

INSIEME



IRIS ACCOGLIENZA
Dicembre 2013

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*

Quante bestie ha lo zio Gino? *Pag. 4*

Natale a Milano *Pag. 6*

Un saluto a... *Pag. 7*

I soliti ignoti *Pag. 8*

Curiosità dal mondo animale *Pag. 9*

Un mondo viaggiante *Pag.10*

Spettacoli *Pag.11*

Arte e dintorni *Pag.13*

Cucina *Pag.14*

Controcopertina realizzata dalla redazione

Redazione

Direttore:	Luciano Cirino	Capi redattori:	Chiara Minervini Carla Zoia Adele Spiniello
Redattori:	Federico Apicella Rosa Di Stora Walter La Viola Giuseppe Mariniello		Sara Muffato Rita Pellizzato Riccardo Pignanelli Enrico Rinaldo
Collaboratori	Monica Consolaro Michele Innocenzi Francesco Legnaro Daniele Menarbin		Silvia Montoli Marco Rinaldo Claudio Brombara

Copia gratuita stampata in proprio

Per i saluti c'è sempre tempo...

Tempi di cambiamenti, all'Iris... e i cambiamenti sono a volte faticosi. Nel corso degli anni sono passate molte persone. Alcune arrivano, altre se ne vanno. Inserimenti, dimissioni, nuovi operatori, nuovi amministratori. Vecchi nomi da ricordare, nuovi nomi da imparare, vecchi legami che restano nel cuore, nuove relazioni da imbastire.

Alcuni ragazzi, con un misto di malinconia, tristezza e rabbia, dando voce a quanti manifestano le stesse cose in altri modi, me lo hanno detto chiaramente: “un pezzo di me se ne è andato con ...”, “non si fa in tempo ad abituarsi alle persone che bisogna separarsi”.

Uno dei cambiamenti mi riguarda. Come sapete, da un paio di mesi non mi occupo più del Coordinamento del Servizio, ma mi state affidate mansioni come psicologo. Colgo dunque l'occasione per fare pubblicamente i migliori auguri di buon lavoro al mio successore, Carla Zoia.

Non seguendo più le attività da vicino immaginavo di lasciare anche il mio ruolo di Direttore di *Insieme*, dunque desideravo scrivere due righe in questo numero, come occasione per inviare un saluto ai lettori.

Ricordo bene e con piacere come è nato e si è sviluppato questo Giornalino, come abbiamo scelto il suo nome, come desideravamo dargli dignità di *Giornale* con le tipiche rubriche che si trovano nei più famosi rotocalchi.

In ogni numero ho avuto il privilegio di scrivere l'Editoriale, una paginetta di apertura che mi è sempre stata cara.

Ma non è ancora tempo di saluti, perché inaspettatamente Carla mi ha comunicato che la Redazione desiderava che io continuassi a seguire i loro lavori. Ringrazio con affetto i Redattori, che con gesti semplici come questo manifestano il desiderio di continuare ad avere uno spazio e un tempo per stare *Insieme*. Avrò dunque ancora il piacere e l'onore di scrivere in questa “vetrina”, occasione in più per mantenere un contatto e confermare che anche se il tempo a disposizione è diminuito io continuo ad esserci.

È vero: la vita continua a cambiare e bisogna essere dotati di grande flessibilità per adattarsi velocemente e non soffrire. A volte si vorrebbe che le cose restino sempre identiche, ci rassicura. Ma se proviamo a seguire la corrente, invece di girarci a guardare o aggrapparci a ciò che lasciamo indietro, si possono vedere nuove prospettive, orizzonti, opportunità di relazioni e di cose da fare.

*Auguro a tutti un Sereno Natale
e di nuovo, come di consueto, buona lettura!*

Luciano Cirino

Quante bestie ha lo zio Gino?

Giovedì 12 settembre si è aperta la stagione 2013/2014 delle gite con una visita alla fattoria di zio Gino!!

A bordo dei nostri potenti mezzi di trasporto, attraverso bucoliche stradine, abbiamo raggiunto l'azienda agricola Murnee di Busto Garolfo; qui abbiamo conosciuto il fattore, il simpatico zio Gino con la sua tipica camicia a quadri e con il cappello di paglia, che ci ha fatto da guida alla scoperta degli animali della fattoria.

