

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2020)
Heft: 74

Rubrik: Regione

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



"Anno bisesto, anno funesto!" recita un vecchio proverbio, saggezza popolare? Chiaroveggenza? Mah! Fatto sta che il 2020 è decisamente cominciato male e speriamo che non finisca peggio. Infatti, accanto alle tragedie umanitarie in cui versano parecchi paesi e al disastro ambientale globale, in particolare agli incendi scoppiati in Amazonia e in Australia, si è insinuato un virus che sta sconvolgendo l'intero pianeta e ha destabilizzato le nostre certezze. Illustri ricercatori e scienziati, stanno cercando di trovare una risposta al propagarsi inesorabile del COVID-19, rimedi che però non sembra siano così facilmente individuabili. Nel frattempo, dalla Cina, dove si è manifestato per

la prima volta, in rapida espansione è arrivato anche da noi, mandando in tilt l'intero sistema. Medici, politici ed economisti hanno dovuto cercare soluzioni a problemi mai immaginati, dalla riorganizzazione degli ospedali, alla chiusura delle scuole, fino al blocco di tutte quelle attività commerciali, non strettamente legate alla sussistenza. Tutto ciò ci ha messo davanti alla nostra vulnerabilità e alla nostra dipendenza dagli altri, allorché non abbiamo più potuto muoverci liberamente per incontrare gli amici, bere un caffè, o semplicemente fare la spesa, senza preoccuparci di chi ci sta attorno. Le raccomandazioni di uscire solo per necessità, adottando però le necessarie misure di protezione, hanno minato le nostre libertà, rendendoci però consapevoli della responsabilità individuale verso la collettività, nel rallentare il propagarsi del temuto virus. Per alcuni non è stato facile prendere coscienza che dal proprio agire dipende il tutto, a fatica si è arrivati a mantenere la distanza sociale tra di noi. Cultura e relazioni interpersonali ci pon-

gono quotidianamente a contatto con l'altro, la stretta di mano, l'abbraccio, la conversazione, cose che fanno parte della nostra giornata, hanno dovuto essere bruscamente cancellate. Qualcuno ha individuato in questo momento delicato, un monito al nostro agire sconsiderato, come fossimo invincibili e padroni di tutto ciò che ci circonda, dimenticando che siamo umani, fragili e mortali.

Non abbiamo più considerato l'imprevisto, convinti di avere tutto sotto controllo nell'agenda personale, sempre piena di impegni inderogabili, dai giovani agli anziani.

Chissà se da tutto ciò riusciremo a trarre un insegnamento? Chissà se finita l'emergenza riusciremo a modificare il nostro modo di stare al mondo e di rapportarci con la Vita e con il Creato? Ai posteri l'ardua sentenza...

Ho trovato molto interessante la riflessione, della psicologa Francesca Morelli, che mi permetto di condividere con voi.

Lucia Giovannelli

"Credo che il cosmo abbia il suo modo di riequilibrare le cose e le sue leggi, quando queste vengono stravolte."

Il momento che stiamo vivendo, pieno di anomalie e paradossi, fa pensare...

In una fase in cui il cambiamento climatico causato dai disastri ambientali è arrivato a livelli preoccupanti, la Cina in primis e tanti paesi a seguire, sono costretti al blocco; l'economia collassa, ma l'inquinamento scende in maniera considerevole. L'aria migliora; si usa la mascherina, ma si respira...

In un momento storico in cui certe ideologie e politiche discriminatorie, con forti richiami ad un passato meschino, si stanno riattivando in tutto il mondo, arriva un virus che ci fa sperimentare che, in un attimo, possiamo diventare i discriminati, i segregati, quelli bloccati alla frontiera, quelli che portano le malattie. Anche se non ne abbiamo colpa. Anche se siamo bianchi, occidentali e viaggiamo in business class.

In una società fondata sulla produttività e sul consumo, in cui tutti corriamo 14 ore al giorno dietro a non si sa bene cosa, senza sabati nè domeniche, senza più rossi del calendario, da un momento all'altro, arriva lo stop.

Fermi, a casa, giorni e giorni. A fare i conti con un tempo di cui abbiamo perso il valore, se non è misurabile in compenso, in denaro. Sappiamo ancora cosa farcene?

In una fase in cui la crescita dei propri figli è, per forza di cose, delegata spesso a figure ed istituzioni altre, il virus chiude le scuole e costringe a trovare soluzioni alternative, a rimettere insieme mamme e papà con i propri bimbi. Ci costringe a rifare famiglia.

