

# VOCI

## Il giornalino della "Casa del Cieco"



## PRESENTAZIONE DEL GIORNALINO

*“Non so spiegarti l’amore. So che dentro c’è molto perdono, tanta cura, colori vastissimi, un po’ di chimica, un po’ di incastro e un po’ di destino, brividi, capricci e risate e la voglia di avventurarsi insieme nelle spire incantate del tempo. Per me, l’amore è qualcuno che si prende cura di me, meglio di come faccio io”*

Questo è il **quarantunesimo** numero del giornalino della “Casa del Cieco” di Civate realizzato grazie alla collaborazione degli ospiti. Il giornale è un modo per valorizzare le conoscenze di coloro che abitano la “Casa” e i loro ricordi, ma anche un mezzo di comunicazione tra gli anziani stessi. Il titolo è sempre “Voci” perché rappresenta uno dei sensi che accomuna persone vedenti e non, entrambi ospiti della Casa. A partire da questa parola abbiamo pensato che ogni singola lettera potesse rimandare ad altri concetti, ad altri significati più profondi e ad altri modi di vivere l’esperienza all’interno della Casa.

V

> **valore, virtù, vita**

O

> **osservare, obbiettivo**

C

> **cogliere, calore, cuore**

I

> **intraprendere, immaginare, inserimento**

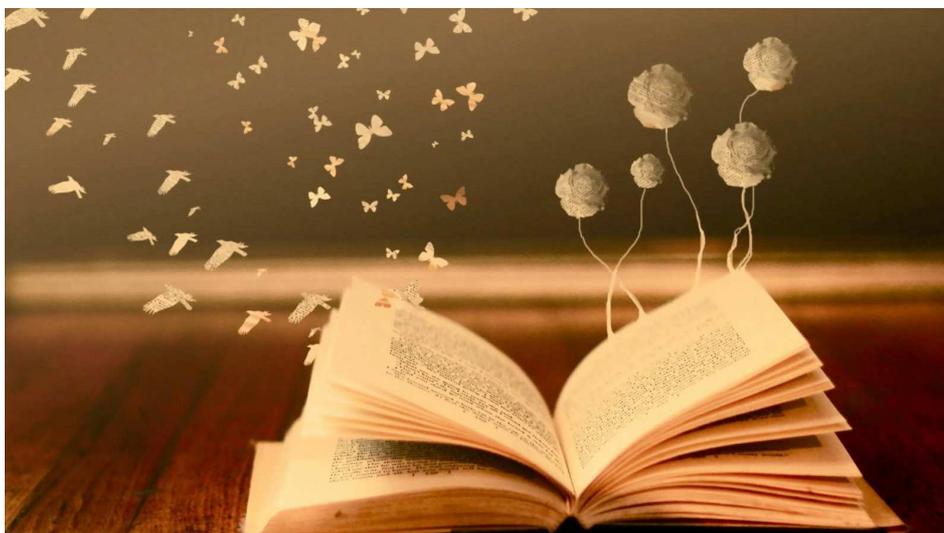
Troverete pagine dedicate a:

- Un riepilogo delle attività di animazione proposte da gennaio ad aprile 2019, con foto dei momenti di festa
- Storie di vita degli ospiti, raccontate dalle tirocinanti
- Curiosità: la famiglia di una volta
- Ricette
- Poesie
- Proverbi legati ai mesi di gennaio, febbraio, marzo e aprile
- Indovinelli

Protagonisti del giornalino sono gli stessi anziani che hanno avuto, ancora una volta, il desiderio di ricordare e raccontare le loro esperienze di vita. Chissà se saranno da insegnamento per qualche lettore...

Arrivederci al prossimo numero!

***Buona lettura!!!***



## ***LE ATTIVITA' ANIMATIVE PROPOSTE NEL PERIODO GENNAIO-APRILE 2019***

Le attività di animazione, proposte in questi quattro mesi nei vari reparti, sono state numerose: stimolazioni cognitive come le letture a tema e i giochi di parole, il momento al bar, gli interventi di contatto e di attenzione, laboratori (sensoriali, manuali e creativi, di cucina, di maglia,) ascolto della musica, gioco delle carte...

