bellissimo momento di allegria e spensieratezza!!!



Festa di Pasqua

Mercoledì 1 aprile, nel caldo e accogliente salone del chiostro, si è svolta una piacevole e sentita festa di Pasqua, trascorsa in un clima di serenità e condivisione. Il pomeriggio è iniziato con un breve momento di riflessione dedicato al significato della Pasqua, offrendo a tutti l'occasione di fermarsi a pensare ai valori di rinascita, speranza e gioia che questa festività porta con sé. Successivamente, si è passati a uno dei momenti più attesi: la sottoscrizione a premi. Le educatrici hanno fatto sorteggiare i numeri vincenti agli ospiti. Il pomeriggio si è concluso in dolcezza, con la distribuzione di una soffice fetta di colomba, accompagnata da un ovetto di cioccolato e una calda tazza di tè, che hanno reso l'atmosfera ancora più conviviale e familiare, augurando a tutti una buona Pasqua.

Ecco i vincitori:

1° premio (uovo grande al cioccolato al latte da 3,5kg) MAC (MOVIMENTO APOSTOLICO CIECHI)

2° premio (cesto di Pasqua) ELENA ROSA (OPERATRICE DELLA STRUTTURA)

3° premio (colomba con crema al pistacchio) MAC (MOVIMENTO APOSTOLICO CIECHI)



Progetto Arte in Valigia: laboratorio con la pasta di sale

Mercoledì 8 aprile di pomeriggio e martedì 14 aprile di mattina, le educatrici hanno proseguito con i secondi incontri riguardanti il progetto Arte in valigia.

Questa volta la tematica dell'attività è stata la Pasqua/Primavera ed il materiale utilizzato la pasta di sale ed il das.

Le educatrici hanno inizialmente chiesto di pensare a qualcosa che potesse ricordare loro questo periodo e di provare a realizzarlo con il materiale messo a disposizione. Sono emerse molte cose legate alla primavera come fiori, farfalle, sole, luna, casa, crocifissi e uova. C'è chi ha lavorato ed impastato in autonomia e chi è stato aiutato e supportato dalle educatrici. Tutti hanno messo in campo la propria creatività e manualità; alcune ospiti hanno "lavorato il materiale" proprio come facevano quando preparavano la pasta fresca in casa. Hanno creato panetti, palline e filoncini che sono poi stati modellati in base alla forma da realizzare o colorati in base alla loro preferenza.



Progetto Pet Therapy

Nei mesi di aprile- maggio si sono svolti i primi due incontri di Pet Therapy che ha visto coinvolti diversi ospiti della Casa.

Ogni anno il Progetto è molto atteso ed apprezzato dai nostri anziani perché il rapporto e la relazione con i cani appaga ed emoziona tutti.

L'educatrice cinofila, Natasha, inizialmente ha fatto conoscere gli animali agli ospiti, con un primo giro di presentazioni generali; poi, ha cercato di far relazionare gli anziani ai cani, invitando e stimolando tutti al contatto (attraverso carezze e coccole).

Durante i primi incontri si è potuto osservare che molti ospiti sono apparsi vigili e reattivi alla presenza dei cani; alcuni hanno chiamato per nome gli animali, in modo da invitarli ad avvicinarsi, altri li hanno fatti sdraiare sulle loro gambe per accarezzarli.

C'è anche chi si è commosso ed ha pianto di gioia!!!

Non vediamo l'ora di proseguire gli incontri e di riempirci le mattinate di serenità e felicità.



ATTIVITA' DI MAGGIO

Laboratori di Giardinaggio

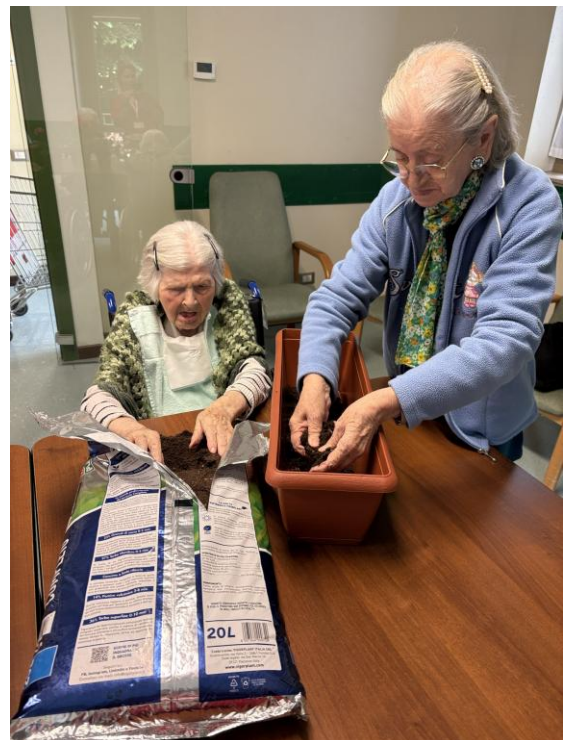
Maggio è il mese dei fiori e dei colori!!!

Tra le attività più apprezzate in casa di riposo, infatti, il laboratorio di giardinaggio rappresenta un'esperienza originale, coinvolgente e benefica, capace di stimolare corpo e mente in un ambiente rilassante e naturale.

L'obiettivo principale del laboratorio di giardinaggio è promuovere il benessere globale della persona, attraverso stimoli fisici, cognitivi, sensoriali ed emotivi, in un contesto accogliente e condiviso.