Ci ha condotto nella stalla a conoscere "Tut bianc", un giovane toro di 600 kg. Zio Gino ci ha spiegato che i tori non hanno i denti di sopra ma solo quelli di sotto e per convincere i più scettici tra noi gli ha messo la mano in bocca. La



lingua dei bovini è ruvida come la carta vetrata: la nostra Sara ha toccato con mano.

Nel recinto accanto abbiamo osservato le differenze tra un giovane bufalo e un vitello: il primo, abituato a vivere nelle zone paludose, ha un manto spelacchiato e ispido, usa le corna rivolte all'indietro per coprirsi con il fango che lo protegge dalle zanzare e dagli insetti.

Accarezzando il vitello ci siamo accorti, invece, che ha un pelo morbido e liscio.

Abbiamo poi preparato la colazione: con un biberon extralarge, a turno abbiamo dato il latte ad un affamato vitellino che, preso dalla foga, ha strappato la tettarella riempiendosi di latte tutto il muso.

Terminato l'"allattamento" siamo andati dalle caprette, qui, dopo aver ascoltato l'interessante spiegazione su come si munge una capra, abbiamo provato anche noi. Con due dita si stringe la mammella per non far tornare indietro il latte, mentre con le altre si schiaccia: è stata un'esperienza unica!!

Rimanendo in tema di latte, abbiamo fatto il formaggio! Zio Gino ha dato a ciascuno di noi una vaschetta, ha versato un po' di latte, ha aggiunto un cucchiaino di caglio (una sostanza apposita che separa la parte più acquosa da quella più solida e proteica del latte) e mescolato. Con l'aiuto della formula magica: "Latte, lattino diventa formaggino" abbiamo iniziato la trasformazione del latte.



Abbiamo lasciato riposare e nel frattempo continuato il giro in fattoria: tappa al recinto dei maialini. Zio Gino e due aiutanti sono entrati e ne hanno preso in braccio uno, così tutti abbiamo potuto accarezzare il maiale Giancarlo.

Abbiamo preso in braccio pulcini, anatroccoli, coniglietti piccolissimi e osservato da vicino il gallo Garibaldi con la sua bella cresta rossa. Zio Gino ci ha mostrato la sua arma segreta: uno spuntone duro come un corno che ha dietro alla zampa e con il quale si difende e attacca i rivali. Mentre accarezzavamo il suo morbido e colorato piumaggio il fattore ci ha spiegato le fasi della vita di un gallo: da pulcino a pollo e da pollo a gallo! Ci ha spiegato anche che il pulcino fin da piccolo ha le ali molto sviluppate perché rimane poco tempo con mamma chiocchia e deve imparare fin da subito a cavasela da solo; gli anatroccoli, invece, hanno le ali piccole perché rimangono più tempo sotto la protezione della mamma. Di lì passava anche la gallina Pina che fa un uovo ogni mattina!!

Nel vicino "recintucolo" c'erano vispi coniglietti di poche settimane con mamma e papà coniglio. Dopo vari tentativi, siamo riusciti ad acchiapparli per strapazzarli di coccole (cit.); zio Gino ci ha presentato l'ultimo nato della fattoria, un coniglietto nero di una settimana appena!!



Che morbida pelliccia!! Che tenerezza!! I cuccioli non sembravano spaventati da noi, ma contenti delle nostre coccole, mamma coniglio, invece, un po' gelosa e un po' preoccupata, non ha apprezzato del tutto le nostre carezze e, per sottrarsi alla stretta, ha persino cercato di morsicare Sara e poi è scappata via.

Il nostro latte, intanto si stava trasformando in formaggio: la prova del nove è stata mettere un cucchiaino nella vaschetta e vederlo rimanere in piedi. Abbiamo mescolato rompendo la cagliata: a questo punto nella vaschetta i pezzi di formaggio galleggiavano nel siero. Abbiamo scolato il tutto in alcune formine forate e abbiamo lasciato sgocciolare per bene.

