

Settembre: un corso per affrontare l'Alzheimer

Curare un paziente affetto da demenza non è un compito facile. La Fondazione Madre Cabrini ONLUS (Casa di riposo per anziani e Centro Diurno Integrato, di Sant'Angelo Lodigiano) svolge annualmente l'importantissimo ruolo di sostenere il malato e la sua famiglia, offrendo un corso di formazione gratuito e aperto sia ai famigliari dei propri ospiti, sia a chiunque altro voglia parteciparvi.

Quest'anno il corso sarà tenuto dalla Dott.ssa Quaglia Michela - Psicologa specializzanda in Psicoterapia cognitivo comportamentale - Master II livello in "Esperto in psicologia dell'Invecchiamento" che già opera all'interno della struttura.

Il corso nasce dal desiderio di formare un caregiver "competente", un caregiver in grado di affrontare serenamente la complessità della malattia di Alzheimer e di tutte le altre forme dementigene, che colpiscono le persone distruggendo il loro passato, la memoria, i legami affettivi, ma in modo altrettanto brutale colpiscono la famiglia, che non a caso viene considerata la "seconda vittima".

Per coloro che si avvicinano a questa patologia per la prima volta il corso potrà essere utile per conoscere meglio la persona con demenza, ed entrare in relazione con lei nel miglior modo possibile.

Se, invece, è da tempo che si assiste un malato, allora il corso potrà essere utile per

avere ulteriori suggerimenti, per capire meglio come la realtà che si sta vivendo è simile a quella che vivono tante altre persone, e per imparare a gestire i propri livelli di ansia e stress.

Gli incontri si terranno presso i locali del Centro Diurno Integrato di Via Tronconi, Sant'Angelo Lodigiano: dalle ore 17.30 alle 18.30 circa.

Per gli interessati il corso è gratuito, con iscrizione obbligatoria.

Per info e prenotazioni chiamare lo 0371/90686 (Lunedì, martedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00; giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.00) chiedendo della Dott.ssa Daniela Tedeschi.

Michela Quaglia - Psicologa

Programma e calendario

Incontro 1 (Giovedì 12 settembre 2019 - dalle ore 17.30 alle 18.30 circa)

Presentazione del corso e dei partecipanti.

L'anziano fragile: introduzione teorica alla demenza di Alzheimer e alle altre demenze età correlate.

Discussione a seguire

Incontro 2 (Giovedì 19 settembre 2019- dalle ore 17.30 alle 18.30 circa)

Lo stato dell'arte delle principali terapie non farmacologiche e la loro potenziale attuazione nel contesto domestico/quotidiano.

Discussione a seguire

Incontro 3 (Giovedì 26 settembre 2019- dalle ore 17.30 alle 18.30 circa)

La relazione con la persona con demenza e la corretta gestione dei disturbi emotivo-comportamentali.

Discussione a seguire

Gelatiamo!

Nell'ambito delle diverse iniziative programmate dal Servizio Animazione della RSA S. Cabrini, con l'obiettivo di riorientare gli anziani a livello temporale, lo scorso 4 luglio è stata organizzata la festa "Gelatiamo" in collaborazione con la gelateria Oasi di Sant'Angelo.

I proprietari della gelateria hanno offerto a tutti gli ospiti della casa di riposo e del

centro diurno il loro gelato artigianale, apprezzatissimo dagli anziani e dal personale, in memoria del signor Luciano Lucini, storico fondatore dell'attività ora condotta dal figlio Roberto.

Al ritorno dall'uscita, gli ospiti hanno concluso l'esperienza con l'aiuto del volontario Gianni, che ha allietato il caldo pomeriggio estivo con canti e musiche popolari.

Giuseppe Negri presidente di Sal

Incarico di prestigio per il santangiolino Giuseppe Negri, che lo scorso giugno, nel corso dell'assemblea dei soci Sal, Società acqua lodigiana, è stato eletto alla presidenza dell'ente, controllato dai sessanta comuni della provincia di Lodi, che gestisce il ciclo idrico integrato dell'acqua. Si tratta, numeri alla mano, della più importante e grande società pubblica della provincia di Lodi. Negri, storico esponente della Lega nord (a lungo in consiglio comunale a Sant'Angelo, sia tra i banchi della minoranza che della maggioranza) subentra ad Antonio Redondi, espressione del Partito democratico (molto vicino al ministro Guerini), che ha guidato Sal dalla sua nascita ad oggi. Negri aveva già rivestito il

ruolo di vicepresidente Sal dal 2010 al 2013, inoltre è stato presidente di Pil, Patrimoniale idrica lodigiana, società costituita per il trasferimento a Sal di reti e impianti del gruppo Cap presenti nel Lodigiano. Al santangiolino le congratulazioni de "Il Ponte".



Scialatielli di San Rocco



di Marina Cecchi

Immane l'appuntamento con gli eventi della sagra di San Rocco e noi, donne della CREMa, (Compagnia di Resistenza alla Malinconia) immancabili all'appuntamento con i fornelli della cucina dell'oratorio.

