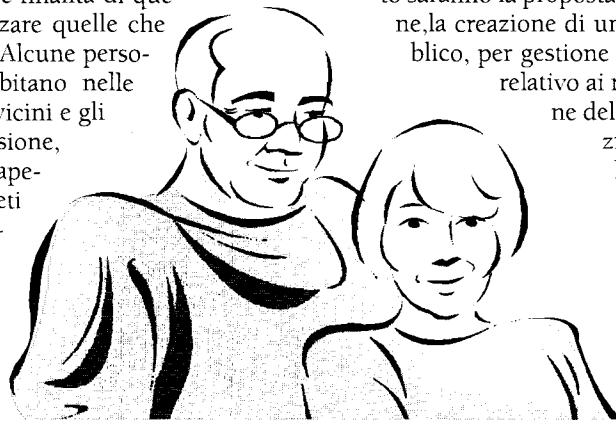


il SOCIALE

Servizio Civico per le persone anziane

La Regione Piemonte ha emesso un bando di gara volto all'attivazione di un "progetto sperimentale in materia di servizio civico volontario delle persone anziane". L'Amministrazione Comunale ha deciso di aderire a questo bando coinvolgendo gli altri operatori istituzionali e del terzo settore che operano sul nostro territorio. Il Progetto è stato presentato ai presidenti delle associazioni di volontariato che hanno aderito, al Parroco, al dottore di medicina generale, all'ASL 7 di zona, all'assistente sociale, al Consorzio Socio Assistenziale e all'Associazione Volontariato Vita Tre di Saluggia. Una delle finalità di questo intervento sarà quella di valorizzare quelle che vengono definite "micro-reti locali". Alcune persone, già in età pensionistica che abitano nelle nostre borgate, con il loro "aiutare i vicini e gli anziani", andare a fare una commissione, prendere medicinali, hanno "inconsapevolmente" costituito queste piccole reti di solidarietà che sono punti di sollievo indispensabili per le persone maggiormente fragili. Queste persone che operano nelle borgate sono una risorsa fondamentale. Strutturando il loro operato e fornendo loro la possibilità di "lavorare" in concerto con le risorse istituzionali e di volontariato, si renderebbero gli interventi maggiormente efficaci e si potrebbe far rientrare il loro buon operare in un quadro di riconoscimenti e di aiuti materiali ed istituzionali. Queste loro specifiche competenze verranno valorizzate e supportate, fornendo loro degli strumenti concreti affinché questo ruolo "socio assistenziale", che si sono assunti da anni, diventi per loro meno gravoso a livello psicologico, economico e operativo e che vi sia una



maggiore consapevolezza, da parte di queste singole persone, di non essere sole ad affrontare determinate situazioni di bisogno/squilibrio, ma che vi sono dei partner sul territorio con i quali collaborare e confrontarsi. I soggetti che usufruiscono dei servizi delle "Micro-reti" sono anziani con uno scarso e/o inesistente supporto familiare, con limitati rapporti con l'esterno per assenza di interessi o altre problematiche relazionali e, domiciliati presso abitazioni isolate che causano difficoltà di fruizione di servizi assistenziali, medici, sociali. Altre attività legate al progetto saranno la proposta di momenti di informazione/formazione, la creazione di un supporto per la tutela del verde pubblico, per gestione della biblioteca comunale e del Museo relativo ai reperti dell'assedio del 1705, l'attivazione del servizio "il nonno vigile", la collaborazione con l'Associazione "La Rocca" per la manutenzione dell'area "del Castello", la collaborazione con l'oratorio per attività ricreative, di assistenza e di animazione presso le case di riposo, la collaborazione con le altre OdV nella realizzazione di manifestazioni pubbliche, il dare supporto alla Protezione Civile nella gestione del traffico durante le manifestazioni e molte altre attività che verranno proposte e potranno nascere dal "fare insieme". Questa partecipazione al bando regionale è solo un'occasione, uno stimolo per promuovere anche sul nostro territorio un'attività di volontariato sociale di cui attualmente non disponiamo. L'obiettivo rimane sempre quello di riuscire a creare una rete di solidarietà che faccia da "cuscinetto" a certe situazioni difficili indipendentemente dall'intervento di Enti pubblici.

università della TERZA ETÀ

A scuola di cucina: dalla teoria alla pratica

Domenica 12 novembre si è inaugurato il dodicesimo anno di Università Popolare Verruense. Gli iscritti all'anno accademico 2006/07 si sono riuniti presso la sala polivalente del Comune per assistere, partecipare e gustare i piatti presentati all'insolita, ma piacevole lezione di cucina presentata da Adriano Rivalta e il suo staff-cucina dell'Associazione Alpini di Protezione Civile del comune di Torino. Questa Associazione, oltre ad occuparsi di tutte le mansioni istituzionalmente previste, dedica anche uno spazio alla cucina in cui Adriano è il capo cuoco. Adriano Rivalta di origine verruense, ma torinese d'adozione dedica un po' del suo tempo al piacevole hobby della cucina. Durante l'edizione dello scorso anno Adriano era stato un docente della nostra Università Popolare e al termine della lezione teorica aveva promesso una gustosa lezione pratica. Quest'anno non si è, infatti, smentito e ci ha cucinato e proposto alcune ricette: "insalatina mantovana" seguita da un saporito risotto alla trevigiana e, come secondo, cosce di pollo disossate marinate con erbe aromatiche di Verrua cotte alla griglia con contorno di patate gratinate; per concludere mousse di cotogne con cara-



mello. Adriano Rivalta con il suo efficientissimo gruppo ha cucinato sul campo e spiegato ricette e modalità di realizzazione. Il pranzo lezione è stato molto piacevole le prelibatezze gustate hanno creato un ottimo momento di aggregazione. Un grazie particolare ad Adriano, al suo staff e ai numerosi corsisti che anche quest'anno hanno aderito a questo progetto.