

40
1986 - 2026

QUI CASA MARANI

EDIZIONE SPECIALE

Un nuovo spazio per raccontarci e festeggiare i 40 anni di Casa Marani

Casa Marani compie quarant'anni e inaugura un piccolo giornale per condividere la vita della nostra comunità.

Un nuovo spazio per raccontare il quotidiano, le persone speciali che ogni giorno attraversano i nostri corridoi, le storie che intrecciano la vita di ospiti, famiglie e operatori. Ma anche i progetti in cantiere per rendere la nostra Casa sempre più bella, accogliente e aperta al territorio. Perché, anche se gli ambienti contano, sappiamo bene che la vera bellezza di una casa vive soprattutto nelle persone che la abitano e la fanno crescere ogni giorno: nei sorrisi uniti alla competenza, nella disponibilità, nella voglia di "sporcarsi le mani" con umanità e cura. Come ha sintetizzato il direttore Maurizio Padovan, Casa Marani è fatta di "cuore e mani".

“Quarant'anni non sono un traguardo, ma una nuova partenza”

Daniela Zambon
Presidente



IL VALORE DEL DONO



Istituisco erede universale di tutte le mie sostanze sia mobiliari che immobiliari l'erigenda Fondazione da costituirsi nelle forme di legge, dopo il mio decesso, intitolata Casa di Riposo Gino e Pierina Marani.

Tale Fondazione avrà lo scopo di creare una casa di ricovero per vecchi di ambo i sessi, abitanti nel Comune di Villorba e scelti a criterio degli Amministratori della Fondazione stessa.

*Testamento olografo di
Piera Zelaschi, vedova di
Gino Marani*

IN QUESTO NUMERO



**LA STORIA
DI CASA MARANI
E DEI SUOI OSPITI,
RACCONTATA DAI
PROTAGONISTI**



**IL PROGRAMMA
DEI
FESTEGGIAMENTI**



**LA PRIMAVERA
SUL PIATTO,
ECCO IL NUOVO
MENÙ STAGIONALE**



**I CENTENARI
DI CASA
MARANI!**



**LE NEWS
DALLE TRE SEDI
DI CASA
MARANI**

40

Disegnando il futuro senza dimenticare il cuore

Quarant'anni. Un traguardo importante per Casa Marani, che oggi guardo con gratitudine, emozione e senso di responsabilità come Presidente di questa realtà che accompagna da tanti anni. Una storia nata da un dono, il lascito della famiglia Marani, e cresciuta nel tempo grazie all'impegno, all'umanità e al lavoro di tante persone che hanno contribuito a fare di questa struttura una vera casa per gli anziani e per le loro famiglie.

Il presente ci ricorda quanto sia importante il compito che abbiamo. Sono una commercialista, abituata a far quadrare i conti, ma ho imparato che una casa di riposo si regge soprattutto sulle relazioni, sulla fiducia e sulla capacità di esserci nei momenti difficili. Il Covid ce lo ha insegnato con forza.

Avremmo voluto accogliervi già con la nuova entrata della sede di Villorba, uno dei progetti di crescita e rinnovamento che Casa Marani sta portando avanti con concretezza e che oggi è ormai vicino al completamento. Ma ogni cambiamento comporta tempi, investimenti, autorizzazioni e complessità che si aggiungono alla gestione

quotidiana della struttura. E poi c'è il futuro, che stiamo costruendo ogni giorno accanto ai vostri — e ai nostri — cari. Un futuro che passa anche dai nuovi ATS previsti dalla Legge Regionale n. 9/2024, nei quali anche Casa Marani sarà chiamata a collaborare sempre di più con i Comuni e con la rete dei servizi sociali, assistenziali e sanitari. Casa Marani da sempre cerca di essere vicina alla comunità, anche attraverso servizi domiciliari, pasti, assistenza infermieristica e accoglienza diurna per sostenere le famiglie e aiutare le persone fragili a restare nel proprio ambiente di vita. Quarant'anni dopo, l'obiettivo resta lo stesso: essere una casa fatta di cura, accoglienza e relazioni umane.

Daniela Zambon
Presidente di Casa Marani



CASA MARANI, CUORE E MANI di Maurizio Padovan

"I fiori onorano le radici" recita un antico adagio africano.

Casa Marani ha radici profonde come quelle degli alberi del parco secolare: molti anziani del posto lo ricordano come luogo di incontro e di gioco. E quel luogo, oggi come allora, è diventato Casa.

