

# LA NOSTRA VOCE



*ARRIVA L'ESTATE!!!!*

**GIUGNO – LUGLIO –  
AGOSTO 2018**

**CASA DI RIPOSO "LONGINI – MORELLI – SIRONI" - PRALBOINO (BS)**

## SOMMARIO

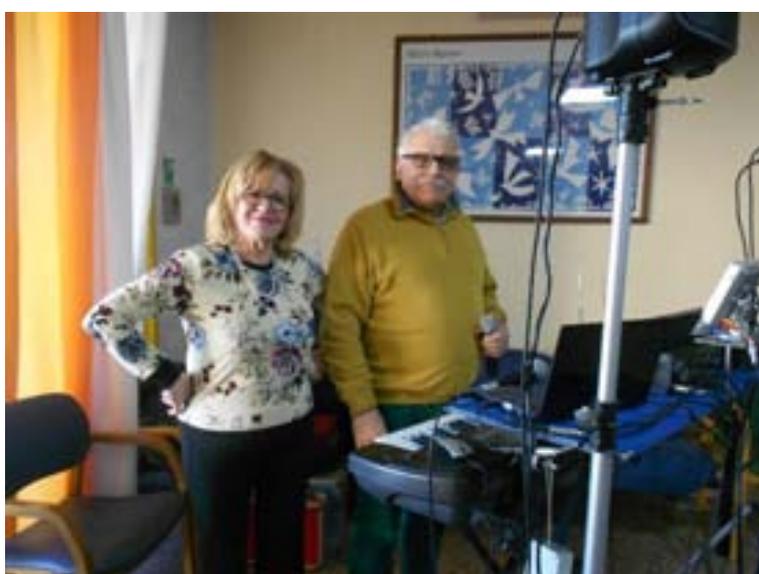
|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Ci siamo divertiti con...        | p. 2  |
| Gli appuntamenti dell'animazione | p. 6  |
| I racconti dei nonni             | p. 7  |
| L'angolo dei pensieri            | p. 12 |
| Un attimo di svago               | p. 14 |
| Presi per la gola                | p. 15 |
| Buon compleanno a...             | p. 20 |
| Diamo il benvenuto a...          | p. 22 |



**CI SIAMO DIVERTITI**

**CON.....**

**Festa dei compleanni...**



## E' iniziato TAI JI



con movimenti lenti....lenti....

## FESTA DELLA MAMMA...





*FESTA MUSICALE COL  
PROF. GIUSEPPE ALBANESE*



## USCITA AL LAGHETTO DELLE SETTE FONTANE....



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

## EVENTI ANIMAZIONE

- **GIOVEDI' 24 MAGGIO: GITA AL LAGHETTO DELLE 7 FONTANE (Castelletto di Leno);**
- **GIOVEDI' 07 GIUGNO: GIOCHI DELLA TERZA ETA' CON LE RSA DI SENIGA E VEROLANUOVA;**
- **Sabato 09 Giugno: ESIBIZIONE DELLA BANDA COMUNALE DI PRALBOINO;**
- **MARTEDI' 12 GIUGNO: VISITA AL PARCO NOCIVELLI**
- **MERCOLEDI' 4 LUGLIO 2018: ANGURIATA A VEROLANUOVA...**
- **VISITA CASTELLO DI PADERNELLO**

**16 SETTEMBRE MOSTRA  
MERCATO**

## I RACCONTI PER I NONNI...

### IL BUCATO.....

"Il bucato si faceva in una stanza dove c'erano dei mastelli e le assi da lavare. Come detersivo si usava la lisciva." racconta la nonna.

"Si usava la lavatrice e la tinozza per lavare a mano" dicono i genitori.

"Non avevamo i servizi igienici in casa. Mio papà, il tuo bisnonno, Riccardo, aveva costruito una specie di gabinetto in legno, fatto come una turca, vale a dire un buco con un asse sopra. Non c'erano né le fognature, né la fossa biologica. Ci facevamo il bagno in una tinozza di legno. L'acqua veniva scaldata sul fuoco e portata col secchio." narra la nonna.

"Noi avevamo i servizi igienici. Avevamo il lavabo, la vasca, il bidè e il water." affermano i genitori.

"Certo che i locali di una volta erano più grandi, c'erano più stanze perché quando mio padre era in guerra vivevo in casa con mia madre, due fratelli, gli zii e tre cugini. L'arredamento era in legno con i letti alti alti con materassi con le foglie o con le piume." narra la nonna.