Con cadenza mensile sono state proposte: l'attività musicale nel reparto chiostrò, la tombola e il gioco del bowling.

Le attività extra programma settimanale sono state:

### **FESTA DI CARNEVALE ALLA "CASA DEL CIECO"**

Lunedì 4 marzo, alle ore 15.30 è stata organizzata, presso il salone Girasole, la Festa di Carnevale.

Gli ospiti della struttura sono stati riuniti nel grande salone del reparto Girasole e si sono mascherati con parrucche e cappellini colorati; l'atmosfera si è rallegrata e da subito si respirava aria di Festa. Il pomeriggio è stato allietato dall'esibizione di una coppia di ballerini che, al ritmo di salsa, merengue e baciata, hanno coinvolto tutti i presenti. Ospiti, parenti e volontari si sono divertiti molto grazie all'allegria e all'energia dei due ballerini. Il pomeriggio di festa si è concluso con un rinfresco per tutti, chiacchiere, bugie, dolci a volontà.



## **LA PASQUA STA ARRIVANDO...**

In occasione della S. Pasqua le animatrici, gli ospiti e le suore della Casa del Cieco hanno preparato i sacchetti d'ulivo poi benedetti durante la Messa nella domenica delle Palme. Come di consueto ogni anno questa attività coinvolge gli anziani e permette loro di "sentirsi utili" alla comunità. Nella stessa giornata sono stati preparati anche i sacchetti con gli ovetti di cioccolato da donare a tutti gli ospiti presenti in struttura.

**Lunedì 15 aprile alle ore 15.00** le animatrici hanno organizzato la sottoscrizione a premi e a seguire è stata distribuita una gustosa colomba al cioccolato.

I vincitori della sottoscrizione a premi sono stati:

1° premio (uovo grande): **R. Aurelia**

2° premio (cesto di Pasqua): **R. Ettore**

3° premio (gallina di cioccolato): **B. Luciano**

4° premio (uovo di cioccolato): **P. Angela**

5° premio (uovo di cioccolato): **C. Loredana**



## ***STORIE DI VITA***

***Nel mese di febbraio Laura e Serena hanno proseguito il loro tirocinio continuando a conoscere gli ospiti e raccogliendo alcune loro testimonianze.***

“La Signora Elsa l’abbiamo conosciuta da poco, fin da subito è stato facile socializzare con lei. Durante una chiacchierata, ci ha raccontato che faceva la maestra delle scuole elementari, dove insegnava tutte le materie preferendo la matematica all’italiano. Per alcuni anni ha fatto anche la volontaria nella croce rossa, le piaceva molto aiutare le persone, poi però ha interrotto per mancanza di tempo a causa di troppi impegni. La signora racconta di essere appassionata di sport, da giovane andava a sciare e attraverso i social segue ancora il calcio facendo il tifo per il Milan. Pochi anni fa ha frequentato l’università della terza età conseguendo la laurea, l’ospite è molto orgogliosa di questo traguardo anche perché nel suo gruppo era la più anziana. Nella vita le sarebbe anche piaciuto studiare medicina.”

“Il Signor Luigi ci racconta del suo percorso lavorativo, definendosi un “ortolano” per le diverse mansioni che ha svolto nella vita. Da ragazzo fino ai 19 anni ha lavorato come meccanico, prima come apprendista, successivamente come operaio. A 21 anni, mentre svolgeva il servizio militare, era incaricato di guidare la corriera e ha proseguito per 11 mesi. Il suo compito era quello di trasportare gli ufficiali dalle casermette al casermone dove si trovavano la mensa e il comando. Al termine di questo periodo è iniziata la sua carriera di autista di cisterne che trasportavano anche il carbone. Mentre lavorava, studiava per diventare fuochista per poter controllare le caldaie a vapore. Ad oggi il

Signor Luigi è molto soddisfatto dei traguardi raggiunti e ne parla con orgoglio.”



