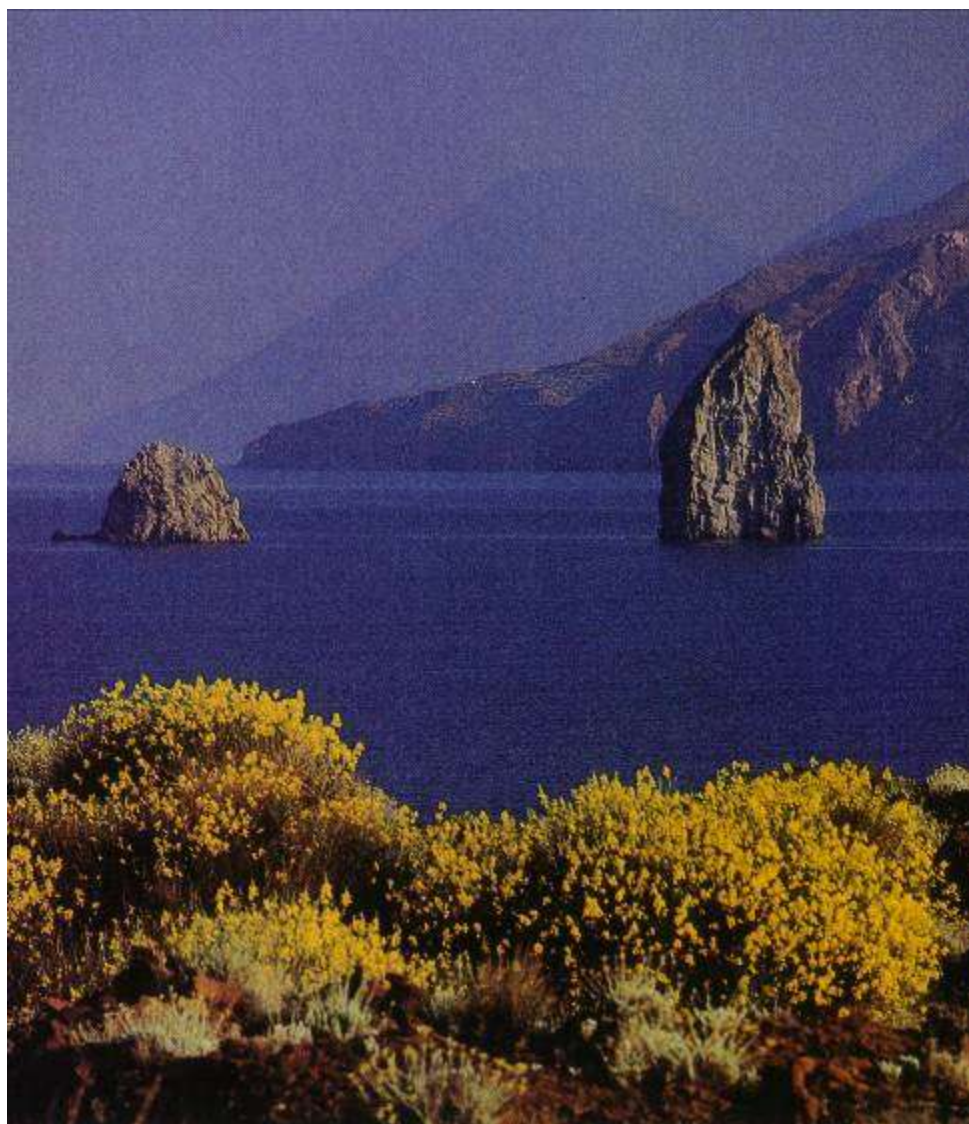


INSIEME



IRIS ACCOGLIENZA

Luglio 2005

INSIEME

Giornalino elaborato da ragazzi, operatori e volontari della Cooperativa

IRIS ACCOGLIENZA
Coop. di Sol. Soc. a r. l.

Servizio di Formazione all'Autonomia

Via S.Luigi Gonzaga, 8. 21013 Gallarate (VA) Tel. 0331.770934 Fax 0331.771559 C.F. e P. I.V.A. 02333200125

SOMMARIO

In copertina, mare delle Eolie

<i>Editoriale</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Le vacanze di qualcuno di noi</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Un lungo lavoro: il "film"</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Un lunedì un po' particolare</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Frase celebri</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Un'altra vacanza a Roma</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Poesie, fiabe e racconti</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Storie di vita</i>	<i>Pag. 9</i>
<i>L'angolo del curioso</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Fantasia in cucina</i>	<i>Pag. 11</i>

Redazione:

Direttore: Luciano Cirino

Capo redattori: Claudio Brombara

Redattori: Federico Apicella
Rosa Di Stora
Michele Innocenzi
Giuseppe Mariniello
Silvia Montoli

Collaboratori: Enrico Rinaldo
Michela Sommaruga
Marco Rinaldo
Marco Tomasi
Monica Consolaro
Tania Zatta

Tutto è bene quel che finisce...