Mentre il nostro formaggio prendeva forma, siamo andati a conoscere un altro animale: la cavalla Brigitte. Zio Gino ci ha mostrato come si fa a fare amicizia con un cavallo: si danno due pacche e una carezza sulla spalla. Ci ha spiegato che i cavalli sono da sempre amici dell'uomo, ma Remigio il mulo, invidioso di tante attenzioni non ci lasciava parlare in pace scalciando forte contro la porta della stalla!

Finalmente è arrivata l'ora di pranzo: oltre ai nostri panini portati da casa abbiamo gustato il nostro "budinoso primosale" dal sapore delicato.

Che emozionante soddisfazione mangiare un formaggio fatto con le nostre mani e che bontà!

È stata una gita davvero bella, interessante, costruttiva, piena di curiosità e coinvolgente!!

Natale a Milano

Per assaporare l'atmosfera natalizia ci siamo regalati una gita a Milano in una piazza Duomo addobbata con un alto abete per l'occasione!

Con i pulmini abbiamo raggiunto il parcheggio di Lampugnano e poi abbiamo proseguito in metropolitana: per qualcuno è stata la prima volta, per tutti è stata una grande emozione! La metropolitana va sotto terra e collega vari posti di Milano evitando il traffico, per questo, tanta gente la prende e molti rimangono in piedi perché non ci sono abbastanza posti a sedere. Noi siamo riusciti a stare tutti vicini e a non perdere nessuno!



Una volta riemersi ci siamo trovati davanti l'immenso albero di Natale che riempie piazza Duomo: decorazioni gialle sbarlucicanti diffondono dall'alto lo spirito natalizio.

In Duomo ci aspettava Valeria, la nostra guida che ci ha accompagnato alla scoperta della chiesa più importante di Milano con l'aiuto dei walkie talkie: per non gridare infatti, lei parlava in un microfono e noi sentivamo la sua voce con delle radioline.

Il Duomo è stato costruito con il marmo fatto arrivare dalle montagne via fiume su delle grandi navi: infatti i blocchi erano così grossi e pesanti che non potevano essere trasportati normalmente con i carri. La costruzione, iniziata dal lato dell'altare (che è il lato più importante) è durata addirittura dei secoli. L'esterno, da poco ripulito è chiaro con venature azzurre e rosa, l'interno appare più scuro perché con il tempo si è impolverato e sporcato a causa del fumo delle candele e non solo. Valeria ci ha poi mostrato il rosone a forma di sole raggiate, uno dei simboli dei signori di Milano, insieme al biscione. Ammirando le vetrate abbiamo ripercorso la storia di Gesù, dall'annunciazione alla crocifissione: mancava però un riquadro, quello della nascita perché in questo periodo fa da presepe sull'altare. La guida ci ha spiegato la tecnica di colorazione dei pezzetti di vetro e fatto notare le differenze di luminosità.

Ci ha poi fatto notare la pavimentazione: fatta di diversi pezzi di marmo, con il tempo si è fatta un po' irregolare. Ci sono dei disegni molto belli. Lungo le navate laterali ci sono le tombe di alcuni cardinali. Quella del cardinal Martini, purtroppo, non siamo riusciti a vederla perché quella zona del Duomo è in restauro.



Una volta c'erano due porte che davano sul transetto: il cardinale Borromeo però le fece chiudere perché il popolo le usava come scorciatoia e passava dalla chiesa con i carretti pieni di verdura provenienti dal vicino mercato.

Tornati verso l'uscita Valeria ci ha mostrato una meridiana: sul pavimento c'è una striscia dorata con, a intervalli regolari, i vari segni zodiacali. Sul soffitto c'è un piccolo buco da cui passa un raggio di sole: in base a dove arriva si può capire quando è mezzogiorno. In passato segnalavano a quelli del castello sforzesco che era mezzogiorno e questi lo facevano sapere a tutta la città a suon di colpi di cannone.