## *La famiglia di una volta: istantanea in bianco e nero di vita quotidiana*

Tanto tempo fa la famiglia era composta da molti membri. Era costume che i figli maschi restassero dopo il matrimonio all'interno della propria famiglia di origine mentre le donne, diventavano parte della famiglia del marito (un'usanza sopravvissuta ancora oggi in altre parti del mondo). In queste famiglie più generazioni vivevano insieme nella stessa casa (si partiva dai nonni ma a volte anche dai bisnonni o dai trisnonni) e man mano che i figli si sposavano generando altri figli (un minimo di quattro o cinque) la famiglia diveniva sempre più numerosa, ma

tutti sottostavano all'autorità dei componenti più anziani che svolgevano dunque il ruolo di capifamiglia.

I maschi della famiglia che avevano l'età per lavorare potevano scegliere tra i mestieri diffusi all'epoca: boscaiolo, casaro (cioè l'addetto alla lavorazione del latte), mugnaio (l'addetto ai mulini) o artigiano.

Le donne e i componenti ormai troppo anziani per lavorare si occupavano dei campi (che erano più o meno estesi a seconda della ricchezza della famiglia) della cura della casa e dei bambini raccontando loro storie, leggende, tramandando le usanze e le tradizioni.

All'ora dei pasti ci si ritrovava tutti insieme e prima di mangiare si recitava sempre una preghiera di ringraziamento. La preghiera e la religiosità rivestivano un ruolo molto importante per la vita di quei tempi. Anche alla sera quando terminava la giornata e si rientrava dai campi e dalle varie attività ci si ritrovava per pregare nel cortile (d'estate) o nella stalla (d'inverno).

La ricchezza delle famiglie dipendeva dalle risorse possedute che recavano i profitti grazie alla loro vendita: poteva trattarsi dei frutti della terra, dei derivati del latte, di manufatti artigianali a seconda delle attività svolte. Ogni famiglia anche se molto povera possedeva comunque almeno un fazzoletto di terra coltivata a patate, grano turco, grano saraceno, alberi di castagne e noci, le coltivazioni più diffuse e più utili per il sostentamento nella vita di tutti i giorni che, nel caso di castagne e noci, si potevano reperire anche direttamente in natura senza bisogno di coltivarle. Queste risorse spontanee erano, per ovvi motivi, quelle sfruttate maggiormente dai più poveri che avevano messo a punto metodi per poter conservare grandi accumuli di questi frutti senza che, col tempo, venissero assalite dai vermi. Per far seccare le castagne ad esempio le si depositava in un apposito locale a due piani

chiamate cassine. Al piano superiore trovavano posto i depositi di castagne e sotto un focolare veniva costantemente ravvivato da un addetto a tale scopo e mantenuto a temperatura costante sufficiente a far seccare le castagne senza cuocerle. Quando le castagne erano secche al punto giusto si diceva che erano stagionate. A questo punto esse venivano stipate in sacchi di iuta e sbattute su un robusto tavolo di pietra. Questa operazione serviva a sbucciare le castagne mantenendole intatte anche se a volte capitava che qualche frutto si rompesse del tutto. Questi locali per la conservazione delle castagne potevano essere di proprietà familiare (cioè locali privati appartenenti ad una sola famiglia) oppure appartenere in comune a più famiglie soprattutto se vicine d'abitazione. In questo caso ognuno comunque possedeva e lavorava le proprie castagne trovando un accordo sull'utilizzo dei locali per non intralciarsi a vicenda.

Le castagne potevano essere consumate direttamente come frutto oppure macinate nei mulini per ottenere una farina molto dolce tanto che i bambini andando e tornando da scuola entravano furtivamente nei mulini per prenderne un po'.

Con la farina di castagne si preparava il pane ma anche dei dolci tipici come il mulun ottenuto facendo cuocere insieme castagne e fagioli fino ad ottenere un unico impasto simile a polenta che veniva poi fatto raffreddare e tagliato a pezzetti.

Con le noci invece quando non venivano anch'esse consumate come frutto, venivano utilizzate per ricavare olio con cui alimentare le lampade. Pochissime famiglie a quel tempo potevano contare sulla corrente elettrica.

## RICETTE

### RUSUMADA (O RÜSÜMADA)

La **Rüsümada**, diffusa in tutta la Lombardia settentrionale, è una antica ed energetica merenda, veloce da preparare, sana ed assai gustosa.