"L'arredamento era "antichizzato" ma molto semplice. Il tavolo di cucina era rettangolare e mio papà sedeva a capotavola. C'era la credenza scura con gli intarsi,

**non molto alta, che conteneva i piatti." afferma la mamma.**

**"Avevo la televisione in bianco e nero. I mobili della camera da letto e del salotto erano antichi." conclude il papà.**



## C'ERA UNA VOLTA LA VENDEMMIA

Le giornate della vendemmia erano le più attese dai contadini. Era il momento di tirare le somme di un'intera annata di lavoro e di fatiche non sempre giustamente ripagate a causa di una improvvisa grandinata o del perdurare della siccità. Quanto lavoro nella vigna... togliere le erbacce tra i filari... solitamente la gramigna. Sulle strade ad ogni ora del giorno passavano carri e carretti trainati dai muli, con sopra tutto l'occorrente per la vendemmia, tini, cesti, tinozze.

Alle prime luci dell'alba ogni gruppo familiare si avviava verso la campagna per intraprendere il lavoro. Arrivati nei campi si procedeva subito a scaricare dai "traini" tutti gli attrezzi; cesti e secchi venivano collocati sotto ogni ceppo, pronti per essere riempiti di grappoli. Quando i recipienti erano ricolmi d'uva, venivano svuotati dentro piccoli tini o cesti a spalla che venivano caricati sulle spalle del più forte e portati fuori dal filare per essere svuotati nella tinozza, dentro la quale di solito stavano due donne a piedi nudi pronti per la pigiatura.

Per l'ulteriore spremitura delle vinacce tipici erano anche torchietti con vite in legno o in ferro, dotati di cestello e montati spesso su basamenti con apertura a becco per la fuoriuscita del mosto.

Era usanza dei vendemmiatori intonare canti e cori ai quali rispondevano altri vendemmiatori nei campi vicini, erano canti di gioia tra persone felici, innamorate della loro terra e del loro lavoro. In questo periodo della vendemmia era importante anche il lavoro dentro la cantina, per la pulizia

delle botti e dei tini, prima di metterci il mosto per la fermentazione. Questo era un lavoro riservato ai ragazzi, i quali venivano calati, all'interno della botte di legno pregiato di rovere, con l'occorrenza per la raschiatura e il lavaggio delle doghe. Questo lavoro era molto importante per la conservazione del vino.

Tutto questo veniva fatto al lume di candela, messa sul fondo della botte. La candela non aveva solo funzione di far luce dentro la cantina, ma era il mezzo più efficace per avvertire del pericolo dei gas che si sprigionavano dai tini durante la fermentazione del mosto.

Infatti quando il nonno scendeva per le scale della cantina per fare il controllo ai tini durante la fermentazione, non mancava mai di portarsi dietro la candela, e quando questa si spegneva, era una corsa a ritroso su per la scala, verso la salvezza, poiché respirare quel gas, anidride carbonica, che usciva dalle botti sarebbe stato fatale. Ancora oggi assieme al mosto vengono messe anche le vinacce torchiate, per attivare la fermentazione e dare al vino il giusto colore. La durata della fermentazione varia a seconda della zona, del tipo di vino e del metodo impiegato, e può essere di pochi giorni o arrivare ad un paio di settimane.

In passato era consuetudine aggiungere anche del vino cotto, che conferiva un leggero sapore marsalato; diffuse erano peraltro tanto la produzione quanto il consumo di mosto cotto, adoperato nella preparazione di molti dolci tipici.

Dopo c'era l'operazione di travaso del vino novello, che era effettuata, con la luna sempre alla mancanza, mediante grandi imbuti a canna stretta in latta, rame o materiali naturali come il legno o la zucca. In una prima fase di affinamento del vino, la pratica di invecchiamento avveniva all'interno di

cilindriche panciute botti di rovere con doghe in legno e rubinetti per la spillatura

Per la conservazione ed il trasporto del vino venivano adoperate damigiane e fiasche di vetro impagliate, che a loro volta sostituivano i più antichi recipienti in terracotta smaltata.



## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### I GIRASOLI

C'era una volta uno splendido giardino. Vi sbocciavano fiori meravigliosi d'ogni colore e ricchi di profumo.

Tutte le persone che lo vedevano restavano ammirate e si fermavano a complimentare ogni varietà per il colore, per la forma, per il profumo. I fiori, lusingati da tanta ammirazione, divennero alteri e superbi.

Avvenne che un giorno, tra gli splendidi steli, si affacciasse uno strano fiore. Aveva uno stelo debole e sottile con una corolla troppo grande e pesante, come un disco di bronzo.

Al suo primo apparire, i fiori vicini cominciarono a schernirlo.