Prima di salutarci, la guida ci ha mostrato la Madonnina che sta in cima al Duomo. A differenza di quello che dicono le parole della famosa canzone, non è né tutta d'oro né piccinina: infatti è alta 4 m ed è solo ricoperta d'oro. Quando è stata posizionata in cima al Duomo era sul punto più alto di tutta la città e "dominava Milan", mentre oggi in città ci sono molti altri palazzoni che superano la Madonnina e sui quali viene messa una riproduzione della Madonnina in modo che sia lei a dominare la città.

A piedi abbiamo raggiunto la pizzeria per un meritato pranzo a base di pizza: ci siamo scaldati e abbiamo ricaricato le batterie.

Prima di riprendere la metro per tornare a casa abbiamo fatto due passi in galleria. Questo passaggio coperto unisce piazza Duomo alla piazza del Teatro della Scala e ospita negozi di famose marche. Mentre passeggiavamo, Chiara ha visto "nientepopodimeno" che Alberto Angela!! Peccato non essere riusciti a farci fare l'autografo...



Abbiamo fatto i tre giri scaramantici sulle "balle" del toro e poi abbiamo ripreso i mezzi.

Questa gita ci è proprio piaciuta, non vediamo l'ora di tornare a Milano alla scoperta di altre sue meraviglie e di prendere nuovamente la metropolitana!!

Un saluto a...

In questi ultimi mesi abbiamo salutato alcuni compagni che hanno iniziato nuove avventure in altre realtà o servizi.

A Michela, Carina, Marco e Stefania auguriamo buona fortuna!

È stato bello fare un pezzetto di strada insieme!

Ecco voi una nuova rubrica: i nostri inviati hanno intervistato alcuni genitori e raccolto curiose informazioni sul loro lavoro. Ci sembrava infatti interessante conoscere meglio quello che fanno o facevano mamme e papà.

Riuscirete cari lettori, partendo da questi pochi indizi, a indovinare le due identità nascoste?

Buona lettura!! (Per la soluzione capovolgere la pagina)

1. Che lavoro fai?/ hai fatto?

Insegnante di teoria e istruttore di scuola guida.

Direttore di Ufficio Postale.

2. Qual è/era l'aspetto più importante del tuo lavoro?

Responsabilizzare i principianti, perché anche se bravi a guidare devono riuscire a vedere i molti pericoli della strada.

Il rapporto costante con il pubblico e la consapevolezza di rappresentare lo Stato.

3. Hai fatto un percorso di studi particolare?

Sì, ho dovuto prendere prima tutte le patenti: A-B-C-D-E CPC poi frequentare il corso da istruttore e poi anche un corso post diploma della Regione Lombardia per fare l'insegnante.

La maturità Classica e la preparazione specifica per il concorso nazionale

4. Perché hai scelto di fare questo lavoro?

Inizialmente era solo un ripiego da fare part-time poi mi è piaciuto ed ho continuato a farlo.

Non potendo proseguire negli studi sembrava un lavoro con buone prospettive.

5. Che emozioni provi o provavi grazie al tuo lavoro?

Stress, soddisfazione, delusione e rabbia per gli esami che vanno male.

Sentivo il rispetto della gente e la gratitudine quando potevo risolvere problemi.

6. Come si svolge/ svolgeva una giornata tipo?

Solitamente il mattino è dedicato alle guide speciali ed il pomeriggio alle guide moto e auto; la sera a volte insegno la teoria; devo insegnare soprattutto a rispettare le regole del codice della strada oltre agli accorgimenti tecnici per una guida sicura.

C'era una parte amministrativa, una contabile ed una organizzativa. Al mattino aprivo la cassaforte e sovvenzionavo gli sportellisti. Evadevo le pratiche d'Ufficio, organizzavo le turnazioni del personale, effettuavo i versamenti e ricevevo i clienti per le consulenze.

7. Ci sono stati incidenti o problemi sul lavoro?

Il più grave è successo ad un allievo che è andato a sbattere contro il muro con la moto è si è rotto il piede, per il resto solo piccoli tamponamenti subiti.
Ho subito una rapina l'ultimo anno di lavoro fortunatamente senza conseguenze fisiche.

8. *Per quanti anni hai lavorato?*

35 anni.
Per 35 anni.

