

# INSIEME



*IRIS ACCOGLIENZA*  
*Dicembre 2012*

# **INSIEME**

Giornalino elaborato da ragazzi e operatori della Cooperativa

**IRIS ACCOGLIENZA**  
**Cooperativa Sociale O.N.L.U.S.**

Centro Socio Educativo

Via S.Luigi Gonzaga, 8. 21013 Gallarate (VA)

Tel. 0331.795229 Fax 0331.771559 C.F. e P. I.V.A. 02333200125

---

## **SOMMARIO**

---

*Copertina realizzata dalla redazione*

---

*Editoriale* *Pag. 3*

---

*Il Besanosauero come fa? ...non c'è nessuno che lo sa!!* *Pag. 4*

---

*Amici dei denti* *Pag. 5*

---

*Un mondo viaggiante* *Pag. 6*

---

*Nel segno del giallo: Rose e diamanti* *Pag. 8*

---

*Cinema e spettacoli* *Pag. 9*

---

*Cucina: Animaffetti del prato* *Pag. 9*

---

*Cucina: Pasta al sugo di mare* *Pag. 10*

---

*Cucina: Liquore alla liquirizia* *Pag. 11*

---

*Controcopertina realizzata dalla redazione*

---

### **Redazione**

**Direttore:** Luciano Cirino

**Capi redattori:** Chiara Minervini  
Carla Zoia  
Adele Spiniello

**Redattori:** Federico Apicella  
Stefania Chianese  
Monica Consolaro  
Giuseppe Mariniello  
Sara Muffato

Marco Papa  
Rita Pellizzato  
Michela Sommaruga

**Collaboratori:** Daniele Menarbin

Copia gratuita stampata in proprio

---

## Una sera al cinema

Recentemente ho avuto occasione di vedere un film uscito l'anno scorso, dal titolo *Quasi amici* (titolo originale *Intouchables*, ovvero Intoccabili), diretto da Olivier Nakache e Éric Toledano.

Sono sempre un po' reticente, di fronte a nuovi libri o film sulla disabilità, perché temo sempre di trovarmi di fronte alle solite cose scontate, espresse nei soliti modi. Ma nel caso di questo film avevo già sentito molti pareri positivi, anche una mamma di un ragazzo disabile me ne ha parlato molto bene, come un film da vedere assolutamente, *allora vediamolo!*

Ora continuo io stesso a consigliarlo "ad amici e parenti", perché si tratta effettivamente di un film che non è rivolto agli addetti ai lavori o a chi vive il problema (se poi è indispensabile chiamarlo "problema"), ma a tutti. Non ha neppure lo scopo, a mio parere, di dare messaggi o insegnamenti particolari.

Semplicemente racconta la storia di un incontro inatteso, di una relazione non voluta, non cercata, nata senza garanzie, ma che ha finito per svilupparsi in un legame sul quale nessuno scommetterebbe, neppure lo spettatore, che resta in sospenso fino al termine, senza aspettarsi un lieto fine.

Di fatto non c'è un lieto fine vero e proprio, ma non perché nella vita le cose vanno diversamente o perché *la vita non è una favola*, semplicemente perché il film descrive un pezzo di vita vera, che non è ancora finita, prosegue ancora, dopo la conclusione del film.

Effettivamente il film descrive (immagino con una certa libertà espressiva ma in modo attendibile) due persone realmente esistite ed esistenti, il cui destino si è incrociato, che sono state reciprocamente chiare, oneste, senza fronzoli, che durante il film esprimono i loro limiti e le loro risorse in modo spiazzante e anche divertente per lo spettatore che resta basito di fronte a tanta schiettezza.

Credo limitante pensare solo ad una delle due come disabile: entrambe hanno delle difficoltà, anche se di diverso tipo, ed entrambe hanno delle cartucce a disposizione, delle grandi possibilità (talvolta ignote a loro stessi), una bellezza personale che diventa reciprocamente affascinante e fonte di crescita.