Tendiamo a scordare quanto sia difficile lasciare la propria casa, modificare le proprie abitudini, affidarsi alle cure di persone che non conosciamo, accettare di aver bisogno. Questo sanno fare i nostri anziani, questo sanno fare le radici. Reggono i pesi di una vita e chiedono un'attenzione, un sorriso, la vista di un fiore.

A noi il compito di onorare con il lavoro di ogni giorno la lunga tradizione di accoglienza e assistenza di Casa Marani. Serve passione per vincere le fatiche, serve entusiasmo per sostenere la squadra, servono competenze per rispondere ai bisogni. Che non manchi l'ascolto degli anziani e dei loro familiari, che non manchi la disponibilità al confronto nella consapevolezza della propria professionalità.

Invito ciascuno a ritrovare il coraggio di innovare, cambiare, proporre, sperimentare. Questo tempo non è più difficile di altri, ce lo ricordano i nostri anziani che hanno conosciuto anni ben più duri. Questo è solo il nostro tempo e abbiamo il dovere di tracciare segni di speranza e di sviluppo. Non per Casa Marani ma per la nostra terra, ricca di comunità operose ed accoglienti, di associazioni e di volontari. Il lavoro di cura è un argine all'avanzare dell'individualismo. Accostarsi a situazioni di fragilità e debolezza permette di mantenere in vita ciò che ci rende umani, il servizio amorevole verso coloro che tendono la mano.

In questi mesi Casa Marani ha avviato un piano di investimenti per migliorare i propri locali, implementare la dotazione di ausili e arredi, installare nuovi impianti. E questo perché la vita, a qualunque età, si nutre di piccoli gesti orientati al futuro. Oggi una piccola fontanella è tornata zampillare nel nostro giardino, nulla più dell'acqua ci richiama alla sacralità della vita.

Concludo, allora, attingendo alla fonte di un grande anziano, Papa Francesco: "Il futuro lo fai con le tue mani, con il tuo cuore, con il tuo amore, con le tue passioni, con i tuoi sogni. Con gli altri". Vola Casa Marani, vola con il cuore, vola con le mani!

RECORD DI CENTENARI A CASA MARANI MAI COSÌ NUMEROSI E COSÌ IN SALUTE

La più "grande" è la signora Pierina, che a gennaio ha compiuto 104 anni, mentre Antonia ne ha festeggiati 103. La signora Maria, a ottobre, spegnerà 102 candeline. Per Santa, il 27 aprile, sono state 101. Rina è arrivata al conto tondo qualche giorno prima, sempre ad aprile. E il 2026 sarà l'anno del traguardo a tre cifre anche per Carlina, Giuliana e Giovanni. Altri cinque ospiti dovranno aspettare il prossimo anno per arrivare al super compleanno, sostenuti da tutta la comunità. La cosa incredibile? Festeggiano il traguardo con autorità e famigliari, ricordando bene il loro passato e con l'intenzione di trascorrere ancora del buon tempo qui con noi. "Quest'anno abbiamo fatto un po' di conti, davanti a queste cifre - racconta il direttore -. E siamo davanti ad una



I festeggiamenti della signora Rina a Paese

sorta di record. Abbiamo una decina di centenari e la particolarità è che sono tutte donne. Ma abbiamo anche un signore che si sta avvicinando al traguardo e naturalmente facciamo il tifo per lui" - racconta, sorridendo. "È un traguardo che appartiene a tutta la

comunità. La cosa più bella è che queste persone sono ancora in buone condizioni e possono vivere con qualità questa fase della loro vita". Un elemento distintivo della struttura è il forte legame tra generazioni: "Grazie ai nostri educatori e alla collaborazione con le scuole, riusciamo a far incontrare anziani, bambini e ragazzi, dall'asilo nido alle superiori. È un valore enorme".

Grande attenzione anche alla qualità della vita quotidiana, a partire dall'alimentazione: "Abbiamo lavorato su un menù equilibrato ma legato alla tradizione.

Anche un piatto semplice come la polenta diventa occasione di condivisione, di ricordi, di comunità. Anche per le persone disfatte. Stesso menù, ma frullato".

Scopritelo nelle pagine 4 e 5...

40 LE GRANDI FESTE DI CASA MARANI

Tre sedi, un'unica grande famiglia.

Un anno di eventi per celebrare storie, persone, comunità.