9. *Hai/avevi un armadietto? Cosa contiene/ conteneva?*

No.
Avevo un armadietto per gli abiti e gli effetti personali.

10. *Hai/avevi una scrivania? Un timbro con il tuo nome?*

No.
Avevo una scrivania con i timbri dell'Ufficio e un mio timbro personale.

11. *Lavori/lavoravi vicino o lontano da casa?*

Vicino.
Abbastanza vicino, comunque sempre in Uffici del sud della Provincia di Varese.

12. *Ti piace/è piaciuto fare questo lavoro?*

Molto.
Sicuramente e penso di aver dato tanto, ma di aver ricevuto altrettanto.

Per i pensionati ...

16. *Ora che sei in pensione cosa fai?*

Ho fatto il nonno a tempo pieno, ora a tempo parziale; Mi sono impegnato in Politica e sono stato più volte Consigliere Comunale a Gallarate; ora ho lasciato. Sono Coordinatore dell'attività sportiva in Oratorio e responsabile Provinciale CSI per il calcio.

(Papà Pignanelli
e papà Apicella)

Curiosità dal mondo animale

Animali nel parco

All'Aloisianum di Gallarate ci sono due conigli che si chiamano Chicca e Sbadiglio: Chicca è di colore bianco a macchie nere, Sbadiglio è colorata di marroncino e di bianco. I due conigli vivono nel parco da circa 2 anni: la prima coniglia ad abitare nel parco è stata Chicca. Marzia, un'ospite del quarto piano l'ha lasciata qui quando è andata via; dopo qualche mese è misteriosamente arrivata Sbadiglio e da allora sono sempre insieme e le vediamo saltellare tra l'erba, rincorrersi e alzarsi in punta di piedi! I conigli del nostro piccolo parco sono sempre

liberi, mangiano quello che trovano nel prato, anche se ogni tanto una signora di nome Rita porta loro del cibo.

Pur non essendo esperti in materia, crediamo che siano due femmine: per quanto riguarda Chicca, è stata Marzia a dircelo, di Sbadiglio non ne siamo sicuri, ma non avendo mai trovato dei coniglietti pensiamo sia così!

Il nome Sbadiglio lo abbiamo scelto noi perché fa rima con coniglio!

Dei due animaletti Chicca si fa accarezzare e gradisce le coccole, Sbadiglio, invece, non si fa avvicinare. Chicca ha un pelo molto morbido.



Dovete sapere che nel parco dell'Aloisianum vivono anche altre bestoline: oltre agli scoiattoli (di cui abbiamo già parlato in un articolo che tra l'altro ci ha fatto vincere un bel premio) e ai conigli, ci sono...i pipistrelli!

Noi non li vediamo perché vanno in giro di sera, ma sappiamo che ci sono perché ogni tanto troviamo i bisognini sui davanzali delle finestre che si affacciano sul parco. Una volta sul davanzale in palestra abbiamo trovato una cosa nera e spaventati siamo scappati: era un cucciolo di pipistrello che aveva più paura di noi. Con l'aiuto della scopa lo abbiamo fatto volare via anche se poverino andava un po' storto, come un ubriaco!

Siamo contenti di averli perché mangiano le zanzare!

Un mondo viaggiante



Chianina e dintorni

Anche quest'anno la carovana dell'IRIS Accoglienza viaggia per le strade d'Italia alla ricerca di posti nuovi e ricchi di storia. La pausa caffè la facciamo in Toscana ad

Arezzo, meta di tante vacanze per il nostro Enrico e la sua famiglia.

Alla domanda "cosa ti piace di più di Arezzo?" Enrico risponde "la campagna e la carne Chianina!! Slurp!!"

Ma facciamo un passo indietro alla scoperta di questa affascinante città.

È una città molto antica, abitata già dalla preistoria. Fu una grande ed importante città etrusca, che si chiamava Aritim, con una ricca vita culturale: a quest'epoca risalgono opere importanti come "la chimera di Arezzo", una statua di bronzo raffigurante un mostro sputa fuoco con testa e corpo di leone, coda a forma di serpente ed una testa di capra nel mezzo della schiena (se la vuoi vedere devi andare a Firenze).