Spero che questa mia recensione vi abbia fatto venir voglia di andare a vedere quest'opera appena vi riesce! Sarebbe bello poter avere qualche vostro commento, che potremmo pubblicare prossimamente.

Credo che questo film possa piacere anche perché fa il solletico al nostro desiderio di relazioni autentiche, intime, intense, profonde, gioiose: ne abbiamo bisogno come del pane!

Che tutti noi possiamo trovarne sotto l'albero, insieme a tutti gli altri doni, e riuscire a coltivarle con cura...

Un caro augurio di *Buon Natale* e buona lettura!

Luciano Cirino

## Il Besanosauo come fa? ...non c'è nessuno che lo sa!!

Venerdì 12 ottobre siamo andati a visitare un fantastico museo dei fossili, dove in compagnia di Paola e Diego ci siamo improvvisati paleontologi, cioè studiosi di fossili.

In laboratorio abbiamo realizzato calchi in gesso di un'ammonite di 250 milioni di anni fa e di un artiglio di Velociraptor: con un po' di plastilina abbiamo fatto una pallina, quindi l'abbiamo schiacciata tipo frittella e infine abbiamo impresso lo stampo. Poi abbiamo colato il gesso



e lasciato asciugare! E nell'attesa che si asciugassero i calchi, abbiamo visitato le sale del museo. Paola ci ha presentato un ospite importante, il più antico e grande dinosauro carnivoro italiano, il Saltriosauo (rettile di Saltrio). Appartiene alla stessa famiglia del Tirannosauro, è alto 4 metri e lungo 8!! Non è stato trovato lo scheletro completo, ma solo alcune parti, le altre sono state disegnate e ci hanno fatto capire come era fatto questo bestione! Le nostre guide ci hanno

raccontato che qui dalle nostre parti tantissimi anni fa c'era un mare tropicale e infatti sono stati trovati resti di animali acquatici, pesci ma soprattutto rettili marini a cui sono dedicate le altre sale. Poi con la formazione dei continenti e l'alzarsi delle montagne il paesaggio è cambiato. Fra i curiosi ospiti del museo segnaliamo un lontano parente del coccodrillo: con le zampe dritte riusciva a sollevare la pancia ed era così più veloce del suo discendente. Abbiamo poi visto i resti fossili di alcuni "rettili giraffa" dal difficile nome di Tanistrofeo. Avevano un collo lunghissimo, più lungo del resto del corpo e le pinne per nuotare nell'acqua. Di un altro Ittiosauro (cioè rettile marino) sono stati trovati i denti piatti che molto probabilmente servivano per rompere i gusci dei molluschi: il Placodonte. Nell'ultima sala abbiamo osservato un ritrovamento spettacolare: i resti di un Besanosauo femmina. Dal nome si capisce che è stato trovato proprio a Besano. È rimasto lo scheletro completo di quasi 6 metri: un esemplare dal muso allungato e dal collo abbastanza lungo. Dall'orbita oculare piuttosto spessa gli studiosi hanno capito che doveva spingersi anche molto in profondità! Ma la cosa più interessante è che nella sua pancia sono stati trovati i resti dei suoi piccoli.

Ma che cos'è esattamente un fossile? Un animale? Una pianta? Non proprio: i fossili sono resti pietrificati, o meglio mineralizzati, di organismi animali e vegetali risalenti a tanto tempo fa che si sono conservati all'interno della crosta terrestre tra strati di rocce e terra. Scavando nelle rocce con tanta pazienza si possono trovare queste testimonianze della vita sul nostro pianeta.