In una dimensione in cui le relazioni, la comunicazione, la socialità sono giocate prevalentemente nel "non-spazio" del virtuale, del social network, dandoci l'illusione della vicinanza, il virus ci toglie quella vera di vicinanza, quella reale: che nessuno si tocchi, niente baci, niente abbracci, a distanza, nel freddo del non-contatto.

Quanto abbiamo dato per scontato questi gesti ed il loro significato?

In una fase sociale in cui pensare al proprio

orto è diventata la regola, il virus ci manda un messaggio chiaro: l'unico modo per uscirne è la reciprocità, il senso di appartenenza, la comunità, il sentire di essere parte di qualcosa di più grande di cui prendersi cura e che si può prendere cura di noi. La responsabilità condivisa, il sentire che dalle tue azioni dipendono le sorti non solo tue, ma di tutti quelli che ti circondano. E che tu dipendi da loro.

Allora, se smettiamo di fare la caccia alle streghe, di domandarci di chi è la colpa o perché è accaduto tutto questo, ma ci domandiamo cosa possiamo imparare da questo, credo che abbiamo tutti molto su cui riflettere ed impegnarci.

Perché col cosmo e le sue leggi, evidentemente, siamo in debito spinto. Ce lo sta spiegando il virus, a caro prezzo.¹

¹ <http://www.vita.it/it/article/2020/03/10/francesca-morelli-ecco-cosa-ci-sta-spiegando-il-virus/154346/> (consultato il 10.03.2020)



Pasti a domicilio, un utile servizio di Pro Senectute

Con l'avanzare dell'età, si sa, spesso viene meno la voglia, o la capacità, di fare la spesa e cucinare piatti variati, equilibrati e magari anche elaborati. Spesso le persone anziane, ancor più se sono sole, tendono a far capo a cibi pronti, magari di scarsa qualità per una questione di costi, oppure accontentandosi di buttar giù qualcosa tanto per saziare la fame.

Tutto ciò, ovviamente, può ripercuotersi sulla salute e sull'umore, accelerando i processi di invecchiamento e causando vere e proprie patologie.

Da molti anni in Ticino, grazie a Pro Senectute, è attivo un servizio che si occupa di recapitare a domicilio dei pasti caldi bilanciati, un servizio capillare del quale beneficiano parecchie persone.

Per sapere qualcosa di più su questa importante offerta, mi sono rivolta alla signora Claudia Landis, responsabile cantonale dei servizi alla persona e alla signora Ester Quarenghi, da parecchio tempo attiva nel servizio e responsabile per la nostra zona.

Com'è strutturato il servizio pasti a domicilio?

Il servizio pasti di Pro Senectute ha l'obiettivo di fornire quotidianamente un pasto, sano ed equilibrato, direttamente a casa del richiedente, per favorirne la corretta alimentazione. L'interessato, grazie ai pasti caldi e a quelli in "Atmosfera protettiva" (da riscaldare), può decidere se ordinarli tutti i giorni o solo in alcuni. Il servizio è gestito da Pro Senectute, ma sono molto importanti le collaborazioni con gli enti sul territorio; dalla cucina che si occupa della preparazione, agli aiuti domiciliari che vengono attivati in caso di necessità, come pure gli organi comunali e cantonali che ci sostengono con indicazioni e suggerimenti, fino ai caregivers (familiari, curatori, vicini, ecc.) che supportano noi e l'utente, durante tutta la nostra attività. Si tratta di un servizio sussidiato dal Cantone; le tariffe variano in base alla situazione economico-patrimoniale del richiedente e sono concordate con il Dipartimento della sanità e socialità.

Quanti sono i centri dai quali partono i pasti?

Sono venti i centri di produzione presenti sul territorio cantonale; in prevalenza si tratta di case per anziani, situate in modo abbastanza capillare, ciò permette di raggiungere gli interessati nel minor tempo possibile, favorendo la qualità del pasto. A marzo è stato aperto il ventesimo servizio, vista la crescente richiesta di questa opportunità.

Chi si occupa della distribuzione ha delle conoscenze sociosanitarie?

I collaboratori non hanno una formazione sociosanitaria, ma sono preparati, tramite formazioni, protocolli e direttive, a osservare eventuali problematiche e segnalarle. Inoltre, se non dovessero trovare la persona, oppure se questa necessitasse di soccorso, essi sanno come agire. Nel modo più assoluto, non lasciamo mai i pasti fuori dalla porta o appoggiati da qualche parte, senza aver visto l'utente e verificato che stia bene. In caso di problemi l'incaricato della consegna ha un protocollo da seguire senza nessuna remora né eccezione.

