“Al Valmaggin”

Il giornalino del Cottolengo

FEBBRAIO
MARZO

Gordevio, 2019

INDICE

Pag.

2 Indice
3 Programma animazione
4 I prossimi eventi
6 Attività ricorrenti della casa
7 Una poesia per voi: “Prima di tutto l’uomo”
8 Cosa abbiamo fatto i mesi scorsi?
12 La ricetta perfetta: Gli uccelli scappati
15 La canzone del mese: “Gli gnocchi”
16 Compleanni del mese
17 La domanda del mese: La storia di Arlecchino e Pulcinella
19 I residenti intervistano: Stefano e Jessica - Infermieri
22 Alleniamo un po' la mente
23 Il ricordo del mese: “La messa ai nostri tempi”
25 Il personaggio del mese: Roberto Bolle
26 Soluzioni indovinelli del mese scorso
27 La redazione vi aspetta
28 Ringraziamenti

PROGRAMMA ANIMAZIONE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MATTINO 8.30 - 12.00				
8.30 Attività con il tablet con Tatiana	9.30 Lettura e cruciverba con Selena	9.00 Ginnastica dolce Con Chantal	9.00 Decorazioni di carnevale con Selena	9.00 Attività con il tablet con Tatiana
9.00 Pet therapy Con Eta Beta	Dalle 9.30 Musicoterapia con Gianluca	9.30 Prepariamo l'aperitivo dolce con Tatiana		10.00 Ginnastica con Selena e Samuel
10.00-11.00 Laboratorio carta Con Tatiana		10.30 Attività a scelta In animazione con Antonio		10.30 Attività a scelta In animazione con Antonio
11.15-12.00 Footbalino con Tatiana				
POMERIGGIO 14.00 – 17.30				
Dalle 15.00 Pet therapy Con Eta Beta	14.00 Attività a scelta in animazione con Antonio	14.00 Cuciniamo l'aperitivo salato con Selena e Tatiana	14.00 Attività a scelta in animazione con Antonio	14.30 Pieghiamo gli asciugamani con Tatiana
15.00 TOMBOLA con i volontari		16.00 APERITIVO AL BAR		15.30-17.00 Cinema corto con Tatiana
		A seguire Musica classica con Tatiana		

Per maggiori informazioni chiedete agli animatori

I PROSSIMI EVENTI

FEBBRAIO

MARTEDI 5

CORO DI LOSONE

ORE 15.00 SALONE 2°PIANO

MERCOLEDI 6

LIDIA CON LA FISARMONICA

ORE 10.00 SALONE 2°PIANO

GIOVEDI 14

USCITA TEATRO AL GATTO

DOMENICA 17

DIAPOSITIVE
CON GABI

VIAGGIO IN IMMAGINE
NELLO SRI LANKA
MALDIVE 2°PARTE

ORE 15.00 SALONE 2°PIANO

MERCOLEDI 27

LIDIA CON LA
FISARMONICA

ORE 10.00 SALONE 2°PIANO

GIOVEDI 28

FESTA DEI
COMPLEANNI

ORE 15.00 SALONE 2°PIANO

APERITIVO IN COMPAGNIA

Vi invitiamo calorosamente a partecipare

TUTTI I MERCOLEDÌ

DALLE ORE 16.00 AL BAR

CENTRO ESTETICO

CON MARIARITA

OGNI TERZO GIOVEDÌ DEL MESE

SU APPUNTAMENTO

GINNASTICA DOLCE

CON BIAGIO

IL SABATO ALLE ORE 10.00

(salone 2°Piano)

UNA POESIA PER VOI

Prima di tutto l'uomo

- Nazim Hilkmt -

Proposto da: Anonimo

Non vivere su questa terra come un estraneo o come un sognatore vagabondo.
Vivi in questo mondo come nella casa di tuo padre, credi al grano, alla terra, al mare, ma prima di tutto credi all'uomo.
Ama le nuvole, le macchine, i libri, ma prima di tutto ama l'uomo.
Senti la tristezza del ramo che secca, dell'astro che si spegne, dell'animale ferito che rantola, ma prima di tutto senti la tristezza e il dolore dell'uomo.
Ti diano gioia tutti i beni della terra: l'ombra e la luce ti diano gioia, le quattro stagioni ti diano gioia, ma soprattutto, a piene mani, ti dia gioia l'uomo!

COSA ABBIAMO FATTO I MESI SCORSI?