Dalle parti di Besano i fossili furono trovati un po' per caso durante gli scavi per ricavare un olio e un gas dalle miniere di scisti bituminosi, un particolare strato di roccia ricco di idrocarburi risalente a circa 240 milioni di anni fa. Quando gli studiosi si accorsero dei fossili ebbe inizio la raccolta della "collezione di Besano". La collezione purtroppo è stata in larga parte distrutta dai bombardamenti della II guerra mondiale su Milano (si trovava infatti al Museo di Storia Naturale). Dopo aver visto un filmato che documenta il ritrovamento e lo studio del Besanosauro abbiamo salutato Paola e Diego. Per concludere in bellezza la nostra gita siamo andati sul lago a Porto Ceresio a mangiare una pizza!! È stato davvero interessante imparare cose nuove!

Rita, Stefania, Federico, Marco P., Sara, Monica

## Amici dei denti



Un bel giorno abbiamo incontrato uno con la barba di nome Vittorio, un ragazzo simpatico che studia per diventare dentista. È venuto a trovarci per darci consigli su come si usano spazzolino e dentifricio. Ha portato uno spazzolino lungo lungo e un divertente apparecchio con i denti, una specie di bocca gigante; poi ha preso dallo zaino un pupazzo modellino a forma di panciotto per presentarci il batterio nemico che sporca i denti, goloso di zuccheri che se non stiamo attenti ci fa venire la carie e molto dolore. Vittorio ci ha spiegato come ci si lava i denti: bisogna spazzolare bene tutti i lati dei denti, fuori, dentro e sopra. Ci ha consigliato di fare cinque passate per dente con un movimento che va dalla gengiva fino alla punta dei denti (dal rosa al bianco). Per lavarli a fondo si fa fatica: 1 minuto e 1/2 è il tempo consigliato per lavare denti! Bisogna lavare spesso i denti con lo spazzolino: bisogna lavarli al mattino dopo colazione a mezzogiorno e dopo cena e meglio non lavarli subito ma aspettare 10 minuti. Dopo la spiegazione ha risposto alle nostre domande. Grazie alla bocca gigante abbiamo visto cosa succede nella nostra bocca!! Non va dimenticata la lingua, altrimenti il nemico dei denti si nasconde e poi son dolori!! Placca, tartaro e carie hanno i giorni contati!!



Michela

Ecco a voi una nuova rubrica del nostro giornalino!



Spesso sentiamo nominare dai nostri compagni viaggiatori paesi che noi, più sedentari, non abbiamo mai avuto occasione di vedere.

Perciò ci è venuta la voglia e la curiosità di scoprirli. In queste pagine vi racconteremo di questi luoghi speciali.

Partiamo quindi verso la bella Campania.

La Campania é una regione che si trova a sud dell'Italia. Confina con il Lazio, il Molise, la Basilicata ed è bagnata dal mar Tirreno.

Affacciate sul mare ci sono le due belle città di Mondragone e di Minori.

Il nostro mondragonese preferito, Giuseppe passa a Mondragone le sue vacanze estive e oltre a trascorrerle con i suoi parenti, si gode anche le bellezze della città.

Da non perdere la rocca sul monte Petrino o rocca Monfino che a 500 mt. di altezza regala ai visitatori la bellezza del golfo di Gaeta. Giuseppe ci consiglia di visitarla armati di bottiglie vuote perché c'è una fonte di acqua fresca, buonissima e potabile dove poter bere a volontà. Tuttavia ci dice anche che la posizione difficile da raggiungere ne impedisce la vista a chi è in carrozzina o ha un passeggino.

Curiosa è anche la storia dell'antica Sinuessa, una città sorta nel lontano 296 a.C. sotto l'impero Romano e abbandonata dai suoi abitanti perché a causa del bradisismo, un fenomeno geologico d'origine vulcanica che causa il lento abbassamento delle terre, è diventata una città sommersa dal mare.

Gli abitanti dell'antica Sinuessa si sono spostati lontani dal mare dove è sorto il quartiere medievale di S. Angelo che si merita di essere visitato.