La città etrusca venne però conquistata dai Romani (divenne Aretium), ma non perse la sua grandezza culturale, infatti originario di questa città è Mecenate, intellettuale romano che aiutava artisti, intellettuali e poeti a realizzare le loro opere.



Passeggiando per le vie di Arezzo sembra magicamente di vedere la sua storia scorrere ad ogni passo fino ai nostri giorni.

Nella sua grande piazza, piazza Vasari, si aprono nuovi negozi e antichi musei dove noi turisti possiamo trascorrere qualche ora di relax.

E se ci viene fame?

Arezzo offre dell'ottima fiorentina, una bistecca alla brace ottenuta dalla chianina, una razza bovina allevata in Val di Chiana che fa venire l'acquolina in bocca e sognare i più golosi.

Allora buon viaggio e buona mangiata.!!

Spettacoli

A teatro!

Nel mese di settembre abbiamo assistito a uno spettacolo teatrale messo in scena dal gruppo di attori di cui il nostro presidente è il regista. Il titolo dello spettacolo era "Il malato immaginario" di Moliere. Oltre a noi c'erano anche alcuni genitori.

È la storia di un signore di nome Argante che passa tutto il suo tempo sulla poltrona in pigiama a preoccuparsi di tutte le sue malattie. È in cura dal dott. Purgone che gli prescrive punture e clisteri in continuazione.

Questo signore ha una figlia e vuole maritarla con un medico, così da avere un genero dottore; la ragazza però è innamorata di un altro giovanotto. C'è poi la moglie, interessata solo all'eredità del marito, che vuole chiudere la figlia in convento e farsi intestare tutti gli averi con la complicità di un amico notaio. Ad aiutare lo spettatore a seguire l'intricata vicenda ci pensa la serva Tonina che prende in giro il padrone per la sua fissazione delle malattie e sta dalla parte della figlia.

È proprio Tonina a risolvere i problemi: propone ad Argante di fingersi morto e conoscere così i veri sentimenti di moglie e figlia; la moglie, saputo la notizia, è felicissima per l'eredità, mentre la figlia è disperata e dice di non volersi più sposare e di farsi suora. Ben presto si scopre l'inganno: Argante è vivo, la moglie va su tutte le furie e la figlia è contenta! Il padre allora ci ripensa e dà l'ok al matrimonio tra la figlia e il suo innamorato. La vicenda si conclude con la proposta del fratello fatta ad Argante: di farsi lui stesso medico così da potersi curare da solo!

Lo spettacolo ci è piaciuto, è stato bello, allegro, simpatico, coinvolgente e senza pubblicità (ma con due intervalli); gli attori sono stati bravissimi. Siamo stati molto contenti e aspettiamo con trepidazione di sapere quale spettacolo il Gruppo Teatrale Crennese metterà in scena il prossimo anno!

Film d'animazione

Una domenica di ottobre, Rita e Federico (gli inviati speciali della redazione di Insieme) con i loro genitori, sono andati in missione al cinema a vedere il cartone animato che si intitola Cattivissimo Me2.

Signor Gru, un ex cattivo, che nella sua ultima impresa da cattivo aveva rubato addirittura la luna, viene rapito da Lucy Wilde, una agente segreto che lavora per la Lega Anti Cattivi. Il mondo è in pericolo perché un misterioso supercattivo, con

uno strano liquido, vuole trasformare tutti gli esseri viventi in mostri spaventosi e schifosissimi.

Proprio a Gru la Lega Anti Cattivi chiede di intrufolarsi nel centro commerciale dove sono state trovate tracce di questo pericoloso liquido, per scovare il colpevole. All'inizio del cartone il rapporto tra Lucy e Gru è litigioso, addirittura Gru cerca di distarsi dal lavoro uscendo a cena con una donna "tutta in tiro", la serata si conclude però con una puntura di sonnifero nel sedere e tutti a casa propria. Lavorando insieme alla missione segreta, Lucy e Gru si conoscono meglio e tra una pazzia e l'altra si innamorano.

Nel frattempo El Macho, il supercattivo, rapisce tutti i Minions e li trasforma in mostri viola con i capelli per aria e pelosi. È davvero un disastro!

