



## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 6
I racconti dei nonni	p. 7
L'angolo dei pensieri	p. 10
Un attimo di svago	p. 11
Presi per la gola	p. 12
Buon compleanno a...	p. 16
Benvenuto / ultimo saluto	p. 17

Un augurio e un impegno...

*NON DIRE  
GATTO  
SE NON CE L'HAI  
NEL SACCO*

## CI SIAMO DIVERTITI CON...

- 24 luglio: festa dei compleanni, ma soprattutto i 100 anni di **TERESA PAPA:**



IL TUTTO ACCOMPAGNATO DALLA MUSICA DEL FAMOSO DUO CREMONESE "I SAMARITANI"



- **CENA A S.MARIA DEGLI ANGELI AL RISTORANTE "IL CONVENTO"**



**gli uomini.....si preparano a degustare...il pesce....**



**09 SETTEMBRE: FESTA DELLA CASA DI RIPOSO E LA FAMOSA  
"STRAPRALBOINO"**

**IL PRESIDENTE APRE....LA SFILATA DI CARROZZINE!!!!**



**LA DANZA..... DEI PIRATI.....MA CHE BRUTTA LA PIRATESSA!**



**I LAVORI DEI NONNI..... (ANCHE GLI ANIMATORI SONO IN VENDITA,  
CHI LI VUOLE?)**



**PIRATI ROSSI VS PIRATI NERI.....**



Gli appuntamenti dell'animazione da non perdere.....

- GIOVEDI' 13 SETTEMBRE: TOMBOLATA CON GHEDI E VESCOVATO!!!!
- GIOVEDI' 20 SETTEMBRE: USCITA PRESSO CENTRO COMMERCIALE "IPER" DI GADESCO PIEVE DELMONA;
- 2 OTTOBRE: TOMBOLATA PRESSO LA CASA DI RIPOSO DI VEROLANUOVA IN OCCASIONE DELLA GIORNATA DEDICATA AI NONNI;
- FESTA DEI COMPLEANNI DI SETTEMBRE - OTTOBRE

*AL TRE INIZIATIVE A SORPRESA!!!!!!*

## I RACCONTI DEI NONNI

### Vendemmia

Bella è la vendemmia. Oltre i vignali vanno grida e risate; cani sbalzano, accucciandosi sulle zampe davanti, da questo a quel gruppo di vendemmiatori, e i passerini frullano sbandati.

Il padrone eccita:

Dai, dai, dàghe, dàghe, forza, prr, prr, dai, dai! ...

Le labbra ed il mento sono appiccicosi di mèle stillato, e le mani, la maglia, il manico della roncola, i pampini, e brente e i carri. Tutto è una gomma rossastra. E ci si lava pigiando

a palme aperte

gli scricchiolanti grappoli nella brenta.

Buona è l'uva, addentata a grani dal tralcio, mentre dagli occhi sgocciola il sudore e la palma della mano è stanca della roncola.

Ma ancora questo filare, ancora questa vite, ancora questo grappolo! Qua con una brenta! Alloo!

E, tornati giù sbalzando, il pane ed il brodo sono buoni come mai.

Si gode della bella tovaglia bianca sotto la lampada.

Domani si ricomincia.

Nello sfondo dell'autunno la vendemmia è una vivace festa di colori, di sapori e di suoni.

Il lavoro è faticoso ma, compiuto con alacrità, dona ristoro, la sera quando, alla luce confortevole della lampada, ci si riunisce per la cena.

O. MOR



## LA CASTAGNATA

È arrivato l'autunno, e cadono le castagne.  
Ieri, con il papà e la mamma, abbiamo fatto una bella  
passeggiata  
in mezzo ai boschi e ne abbiamo raccolte molte.  
Stavano ai piedi degli alberi, nascoste tra le foglie.

Acune erano ancora dentro i ricci, altre invece ne erano già  
uscite e apparivano belle piene e tutte lucide.  
A casa la mamma le ha cotte e questa mattina le ho portate  
a scuola.

Le ho distribuite ai compagni e le  
abbiamo mangiate durante l'intervallo.

Erano buone, molto saporite.

I miei compagni sono stati contenti della mia iniziativa

APOSTOLI A.



## L'ULTIMO STORMO

Tutti i nidi erano abbandonati, vacui, esànimi.  
Qualcuno era infranto, e su gli avanzi della creta  
tremolava qualche piuma esile. L'ultimo stormo era  
adunato sul tetto lungo le gronde,  
e aspettava ancora qualche compagna dispersa.  
Le migratrici stavano in fila su l'orlo del canale:  
talune rivolte col becco, altre col dorso, per modo  
che le piccole code forcute e i piccoli petti candidi  
si alternavano.