CINEMA MANZONI - PAESE

GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2026
ore 18-20,00

Spettacolo teatrale
"Le betoneghe"
realizzato dalla compagnia
Teatro delle Arance
di San Donà di Piave (VE)



POVEGLIANO - PRESSO
LA PROLOCO DI SANTANDRÀ

SABATO 14 NOVEMBRE 2026
ore 20,30

In collaborazione con la Proloco di Santandrà, spettacolo teatrale
"Confusi e Felici"
realizzato dalla compagnia Teatro delle Arance di San Donà di Piave
A seguire buffet



VILLORBA - CHIESA
DEI SANTI FABIANO E SEBASTIANO

SABATO 5 DICEMBRE 2026
dalle ore 18,30

18,30 Messa per i 40 anni
presso la Chiesa di Villorba.
19,30 Buffet presso il Teatro Parrocchiale
20,30 "Coro Gospel Singing Quire"
22,00 Cioccolata calda e vin brulé



LE FESTE TRADIZIONALI

POVEGLIANO
DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026

Festa Annuale Tradizionale
di Casa Marani con pranzo
Alpini di Santandrà

VILLORBA
DOMENICA 8 NOVEMBRE 2026

Festa del Volontariato
Spettacolo cabaret e presenza Alpini
(panini, cioccolata calda e vin brulé)

PAESE
DOMENICA 4 OTTOBRE 2026

Festa Annuale Tradizionale
di Casa Marani



Con l'arrivo della primavera, anche a Casa Marani, desideriamo accogliere questa stagione con un menù pensato per offrire nuovi piatti nel rispetto delle esigenze nutrizionali dei nostri ospiti e delle linee guida consigliate dalla nostra Regione.

I menù primaverili nascono dall'attenzione alla qualità degli ingredienti di stagione, preparati per garantire equilibrio tra tradizione e benessere. Le ricette proposte richiamano i sapori della cucina di una volta, attraverso i pasti, il cibo diventa occasione di serenità, convivialità e cura.

PRANZO settimana 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pasta al pomodoro	Risotto alle verdure	Pasta e fagioli	Gnocchi al pesto	Pasta al tonno	Zuppa di legumi	Lasagne al forno
Polpette al forno	Arrosto di tacchino	Filetto di merluzzo	Pollo alla cacciatora	Frittata di erbe	Lasagne al forno	Arrosto di vitello
Verdure saltate	Patate al forno	con verdure	Insalata mista	Insalata	Carote	Patate al forno
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

CENA settimana 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Crema di verdure	Minestrone	Passato di verdure	Minestrone di legumi	Crema di ceci	Zuppa di verdure	Minestrone
Frittata	Fermaggio	Spezzatino	Formaggio fresco	Verdesca al vapore	Prosciutto	Mela
Insalata	Pane italiano	Spinaci	Verdure grigliate	Verdure lesse	Insalata	Verdure miste
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

PRANZO settimana 2

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Semolino al pomodoro	Pasta alla carbonara	Pasta e fagioli	Vitello tonnato	Gnocchi alla sorrentina
Trota	Cotoletta di pollo	Involto di tacchino	Melanzane alla parmigiana	Polpette al sugo	Insalata di pomodori	Affettato di tacchino
Broccoli al vapore	Insalata mista	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio	Patate al forno

CENA settimana 2

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Crema di spinaci	Crema di ceci	Pasta e fagioli	Minestrone di verdure	Pasta ai 4 formaggi	Minestrone	Crema di zucca
Formaggio agli spinaci	Prosciutto	Polpette di carne	Uova strapazzate	Fesa di tacchino	Formaggio fresco	e spinaci
Rape rosse	Finocchi all'olio	Insalata di carote	con erbe	Carote all'olio	Insalata	Frittata al forno
		Cavolfiori all'olio	Zucchini al vapore	Cavolfiori all'olio	Cavolfiori all'olio	Patate al forno

PRANZO settimana 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pasta al pomodoro	Penne al ragù	Pizza margherita	Pasta alle olive	Pasta al tonno e olive	Pasta al cavolfiore	Zuppa di fagioli
Polpette in umido	Polpette di manzo	Hamburger	Pollo alla diavola	Frittata di carciofi	Pollo alla cacciatora	Insalata di tacchino
Carote all'olio	con verdure	con piselli	Alle bietoline	Insalata verde	Piselli	Rosti di tacchino
	Patate al forno	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Frutta	Fagiolini all'olio	Fagiolini all'olio