“Tutto è bene quel che finisce bene”, recita un noto adagio (“e l’ultimo, chiude la porta”, aggiungeva il personaggio di un cartone animato d’altri tempi).

In certi casi a me piace cambiarlo in “tutto è bene quel che finisce”, che sia andato bene o male. A volte è proprio bene che si finisca, che si dia compimento a quel che si fa, che si dia una conclusione, sopportando le imperfezioni.

Talvolta la conclusione non dipende neppure da noi. Il nostro fare è contenuto nel tempo, e prima o poi il tempo a disposizione finisce, la giornata, la settimana, l’anno di lavoro, la pausa pranzo, la vacanza, la vita...

È terminato un anno di lavoro, e boccheggiano nella calura estiva tutti noi ne sentivamo il bisogno. Qualcuno ha già dato forfait da tempo, qualcun altro si è dato una pausa di “riflessione” in qualche ridente luogo di villeggiatura.

Ognuno di noi ha fatto un suo percorso, per qualcuno è andato meglio, per qualcuno meno bene, per ognuno di noi alcune cose sono funzionate meglio, altre meno bene.

Ma comunque sia andata è andata bene, la Vita, attraverso le persone che incontriamo, le cose che facciamo, le esperienze che attraversiamo, ci insegna sempre qualcosa, ciò che a noi serve, ed è bene fare delle tappe intermedie, darsi dei confini, pensare che si è arrivati da qualche parte, arrivare ad una conclusione.

Un libro può essere bello o noioso, ma non sempre si riesce a leggerlo tutto d’un fiato, si può chiudere, spegnere la luce e augurarci una buona notte.

Tra tante vicende ci siamo comunque divertiti, come possono testimoniare le nostre “storie di vita”. Come mi piace sottolineare quando parlo del nostro Servizio, le attività hanno una loro utilità educativa, ma è bene che vengano svolte con interesse, piacere, perché i problemi non si affrontano attraverso la pesantezza, ognuno di noi ne ha già abbastanza per non aggiungerne altra...

Con questo ultimo numero del giornalino ci diamo appuntamento all’anno prossimo. Chissà che non cambi la redazione? Chissà che anche l’attività che porta alla creazione di un giornalino non lascerà spazio a qualcos’altro?

Si conclude anche un significativo “pezzo” di lavoro iniziato due anni fa con l’idea (la “malsana idea” dicono alcuni) di fare un film.

Siamo per ora soddisfatti, ma stanchi, possiamo spegnere i proiettori e aspettare l’anno prossimo per l’assalto alle sale cinematografiche...

Anche lo spazio a disposizione per questo editoriale si sta esaurendo, dunque mi avvio alla conclusione augurando a tutti una buona lettura e delle

Buone vacanze

Luciano Cirino

Le vacanze di qualcuno di noi

Tania: “Probabilmente vado al mare, in Toscana a Marina di Massa. Da qualche tempo la mia famiglia ha acquistato una casa in quel paese. A me piace quel mare, perché è di colore blu intenso e la spiaggia è tutta di sabbia. Nelle vicinanze ci sono molti paesini carini da visitare. In Toscana si mangia bene e si vive bene. A me diverte molto fare lo shopping con la mia mamma”.

Marco T.: “Io ad Agosto vado in barca sul lago Maggiore, mi diverto a pescare con mio papà. Vado sempre lì, perché abbiamo una roulotte parcheggiata al campeggio “Il Gabbiano” a Golasecca. È un campeggio organizzato con campo di bocce, ping-pong, piscina, mini-market, docce e bagni comunitari (puliti) e un buon ristorante-bar, dove alla sera suona l’orchestra e si può ballare. La proprietaria del bar, che si chiama Giorgia, organizza sempre una serie di tornei: briscola, calcio balilla e bocce. Io partecipo in coppia con mio papà Renato, ma non abbiamo mai vinto.

La pesca, oltre ad essere divertente è anche gustosa, in quanto il pesce catturato viene cucinato dalla mia mamma Dina. Di solito pesco anguille, ma una volta ho pescato un luccio”.