- Com'è brutto! Senza armonia, senza corolla di petali. Perché sei cresciuto qui? Non potevi nascere altrove?

Il povero fiore divenne in poco tempo lo zimbello del giardino. Da ogni aiuola gli arrivavano offese ed esso, senza rispondere, cresceva umilmente, tenendo la corolla

rivolta a terra.

Ma il sole, che da tempo osservava quanto avveniva nel giardino, rideva sotto i raggi, e pensava:

- Vedrete, vedrete voi, piccoli smorfiosi!

Rivolse i suoi raggi piccoli sul fiore, lo fece crescere alto alto su tutti e poi gli disse:

- Tu mi hai amato in silenzio e in umiltà. Alza ora la tua corolla e guardami. Ti donerò un raggio.

Il fiore alzò timidamente il capo e intorno al disco di semi,

fiorì una corona di petali, gialli come l'oro.  
Tutto il grande fiore rise di felicità  
e guardò riconoscente il sole.

Non ho finito! - esclamò il grande astro. - Porterai il mio  
nome e gli uomini avranno bisogno dei tuoi petali per  
tingere le loro stoffe. I tuoi semi daranno l'olio  
e saranno dolce cibo agli uccelli.



## Un attimo di Svago.....

- La mia vita può durare qualche ora  
Quello che produco mi divora  
Sottile sono veloce  
Grossa sono lenta  
E il vento molto mi spaventa

Soluzione ???

- Quando sono in piedi loro sono sdraiati  
Quando sono sdraiati loro sono in piedi

Soluzione: ???

- Son tondo e non son mondo  
Son verde e non son prato  
Son rosso e non son sangue  
Son acqua e non scorro

Soluzione: ???

PER LE SOLUZIONI CHIEDERE A  
CORRADO E LORETTA....  
UNA CAMELLA PER OGNI RISPOSTA  
ESATTA!!!!

## PRESI PER LA GOLA

### Bavarese al cocco e susine

Un dessert freschissimo, giocato su toni di dolcezza e acidità, perfetto per la stagione estiva.



#### Ingredienti

- 2 tuorlo d'uovo
- 250 ml di panna fresca
- 250 gr di ricotta
- 500 gr di latte
- 500 gr di susine
- 120 gr di farina di cocco
- 120 gr di savoiardi
- 125 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 120 gr di zucchero a velo
- 14 gr di gelatina in fogli
- 100 gr di marmellata di fragole

- **Tempo Preparazione:**  
40 minuti
- **Tempo Cottura:**  
15/20 minuti
- **Tempo Riposo:**  
4 ore
- **Dosi:**  
8/10 persone
- **Difficoltà:**  
Facile

### Procedimento

1. Scaldate il **latte** fino al limite dell'ebollizione con 50 grammi di zucchero, spegnete ed unite la **farina di cocco** in infusione per 15 minuti.
2. Per la base riducete in polvere i **savoardi** ed amalgamarli con il **burro** fuso. Coprite il fondo di uno stampo a cerniera da 22 centimetri di diametro con carta forno e distribuite il composto di biscotti e burro sul fondo, chiudete la cerniera, livellatelo e passatelo in frigo.
3. Con una frusta lavorate i **tuorli** con altri 50 grammi di **zucchero**, unite il latte filtrato, mescolate e rimettete sul fuoco. Lasciate cuocere a fuoco dolce, mescolando fino al limite dell'ebollizione.
4. Incorporate alla crema 10 grammi di **gelatina** ammollata e strizzata, poi unite la **ricotta** setacciata, amalgamate bene e lasciate raffreddare.
5. Lasciate 4 **susine** da parte, sbucciate le altre e frullarle con lo **zucchero a velo**, fino ad ottenere una salsa omogenea. Scaldate una piccola parte di questa, unite il resto della gelatina strizzata, mescolate bene, poi riunitela al resto della salsa di susine, mescolando.

6. Montate la **panna** ed incorporatela delicatamente alla crema di cocco e ricotta ormai tiepida.
7. Velate con la **marmellata di fragole** la base ormai solidificata. Versate la **crema** sopra la confettura, livellate e rimettete in frigo.
8. Quando la superficie della crema è rappresa colarvi sopra la **salsa** di susine, e completare a piacere con le susine tenute da parte. Rimettete in frigo per alcune ore.

## Insalata di riso

L'insalata di riso è una ricetta tipica della stagione estiva: si mangia fredda ed è un classico piatto unico. Comoda da preparare la mattina per trovarla pronta al ritorno dalla spiaggia.