La quotidianità del servizio permette di valutare il quadro generale con un colpo d'occhio, per



capire se una persona non ha mangiato, o non ha bevuto, per parecchie ore. I nostri collaboratori diventano ottimi referenti per i parenti e il servizio si rivela, a volte, molto importante per il controllo dello stato dell'utente.

Chi sono i beneficiari del servizio?

Il servizio è destinato alle persone in età ordinaria AVS, o al beneficio di rendita AI, anche se non sono anziani. Nel corso degli anni, sono state create e rafforzate delle sinergie tra i diversi enti d'appoggio, ampliando così il nostro raggio d'azione alle persone temporaneamente inabili, dietro presentazione di un certificato medico, o ad altre situazioni di difficoltà.

Tutti possono farne capo? Anche persone con disfagia o altre patologie?

L'attivazione del servizio avviene dopo la visita domiciliare, nella quale è spiegato il funzionamento del servizio e compilata una scheda, con le particolarità e le fragilità che riguardano l'alimentazione del richiedente. Il pasto sarà fornito tenendo in considerazione le varie problematiche, quali: allergie, intolleranze, diabete, frullati, tritati ecc. Nelle situazioni più complesse, c'è un confronto tra il cuoco e la responsabile del servizio, in modo da accertare la possibilità di offrire il tipo di pasto richiesto.

Foto: Brunella



Come si è evoluto nel tempo questo servizio? Vede dei margini di miglioramento?

Negli anni, si è potuto notare un costante aumento della richiesta; l'invecchiamento della popolazione e le necessità delle persone sono mutate. Inizialmente il servizio era richiesto da anziani che non avevano altre risorse, mentre oggi è diventato un supporto alla vita quotidiana per molte persone, che si sentono sgravate dalla preparazione del pasto e accudite dal personale che fa loro visita. Il miglioramento deve essere continuo, monitorando l'evolversi del servizio, mettendo a disposizione nuove offerte, ridistribuendo le zone di competenza, assumendo e formando il personale, tutto ciò seguendo l'evoluzione della legislazione, ad esempio in materia di igiene e sicurezza. Oltre a questo, Pro Senectute s'impegna costantemente a combattere l'isolamento sociale, con nuove attività e servizi; nel mese di aprile è stato aperto il Centro diurno socio-assistenziale di Ascona, dove è possibile recarsi per partecipare alle attività o al pranzo in compagnia. Il nuovo centro affianca i centri già presenti di Tenero e Maggia.

Il servizio è offerto anche in altri luoghi della Svizzera o è una peculiarità ticinese?

Pro Senectute è presente in tutti i cantoni, le prestazioni offerte possono però variare da un cantone all'altro. Ci sono poche regioni che organizzano i pasti a domicilio e ognuna con modalità diverse; il Ticino offre il servizio più importante, nel 2019 sono stati forniti circa 400'000 pasti e servite 3'343 persone.

Vista l'aumentata sensibilità per l'ecologia, avete pensato a un sistema per evitare imballaggi in plastica, destinati all'eliminazione?

Anche noi ci siamo chinati sul problema, volendo trovare una soluzione ecosostenibile, che non incida troppo sul costo del pasto; stiamo perciò vagliando sia prodotti vegetali, sia stoviglie riutilizzabili. Per la particolarità organizzativa di questo servizio, è probabile che affronteremo un periodo di collaudo con le stoviglie riutilizzabili, questo comporterà però una riorganizzazione dei nostri processi e il supporto degli enti che ospitano il servizio. Con questo progetto siamo ancora in una fase preliminare, abbiamo delle offerte per il prodotto e speriamo di riuscire ad iniziare la fase di test nel corso del corrente anno.

Per le Terre di Pedemonte e le Centovalli, chi prepara i pasti che distribuite, ci sono consulenze di dietisti?