Emozioni positive, senso di realizzazione e relazioni autentiche: tutto questo è giardinaggio. Questa attività, infatti, contribuisce a ridurre lo stress e l'ansia grazie all'ambiente naturale e il ritmo lento che calmano la mente.

Condividere questo tempo diventa anche un'occasione per creare legami, scambiarsi consigli, lavorare insieme ed osservare i vasi di fiori realizzati favorisce l'interazione sociale e riduce la sensazione di solitudine.



Coro delle “Voci Bianche” di Civate

Giovedì pomeriggio 7 maggio, nel salone del reparto chiostro, abbiamo avuto il piacere di accogliere nuovamente il coro delle voci bianche. Quest’anno il gruppo era composto interamente da bambine.

E’ stato proposto un repertorio di canti dedicati alla primavera e alla festa della mamma. Alcuni brani sono stati accompagnati da gesti mirati altri invece da brevi coreografie danzate.

Particolarmente divertente e apprezzata, sia dagli ospiti che da tutti i presenti, è stata l’esecuzione della canzone di Edoardo Bennato “Viva la mamma”, durante la quale le bambine hanno indossato occhiali da sole colorati e mimato il sassofono.

Il brano ha riscosso grande entusiasmo, tanto da richiedere un bis da parte del pubblico.

Gli ospiti hanno mostrato grande apprezzamento per l’esibizione, partecipando con entusiasmo e lasciandosi coinvolgere dalle diverse performance. Molti di loro sono apparsi profondamente emozionati e commossi, colpiti dalla spontaneità delle bambine e dalla cura con cui è stato preparato il repertorio. Rinnoviamo il nostro sincero ringraziamento al coro e alla maestra Ramona.

A conclusione dell’evento è stata offerta alle bambine una merenda dolce e salata, che è stata particolarmente gradita.



Spettacolo Teatrale

Martedì pomeriggio, 20 maggio, la Casa del Cieco ha ospitato una associazione culturale e compagnia teatrale di Milano ATIR (Teatro Ringhiera) che promuove lo studio e la divulgazione dell'arte teatrale, intesa come libera espressione dell'individuo nel tessuto sociale, con particolare attenzione alle Scuole e a luoghi socialmente svantaggiati. Svolge regolarmente anche attività di formazione attraverso laboratori per professionisti e laboratori aperti alla cittadinanza, e da diversi anni ha consolidato un'ampia e articolata attività di teatro sociale e di comunità rivolto a fasce di pubblico svantaggiate (disabili, anziani, adolescenti etc). Questa compagnia teatrale è riuscita a coinvolgere pienamente tutti i presenti, ospiti, parenti, volontari ed operatori, creando un'esperienza partecipativa ed emozionante. Attraverso la rappresentazione di una tipica lezione svolta al centro, hanno mostrato come il teatro possa diventare uno strumento di espressione e comunicazione, utilizzando il corpo, la voce, la musica, la danza, la fantasia, i materiali e l'improvvisazione dei ruoli. Particolarmente interessante è stato l'uso creativo degli oggetti, trasformati attraverso l'immaginazione in elementi completamente diversi, così come il valore dato al contatto fisico e alla relazione con gli altri. E' stato inoltre presentato il linguaggio "Gramlò", ideato da Dario Fo, capace di superare le barriere linguistiche attraverso, suoni gesti ed espressività corporea. Gli ospiti hanno partecipato con grande entusiasmo, mostrando gioia ed emozione durante tutto lo spettacolo. Tra sorrisi, risate e momenti di stupore, si sono lasciati coinvolgere completamente dall'atmosfera allegra e coinvolgente creata dagli artisti. L'evento si è concluso con un piccolo buffet dolce e salato, molto gradito, organizzato come segno di ringraziamento.



Uscita al bar “Nell” di Civate

Come ormai da tradizione, con l'arrivo della bella stagione, è stata organizzata una piacevole uscita al bar del paese per una dolce merenda. Nel pomeriggio di lunedì 25 maggio, accompagnati dall'educatrice, dal volontario e dal direttore, alcuni ospiti della Casa del Cieco hanno trascorso un'oretta fuori dalla struttura gustando una deliziosa coppa di gelato artigianale. Il caldo pomeriggio, ha reso questo momento particolarmente piacevole, offrendo agli ospiti un'occasione di relax e di freschezza. Tra conversazioni, sorrisi e momenti di allegria, tutti hanno partecipato con entusiasmo, apprezzando molto questa uscita in compagnia. Ringraziamo come sempre, la disponibilità e la gentilezza del personale del bar.



Poesia

*Vieni, primavera, vieni
a svelare la bellezza del fiore
celata nel bocciolo
tenero e delicato.
Lascia cadere le note
che porteranno i frutti,
e passa con cura il tuo pennello
d'oro di foglia in foglia.*

R.Tagore

*Ci sono tempeste necessarie,
Ci sono arcobaleni che ripagano tutto, ci
sono giorni di sole destinati a durare,
ci sono orizzonti che attendono i nostri
passi.*

Maria Letizia Del Zompo

SIGNIFICATO DEI FIORI



GIRASOLE: gioia e positività

ORCHIDEA: armonia

TULIPANO: onestà e valori intellettuali

GIGLIO BIANCO: purezza e devozione

CICLAMINO: attenzione e rispetto

CALLA: ammirazione

IRIS: speranza

MARGHERITA: spensieratezza

ROSA ROSSA: passione

ROSA GIALLA: gelosia

PEONIA: timidezza

VIOLA: modestia

Le animatrici/educatrici