E così, aspettando, gittavano nell'aria calma i  
richiami.

E di tratto in tratto, a due, a tre, giungevano le  
compagne in ritardo. E s'approssimava l'ora della  
dipartita.

Un'occhiata di sole languida scendeva sulla casa  
chiusa, su i nidi deserti.

Nulla era più triste di quelle esili piume morte che  
qua e là, trattenute dalla creta, tremolavano.  
Come sollevato da un colpo di vento subitaneo, da  
una raffica, lo stormo si levò con gran frullo d'ali,  
sorse nell'aria in guisa di vortice, rimase un  
istante a perpendicolo sulla casa; poi, senza  
incertezze, quasi che davanti gli si fosse disegnata  
una traccia, si mise compatto in viaggio, si  
allontanò, si dileguò, disparve.

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

Dopo il primo caldo meno intenso dell'estate finita, nella casualità delle sere, il cielo vasto ha assunto delle tonalità di colore più tenue, ritocchi di una fredda brezza che annunciavano l'autunno. Non era ancora l'ingiallirsi del fogliame, o la caduta delle foglie, né quella vaga angoscia che accompagna la nostra sensazione di morte esteriore, perché sarà anche la nostra. Era come una fatica dello sforzo esistente, un sonno impreciso sopraggiunto negli ultimi atti dell'azione. Ah, sono sere di una indifferenza così triste che l'autunno, prima di cominciare nelle cose, inizia dentro di noi.

*Fernando Pessoa, Il Libro dell'inquietudine*

\* L'autunno è una seconda primavera, quando ogni foglia è un fiore.

*Albert Camus*

### **Pensiero sulla vita**

Il giorno è il regalo più scontato che la vita ci fa, ed è anche il motivo per cui ci scordiamo sempre di ringraziare.

Bresciani S.

## UN ATTIMO DI SVAGO

### BARZELLETTE

La maestra a Carletto: "Ma insomma! Tu mi devi spiegare perché continui a scrivere con una calligrafia così minuscola!"

"Scrivo così piccolo nella speranza che gli errori si vedano meno!"

Un gatto si precipita verso la prima edicola a lui vicino e chiede al giornalaio: "E' uscito *Topolino*?"

In un manicomio arriva un matto molto strano che ogni mattina infila la testa in un sacco e comincia a ridere a crepapelle. L'infermiere lo osserva incuriosito tutti i giorni e una mattina decide di chiedergli: "Scusa, che cosa stai facendo?"

E il matto: "Mi faccio un sacco di risate!"

Pierino torna a casa e dice al papà:

- Papà, papà, per la strada ho visto due matti!
- E come hai fatto a capire che erano matti?
- Beh, uno gettava via dei biglietti da cento euro...
- E l'altro?
- Li raccoglieva e glieli restituiva!

## PRESI PER LA GOLA

### RICETTE AUTUNNALI

#### Bucatini d'autunno

##### **Ingredienti per 6 persone:**

6 etti di bucatini,  
6 rocchi di salsiccia (possibilmente con il finocchietto),  
250 g. di provola affumicata tagliata a dadini di 0,5 cm. di spigolo,  
4 grossi funghi porcini freschi o surgelati,  
3 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro,  
1 cucchiaio di sugna,  
1/2 bicchiere d'olio d'oliva e.v.  
1 bicchiere d'olio d'oliva aromatizzato per un'ora con uno spicchio d'aglio mondato e tritato,  
1 bicchiere di vino bianco secco,  
1 cucchiaio di semi di finocchio,  
1 etto di pecorino grattugiato,  
sale doppio: un pugno,  
sale fino: un pizzico,  
abbondantissimo pepe nero macinato fresco.

##### **Preparazione:**

In un' ampia padella, a fuoco vivace, versare mezzo bicchiere d'olio aromatizzato ed aggiungere il cucchiaio di sugna; quando la sugna si sarà sciolta ed avrà preso calore, aggiungere le salsicce precedentemente private della pelle e sbriciolate, bagnarle con il vino, alzare il fuoco e fare

evaporare tutto il vino, indi aggiungere una ramaiolata d'acqua bollente, sciogliervi il concentrato di pomodoro, regolare di sale e portare a cottura in circa 20'. Nel frattempo pulite bene i funghi nettandoli con uno straccetto umido e con un coltellino affilatissimo, e tagliateli in pezzi abbastanza grossi; vi raccomando di operare il taglio alla francese, affettando i funghi in diagonale, appoggiando la lama lungo l'asse maggiore dei funghi, con un'inclinazione di 45°. Ponete i pezzi ricavati in padella con mezzo bicchiere d'olio già caldo, aromatizzato con aglio, e fateli soffriggere, aggiungendo poca acqua bollente. Regolate di sale. Lessate al dente in abbondante (8 litri) acqua salata (sale doppio) i bucatini, scolateli (tenendo ancora a bollire l'acqua) e versateli in una zuppiera calda, conditeli subito con il residuo olio aromatizzato, il cucchiaino di semi di finocchio, aggiungete la salsiccia, i funghi e la dadolata di provola, cospargete con il pecorino, abbondate con il pepe nero macinato a fresco, rimestate a lungo e prima di impiattare tenete la zuppiera in caldo per 10 minuti poggiandola sulla bocca della pentola con l'acqua a bollire.