Daniele: “Quest’anno vado in vacanza in montagna, esattamente a S. Domenico in provincia di Verbania. È un paesino tranquillo e sicuramente vado con i miei genitori nella casa nuova, mentre i miei fratelli vanno in un’altra casa. A me piace molto passeggiare sui sentieri di montagna e una tappa sicura è quella di raggiungere l’Alpe Veglia. Bisogna camminare in salita per qualche ora, è faticoso ma quando ci si arriva il panorama è bellissimo: un grande prato verde con tante mucche che pascolano. Un’altra cosa interessante è il ristorante, dove è allegro e riposante poter mangiare in compagnia. Se decidete di andarci, io vi consiglio di mangiare le torte, perché sono molto buone. Quando sono in paese, a me piace andare al Fondo Campo, dove c’è un bellissimo fiume. Alla sera mi diverto a giocare a carte, soprattutto a Scala 40, con i miei genitori e tutti gli amici della montagna.”

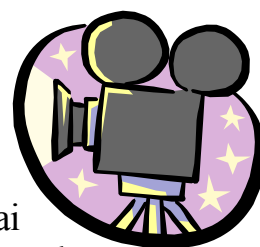
Tania: “Anch’io conosco S. Domenico e ho una casa che era di mio nonno. È successo, un po’ di tempo fa, che a S. Domenico ho trovato Daniele e visto che siamo amici, abbiamo trascorso del tempo insieme.”

Marco T.: “Anch’io sono andato due volte a S. Domenico, però in inverno perché sia a me che a mio papà piace sciare. Da S. Domenico parte la seggiovia che porta in alto, sui campi da sci e precisamente al Rifugio 2000”.

Daniele: “Ah, dimenticavo. Quest’anno ad Ottobre vado al mare con la mia famiglia. Esattamente vado in Tunisia a Kelibia in un villaggio turistico. Ci sono già stato l’anno scorso e mi sono divertito molto.”

Un lungo lavoro: il “film”

Circa due anni fa al nostro coordinatore Luciano è venuta la malsana idea di realizzare un film. Dopo aver, tutti insieme, visionato alcuni spettacoli, la nostra scelta è caduta sul musical “Aggiungi un posto a tavola”.



Dopo un mesetto, tempo che è servito all'équipe per approntare ai nostri bisogni il copione, abbiamo iniziato a leggere e recitare lo spettacolo e in base alle capacità degli attori, abbiamo deciso i ruoli di ciascuno di noi. Le prove senza essere ripresi sono state lunghe, noiose ma necessarie per riuscire a memorizzare le battute. Finalmente iniziano le registrazioni. Che sorpresa, scoprire che le varie riprese vengano effettuate in vari ambienti interni ed esterni. Alla data odierna, non abbiamo terminato le registrazioni (mancano poche scene) ed effettivamente siamo un po' tutti stanchi ed annoiati. Durante tutto questo tempo, ci siamo resi conto che per la realizzazione di un film ci vuole tanto impegno e tanta concentrazione.

Alcuni di noi asseriscono che recitare in pubblico o davanti ad una telecamera è angosciante ma estremamente emozionante. Qualcun'altro dice di essere stanco e che non ne può più, ma grazie all'impegno cerca sempre di dare il meglio. Mai, come per questo progetto, è azzecato il proverbio “sbagliando, s'impara”, infatti durante le varie riprese ne sono successe di tutti i colori, qualcuno dimenticava le battute, qualcuno ridacchiava mentre recitava, qualcuno era così nervoso da quasi mettersi a piangere ecc. ecc., ma nonostante le difficoltà abbiamo imparato ancora di più a lavorare in gruppo (anche se quello che sbuffa c'è sempre...).

Infatti tutti noi siamo consapevoli della curiosità ed aspettativa da parte dei nostri genitori e delle persone che conoscono il progetto. Noi vi possiamo garantire che ce l'abbiamo messa tutta e speriamo che il film venga bene, che vi diverta e che vi comunichi solo la metà delle emozioni che a noi ha donato. Vi salutiamo e vi auguriamo una buona visione (il più presto possibile!).