Il nome della città di Mondragone ha diverse origini: la più leggendaria racconta di un drago che uccideva chi trovava sul suo passaggio; secondo un'ipotesi più vera al tempo delle invasioni barbariche la famiglia dei Dragone fu cacciata dalla città e trovò rifugio sulla rocca sul monte Petrino, da lì il nome monte dei Dragone, Mondragone.

Prima di salutare Mondragone è d'obbligo mangiare la crespella (in dialetto scippélla, vedi foto), un tipico dolce Mondragonese che si mangia nelle







occasioni importanti (matrimoni, comunioni, cresime, battesimi) come buon augurio. Ha la forma di una grossa spirale e si frigge in olio di oliva. Giuseppe ci dice che per prepararla non basta un giorno perché se ne impasta almeno un quintale per volta.

Il secondo campano d.o.c. dell'IRIS accoglienza è Federico che, originario di Minori, vi fa visita con la sua famiglia più volte all'anno.

Minori è una città della Costiera Amalfitana che in origine nasce come piccolo villaggio di pescatori, ma grazie al turismo è molto cresciuta fino a diventare una perla della Costiera. Federico ci suggerisce di visitarla in estate per godersi il sole ed il mare ma da non tralasciare sono i riti della Settimana Santa belli tanto da essere riconosciuti patrimonio dell'UNESCO (organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura); e a settembre il gusta Minori: una grande manifestazione durante la quale Minori si riempie di stand gastronomici dove poter gustare le bontà della cucina Minorese.

Minori, secondo la tradizione, è la città natale della pasta infatti non mancano il sole la giusta umidità per l'asciugatura dell'impasto e la tradizione artigianale. La pasta tipica sono gli "ndunderi" una pasta rotonda ripiena di ricotta, uova e parmigiano, condita solitamente con pomodoro, e i fusilli lavorati con un ferro dalle donne del paese. Un altro prodotto tipico sono i limoni con i quali si produce il limoncello della costiera d'Amalfi.

La visita alla città di Minori non può che cominciare dalla basilica di Santa Trofima che custodisce le spoglie della Santa protettrice della città.

Federico ci dice che è anche molto bella. La visita procede verso la villa marittima archeologica romana del I secolo d.C. , che ci fa capire che Minori anche in epoca romana era già una località turistica per i ricchi romani.

Il nome della città a quel tempo era Rheginna minor per differenziarla dalla vicina città Rheginna maior: da qui i nomi di "Minori " e "Majori".

Prima di lasciare la città è d'obbligo una visita alla pasticceria (Federico suggerisce Gambardella) dove potersi ricaricare con mustaccioli, paste e biscotti al limone per affrontare il viaggio di ritorno.

A questo punto non vi resta che partire. Fate buon viaggio e quando tornate portate agli amici qualcosa di buono da assaggiare.



Giuseppe, Federico, Marco P., Michela, Monica

Affascinati da intrighi e misteri abbiamo deciso di far concorrenza al commissario Rex, a Montalbano e pure alla signora Fletcher e abbiamo scritto un nostro giallo! Per non rovinare la suspense ve lo presentiamo in tre puntate!

Buona lettura!