Vini: secchi e profunati bianchi campani ( Solopaca, Capri, Ischia, Falanghina, Fiano, Greco di Tufo) freddi di frigo.

## **Panini dolci alla zucca**

### **Ingredienti:**

650 gr farina manitoba  
400 gr di purea di zucca  
1 bustina e mezza di lievito secco  
60 gr di burro fuso  
150 ml di latte tiepido  
100 gr di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 bustina vanillina  
uvetta a piacere  
miele per spennellatura finale  
cannella, se piace

### **Preparazione:**

Mescolare il lievito e la farina e mettere da parte.  
Versare in un recipiente tutti gli ingredienti umidi, il sale, lo zucchero, la vanillina, mescolare e aggiungere la farina con il lievito; iniziare ad impastare, se dovesse risultare appiccicoso aggiungere un po' di farina o del latte se dovesse essere troppo duro; la consistenza deve essere quella dell'impasto da pizza.

Impastare circa 10 minuti e poi aggiungere l'uvetta ammollata nell'acqua e strizzata.

Impastare ancora fino a che l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola; formare una palla e lasciare lievitare almeno 2 ore.

Versare l'impasto sulla spianatoia e sgonfiarlo leggermente senza lavorarlo troppo, ricavare 20 palline metterle nella

teglia coperta di carta forno leggermente distanziate.

Coprire e fare lievitare un'altra ora; infornare a 180°C per circa 20 minuti, controllare se sono ben dorati altrimenti lasciarli in forno ancora alcuni minuti sfornare e spennellare subito con il miele sciolto in 3 cucchiaini di acqua.

Note: Io li preparo con la macchina del pane, col programma impasto...  
sono strepitosi!!!



## **BUON COMPLEANNO A...**

### **SETTEMBRE**

<b>CAPELLI PRASSEDE</b>	<b>il 4/09/1923</b>	<b>ANNI 89</b>
<b>CAVAGLIERI MADDALENA</b>	<b>il 06/09/1932</b>	<b>ANNI 80</b>
<b>ZANI ALFREDO</b>	<b>il 12/09/1934</b>	<b>ANNI 78</b>
<b>MASSARDI ALESSANDRA</b>	<b>il 18/09/1927</b>	<b>ANNI 85</b>
<b>CAPRINI LUCIA</b>	<b>il 24/09/1929</b>	<b>ANNI 83</b>
<b>GHIDONI DOMENICO</b>	<b>il 27/09/1954</b>	<b>ANNI 58</b>
<b>MIGLIAVACCA LUIGI</b>	<b>il 27/09/1938</b>	<b>ANNI 74</b>

### **OTTOBRE**

<b>CAPUZZI TERESA</b>	<b>il 02/10/1920</b>	<b>ANNI 92</b>
<b>FERTUNANI MARIA</b>	<b>il 05/10/1919</b>	<b>ANNI 93</b>
<b>SCALVINI ADELE</b>	<b>il 09/10/1928</b>	<b>ANNI 84</b>
<b>SPOTTI ROSINA</b>	<b>il 16/10/1922</b>	<b>ANNI 90</b>
<b>FACCONI ANGELA</b>	<b>il 24/10/1918</b>	<b>ANNI 94</b>
<b>BERTONI ANGELO II</b>	<b>il 30/10/1923</b>	<b>ANNI 89</b>
<b>BODINI MARIA</b>	<b>il 30/10/1930</b>	<b>ANNI 82</b>
<b>STABILE INNOCENZA</b>	<b>il 30/10/1921</b>	<b>ANNI 91</b>

**TANTISSIMI AUGURI A  
TUTTI!!!!!!!**

**DIAMO IL BENVENUTO A...**

BERTONI ANGELO  
BIGNETTI TERESINA  
CORINI CESARINA  
CORRINI ANGELA  
DINCAO PAOLA  
FERRETTI MARIA  
SGARZINI CATERINA

**DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...**

BOZZONI MARIO  
CAPUZZI GIUSEPPE  
FILIPPINI ANTONIA  
MOMBELLI GIOVANNI  
ZANINI CARLINA