Federico, Giuseppe, Michele, Silvia



Un lunedì un po' particolare

Oggi 13 Giugno 2005, abbiamo partecipato all'esercitazione del *piano di evacuazione* in caso di incendio. Anzitutto c'è da dire che, prima della prova, Claudio ci ha spiegato come ci si deve comportare nel caso si verifichi una tale eventualità. Tutto è iniziato come sempre, cioè alle ore 9.00 siamo saliti all'*Iris Accoglienza*, dove come sempre abbiamo fatto il momento di preghiera comunitaria, poi al segnale prestabilito (una chiamata al telefono *n.d.r.*) ci siamo mobilitati per scendere dalle scale esterne, in modo ordinato e soprattutto senza spingere. Ovviamente, per chi ci conosce, quest'operazione è stata fatta da chi può camminare, mentre Michele e Giuseppe sono stati aiutati a scendere con un'apposita sedia da Luciano. Questa manovra è indispensabile, perché dovete sapere che in caso di incendio, gli ascensori non vanno mai utilizzati, infatti, Claudio ci ha spiegato che la tromba dell'ascensore funziona come la cappa del camino, cioè si riempie di fumo asfissiante che non dà la possibilità di respirare, poi bisogna anche dire che una delle prime manovre che si devono fare in caso di incendio vero, è quella di togliere l'energia elettrica, quindi gli ascensori non funzionerebbero, intrappolando le persone dentro alla cabina. L'operazione di evacuazione era estesa a tutta la palazzina, dove c'è l'Iris, ed è durata circa un quarto d'ora. La responsabile dell'anti-incendio, la signora Patrizia Morbidelli, si è complimentata con noi, alla fine dell'esercitazione.

Ora vi scriviamo le impressioni di qualcuno di noi:

Federico: *“Avevo un po' di paura perché pensavo che c'era veramente un incendio (meno male che Claudio avrà ripetuto almeno una decina di volte che era solo un'esercitazione n.d.r.). Comunque è stato divertente ed istruttivo.”*

Enrico: *“Sono sceso dalle scale tranquillamente, anche perché sapevo che era solo una prova. Quando sono arrivato giù, ero fermo lì ad aspettare che l'esercitazione finisse. Dal posto che ero, ho visto Luciano che trasportava Michele con la sedia gialla e gli battevo le mani, gridando Bravo, Luciano!”*

Michela: *“Ho capito che questa prova era importante, quindi mi sono impegnata a fare quello che ci diceva Anna.”*

Giuseppe: *“La prova mi è piaciuta, perché almeno adesso so come comportarmi in questi casi e spero che non capiti mai veramente. Io purtroppo sono uno di quelli che non può camminare, quindi sono stato portato giù da Luciano con la sedia gialla e per dirla tutta, ho avuto un bel po' di fifa.”*

Frasi celebri

Tania a Claudio durante uno sparcchio della tavola:

“Lo so, lo so che tu sei pagato per non fare niente...”

Un'altra vacanza a Roma

Come l'anno scorso, anche quest'anno qualcuno di noi è andato a Roma. I fortunati in questione sono stati: Rosa Di Stora, Enrico e Marco Rinaldo accompagnati da Claudio.

Questa volta, rispetto all'anno scorso, i giorni trascorsi nella Capitale sono stati ben tre.

Insieme all'Iris Accoglienza c'erano anche il C.S.E. di Gallarate e la Cooperativa L'Arca di Cardano al Campo e,

come l'anno scorso, la piacevole compagnia dell'assessore di Gallarate Roberto Bongini. Un'altra novità è che questa volta il viaggio è stato sovvenzionato non solo dal Senato della Repubblica e dai Lyon's, ma anche dalla Camera dei Deputati, quindi ci sentiamo in dovere di ringraziare il sen. Peruzzotti e l'on. Galli e ci dispiace non sapere chi ringraziare dei Lyon's, per la partecipazione. Il viaggio si è svolto utilizzando il treno "eurostar".

A Roma abbiamo alloggiato nella pensione "le Rosette" situata in zona Colosseo. Per i vari spostamenti abbiamo utilizzato un pulmino guidato dal simpaticissimo Maurizio, che ci fa fatto anche da cicerone.

La prima gita fatta appena arrivati è stato un tour, con il pulmino, dei monumenti più famosi di Roma, poi durante i vari giorni abbiamo visto: la zona dei Castelli Romani, il lago d'Albano, Castel Gandolfo, Grottaferrata, (dove abbiamo mangiato e bevuto benissimo), il palazzo della Camera dei Deputati, il palazzo del Senato ed infine la Basilica di san Pietro (dove abbiamo reso omaggio alla tomba di Papa Giovanni Paolo II) e la Città del Vaticano.