Per fortuna il dottor Nefario scopre l'antidoto che riporta al colore "giallo sporco" tutti i Minions e insieme ai due agenti della Lega Anti Cattivi (Gru e Lucy) riporta la pace sulla Terra. Il cartone animato si conclude con un lieto fine: il matrimonio, da favola, tra Gru e Lucy che finalmente diventano una grande famiglia con Margot, Edit, Agnes, il dottor Nefario e tutti i Minions.

Questo spettacolo è stato bello e scoppiettante, pieno di colpi di scena e con un pizzico di romanticismo.

Dalla redazione di Insieme ve lo consigliamo!

Per farsi quattro risate

Per il mese di novembre i nostri "inviati al cinema" hanno visto per noi il film "Sole a catinelle" di Checco Zalone.

È la storia di un papà, che promette al figlio di portarlo in vacanza se avrà in pagella tutti 10! Quando alla fine dell'anno Lorenzo prende una pagella bellissima, il padre (che nel frattempo era rimasto senza lavoro) non sa come fare per mantenere la sua promessa. Alla fine organizza un viaggio in macchina da una vecchia zia acida a cui cerca anche di vendere un aspirapolvere. Il soggiorno in questo paesino sperduto si rivela un disastro e il figlio si annoia tanto da voler tornare a casa.

Mentre tornano verso casa incontrano un bambino di nome Nicolò che non parla con nessuno. Con Checco e Lorenzo fa però subito amicizia e così la mamma invita i due ad andare con loro sullo yacht. Inizia una vacanza indimenticabile, tra feste mare e gente ricca. Checco conosce così persone importanti che lo aiutano anche a trovare un lavoro.

Dopo questa parentesi mondana e frenetica padre e figlio tornano alla loro vita normale, meglio la tranquilla vita in famiglia!

Voto: 6,5. Checco Zalone è proprio un bravo comico, è divertente, ma dice troppe parolacce.

La vicenda è un po' complicata, ma alcune battute e scene fanno ridere di brutto. Che spasso quando allo zoo Checco buca una gomma o quando, mentre lavorava come cameriere in un ristorante, sputa nel piatto di un cliente o ancora quando giocano a golf! Una scena che ha colpito il nostro Enrico è quella con il cavallo: Checco regala al figlio un cavallo marrone e il bambino è molto contento.

Questo film lo consigliamo, ma non tutti...attenzione alle parolacce!

Rita, Enrico e Federico

“butta su il colore...”

...Tutto ebbe inizio un po' di anni fa, dove durante un'attività si paciugava con il mondo dei colori e dei più svariati materiali...eravamo un po' di persone squinternate e caciarse... ci divertivamo a sporcarci le mani (e a volte non solo quelle...) ma alla fine ecco la prima e unica opera su tela...se



non sbaglio circa 5 artisti hanno dato il loro contributo...ero così contento dell'opera che l'ho acquistata ed ora fa la sua bella figura nel mio soggiorno...

Foto uomo in campo verde (misure 100 x 60)

Quest'anno ho riproposto questo estro creativo ad altre persone o meglio ad altri artisti... alcune opere le abbiamo utilizzate per ringraziare persone che ci danno una mano, altre invece sono esposte nei locali del Centro.

Chissà, forse in qualche evento faremo una mostra dedicata, tante persone mi dicono che sono realizzate bene e che sono interessanti...però poi quando dico che possono essere acquistate, si arrampicano sugli specchi... mah! Chissà dove sta la verità... però noi ci divertiamo, e questo ripaga ogni cosa.

Il tutto nasce sempre più o meno con la stessa tecnica della prima opera: “l'uomo sbilenco”, che ora con gli artisti vado a spiegare:

Foto uomo sbilenco (misure 113 x 62)

Tecnica: - bagnare la tela con abbondante acqua e con le mani farla assorbire per tutta la superficie

- Buttare su i colori a tempera, ad olio, polvere per ceramica e successivamente con forchette di plastica e piccoli rulli da imbianchino stendere e mischiare i colori (questa è la fase più divertente, in quanto ognuno “paciuga” come vuole)
- Fare asciugare in modo che i colori si fissino
- Tracciare con matita le linee guida
- Con tempera nera dare una prima mano alla figura ottenuta
- Colorare tutti gli spazi vuoti
- Creare una dima in cartone con cerchio a lato e spruzzare vernice spray rossa
- Una volta asciugato, ripassare una seconda mano di tempera nera sulla figura.