#### *Ingredienti e dosi per 4 persone*

- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero;
- 4 bicchieri di Marsala o vino rosso.

#### *Metodo*

1. Mettere in una terrina i tuorli con lo zucchero e sbatterli fino a schiaritura.
2. Montare gli albumi a neve, incorporando delicatamente i tuorli e cercando di mantenere una struttura soffice e spumosa;
3. Aggiungere il vino Marsala, incorporandolo molto lentamente e continuando sempre a rimestare il composto;
4. Servire subito.



## **RISOTTO CON FILETTI DI PESCE PERSICO**

Questo risotto **tipico del lago di Como** potrebbe essere definito come un elogio alla Lombardia: da un lato il risotto, preparazione di punta nella storia di questa regione, dall'altro il **pesce persico di lago impanato e fritto**.

### ***Ingredienti per 4 persone***

- 320 grammi riso carnaroli
- cipolla bianca
- 8 filetti di pesce persico
- 1 litro brodo *o fumetto di pesce*
- 100 grammi burro
- 6 foglie di salvia
- sale e pepe
- farina bianca *per infarinare*
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 

### ***Preparazione***

1. Affettate finemente la cipolla e scaldate il brodo (o il fumetto di pesce per avere un sapore ancora più completo e ricco).

2. Sciacquate i filetti di pesce persico e tamponateli bene in carta scottex.

Infarinate e scuoteteli per eliminare la farina in eccesso.

3. Fate scaldare 50 grammi di burro in un'ampia padella insieme alla salvia. Unite i filetti di pesce persico infarinati e frigeteli per 2-3 minuti per lato finché diventano dorati e croccanti.

Tamponateli su carta assorbente e teneteli al caldo su un vassoio coperti con stagnola (potete tenere il vassoio nel forno precedentemente scaldato, spento).

4. Preparate il risotto: fate scaldare 2 cucchiaini di burro in una casseruola e fatevi dorare la cipolla. Salate e unite il riso. Fatelo tostare 2 minuti e bagnate con il vino. Fatelo evaporare, mescolate e unite il brodo caldo mestolo dopo mestolo portando a cottura il risotto (serviranno 15-18 minuti).

5. Regolate di sale, mantecate con due cucchiaini di burro e versate il risotto in una pirofila. Adagiatevi i filetti di pesce, salate un poco e pepate.

6. Fate scaldare altri due cucchiaini di burro fino a renderlo color nocciola e versatelo nella pirofila così da irrorare risotto e pesce. Servite subito!



## *POESIE*

### **LE MARGHERITE**

Le margherite sono variopinte,  
ma le bianche son le favorite.

Risplendono  
mischiate nel verde campo  
quei piccoli petali,  
non sono venerati,  
un po' da tutti sradicati,  
è un gioco per innamorati.

È il fiore più umile,  
un omaggio della natura  
a portata di mano.  
Germoglia in tutto il creato,  
si riceve con piacere  
un dono apprezzato

“POESIE” Cornelio

## *PROVERBI*

**GENNAIO:** quando al fa frecc, ol laùr pio bel l'è sta'n lecc

**FEBBRAIO:** febrar piscinìn, curt e malandrìn

**MARZO:** marz pulverent per fà séghel e furment

**APRILE:** April piovos, ann ubertus

## *INDOVINELLI*

Qual è il santo preferito dai pulcini?  
PADRE PIO

Cos'è quella cosa che più la lavi più diventa piccola?  
LA SAPONETTA

Sono piccolo e di legno, se mi strofino mi accendo, cosa sono?  
IL FIAMMIFERO

Ha una coda con cui vederti ma non può scodinzolare, cos'è?  
LA CODA DELL'OCCHIO

Risponde sempre in qualunque lingua  
L'ECO

Se inizia a ballare prima o poi cade  
IL DENTE

Ha quattro gambe ma non può camminare  
IL TAVOLO

Si tuffa senza bagnarsi  
IL PORTIERE

*Le animatrici:*

*Virginia, Vanessa, Annael e Giovanna*