CENA settimana 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Crema di porri	Tortellini in brodo	Crema di ceci	Passato di verdure e legumi	Passato di verdure e legumi	Prosciutto	Vellutata di patate
Polpette di manzo	Uova strapazzate	Tacchino	Rape rosse	Rape rosse	Provolone al forno	e porro
al pomodoro	Cavolfiori all'olio				Rape rosse	Mozzarella
Mozzarella di verdura		Patate prezzemolate				Carote all'olio
all'olio						

PRANZO settimana 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pasta al pomodoro	Penne rigate	Minestrone di verdure	Sedani al pomodoro	Pasta alle vongole	Minestrone di legumi e di	Coniglio forno
Polpette di carne	Polpette di soia	Scaloppina di manzo	Insalata mista	Merluzzo al vapore	Polpette agli spinaci	alle erbe
alle zucchine	alle zucchine	con polenta	Carote all'olio	Carote all'olio	Cavolfiori all'olio	Insalata mista
Cavolfiori all'olio	Cavolfiori all'olio	Zucchini all'olio				Alle verdure
						Purea di fave

CENA settimana 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Tortellini in brodo	Passato di porri con riso	Crema di zucchine	Zuppa di orzo	Zuppa di ferro	Polpetta di manzo	Crema di ceci
Stracchino	Spezzatino di pollo	Fesa di tacchino	Polpetta di manzo	Polpetta di manzo	in umido	Formaggio magro
Mist di verdure	Piselli al vapore	e formaggio	in umido	in umido	Mozzarella di bufala	Fagioli in umido
		Fagiolini all'olio	Mozzarella di bufala	Mozzarella di bufala		

PRANZO settimana 5

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Penne al pomodoro	Pasta margherita	Pasta alla siciliana	Pasta al tonno e olive	Pasta ai 4 formaggi	Lasagne alla bolognese	Lasagne alla bolognese
Trota	Pollo alla diavola	Involto di coniglio	Frittata al forno	Broccoletti di mare	Ariete di maiale	Ariete di maiale
Broccoli all'olio	alle erbe	Piselli al vapore	In umido	Piselli all'olio	Fagiolini all'olio	Fagiolini all'olio
	Fagiolini trifolati		Patate			

CENA settimana 5

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Crema di zucchine e porri	Tortellini in brodo	Crema di fagioli	Passato di verdure e legumi	Passato di verdure e legumi	Passato di verdure e legumi	Vellutata di patate
Polpette di manzo	Fagiolini all'olio	Tacchino	Polenta al formaggio	Polenta al formaggio	Rape rosse	e zucchine
Rucola	Cavolfiori all'olio	Pomodori pelati	Rape rosse	Rape rosse		Mozzarella
all'olio		Patate prezzemolate				Carote all'olio

MENÙ FISSO ALTERNATIVO (PRANZO E CENA)

	PRIMO PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	PANE	FRUTTA	DESSERT
PRANZO	Pasta in bianco vegetale	Prosciutto cotto	Verdure cotte	Pane casareccio	Frutta fresca	Yogurt
	Pasta al pomodoro	Hamburger di manzo	Verdure crude	Pane morbido	Frutta cotta	Budino
	Riso all'olio	Formaggio fresco				Gelato
						Dessert della casa
CENA	Pasta in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Verdure cotte	Pane casareccio	Frutta fresca	Yogurt
	Riso al pomodoro	Hamburger di manzo	Verdure crude	Pane morbido	Frutta cotta	Budino
	Riso all'olio	Formaggio fresco				Gelato
						Dessert della casa



Il menù può subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime e alle esigenze dei nostri ospiti.

LE NOSTRE NOTIZIE

In breve, alcune novità e momenti speciali che raccontano Casa Marani



Servizio ristoro Lazzarin Caffè

Da maggio, nelle sedi di Villorba e Paese, nuovo servizio ristoro con distributori automatici di caffè e snack. Possibilità di pagamento anche tramite carta o App da smartphone.



Nuove attrezzature per la sicurezza e il benessere

Casa Marani ha acquistato nuovi zaini di emergenza e defibrillatori. Per la sede di Paese sono inoltre arrivate due nuove barelle doccia, strumenti importanti per garantire maggiore comfort e qualità nell'assistenza quotidiana agli ospiti.



Cucina più moderna ed efficiente a Villorba

Completato nella sede di Villorba un importante intervento di riorganizzazione e ammodernamento della zona lavaggio della cucina.

I lavori hanno previsto la sostituzione della lavastoviglie a traino, il rinnovo di alcune attrezzature e una nuova organizzazione degli spazi, con l'obiettivo di migliorare efficienza e funzionalità del servizio per tutte le sedi di Casa Marani.