Particolarità: l'opera è volutamente sbilenca (poiché ispirata ad un quadro di Joan Mirò) e quindi abbiamo creato un telaio irregolare proprio per aumentare questo effetto.

Questo quadro è esposto nella nostra palestra.

Claudio con Carina, Francesco, Giuseppe, Marco P., Sara e Stefania

Cari lettori in questo numero vi suggeriamo sfiziose ricette per uno stuzzicante aperitivo, una merenda o per l'antipasto delle feste: fagottini di pasta sfoglia ripieni.

Ingredienti e preparazione per 20 fagottini per ciascun tipo di ripieno:

Fagottini al prosciutto:

100 g prosciutto cotto sale e pepe
100 g ricotta

Tagliare in striscioline sottili il prosciutto;
in una ciotola mettere il prosciutto, la ricotta, sale e pepe e frullare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso.

Fagottini alla zucca

300 g zucca 50 g parmigiano
sale e pepe 2 uova

Tagliare la zucca a pezzetti piccoli;
nel frattempo preparare una padella con un filo di olio e 1 rametto di rosmarino.
Far rosolare la zucca e poi lasciare cuocere con il coperchio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto;
togliere la zucca dal fuoco e metterla in una ciotola, aggiungere parmigiano grattugiato.
Mescolare il tutto.

Fagottini agli Spinaci

4 cubotti di spinaci surgelati Sale e pepe
100 g ricotta 50 g parmigiano
2 uova

Lessare gli spinaci in acqua bollente, scolarli e strizzarli bene fare uscire tutta l'acqua.

Unire la ricotta, sale e pepe, 2 tuorli d'uovo e il parmigiano grattugiato.

Mescolare il tutto

Fagottini al Tonno

100 g tonno 10 capperi
5 acciughe

In una ciotola mettere il tonno, i capperi e le acciughe, quindi frullare fino ad ottenere una crema.

Per la sfoglia: 4 rotoli.

Con una rotella per pizza ricavare da ogni rotolo 20 triangolini di pasta sfoglia;

aiutandosi con 2 cucchiaini mettere al centro di ogni triangolo una pallina di ripieno e poi chiudere a fagotto schiacciando bene i bordi.

Infornare(forno preriscaldato) a 180° per 20-25 minuti.

Per proseguire il pranzo dal gruppo di cucina in autonomia vi consigliamo un gustoso Pollo alla Cacciatora

Ingredienti per 6 persone

- 6 cosce di pollo
 - 80 g di pancetta dolce a cubetti
 - 1 cipolla
 - 1 confezione piccola di pelati (o 200g di pomodori freschi)
 - 2 cucchiaini di olio
 - 1 bicchiere di vino bianco secco (noi abbiamo provato
 - .
- a sostituire il vino bianco con una bottiglia da 33ml di birra scura tipo guinness e ci piace di più)
- Sale q.b.
 - Pepe macinato q.b

Procedimento

1 affettate la cipolla e fatela soffriggere in un tegamino alto (meglio se antiaderente) con un filo di olio;

2 quando la cipolla sarà dorata aggiungete la pancetta e fatela soffriggere;

3 lavate e asciugate le cosce di pollo (togliete eventuali piumette rimaste attaccate);

4 unite le cosce di pollo e fatele rosolare qualche minuto con il coperchio chiuso e girandole di tanto in tanto;

5 bagnate con il bicchiere di vino bianco o con la birra e una volta arrivato ad ebollizione lasciatelo evaporare un po' ;

6 unite il pomodoro e lasciate cuocere coperto a fuoco moderato per 30\40 minuti fino a che il sugo non si sarà ristretto;

7 aggiustate di sale e pepe;

8 servite caldo e buon appetito. ☺

Buone



Feste!