La vacanza è stata piacevole, istruttiva e divertente e speriamo che anche nel futuro le tre istituzioni ci permettano altre occasioni.



Federico, Michele, Rosa (che ha fatto anche il disegno)

I testi de “*Il Marcovaldo*”

Anche in questo numero riportiamo del materiale inviatoci dal nostro caro collaboratore *il Marcovaldo*. Si tratta di un racconto che a noi della Redazione è piaciuto particolarmente:

Una notte ho sognato che camminavo sulla spiaggia con il Signore.
Scene della mia vita balenavano attraverso il cielo.
In ognuna notavo impronte di piedi sulla sabbia.
A volte erano impronte di quattro piedi, a volte di due soli.
Vedevo che nei periodi bui della mia vita, le impronte erano solo due, perciò ho detto: “Signore, mi avevi promesso che avresti sempre camminato al mio fianco. Perché, quando avevo più bisogno di Te, non mi eri accanto?”
“Quando hai visto solo due impronte” mi ha risposto “ti portavo in braccio”.

Ancora una volta, salutiamo *il Marcovaldo* riportando un suo consiglio, che è sempre valido:

“Alziamoci un quarto d’ora prima al mattino,
così non saremo costretti ad iniziare la giornata di fretta”.

Un “dono” inaspettato

Un mattino un Padre Gesuita è venuto a “regalarci” delle preghiere composte da lui. Questo padre a noi era sconosciuto e ci ha piacevolmente sorpresi quando ci ha donato le sue opere.

Tra tutte, la redazione ha scelto:

Preghiera di chi non ha la fede

Dio, se esisti, fa che ti conosca,
se sei buono, fa che ti ami,
se sei eterno, fa che ti raggiunga,
se ti ho offeso, perdonami,
se sei la luce, illuminami la mia vita,
perché io sono solo e ho bisogno di certezza.

P. Lorenzo Maria Bonato S.J.

Nel mese di febbraio Daniele e Claudio si recano dal fratello di quest'ultimo, per consegnare dei pannelli di legno. Il fratello di Claudio si chiama Luigi ed ha un negozio di oreficeria in quel di Cardano al Campo. Arrivati sul posto, i nostri due fattorini trovano un biglietto sulla vetrina con scritto "TORNO SUBITO", allora Claudio fa leggere a Daniele l'insegna del negozio che riporta "GIOIELLI BROMBARA". Finalmente arriva Luigi, consegniamo il materiale, lo salutiamo e torniamo al "centro". Lungo il tragitto Claudio chiede a Daniele: "Hai capito come si chiama mio fratello?" "Sì!" risponde prontamente Daniele, "tuo fratello si chiama GIOIELLI!!!".

Un giorno, mentre tornava con i gemelli Rinaldo, con il pulmino, Claudio guidando cantava a squarciagola "Ridi pagliaccio..." La risposta di Marco non si fece attendere: "Claudio smettila o ora compro Raid e t'ammasso come le mosche e le formiche!".

Federico nel mese di Aprile è diventato zio. Allora Chicca gli chiede:

"Federico, sei andato a trovare Margherita?"

"Sì!"

"E come è?"

"Piccola così"

"Li ha i capelli?"

"Sì, come i miei."

"E gli occhi?"

"Ce li ha!!!"



Claudio, secondo noi si diverte a stuzzicare Beppe e una volta gli chiese:

"Beppe, ma prima di conoscere me, come facevi?"

"Prima di conoscere te, io stavo bene!".

Vacanze a Gagnone: Durante una pizzata fatta in compagnia, Marco corre da Anna tutto trafelato e dice: "Anna, ho visto una micia!" Anna, sorridente gli chiese: "Marco, come fai a dire che è una micia, ha forse fatto i micini?" "No!" rispose Marco "la micia ha fatto *miiiaooo!*"

Al bar, in un pomeriggio molto assolato, c'erano delle studentesse universitarie che chiacchieravano tra di loro. L'ultima moda per le ragazze è quella di portare magliette cortissime e soprattutto pantaloni con la vita bassissima. Una di loro era vestita proprio così e quando passò Fratel Dengo le disse: "Te cascano le braghe, ghetto bisogno de una cinghia?". Alla faccia sorpresa della studentessa, il nostro brav'uomo rispose con un sorriso bonario e si allontanò.

Il vino

Che cosa c'è di meglio di un buon bicchiere di vino...?

Ed è strano pensare che questa bevanda abbia ben 4000 anni di storia. Anche nella mitologia antica ci sono episodi dove il vino fa da protagonista, basti pensare ad esempio alla leggenda che racconta di Polifemo ubriacato da Ulisse prima di essere accecato.