I pasti caldi, distribuiti sulla sponda destra della Maggia (Brissago, Ronco, Losone, Terre di Pedemonte, Onsernone, Centovalli) sono preparati alla casa per anziani Belsoggiorno di Ascona. Infatti, il team della cucina, oltre che dei propri ospiti, si occupa anche di preparare i pasti per i nostri utenti, sulla base delle direttive cantonali con la consulenza di dietisti. Assieme discutiamo i menu, che sono sempre composti da: una minestra o un'insalata, carne o pesce, verdura cotta, un contorno e da un dessert. Cerchiamo inoltre di tener conto della stagionalità degli alimenti e dell'armonia dei colori nel piatto. Nel limite del possibile accontentiamo e rispettiamo le preferenze e i gusti di ognuno. Oggigiorno, siamo sempre più confrontati con

intolleranze o allergie, perciò anche questo tema deve essere considerato; naturalmente, a dipendenza delle diverse patologie, offriamo pranzi macinati, frullati, senza sale, senza sale, ecc. Per i diabetici, ci vuole un occhio di riguardo, sulla quantità del contorno, sul tipo di condimento e del dessert. Tutto ciò, viene valutato e discusso durante la prima visita a domicilio quando l'utente viene segnalato.

Per il servizio nella nostra regione, quante persone sono attive e fin dove arrivate?

Nel limite del possibile, il nostro servizio cerca di raggiungere tutti, anche nelle zone più discoste. Per chi abita molto lontano, proponiamo dei pasti equilibrati, pronti da riscaldare, che consegniamo una volta alla settimana. In questo periodo abbiamo utenti che mangiano con noi anche in alta Onsernone.

In più di venticinque anni che sono sul campo non è mai stato negato il servizio a nessuno. Evidentemente, la consegna del pasto caldo ha dei tempi limitati, quindi cerchiamo di servire tutti tra le 11:15 e le 12:15. Questo lasso di tempo implica la valutazione della distanza dalla cucina, il tempo di percorrenza, la possibilità di parcheggio, la vicinanza dell'abitazione alla strada o eventuali tratti da fare a piedi ecc.

Durante la prima visita si valuta anche questo e poi, di volta in volta, stabilisco un tragitto e la tempistica di consegna. Ogni giorno dalla cucina partono dalle 6 alle 8 auto, con un giro e un percorso stabiliti per garantire la consegna in orario, che cerchiamo, nel limite del possibile, di mantenere. Ovviamente dobbiamo essere

molto flessibili e rivedere spesso il nostro piano di lavoro, proprio per ottimizzare al massimo la consegna e non far attendere nessuno. Abbiamo 10/12 persone fisse, che si occupano del servizio. L'assunzione del personale avviene generalmente tramite l'Ufficio regionale del lavoro e l'età massima è 70 anni.

Quante persone servite in questo momento tra Terre di Pedemonte e Centovalli?

Al momento gli utenti per la zona delle Terre sono una quindicina, ma il numero varia continuamente.

Accanto all'aiuto domiciliare e al servizio infermieristico, il vostro è senza dubbio un ottimo sostegno per le persone che desiderano rimanere al proprio domicilio più a lungo, anziché andare in una casa per anziani; cosa vi dicono parenti e utenti a tal proposito?

Ogni anno viene inviato un sondaggio anonimo, a campione, in modo da raccogliere i pareri degli utenti e dei curatori, questo ci aiuta a capire l'apprezzamento dei vari aspetti dell'attività (dalla qualità del pasto alla cortesia del personale). In generale, i nostri utenti sono molto contenti del servizio; infatti, quasi il 90% delle persone toccate dal sondaggio, ha dichiarato di essere soddisfatta.

Purtroppo, in alcuni casi, le persone sono restie a far capo al servizio. Se da un lato c'è un comprensibile fattore legato all'autonomia, dall'altro ci può anche essere un problema finanziario. Un pasto caldo costa dagli 11 ai 18 franchi, a dipendenza del reddito lordo dichiarato nella tassazione. Si può quindi capire che per alcune

persone, specialmente chi vive in casa di proprietà (quindi tassata), e al beneficio della sola rendita AVS, questi importi possono incidere in modo rilevante su un budget già gravato da altre spese quali cassa malati, tasse, assicurazioni ecc.

Alcuni comuni prevedono un aiuto, ma purtroppo sono pochi.

Ringrazio le signore Claudia Landis e Ester Quarrenghi per la grande disponibilità nel rispondere alle mie domande.

Dalla signora Ester, ho saputo che il servizio è iniziato a Locarno molti anni fa, grazie a un gruppo di pionieri che hanno voluto rispondere in modo pratico a un bisogno. Prima di essere così ben strutturato e capillare, tutto era molto spontaneo. Oggi sarebbe impensabile procedere così, le norme legislative in materia di igiene non permettono più di agire senza una struttura idonea di supporto, né per la preparazione né per la consegna.

