



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Sala di Emodinamica</i>	1
<i>Diario di aprile</i>	2
<i>Corsa dei Miracoli</i>	2
<i>Uno dei tre leprotti</i>	4

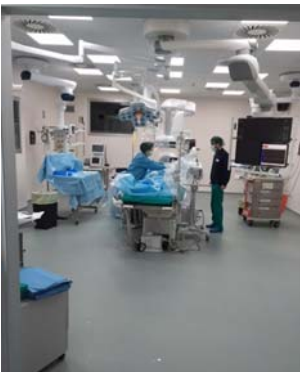
Rubriche

<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>I festeggiati di maggio</i>	3
<i>L'angolo di Vinicius</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

La Fondazione Brovedani ha contribuito alla nuova ed innovativa Sala di Emodinamica della Cardiologia di Trieste

Ogni anno presso la sezione di Cardiologia Invasiva del Dipartimento Cardiovascolare dell'Ospedale di Cattinara vengono effettuate oltre 2500 procedure nelle 3 sale di emodinamica-elettrofisiologia. Il contesto di alta specialità dell'Ospedale di Cattinara, gli stretti rapporti con il Pronto Soccorso, il 118, la Cardiocirurgia, la Radiologia e la Terapia Intensiva generale assicurano qualità delle cure e sicurezza procedurale. Dai primi giorni di aprile è funzionante, presso la S.C. di Cardiologia, una nuova e modernissima sala di emodinamica e cardioangiografia. La realizzazione della nuovissima sala è stata resa possibile dal significativo contributo della Regione Friuli Venezia Giulia. Tale importante innovazione non sarebbe però stata realizzata senza generosi contributi di donatori e benefattori fra i quali importante e significativo è stato il contributo della Fondazione Osiride Brovedani. La nuova ed innovativa sala consentirà interventi cardiovascolari caratterizzati da elevatissimi livelli di complessità e che richiedono la presenza contemporanea di team medico-infermieristici multidisciplinari (cardiologia, cardiocirurgia e cardioanestesia). Tali interventi sono soprattutto gli impianti di protesi valvolari aortiche transcaterene percutanee per il trattamento della stenosi e dell'insufficienza aortica, le riparazioni (ed in un prossimo futuro le sostituzioni) per via percutanea e transcaterene dell'insufficienza mitralica e dell'insufficienza tricuspide, le ablazioni epicardiche delle aritmie cardiache complesse e tutte le procedure più complesse per tecnologia o stato clinico dei pazienti. Le ampie dimensioni della sala permettono infatti la contemporanea presenza sia dei numerosi professionisti coinvolti nell'effettuazione di tali interventi che delle indispensabili e numerose apparecchiature e tecnologie che vengono utilizzate in queste circostanze (ventilatori, ecocardiografi, contro pulsatori, ECMO etc). La tecnologia principale è un innovativo sistema di cardioangiografia ad elevatissima qualità di immagine capace di ruotare ad alta velocità su tre assi intorno al corpo del paziente. Tale sistema permette inoltre di essere allontanato o avvicinato al paziente a seconda delle esigenze cliniche (grazie ad un sofisticato sistema a guida laser basato su una tecnologia simile al "GPS") e con la semplice pressione di un pulsante. In questo modo durante la fase di preparazione, di eventuale induzione dell'anestesia e delle eventuali procedure di accesso chirurgico il paziente può essere assistito dal personale da tutte le possibili posizioni intorno al lettino operatorio. Successivamente, quando risulta indispensabile l'utilizzo dell'apparecchiatura cardioangiografica per la visualizzazione delle strutture cardiache o vascolari, il sistema viene posizionato con estrema precisione nella posizione di lavoro richiesta. Un'ulteriore dotazione, indispensabile ad effettuare con sicurezza e precisione interventi del tipo descritto, è la presenza di un avanzato sistema di completa integrazione delle immagini tridimensionali acquisite con TAC o Risonanza Magnetica. Tutto ciò costituirà una innovativa opportunità didattica per i numerosi specializzandi, studenti e medici ospiti che ogni anno si formano e visitano la struttura che è anche Centro internazionale di formazione universitaria e postlauream. La globalità di questa realizzazione consentirà ai qualificati professionisti operativi presso il Dipartimento Cardiovascolare di Cattinara di attuare e sviluppare ulteriormente interventi innovativi, mininvasivi, ad alta complessità coniugando avanzamento tecnologico, capacità di lavoro in team multidisciplinare ed attenzione massima al confort, umanizzazione e sicurezza dei malati.

