



Gentili lettori,

abbiamo dedicato gli ultimi cinque numeri della nostra Newsletter quasi esclusivamente a illustrare le principali novità per quanto riguarda le visite agli Ospiti e le uscite programmate. **Possiamo dire che voi tutti visitatori siete stati molto rispettosi delle regole ancora in essere e comprensivi rispetto alla nostra organizzazione, e di questo ve ne siamo grati.**

Non riteniamo -per ora- di dover ribadire altro, e quindi dedichiamo questo numero a temi più "leggeri". Primo fra tutti, un racconto dei nostri Ospiti, che tra un incontro in sala e una videochiamata continuano a svolgere attività individuali o in piccolo gruppo finalizzate alla stimolazione della memoria. Ne è uscito un racconto fatto di piccoli consigli su recupero, riciclo e metodi naturali per sbarcare il lunario.

"I oss a dla pulenta"

La cenere calda presa dal camino, la si metteva in mezzo a un panno e lo si appoggiava per i dolori allo stomaco, alla nuca, per i dolori alla cervicale e per i dolori reumatici, ma era anche un toccasana per calmare la tosse; il panno lo si appoggiava sul petto. Sempre con la cenere si lavavano le lenzuola: **"La lisciva"**. Le lenzuola e i panni si lavavano con la *lisciva*: quella era il nostro detersivo. La *lisciva* è un composto derivato dalla cenere di legna, anticamente adoperata dalle nostre nonne a scopo detergente o per sbiancare i panni. Si recuperava la cenere dal camino, la si metteva in una *"soiola"* (mastella di legno), dove si versava acqua bollente e si lasciava depositare. Il giorno dopo si filtrava attraverso un lenzuolo detto *"sindrador"*. Per realizzare la *lisciva* in casa è molto semplice: occorre mettere in una pentola una parte di cenere e 5 parti di acqua di rubinetto, far bollire per circa 2 ore, mescolate di tanto in tanto e lasciar riposare per circa 12 ore. A questo punto filtrare l'acqua con l'aiuto di un colino ricoperto con un telo di lino o di cotone sottile; il liquido ottenuto è proprio la *lisciva*. Con la *lisciva* si lavavano i capelli e diventavano belli lucidi: la *lisciva* era il nostro shampoo. Con il resto della cenere si pulivano i vetri del forno e le pentole: occorreva setacciare la cenere in una ciotola e aggiungere 3 cucchiaini d'acqua fino a formare una crema; con la spugna si sfregava sulla parte da pulire del vetro; le incrostazioni e il grasso delle pentole venivano puliti in modo del tutto naturale. Sempre con questa crema più diluita, si potevano rimuovere le macchie di tinta per capelli sulla pelle, sfregando dolcemente con le dita, lasciando agire per qualche

IN QUESTO NUMERO:

- ♦ **"I oss a dla pulenta"**
- ♦ **Internalizzazione del servizio di ristorazione**
- ♦ **Screening sugli Operatori e sugli Ospiti**

Contatore

Settimane

26 giu. - 09 lug. 2021





minuto ed infine sciacquando; in questo modo le macchie scomparivano. Ed infine un ottimo rimedio era l'uso della cenere di legna sparsa per tenere lontane le lumache e concimare l'orto nel periodo autunnale. In questo modo le lumache tendevano a scivolare andando sulla cenere.

Ringraziamo le Operatrici Monica e Giorgia e gli Ospiti che hanno collaborato alla realizzazione di questo racconto: Anna V., Dina B., Dirce G., Egle N., Eva B., Gino P., Giovanni T., Lina B., Lino C., Lucia G., Luciana B., Remo L., Saide B., Teresa M., Vanna Z.

Internalizzazione del servizio di ristorazione

Dal primo di luglio Fondazione Scarpari Forattini ha iniziato a gestire il servizio di cucina direttamente, il che significa che **ora i pasti saranno prodotti da personale interno alla struttura con gestione diretta di tutto il processo di ristorazione**, con l'obiettivo di dare maggiore qualità al servizio stesso per soddisfare sempre al meglio il palato dei nostri Ospiti.

Un grande sforzo che Fondazione ha voluto fortemente: il servizio di ristorazione, per il quale fino al 2019 si chiedeva un giudizio ai familiari e agli Ospiti nell'ambito della somministrazione annuale dei questionari di soddisfazione, negli ultimi anni era stato oggetto di giudizi negativi da parte di alcuni familiari in termini di qualità e quantità; anche alcuni Ospiti avanzavano lamentele sul servizio, ma più in termini di "gusto" e di desiderio di poter mangiare anche piatti legati alla tradizione locale.

Con questa nuova gestione si cercherà quindi di valorizzare i prodotti e i sapori della nostra bella Italia e soprattutto quelli del nostro territorio con piatti anche della tradizione mantovana.

Screening sugli Operatori e sugli Ospiti

Mercoledì 7 e giovedì 8 luglio tutti gli Operatori di Fondazione sono stati sottoposti a screening periodico mediante tampone molecolare. Degli 84 tamponi effettuati, ad oggi sono arrivati 42 esiti, tutti negativi.

Gli Ospiti, invece, effettueranno lo screening periodico mercoledì 14 luglio. Come di consueto, vi daremo comunicazione dell'esito nel corso dell'aggiornamento settimanale.