DICEMBRE

MARTEDI 4

CORO DI LOSONE

VENERDÌ 7

USCITA LUNGO

I PORTICI DI LOCARNO

DOMENICA 9

VISITA DI SAN NICOLAO

MERCOLEDÌ 12

FISARMONICA CON LIDIA

GIOVEDÌ 13
TEATRO AL GATTO

DOMENICA 16
DIAPOSITIVE CON GABI NATALE NEGLI EMIRATI ARABI

VENERDÌ 21
USCITA CENTRO COOP TENERO

GIOVEDÌ 27
VISITA AI PRESEPI DI MOGHEGNO

GENNAIO

DOMENICA 6
CORO VALMAGGESE

MARTEDÌ 8
CORO DI LOSONE

DOMENICA 13
DIAPOSITIVE CON GABI
LA SRI LANKA

GIOVEDÌ 13
TEATRO AL GATTO

MERCOLEDÌ 9 E 23
FISARMONICA CON LIDIA

GIOVEDÌ 24
USCITA AL CENTRO COOP DI TENERO

GIOVEDÌ 31
FESTA DEI COMPLEANNI

LA RICETTA PERFETTA

Gli uccelli scappati

Proposta da Irene G.

Ingredienti per 4 spiedini:

- **Lonza di maiale in 12 fette 300 g**
- **Salvia 12 foglie**
- **Pancetta a cubetti 50 g**
- **Pancetta (tesa) 12 fette**
- **Luganega 75 g**
- **Burro 35 g**
- **Rosmarino 1 rametto**
- **Vino bianco 50 ml**
- **Pepe nero q.b.**
- **Sale fino 1 pizzico**

Per il condimento:

- **Vino bianco 1/2 bicchiere**
- **Burro 70 g**
- **Rosmarino 2-3 rametti**
- **Salvia 5-6 foglie**
- **Pepe nero q.b.**

Procedimento:

Per realizzare gli uccelletti scappati iniziate tagliando a bocconcini la salsiccia, ne dovreste ottenere 16. Battete le fettine di carne, per non sfibrare la carne ponete le fettine su un foglio di carta forno, ripiegate il foglio e poi battete con il batticarne per renderle sottili. Tagliatele a metà le fettine (cercate di ottenere delle strisce della larghezza di circa 6-8 cm), ponendo su ogni fetta ottenuta una foglia di salvia e 3-4 cubetti di pancetta : avvolgete le fettine di carne in modo da formare un involtino.

Arrotolate su ogni involtino una fetta di pancetta affumicata. Infilzate l'involtino ottenuto su di uno stecco da spiedo, infilzate poi un pezzetto di salsiccia, un altro involtino, un pezzo di salsiccia e terminate con un involtino. Preparate, procedendo in questo modo, 8 spiedini. In un tegame piuttosto largo, ponete a fondere il burro unitamente alle foglie di salvia e ai rametti di rosmarino. Aggiungete gli spiedini e fateli rosolare a fuoco dolce su entrambi i lati; quando saranno belli rossi, aggiungete il pepe macinato e spruzzateli con il vino bianco. Fate cuocere gli uccelletti scappati per circa 20 minuti totali, aggiungendo, se necessario, un poco di acqua calda o brodo bollente . Verso fine cottura aggiustate di sale e servite immediatamente accompagnando gli uccelletti scappati con della tradizionale polenta fumante oppure con del purè di patate.

LA CANZONE DEL MESE

Gli gnocchi

Proposta da Silvia D.

E mì són quella che empasta gnòchi
minòti mufòti da mustacòti
e mì són quella che empasta gnòchi
li impasto sul seciàr

Li impasto tanto duri
minuri mifuri da mustacuri
li impasto tanto duri
che i me gà fato mal

Végn a casa mè marìo
munìo mufìo da mustachìo
végn a casa mè marìo
el me domanda cosa gò

Ma gò magnà dò gnòchi
munòti mufòti da mustacòti
ma gò magnà dò gnòchi
e i me gà fato mal

El prende na gamba del lèto
minèto mufèto da mustachèto
el prende na gamba del lèto
e l me li pésta zó

Ma cosa fètu marito mio
munìo mufio da mustachìo
ma cosa fètu marito mio
che te me pésti zó

Te pésto zó quei gnòchi
minòti mufòti da mustacòti
te pésto zó quei gnòchi
che i te gà fato mal

COMPLEANNI DEL MESE

Un caloroso augurio a tutti i festeggiati!

FEBBRAIO	MARZO
Giacomo B.	Margaretha W.
Alfredo P.	Felix B.
Clara R.	Iside G.
Anna G.	Fausto O.
Liliana D.	

