

# NEWS LETTER



## Associazione **P**arkinsoniani di Treviso ODV

Maggio 2022 N°02  
Trimestrale



Mail interna rivolta ai soli associati per comunicazione sulle attività ed iniziative dell'associazione. Coordinatore Cisotto Fabio.

## DISABILITY CARD EU

### CARTA DI DISABILITA' EUROPEA



Una carta, a disposizione da aprile 2022, per certificare la propria condizione di disabilità, lasciando a casa cartelle cliniche e certificati vari. È la Disability Card messa a punto dal governo per agevolare l'accesso delle persone disabili a diversi servizi. La tessera è stata presentata dal ministro per le Disabilità Erika Stefani, dal direttore Sviluppo dell'Istituto Poligrafico e Zecca di Stato Stefano Imperatori e dal presidente dell'Inps Pasquale Tridico. Tramite il sito INPS è già possibile presentare richiesta online per ottenere la Disability Card, ovvero la Carta europea della disabilità (CED).

**Come ottenere e a cosa serve la Carta europea della disabilità (CED).** Per aiutare le persone con invalidità ad affrontare più facilmente viaggi e spostamenti all'interno della UE è partito il progetto della Disability Card. Il progetto è basato su un sistema volontario di riconoscimento dello stato di disabilità da un paese all'altro, con inoltre alcuni benefici associati di cui al momento non si conosce bene la natura

#### **Come fare a richiederla e cosa serve avere ?**

La procedura è accessibile direttamente dal cittadino tramite identità digitale:

SPID di livello 2

Carta di identità elettronica 3.0 (CIE)

Carta Nazionale dei servizi (CNS).

Dopo l'accesso con identità digitale, la procedura visualizza automaticamente i dati anagrafici presenti negli archivi dell'Istituto e l'indirizzo di residenza del richiedente.

La procedura chiede poi all'interessato di fornire:

una propria fotografia a colori in formato tessera (formato europeo), che sarà successivamente stampata sulla Carta;

l'indirizzo per il recapito della Carta, se diverso da quello di residenza già noto all'INPS.

## VACANZA ESTIVA A JESOLO LIDO

UNA SPLENDIDA OCCASIONE PER STARE INSIEME



Il Consiglio Direttivo propone in collaborazione con **il Gruppo Mòvarla** di Ampelio Pillon di Quinto Vicentino, una Vacanza estiva al mare uno splendido soggiorno a **Jesolo Lido (VE)**, **da sabato 27 agosto a sabato 03 settembre 2022** (7 notti) presso **Villaggio al mare Fondazione Marzotto**

- Tariffa unica € 380,00
- Maggiorazione camera singola 20%

Alloggio in camere doppie dotate di aria condizionata, ascensore e bagno privato. Si precisa che tutte le camere sono dotate di camere singole.

Wi-fi, posto spiaggia, posto auto, utilizzo piscine, animazione diurna e serale, ovvero di tutti i servizi previsti dal Villaggio. La tariffa settimanale comprensiva dei pasti dalla cena del giorno di arrivo alla colazione del giorno della partenza. Le camere verranno consegnate alle ore 17:00 del giorno di arrivo (check-in) e dovranno essere liberate entro le 9:00 del giorno di partenza (check-out).

**N.B. Non incluso nella tariffa:**

- Biancheria da bagno (asciugamani, accappatoi e set di cortesia) Eventuale noleggio del set asciugamani (1 telo bagno e 1 viso) con addebito di **€ 4,00**.
- Riassetto giornaliero della stanza. Eventuale richiesta con addebito a singolo intervento di **€ 11** per pulizia completa o **€ 6,00** per riassetto.

E' necessaria la vostra prenotazione entro il 29 marzo p.v. alla segreteria dell'Associazione che poi vi fornirà tutte le informazioni per il proseguimento della pratica.

Per qualsiasi ulteriore informazione potete contattarci presso la Sede Associazione di Treviso al numero **0422 22741** (lunedì – mercoledì - venerdì ore 10.00 – 12.30).

*Associazione Parkinsoniani Treviso – ODV  
La Presidente Giovanna Grando*

## RICETTA DI BISCOTTI

DANNO UN BUON APPORTO DI DOPAMINA, IDEALI PER PARTIRE AL MATTINO



Iniziare la giornata con un biscottino del genere, oppure accompagnare un buon thé pomeridiano non é mai stato più gustoso, facili da realizzare come la classica ricetta dei biscotti, solo con alcuni dettagli che cambiano in quantità e profumo così da renderli incredibilmente irresistibili e perfetti. Servirli in tavola anche se avete ospiti é di sicuro un successo, tutti li ameranno e tutti vi chiederanno la ricetta, noi saremo qui a mostrarvela.

Tempi di preparazione: 10 minuti - Tempo di attesa: 0 minuti - Tempi di cottura: 15 minuti

### **Ingredienti per circa 25 biscottini**

250 g di farina 00

110 g di pistacchi sgusciati

240 g di burro

120 g di zucchero a velo

80 g di fecola di patate

Per decorare 100 g di pistacchi sgusciati

### **Preparazione dei Biscotti sablé al pistacchio**

Per preparare questi deliziosi biscottini, é davvero semplicissimo, per prima cosa tritate finemente i pistacchi in un mixer e versateli in una ciotola capiente aggiungete il burro e lo zucchero a velo, iniziate ad impastare e quando si sarà iniziato ad amalgamare, incorporate anche la fecola di patate e la farina, lavorate il tutto fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Formate ora i vostri biscotti prelevando un pó di impasto per volta, formate delle piccole palline da circa 25 grammi, assottigliatele leggermente con le mani e pressate leggermente a centro formando un solco, sistemateli man mano che li preparerete su una teglia rivestita con carta da forno e decorateli con qualche pistacchio intero o in granella.

Infine cuocete i vostri strepitosi biscotti in forno ventilato preriscaldato a 180 gradi per 10/12 minuti, a doratura estraete la teglia e lasciateli raffreddare completamente prima di gustarli, vi lasceranno senza parole vedrete e resteranno buonissimi per giorni se ben conservati in una biscottiera. Buon appetito.

## FACCIAMOCI DUE RISATE



Un Paracadutista, un poliziotto ed un carabiniere, per vedere chi di loro è il più coraggioso decidono di fare una gara: dovranno buttarsi dal tetto di un palazzo di dieci piani, entrare subito dopo nella gabbia di un leone per pettinargli la criniera ed infine fare l'amore con una vecchia di 80 anni.

Il paracadutista si butta dal palazzo, atterra senza problemi, entra nella gabbia, dove svogliatamente il leone sbadiglia, lo pettina velocemente ed esce, vede la vecchia e dice: "No, tutto quello che volete ma questo proprio no!".

Il poliziotto a sua volta si butta dal palazzo, atterra un po' malfermo ed entra nella gabbia del leone che, vedendolo, abbozza un ruggito. Il poliziotto supervelocemente gli da una pettinata, esce vede la vecchia e dice: "No, tutto quello che volete ma questo proprio no!". Tocca al carabiniere che si butta dal palazzo, atterra non si sa come e poi s'infila nella gabbia. Il leone ruggisce e incomincia a lottare con il carabiniere, non si capisce cosa stia succedendo e gli amici sono terrorizzati.

Finalmente il carabiniere esce sanguinante, con i vestiti sbrindellati e dice: "Dov'è la vecchia da pettinare?"