Un menù ogni anno nuovo, pensato per incontrare i gusti e i desideri dei santangiolini, ispirato alla tradizione ma anche alla rivisitazione di piatti di altre terre. Ecco quindi, nel tradizionale piatto San Rocco, accanto alla grigliata troviamo la FARINATA genovese con verdure. Gli SCIALATIELLI tipici della costiera amalfitana si arricchiscono con un sugo ai 3 pomodori ed infine cotoletta alla milanese e stinco alla birra con patate alla

"Franca e Giusey"

Accanto alle donne della CREMa un gruppo di fantastiche volontarie e fantastici volontari di tutte le età colorano la cucina e il salone delle convivialità. Come si potrebbe fare senza queste magnifiche presenze!

SCIALATIELLI AL SUGO DI 3 POMODORI

Ingredienti da produzioni biologiche

- una manciata di pomodori secchi
- 10 pomodori ciliegini
- 1 cipolla rossa
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di capperi sottile
- 2 cucchiaini di olio EVO

Procedimento

In una WOK fate stufare la cipolla affettata sottilmente

con un cucchiaino di olio e qualche cucchiaino di acqua.

Aggiungete quindi i pomodori ciliegini e saltateli, il concentrato di pomodoro, i pomodori secchi precedentemente sciacquati e tagliati a listarelle sottili, i capperi ben lavati e tritati a coltello e al termine della breve cottura un altro cucchiaino di olio.

Per la pasta

- 200 g di farina di semola
- 200 g di farina 0
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di olio EVO
- 40 g di formaggio grana/pecorino
- 170/175 g di latte
- 10/15 foglie di basilico
- 5 g di sale, pepe

Procedimento

In una ciotola miscelare le farine con i formaggi grat-

tugiati e aggiungere sale, pepe, il basilico tagliato finemente a coltello, l'olio e l'uovo.

Iniziate ad impastare aggiungendo a filo il latte e sino ad ottenere una consistenza elastica e morbida. Fate riposare in frigorifero prima di tirare la pasta. Ricavatene delle sfoglie larghe circa 10/12 cm e spessore 4/5 mm.

Mettete una sfoglia sopra l'altra con abbondante farina di semola e tagliate gli scialatielli alla larghezza di 5/7 mm. Cuoceteli in acqua bollente e poco salata per 5 minuti. Scolateli e versateli nella WOK con il sugo ai 3 pomodori, fateli saltare per qualche minuto sul fuoco e serviteli ben caldi.

Il sugo ai 3 pomodori è una ricetta di Marco Bianchi

marina.cecchi@yahoo.com

Il Gruppo Pittori Santangiolini protagonista nella Lunigiana

Bagnone, caratteristico borgo della Lunigiana in terra Toscana, ha proposto, per il terzo anno consecutivo, dal 26 luglio all'11 agosto, la rassegna "Arte in Borgo 2019", un evento culturale di arte contemporanea che si è snodato in un percorso attraverso i luoghi storici del borgo.

Curatore della mostra l'artista Gianpiero Brunelli, attualmente direttore artistico del Gruppo Pittori Santangiolini, che assieme ai pittori Antonio Maioli, Tina Pedrazzini, Angelo Savarè e Gianbattista Scacchi, con le loro opere, sono stati protagonisti della sezione "Save the sea...save the world -

Arte per salvare la terra".

Nella chiesa del castello di Bagnone, Angelo Savarè e Gianpiero Brunelli per "Trascendenze: dialogo tra arte e spiritualità", hanno svolto il tema "Verbum caro factum est", con un'installazione e il dipinto la "Madonna del panno" di Angelo Savarè, mentre nelle sale della pinacoteca bagnonese Angelo Savarè, Tina Pedrazzini e Gianpiero Brunelli hanno conversato su "Il messaggio prima e dopo Monet - l'evoluzione storica della pittura del paesaggio".

Un ulteriore tassello di merito da inserire nella storia di questo gruppo di artisti che fa onore alla nostra città. a.s.

COLORCASA
di Luciano Ionica Fratti

NUOVA SEDE
Via Giuseppe Mazzini, 71
Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel. 0371 92036

VETRAIO

Vetri, specchi e cristalli di ogni tipo e misura
Stampe - Colorificio - Restauri e Dorature
Effetti decorativi

Tintometro per preparare il colore che più vi piace

Vasto campionario di cornici da realizzare

EDILFERRAMENTA s.r.l.

- FERRO - TUBI - LAMIERE
- UTENSILERIA
- IDRAULICA - SANITARI
- AUTOMAZIONE CANCELLI
- SCAFFALATURE
- FAI DA TE
- VERNICI
- ARTICOLI PER GIARDINAGGIO

VIALE TRIESTE, 25 - 26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO)
TEL. 0371.934840 / 0371.92689 - FAX 0371.934518

ELETTRICA S.N.C.
di ROSSETTI ANTONIO & MARIO

Viale Trieste, 13 - 26866 - S. ANGELO LODIGIANO (LO)
Cod. Fisc. e Partita Iva 04829260969

Installazione impianti elettrici e tecnici civili ed industriali - Impianti antintrusione - Cancelli elettrici - Condizionatori - Antenne

Cell. 335/1029907 ANTONIO
Cell. 333/7973694 MARIO
e-mail: rossetti.elettrica@gmail.com