### Ingredienti

320 gr di riso parboiled

100 gr di sottaceti

200 gr di tonno sott'olio

100 gr di wurstel

100 gr di formaggio a vostra scelta

2 uova

una manciata di olive sgusciate

maionese

olio

**Tempo Preparazione:**

25 Minuti

Tempo Cottura:

18 Minuti

Tempo Riposo:

4 Ore

Dosi:

4 Persone

Difficoltà:

Facilissima

Preparazione:

Tagliate a pezzettini molto piccoli i sottaceti. Tagliate il formaggio a cubetti. Usate un formaggio a pasta dolce.

Fate sbollentare per un paio di minuti i wurstel. Quando saranno freddi tagliateli a rondelle.

In un pentolino fate bollire le uova (con tutto il guscio) per 10 minuti

Fate cuocere il riso in acqua calda salata per il tempo indicato sulla confezione. Una volta cotto scolatelo al dente e aggiungeteci subito un pò di olio per evitare che si attacchi.

Unite il tonno sgocciolato e fatto a pezzi, i sottaceti, le olive denocciolate e i wurstel a rondelle. Amalgamate e riponete in un contenitore. Fate raffreddare per un'oretta, quindi coprite con della pellicola alimentare e mettete in frigorifero a raffreddare.

Quando il riso sarà freddo unite anche il formaggio fatto a pezzi.

Versate il riso in un'insalatiera e sulla superficie adagiate l'uovo sodo tagliato a spicchi.

L'insalata di riso può essere consumata aggiungendo maionese o altro olio extravergine di oliva per renderla più saporita.

L'insalata di riso si presta inoltre ad essere modificata con aggiunte di ingredienti diversi da quelli classici che la rendano più sfiziosa e particolare.

Utilizzate il riso parboiled. Questa tipologia di riso, infatti, mantiene bene la cottura e i chicchi non si attaccano tra loro.

# AUGURI A...

## GIUGNO

|                       |            |         |
|-----------------------|------------|---------|
| BARBIERI MADDALENA    | 01/06/1922 | ANNI 96 |
| CROTTI MARIA          | 10/06/1929 | ANNI 89 |
| CAPUZZI ANGIOLINA     | 11/06/1941 | ANNI 77 |
| GANDELLINI MARTINA    | 18/06/1923 | ANNI 95 |
| SALANTI AGOSTINA      | 18/06/1935 | ANNI 83 |
| PIACENTINI ANNUNCIATA | 20/06/1932 | ANNI 86 |

## LUGLIO

|                    |            |         |
|--------------------|------------|---------|
| FILIPPINI GIOVANNA | 01/07/1948 | ANNI 70 |
| CORRINI ANGELA     | 07/07/1931 | ANNI 87 |
| ZACCHI ANGELA      | 14/07/1924 | ANNI 94 |
| FARINA ROSA        | 16/07/1927 | ANNI 91 |
| MOR ORSOLA         | 18/07/1924 | ANNI 94 |

|                    |            |          |
|--------------------|------------|----------|
| PAPA TERESA        | 21/07/1912 | ANNI 102 |
| SCARPETTA VINCENZA | 22/07/1935 | ANNI 83  |
| APOSTOLI ANNA      | 26/07/1937 | ANNI 81  |
| SALDI ANGELO       | 26/07/1931 | ANNI 87  |

## AGOSTO

|                       |            |         |
|-----------------------|------------|---------|
| TOMASINI ALMA         | 14/08/1939 | ANNI 79 |
| DANIELETTI LETIZIA A. | 18/08/1932 | ANNI 86 |
| GELMINI FRANCESCA     | 19/08/1932 | ANNI 86 |
| PEDRONI OLGA          | 19/08/1928 | ANNI 90 |
| BARBIERI LUIGI        | 25/08/1929 | ANNI 89 |
| FEROLDI LUIGI         | 26/08/1931 | ANNI 87 |
| LUZZERI ANTONIO       | 28/08/1927 | ANNI 91 |
| CURTI LUCIA           | 29/08/1922 | ANNI 96 |
| RAGGI MARIA           | 31/08/1924 | ANNI 94 |

# TANTI AUGURI

## DIAMO IL BENVENUTO A...

SALANTI CLOTILDE

BERTONI ANGELA

CIGALA ELIGIO

ROSSETTI MARIO

PERANI ANGELINA

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BONARDI GIUSEPPINA

DENTI FABIO

GUINDANI GIOVANNI

NOLLI LUIGINA

PECORI LUIGINA

TONANI NARCISA

VERCESI CARLA

ZIGLIA LUIGINA