LA DOMANDA DEL MESE

La storia di Arlecchino e Pulcinella

Arlecchino

Tradizione vuole che Arlecchino sia nato a Bergamo e che la madre, poverissima, gli abbia cucito il festoso costume con scampoli di vari colori. Secondo un'altra versione, Arlecchino sia stato al servizio di un avarissimo speziale che lo vestiva con le toppe dei propri abiti scuciti. Durante il periodo della Commedia dell'Arte nella quale le Maschere Italiane ebbero un pubblico europeo, gli attori che impersonavano Arlecchino, la popolare maschera lombarda, la trasformarono conservando la maschera nera e il berretto bianco, ma sostituendo all'antico abito rappezzato con un elegante costume nel quale le toppe dei tempi poveri sono vagamente ricordate da losanghe a colori alterni, ma ben disposte. Le sue doti caratteristiche sono l'agilità, la vivacità e la battuta pronta; il suo principale antagonista è Brighella che, come dice il nome, è attaccabrighe e imbroglione, ossequioso con i potenti e insolente con i deboli.

Pulcinella

Questa maschera con due gobbe e il naso adunco può considerarsi la più antica d'Italia. Già conosciuta ai tempi dei Romani e sparita con l'arrivo del Cristianesimo, la maschera di Pulcinella è risorta nel '500 con la Commedia dell'Arte. Da allora questa maschera personifica virtù e vizi, del borghese napoletano, ma, accolto in tutta Europa ha assorbito le caratteristiche nazionali: in Inghilterra è Punch, corsaro e donnaiolo; in Germania è Pulzinella e lanswurst cioè Giovanni Salsiccia; in Olanda è Tonelgeek; in Spagna è Don Christoval Polichinela. La maschera di Pulcinella si adatta ad ogni ruolo: padrone, servo, domestico, magistrato, ma in nessun caso atletico. Sobrio nei movimenti, lento, goffo e di poche parole, ma, quando parla, è sempre secco e mordente.

Fonte: https://www.settemuse.it/costume/costume_maschere_italiane.htm

I RESIDENTI INTERVISTANO

JESSICA CHIOVENDA
STEFANO BACCAGLIO
INFERMIERI

1. Quanto è durata la scuola?

"L'università è durata tre anni e l'abbiamo fatta insieme, eravamo compagni di banco." -Jessica e Stefano-

2. Come mai avete scelto questo lavoro? Quando l'avete capito?

"Quando avevo sedici anni mio nonno stava male e faceva avanti e indietro dall'ospedale. Io l'ho accompagnato spesso in quel periodo e ho visto purtroppo tanti infermieri che non avevano tatto. Si capiva chi lo faceva per passione e chi no. Vivere questa esperienza da vicino ma dall'altro lato, mi ha fatto capire che volevo diventare anch'io una di quelle infermiere che lavoravano per passione." -Jessica-

"Inizialmente ho studiato per diventare meccanico. Durante il percorso formativo ho però capito che non era la mia strada. Ho quindi iniziato la scuola d'infermiere nonostante non fossi ancora certo che fosse la strada giusta. Ho capito con certezza durante il primo tirocinio che era la mia professione. Prima mi era difficile capirlo non avendo mai avuto esperienze nell'ambito sanitario." -Stefano-

3. L'essere discreti e professionali lo si impara già a scuola?

"Lo si acquisisce più lavorando. A scuola, a parte i tirocini, non si ha a che fare i con i pazienti e quindi è difficile impararlo in quel contesto." -Stefano-

"Nei tirocini si impara come relazionarsi, tuttavia, a mio avviso bisogna già avere una certa attitudine di base." -Jessica-

4. Prima di fare l'infermiere avete studiato qualcos'altro?

"Su imposizione dei miei genitori avevo studiato per diventare ragioniere." -Jessica-

"Come detto in precedenza, ho fatto l'apprendistato per diventare meccanico. Non mi è stato imposto dai miei genitori però me l'hanno consigliato perché era un diploma che mi assicurava di trovare un posto di lavoro."

-Stefano-

5. È impegnativo lavorare in gruppo?

"Sicuramente è impegnativo, perché nonostante sia un grande aiuto potersi dividere i compiti, non è sempre facile." -Stefano-

"Confermo anch'io che è impegnativo. Ma dato che in ogni gruppo ci sono diverse figure professionali, il lavoro è più completo dato che ognuno fa la sua parte." -Jessica-

6. Come avete imparato a fare le punture? Tra studenti o sui pazienti?

"Abbiamo imparato a farle direttamente sui pazienti. Prima s'impara le nozioni teoriche a scuola, l'anatomia ecc. poi si guarda gli altri eseguirle in modo da imparare la tecnica, ed infine si prova, magari iniziando da pazienti "facili" da gestire, nel senso che non sono in uno stato di salute critico." -Jessica e Stefano-

ALLENIAMO UN PO' LA MENTE....