## Rose e diamanti

Giovanni era uscito come tutti i pomeriggi a portare a spasso Ginger, la sua cagnolina. D'un tratto, un gatto attira la sua attenzione: ha il pelo bianco e rosso e al collo porta un campanellino una medaglietta con scritto "Gasper". Non può sbagliare, è il gattino che pochi mesi prima la sua compagna di classe Veronica aveva regalato alla vecchia prozia Gertrude che abitava nella casa sulla collina a qualche isolato di distanza. Giovanni un po' stupito decide di seguire il gatto ripromettendosi di raccontare l'episodio alla sua amica. Gasper lo porta fino alla casa sulla collina che sembra vuota. Al campanello non risponde nessuno, il giardino è tutto rivoltato e sotto la porta ci sono diverse lettere ancora chiuse. Ma la cosa più strana è il cancello: aperto! Giovanni, sempre più incuriosito, fa un giro intorno alla casa per trovare una finestra aperta da cui dare una sbirciatina: con il piede inciampa su una pala che sembra abbandonata. Subito dopo fa un'altra scoperta: dalla fessura di una persiana vede il salotto sottosopra, bicchieri rotti, libri buttati per aria...qualcosa di grave doveva essere successo in quella casa!!! Di nascosto entra in casa. Tutto è in disordine: in cucina sul tavolo ci sono ancora i piatti sporchi, la polvere si è accumulata ovunque. Un po' preoccupato Giovanni va a casa della sua amica Veronica: "Ciao Vero, mi è successa una cosa stranissima..."e subito le racconta le sue scoperte "Dov' è zia Gertrude? Che fine ha fatto?". "Ti sei preoccupato per niente! Ha vinto un viaggio premio a Las Vegas!". "Ma sei sicura? La casa è tutta in disordine, fili staccati, libri per terra e i piatti sul tavolo...". Veronica allora si convince ad andare a vedere. Arrivati a casa della zia, Veronica vede con i suoi occhi il disordine e capisce che qualcosa non quadra.

...alla prossima puntata!

Rita, Sara e Stefania



In questo numero voglio parlarvi di un divertente film d'animazione che ho visto al cinema in compagnia di mamma e papà: Madagascar 3 - Ricercati in Europa. Nel cartone si ritrovano i simpatici animali che dopo aver lasciato New York erano finiti in Africa: Alex il leone, Martin la zebra, Melman la giraffa e Gloria l'ippopotamo. Con l'aiuto dei pinguini e delle scimmie, riescono a raggiungere Montecarlo; qui, inseguiti dalla polizia si nascondono in un circo e vivono mille avventure nel tentativo di tornare allo zoo di N.Y. Ben presto Alex &co si accorgono che il circo sta andando a rotoli: gli spettatori fischiano e rivogliono i soldi del biglietto...e pensare che una volta tutti volevano vedere il grande Vitaly saltare in piccolissimi cerchi infuocati! La pelliccia della tigre però un giorno aveva preso fuoco e da allora Vitaly non aveva più avuto il coraggio di esibirsi... e gli altri numeri erano bruttini...

A dare una scossa ci pensano i nostri eroi: Alex insegna a Gia, la giaguara il trapezio americano con acrobazie, cobra in agguato e zaini con i razzi... Martin coinvolge Stefano il leone marino in lanci con il cannone, Gloria e Melman ballano sul filo in equilibrio.

E cosa più importante, ridanno fiducia a tutti gli artisti del circo!

Lo spettacolo è un successo, persino Vitaly supera la paura e salta nei cerchi di fuoco.

La tournée li porta a New York e arriva il momento di decidere se tornare allo zoo o vivere l'avventura del circo con i nuovi amici!

La scena che mi è piaciuta di più è quella dell'inseguimento per le vie di Montecarlo: ho riso tanto!

Ve lo consiglio! È un cartone divertente, pieno di personaggi buffi...ma fate attenzione alla terribile capitano Dubois!!

Federico

---

## *Cucina*

Quest'anno il mercoledì mattina siamo tutti in cucina.

I nostri cuochi divisi in tre gruppi si divertono tra i fuochi e le pentole. C'è chi si sbizzarrisce preparando fantasiosi dolcetti, c'è chi si mette alla prova per preparare un menù completo e chi va alla ricerca di ricette spiritose.

Rita, Federico, Beppe, Silvia, Walter, Enrico e Marco vi suggeriscono gli animaffetti del prato; Carina, Rosa, Sara, Stefania e Daniele vi propongono la pasta al sugo di mare; Monica, Michela, Michele e Marco P. vi stupiscono con un liquore alla liquirizia.