Da 0 a 100 e più anni

Sono sempre più numerosi ed appassionanti gli scambi intergenerazionali, in tutte e tre le sedi. Non si perde mai la voglia di giocare, di stare insieme e di conoscersi!



La musica che emoziona e fa stare bene

Continua il progetto di musicoterapia realizzato in collaborazione con Barbara Francescato, soprano e musicista terapeuta. Un percorso che sta regalando momenti di benessere ai nostri anziani, con risultati, in alcuni casi, davvero sorprendenti.



Pet Therapy, un successo

Quando arrivano loro, i nostri amici animali, è sempre festa. Perché dare e ricevere amore, incondizionatamente, è quello che tutti desideriamo, ad ogni età.

VI RACCONTO CASA MARANI



La nostra storia raccontata da chi c'è stata, quasi dall'inizio: ANTONELLA TONELLATO. Per oltre trent'anni ha accolto gli ospiti e le loro famiglie

Ho iniziato a lavorare in Casa Marani il 1° febbraio 1992, più di 33 anni fa. Avevo già lavorato per sei anni nella Casa di Riposo di Montebelluna e, prima ancora, come impiegata per altri sei anni nell'azienda paterna.

Al lavoro in Casa di Riposo sono approdata quasi per caso ma, una volta conosciuta questa realtà, ho capito che era l'ambito in cui volevo continuare la mia attività lavorativa.

Ho conosciuto Casa Marani dopo aver incontrato Giovanni Sallemi, allora dirigente di comunità della struttura, che aveva dato un impulso innovativo e sperimentale ai servizi offerti, con una carica motivazionale che è stata fondamentale per il mio lavoro.

Sono arrivata al ruolo di coordinamento nel 1996, al rientro dalla maternità del mio primo figlio, Giovanni. Ho iniziato ad occuparmi dell'accoglienza degli anziani nella struttura e del coordinamento del personale e dei servizi socio-sanitari e riabilitativi.

Casa Marani allora era una piccola struttura: nel 1996 gli anziani residenti erano 54 e 11 frequentavano il centro diurno.

Le condizioni degli anziani erano meno complesse, ma già si presentavano situazioni legate alla malattia di Alzheimer o alla demenza senile.

Ricordo come fosse ieri il primo colloquio che ho avuto con il signor Mario, costretto ad inserire sua moglie Clementina in Casa Marani perché non era più in grado di assisterla a casa. Ricordo la sofferenza che lui e i figli si portavano dentro per questa scelta. Allo stesso tempo, Mario le ha dimostrato tutto il suo amore venendola a

trovare ogni giorno e invecchiando insieme a lei. Purtroppo è venuto a mancare prima lui, mentre lei è rimasta con noi per più di dieci anni.

Casa Marani, in seguito, si è ampliata aprendo la sede di Povegliano nel maggio del 2000 e, sempre nello stesso anno, con l'ampliamento della sede RSA di Villorba.



**Maggio 2000
APRE POVEGLIANO**

Il 2000 è stato sicuramente un anno impegnativo per Casa Marani ed anche per me, che nel frattempo aspettavo il mio secondo figlio, Francesco. Quando era piccolo è stato un po' iperattivo, ma gli racconto sempre che, secondo me, ha risentito di tutte le rampe di scale che percorrevo velocemente per fare prima rispetto all'ascensore, vista la quantità di cose da fare e controllare.

In quel periodo sono stata affiancata nel mio ruolo da Cristina De Battista. Abbiamo condiviso le nuove aperture e, successivamente, anche l'avvio di nuovi servizi, come l'assistenza domiciliare, oltre a nuove organizzazioni interne legate al Sistema Qualità.

Il lavoro di Cristina è stato importante e desidero ringraziarla: è rimasta in Casa Marani fino al 2011, per poi trasferirsi in un'altra struttura.

Un altro pensiero va a Mariarosa, che purtroppo non c'è più. Era un'infermiera che lavorava già in Casa Marani e che, dall'apertura dell'RSA, ha svolto il ruolo di coordinatrice del nucleo Azalea-Begonia, al primo piano della struttura. Ancora oggi, chi ha lavora-

to con lei — e continua a lavorare in Casa Marani — ricorda quegli anni come tra i più intensi. Mariarosa ha formato il personale e portato avanti valori di rispetto e competenza che hanno caratterizzato Casa Marani come struttura di qualità.