Un servizio in piena espansione, sempre più personalizzato, che rende felici parecchi fruitori; tuttavia, fa un po' tristezza pensare che alcune persone, già svantaggiate perché vivono in zone discoste, quindi mal servite da negozi e quant'altro, spesso sole, siano oltremodo penalizzate, tanto da non potersi permettere, per motivi finanziari, di usufruire giornalmente di un pasto caldo, ben equilibrato e godere del sorriso della persona che glielo porta, scambiando con lei alcune parole, magari le uniche della giornata... a buon intenditor...

Lucia Galgiani Giovanelli

Mons. Lazzeri in visita pastorale

Nelle Terre di Pedemonte, Centovalli e Onsernone

Il vescovo di Lugano mons. Valerio Lazzeri ha visitato le nostre comunità parrocchiali dal 21 al 23 febbraio scorso.

Nelle Centovalli, l'evento si è verificato proprio nell'anno in cui nelle chiese di due nostri villaggi, distanti tra di loro un tiro di schioppo, si è dato inizio ad opere di restauro significative. Gli edifici sacri di Rasa e Palagnedra, costruiti entrambi nel diciassettesimo secolo, anche grazie alle confraternite degli emigranti di allora, verranno portati ai decori di un tempo contemporaneamente: un avvenimento storico per la nostra regione.

La giornata del Vescovo dedicata alle Centovalli (sabato 22 febbraio) ha avuto il suo momento più significativo con la celebrazione della Santa Messa nella chiesa di Intragna. In seguito, per i numerosi fedeli presenti, è stata l'occasione di conversare con mons. Lazzeri in un incontro conviviale, tenutosi nella piazza antistante alla chiesa di San Gottardo.

A Verscio, mons. Vescovo ha incontrato i membri dei Consigli parrocchiali delle Terre di Pedemonte, delle Centovalli e dell'Onsernone per discutere su alcuni problemi logistici, inerenti alle singole parrocchie.

Domenica 23 febbraio, il vescovo ha concelebrato la Santa Messa solenne nella chiesa di



Verscio, cui ha fatto seguito un aperitivo offerto a tutta la comunità per consentire ai presenti di incontrarlo personalmente e conferire con lui. Dopo l'incontro con la popolazione, la visita pastorale si è conclusa con un pranzo cui hanno partecipato i presbiteri e le Autorità politiche dei comuni di Terre di Pedemonte, Centovalli e Onsernone.

Nel corso dei suoi incontri, mons. Vescovo ha raccomandato di avere cura per i monumenti, fedeltà alla propria storia e ha incoraggiato i fedeli nel loro cammino.



(foto pie)



A.A. SPAZZACAMINI
RIUNITI SAGL

LOCARNESE E VALLI

Via Baraggie 23 - 6612 Ascona
Athos Berta 079 223 91 20 - Arnaldo Santos 078 843 06 43
Ufficio 091 791 94 34 - a.a.spazzacamini@gmail.com



Vetri e specchi
per l'arredo e l'edilizia
Porte e finestre in PVC
Servizio riparazioni
in tutto il Ticino

www.vetrirotolone.jimdo.com
E-mail: rotolo@ticino.com
Tel. +41(0)79 348 73 38
CH-6655 Intragna



**KEEP
CALM
AND
CALL
Mayor
giardini**



DE TADDEO CLAUDIO



giardiniere dipl.

progettazione - costruzione e manutenzione giardini

6653 Verscio

Tel. 091 796 35 67

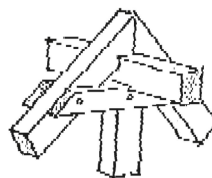


6652 Ponte Brolla - Tel. 091 796 14 44 - Fax 091 796 31 59
Cucina tipica ticinese. Si prega di prenotare. Propr. Famiglia Gobbi
Lunedì e martedì chiuso

Gheno Monica

*Massaggio classico e sportivo
Linfodrenaggio
Riflessologia plantare
Ortho-Bionomy®
Reiki*

*Studio L'Impronta
Via Motalta 1 - 6653 Verscio
091/796.35.17
079/849.80.59*



Candolfi Giovanni

Carpentiere-copritetto
Via Motalta 1
6653 Verscio
Tel. 091/796.35.17
079/329.28.81

e-mail: candolfi.giovanni@bluewin.ch