La disciplina che insegna il modo e la tecnica di preparare e di conservare il vino si chiama Enologia.

Ci sono molti tipi di vino e si possono distinguere in base a delle caratteristiche: a seconda del colore (rossi, rosati, bianchi);

a seconda della provenienza (vini nazionali, vini esteri)

a seconda della natura (da pasto, da taglio, di lusso, spumanti).

Come si fa il vino?

Per fare il vino ci sono molte fasi di lavorazione, anzitutto ci vuole l'uva. La prima fase è la raccolta dell'uva che si chiama *vendemmia*, è una fase molto importante ed impegnativa. Per ottenere un buon vino occorre scartare in questa fase i grappoli marci, ammuffiti o acerbi.

La seconda fase si chiama *uvaggio*, cioè il vino non si ottiene da una sola qualità di uva, bensì con la mescolanza di diversi tipi di uva.

La terza fase è l'*ammostatura* o più facilmente detto la *pigiatura*. Il prodotto di questa fase si chiama mosto ed è qui che inizia la fermentazione, che avviene per opera di microrganismi presenti sia nel mosto che nell'aria. Per fermentazione s'intende la trasformazione degli zuccheri contenuti nell'uva in alcool ed anidride carbonica. La fermentazione dura dai 5 giorni ai 15 giorni, dopo di che viene spillato il liquido, chiamato vino-mosto, che viene travasato in speciali botti di legno e qui inizia la quarta fase, cioè la *maturazione*, seguita dall'ultima fase che è l'*invecchiamento*.

Finalmente, dopo il periodo d'invecchiamento, che varia da vino a vino, c'è la fase di *confezionamento*, dove il vino viene travasato nelle damigiane o direttamente messo in bottiglie. Sono sempre preferibili le bottiglie con il vetro scuro, perché così non passa la luce, che è molto dannosa per la conservazione del vino. Anche il tappo è importante, bisogna usare quelli di sughero, anche se non è raro ultimamente vedere dei tappi fatti con una particolare plastica. Le bottiglie di vino vanno conservate in luoghi asciutti, poco luminosi, ben arieggiati e soprattutto con una temperatura costante.

Federico, Rosa, Silvia, Michele, Giuseppe

I consigli di Rosa

- ♥ Per conservare fresco il parmigiano, lo si può avvolgere in foglie di lattuga e poi nella carta di alluminio.
- ♥ Minestrone troppo salato? Correggetelo aggiungendo un paio di patate tagliate a pezzetti. Ricordatevi però di toglierle prima di servirlo a tavola.
- ♥ Un cucchiaino di aceto nell'acqua di cottura delle uova sode eviterà che queste si rompano e farà sì che il guscio si tolga senza rovinarle.
- ♥ Per sgusciare le noci senza spezzettarle, bisogna lasciarle in ammollo in acqua e zucchero per almeno 6 ore.

Minipolli di Carmen

Per utilizzare il consiglio di Rosa inerente alle noci, vi proponiamo una ricetta semplice e veloce; un modo gustoso di consumare le noci è sicuramente quello di abbinarle al mascarpone.

In una biella mettere 120 g di zucchero e lavorarli con 2 tuorli d'uovo. Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere 250 g di mascarpone e lavorare il tutto utilizzando un cucchiaino di legno. Il composto deve presentarsi con la consistenza tipica della ricotta fresca. Infine aggiungere un bicchierino di rum e terminare l'impasto. Riporre il composto per almeno 1 ora in frigorifero. Denocciare una ventina di datteri e aprirli a metà senza romperli. Sgusciare 10 noci facendo attenzione a non rompere il gheriglio, infatti da ogni noce ce ne servirà la metà esatta. Trascorso il tempo di riposo prendere la crema al mascarpone e procedere a formare i dolcetti chiamati minipolli (infatti una volta farciti, questi assomiglieranno veramente a dei piccoli polli arrosto). Il procedimento è semplice: prendere un dattero aperto, farcirlo con un cucchiaino abbondante di crema ed infine posizionare la metà del gheriglio di noce sopra alla crema. Continuare fino all'esaurimento degli ingredienti.

Consigliamo di posizionare i minipolli in un piatto di portata e collocarli in frigorifero. Provate, gustate e sappiateci dire se i minipolli sono di vostro gradimento.

Federico, Giuseppe, Michele, Rosa, Silvia

BUONE
VACANZE