Nel frattempo gli anni passavano e molte persone sono state accolte in Casa Marani. Le ho seguite tutte, così come ho seguito i loro famigliari nelle loro esigenze.

Naturalmente non le ricordo tutte, ma alcune mi sono rimaste particolarmente nel cuore, magari perché la permanenza è stata più lunga oppure perché la loro storia personale era speciale.

Mi torna in mente la signora Fortunata, di nome e di fatto, perché era sopravvissuta ad una bomba durante la Seconda Guerra Mondiale, rifugiandosi in una buca nel terreno. È arrivata in Casa Marani a 101 anni, ancora autosufficiente, e ci ha lasciati poco prima di compiere 105 anni. Era una persona molto serena e tranquilla, gentile con tutti. Mangiava poco, quasi nulla la sera.



**2012
APRE PAESE**

Nel 2012 c'è stato un ulteriore ampliamento di Casa Marani con la gestione della Casa di Riposo di Paese, e questo ha comportato necessariamente una riorganizzazione dei ruoli di coordinamento.

Il coordinamento del personale e dei servizi socio-sanitari è stato assegnato ad altre figure — prima Renata Scabello e successivamente Roberto



Casa Marani prima della donazione



Dopo il 1986, apertura della casa alloggio da 55 posti

Baldissera — mentre io ho continuato a seguire l'area sociale, occupandomi dell'accoglienza e dei servizi sul territorio, oltre ad essere sempre di supporto alle altre figure di coordinamento e alla direzione.

Ringrazio davvero tutte le persone con cui ho lavorato: Ornella e Carla, coordinatrici di nucleo oggi in pensione; le assistenti sociali che si sono succedute; Silvia, che ha raccolto parte del mio testimone, insieme a Greta che oggi la affianca; le coordinatrici Riccarda, Maddalena e Katia; le educatrici Moira e Schiaden; i medici, il dottor Di Daniel, da 26 anni in Casa Marani, e il dottor Condotta; tutti i professionisti, gli operatori, gli infermieri, le addette all'igiene ambientale, gli addetti alla cucina e i colleghi degli uffici amministrativi.

Tutte e tutti hanno contribuito alla crescita di Casa Marani. Un ringraziamento particolare va al dottor Scarlata, che oggi lavora nella sede di Paese. Il nostro primo incontro, nel 1999, è stato un po' "scoppiettante", dato il suo carattere

vivace e la mia necessità di chiarire un principio di lavoro. Ma da quel primo battibecco è nata una collaborazione importante e non è mai mancato un sostegno reciproco.

Ringrazio moltissimo tutti i famigliari che ho conosciuto e che hanno avuto fiducia in Casa Marani, permettendoci di assistere e seguire i loro cari.

Ringrazio anche le Direzioni, a partire da Carlo Bramezza e, nell'ultimo periodo, Maurizio Padovan, oltre al Consiglio di Amministrazione di Casa Marani e, in primis, la Presidente Daniela Zambon, per la fiducia che hanno sempre riposto nella mia professionalità.

Ringrazio infine Claudio, mio marito, che ha sempre condiviso le fatiche della gestione familiare e mi ha sostenuto in tutto.

La mia eredità

Quello che spero di lasciare in eredità è la cultura del rispetto nel lavoro di cura. Rispetto verso gli anziani accolti e verso i loro famigliari, rispetto per la loro storia ma soprattutto per il loro presente, insieme alla comprensione

delle loro fragilità.

Un rispetto che deve essere reciproco anche verso chi si prende cura degli altri, perché questo lavoro richiede fatica fisica e mentale ed è, senza dubbio, molto complesso.

Ora mi sto prendendo un meritato periodo di riposo. In futuro, chissà, magari ci rivedremo.

Quel che è certo è che passerò spesso a trovarvi, perché mi manca il rapporto con tutte le persone che fanno parte di Casa Marani.



*Grazie a Gino e Pierina Marani
da cui tutto ha avuto inizio* 

sodexo



QUI CASA MARANI

Un progetto di comunicazione realizzato da Casa Marani in occasione del 40° anniversario

Direzione editoriale
Maurizio Padovan

Coordinamento editoriale
Alessi Da Canal

Coordinamento organizzativo
Marta Migotto

Con la collaborazione delle équipes educative e professionali delle sedi di Vilorba, Paese e Povegliano

Seguici anche su
facebook e YouTube
e sul sito
www.casamarani.it



info@casamarani.it
0422 608754