## ANIMAFFETTI DEL PRATO

### Ingredienti:

#### *per l'impasto:*

250 g di ricotta  
60 ml di latte  
200g di farina  
50g di fecola di patate  
2 uova  
200g di zucchero  
100g di burro  
1 bustina di lievito per dolci  
1 bustina di vanillina  
sale (un pizzico)

#### *per la crema*

2 tuorli d'uovo  
2 cucchiaini rasi di zucchero  
3 cucchiaini rasi di farina  
300ml di latte  
1 fiala di aroma di vaniglia  
1 limone



#### *Per guarnire*

codette di zucchero  
smarties  
mikado

### Procedimento:

- 1- far sciogliere il burro
- 2- aggiungere al burro lo zucchero e montare finchè non sarà diventato una crema (noi usiamo la frusta elettrica)
- 3- aggiungere le uova, la farina, il lievito e la fecola continuando a mescolare
- 4- ammorbidire l'impasto con il latte e con la ricotta, aggiungere infine vanillina e un pizzico di sale
- 5- versare l'impasto nei pirottini
- 6- cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 20 minuti
- 7- intanto in una ciotola dividere i tuorli dagli albumi e lavorarli con lo zucchero
- 8- aggiungere la farina e mescolare
- 9- a parte in un pentolino far scaldare il latte aromatizzato con scorza di limone e aroma di vaniglia, fino a quando non bolle, quindi aggiungere il composto di tuorli, zucchero e farina
- 10 cuocere a fuoco basso continuando a girare per qualche minuto
- 11 lasciar raffreddare e addensare
- 12 sfornare i muffin e lasciarli un po' raffreddare
- 13 spalmare sul muffin uno strato di crema pasticcera e decorare con gli smarties per fare gli occhi, i mikado per fare le zampe e le antenne e le codette di zucchero per dare colore.

## PASTA SUGO DI MARE

### Ingredienti x 4 persone

#### Per il sugo:

pomodorini ciliegina (½ confezione)  
preparato x sugo al pesce (cozze,  
vongole,  
10

ciuffi, gamberi)  
1 bicchiere di vino bianco  
olio extravergine di oliva  
1 scalogno

per la pasta:  
300 g di pasta ( noi spesso abbiamo  
scelto la pasta integrale)

sale grosso  
acqua bollente

### Procedimento

1. in una ampia padella far rosolare uno scalogno tagliato a fettine con un filo di olio extravergine di oliva; una volta imbiondito lo scalogno aggiungere il pesce
2. far asciugare l'acqua di cottura del pesce a fuoco basso; sfumare il pesce con un bicchiere di vino bianco e lasciare ancora asciugare (non troppo)
3. aggiungere i pomodorini lavati con acqua fredda e tagliati a metà e lasciar cuocere a fuoco basso.
4. assaggiare ed eventualmente salare
5. a parte portare ad ebollizione abbondante acqua e salarla con 1 pugnetto di sale grosso
6. buttare la pasta nell'acqua salata e cuocere girando di tanto in tanto
7. quando la pasta si sarà cotta scolarla
8. saltare in padella la pasta con il sugo di mare e servire caldo .

## LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

### Ingredienti:

200 g di liquirizia pura  
1 litro di alcool a 95 °

1 kg di zucchero  
1,5 litro di acqua

### Procedimento

1. fare lo sciroppo scaldando l'acqua e lo zucchero finché questo non si sarà completamente sciolto;
2. lasciar raffreddare lo sciroppo;
3. tritare finemente la liquirizia fino a renderla polvere;
4. in una bottiglia unire la liquirizia all'alcool e scuoterla per farla sciogliere;
5. lasciare il composto di alcool e liquirizia a riposare al buio per minimo due settimane;
6. in un'altra bottiglia diluire il composto di alcool e liquirizia con lo sciroppo di zucchero;
7. far riposare ancora al buio per due mesi;
8. gustare a dosi moderate!

**Buone  
Vacanze**



**da tutti noi!!!**