Gianfranco Sinagra
Direttore Dipartimento Cardiovascolare
Azienda Ospedaliero-Universitaria Trieste



Diario del mese di aprile



Anche ad aprile non sono mancati eventi e sorprese per gli ospiti nella nostra Casa Albergo.

I bambini della Scuola dell'Infanzia Maria Immacolata di Monfalcone sono ritornati a farci visita.

Questa volta però sono stati colti di sorpresa dai nostri ospiti: il nostro coro aveva preparato un'esibizione proprio per loro. Lo spettacolo è stato molto apprezzato dai piccoli spettatori, che si sono uniti al battito di mani durante l'esecuzione del nostro Inno. I bambini si sono poi molto divertiti a fare le coccole alle nostre due cucciolle, con le quali hanno condiviso una passeggiata lungo il Parco dell'Amicizia, dove si sono soffermati per un pic-nic, visto il clima favorevole.



In un nostro numero precedente vi avevamo raccontato che alcuni nostri ospiti avevano aderito al Progetto Esistenze 2016, presso la scuola primaria di Gradisca: incontri e laboratori tra studenti ed anziani. Tale progetto si è concluso con uno spettacolo finale a Trieste in Sala Tripovich, dove è stato proiettato, in anteprima per i presenti, il DVD che include tutte le storie raccontate dagli anziani, trasmesse, nei giorni successivi, anche da radio RAI regionale. I nostri ospiti si sono dimostrati molto emozionati nel ricordare e rievocare trascorsi di vita, ma, come si può notare nella foto dell'articolo riportato qui a fianco e pubblicato sulla stampa locale, non sono mancati i momenti di divertimento.

Ritornando all'interno della nostra struttura e parlando di attività di animazione, numerosi sono stati gli ospiti che hanno partecipato al torneo di carte Scala 40. Ecco la classifica dei vincitori: sig. De Lucia, sig. De Nadai e sig.ra Cernecca. Dobbiamo dire che il sig. De Lucia nel corso del mese è stato ben due volte baciato dalla dea Fortuna. Infatti, oltre alla vittoria nel torneo, acquistando un unico biglietto ad una lotteria di beneficenza, ha vinto una TV. Ed ecco quindi svelato il vincitore, il cui nominativo non compare sull'articolo pubblicato da un quotidiano locale.



Una ventata di allegria e gioventù infine è arrivata dai ragazzi della squadra di calcio brasiliana, partecipante al Torneo delle Nazioni, organizzato qui a Gradisca: dopo essersi fermati a cena, sono stati accolti piacevolmente dai nostri ospiti con i quali si sono intrattenuti in salone centrale per un breve saluto.



La corsa dei Miracoli



Anche quest'anno si è svolta a Trieste, in aprile, la Corsa dei Miracoli, organizzata dalla Caritas Young, giunta alla sua III edizione, un evento che affianca sport e solidarietà. Ben 1600 i ragazzi di varie età partecipanti a questa manifestazione, alla cui realizzazione ha contribuito anche la nostra Fondazione.