Cancellate tutte le parole non attinenti alla stagione dell'inverno:

Ciliegie	**Vendemmia**	**Bucaneve**
Sci	**Panettone**	**Anguria**
Pomodoro	**Pelliccia**	**Capodanno**
Tredicesima	**Gerani**	**1° Maggio**

Scrivete 5 oggetti che si possono usare....

IN GIARDINO	PER PULIRE	PER CUCINARE
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.
4.	4.	4.
5.	5.	5.

Scrivete 5 parole che finiscono per "SO":

Esempio: NASO

1._____

2._____

3._____

4._____

5._____

LE RISPOSTE LE TROVERETE NELLA PROSSIMA EDIZIONE DEL GIORNALINO

IL RICORDO DEL MESE

“La messa ai nostri tempi”

“Si doveva andare tutte le domeniche e dovevi mettere in testa un berretto o un foulard, inoltre bisognava indossare le calze. Non si poteva parlare durante la messa, e se ci si girava a guardare dietro si riceveva un colpetto sulla spalla per protesta. La messa era più lunga da noi, e se andavi a fare la comunione bisognava avere i palmi uniti. I preti dicevano di non mangiare la carne al venerdì, e non si poteva prendere la comunione se prima non ci si era confessati. Le prediche erano più severe rispetto ad oggi. Adesso non ci va più nessuno in chiesa, la gente non crede più come prima, credono solo ai soldi, è un peccato. Mi ricordo che ai tempi, dopo che una donna aveva partorito, doveva andare a farsi purificare con l’acqua santa davanti alle porte della chiesa prima di poter entrarci.” -Irene G.-

"Prima il sermone era più improntato sul "non dovete fare questo o quello", adesso non più, è più leggero. Prima era obbligatorio andare in chiesa tutte le domeniche, adesso invece si ha la libertà di scelta. Il problema è che con gli anni si sono create molte sette che pretendono soldi e sono pericolose." -Rosmarie M.-

"La messa un tempo era più severa, tuttavia durante la guerra si parlava molto meno di non peccare poiché si concentravano di più su discorsi di pace. Quello che ricordo è che inizialmente in Italia venivano celebrate in latino e quindi nessuno capiva i contenuti dei sermoni, per fortuna poi hanno cominciato a farle in Italiano." -Silvia D.-

IL PERSONAGGIO DEL MESE

Roberto Bolle - Ballerino

Presentato da: Miranda B.

"Roberto Bolle è un bravissimo ballerino italiano di danza classica. Lavora nei due teatri più famosi del mondo: Alla Scala di Milano e all'American Ballet Theater di New York. L'ho visto per la prima volta in televisione un anno fa. Oltre ad essere un talentuoso ballerino è anche un bell'uomo. Ha 43 anni ma sembra più giovane. Essendo un artista si può dire che è di tutto il mondo. Ha partecipato a grandi opere come "Il lago dei cigni" e "Romeo e Giulietta."

SOLUZIONI INDOVINELLI ULTIMA EDIZIONE

Trova la parola che si collega alle due parole:

Musica **Promemoria** **NOTA**	**Colore** **Succo** **ARANCIO**	**Corrente** **Rosa** **SPINA**	**Datore di lavoro** **Testa** **CAPO**

Indovina la parola leggendo la definizione:

1. **Apparecchio utilizzato per spegnere piccoli incendi: ESTINTORE**
2. **Forma di governo in cui la sovranità risiede nel popolo: DEMOCRAZIA**
3. **Aumento della temperatura corporea dovuto a malattia: FEBBRE**
4. **Strumento metallico per aprire e chiudere serrature e lucchetti: CHIAVE**
5. **Fuggire dalla prigione: EVADERE**

LA REDAZIONE VI ASPETTA!

Vorreste partecipare alla redazione del giornalino che si tiene ogni lunedì mattina?

Vi piacerebbe condividere una ricetta, una poesia, un'esperienza, presentarci un personaggio famoso a cui tenete molto o la vostra città d'origine?

ANNUNCIATEVI

ad un curante o alle animatrici!

L'ergoterapista appena sarà informata verrà a sentire quello che avete voglia di condividere.

RINGRAZIAMENTI

Ai residenti che hanno preso parte alla creazione del giornalino del mese di FEBBRAIO/MARZO:

Irene G.

Rosmarie M.

Silvia D.

Miranda B.

Anonimo