Melodie della Memoria

Tre anatre con polenta

di Bucciol Annamaria



La mia famiglia viveva a Moraro in una casa colonica in regime di mezzadria. Il raccolto era diviso con i proprietari del fondo, ma a noi era concesso allevare autonomamente animali da cortile che consentivano ai miei genitori di far vivere decorosamente noi sei figli, cinque femmine ed un maschio. Conigli, galline, polli, anatre e oche servivano oltre che per la nostra alimentazione anche per arrotondare le magre entrate. Non avendo refrigeratori (il congelatore non era ancora commercializzato), la carne del pollame, una volta macellata e tagliata a pezzi, veniva sistemata in vasi di vetro capienti immersi nel grasso d'oca. La conservazione garantiva quindi una fruibilità costante nell'arco di tutto l'anno. Gli animali da cortile erano quindi la nostra ricchezza che andava custodita ed anche alimentata da tutti i membri della famiglia. A questo scopo, tutti in famiglia dovevamo impegnarci, suddividendoci i compiti. A me, non ancora giovinetta, toccava portare al pascolo le nostre dieci anatre. Durante un tiepido pomeriggio ottobrina, portandole al pascolo mi sono distratta per giocare con altre bambine e più tardi mi sono accorta con panico che me ne mancavano tre. Cerca qua, cerca là, all'imbrunire sono stata costretta a rientrare a casa e a raccontare a mamma e papà quello che mi era successo. Dopo ricerche infruttuose, immaginando un furto, i miei informarono dell'accaduto i carabinieri del paese. A distanza di qualche giorno venimmo informati dai carabinieri stessi che i ladri di anatre erano stati identificati. A tradirli, una strepitosa cena organizzata dagli stessi con invitati tanti giovani del paese limitrofo.

MENU: ANATRA CON POLENTA.

Il tempo, nel frattempo, passava. Un giorno venni invitata a presentarmi, quale vittima e testimone del furto subito, presso il Tribunale di Venezia, allora sede penale competente. Ero minorenni e quindi la mamma mi accompagnò. Una gita non programmata e mai immaginata in un posto di cui avevo tanto sentito parlare e di cui tanti fantasticavano. Una volta arrivate, dopo un viaggio avventuroso in treno, stregate dalla magnificenza e dalla bellezza dei palazzi, dei ponti, delle calli, di piazza S. Marco e del ponte di Rialto, ci siamo completamente dimenticate del furto di tre misere anatre e mamma Ernesta lasciò decadere la denuncia.

Quei baldi giovani, con la loro bravata, ci avevano regalato una giornata indimenticabile.



I festeggiati di maggio (... visibili)



2 Giovanni Pecar

14 Jelka Skerk

22 Celso Carint

23 Rosalba Cellie

27 Moschione Luigi

28 Franca Palmiero



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

Dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

300 g di ricotta
300 g di farina
250g di zucchero
100g di uva sultanina
3 uova
1 bustina di lievito in polvere
1 bicchierino di rum
1 limone
Burro
Un pizzico di sale.

n.d.r.: potrebbero mancare degli ingredienti coperti da segreto culinario.

PLUMCAKE ALLA RICOTTA

In una terrina lavorare a lungo le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale, fino ad ottenere una crema soffice e spumosa. Poco alla volta incorporare la farina, mescolata con il lievito, il succo di limone, la scorza del limone grattugiata, la ricotta ammorbidita con una forchetta e l'uvetta precedentemente ammollata con il rum. Mescolare con cura per amalgamare bene gli ingredienti, quindi versare l'impasto in uno stampo per plumcake unto di burro ed infarinato. Cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.

a cura di S.J.

C'è posta per noi



Uno dei tre leprotti

Nel numero scorso vi avevamo raccontato la tenera sorpresa incontrata sotto uno degli alberi del nostro grande giardino. I leprotti sono cresciuti e continuano a stupirci. La foto di uno di loro scattata in questi giorni non riesce forse a rendere quanto sia cresciuto!! Si diverte saltellando e correndo tra l'erbetta. Una nostra ospite ci ha anche raccontato che, al mattino presto, sempre nel nostro parco, ha intravisto la loro mamma!



Direzione, redazione, testi, foto, grafica e stampa realizzati dagli ospiti e dal personale della Fondazione.