

# LA NOSTRA VOCE



**Marzo  
Aprile - Maggio 2019**

**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. 13
Un attimo di svago	p. 14
Presi per la gola	p. 15
Buon compleanno a...	p. 17
Diamo il benvenuto a...	p. 19

**“È Pasqua. Rendiamo grazie a Cristo risorto per il meraviglioso dono della vita.  
Con l’augurio di una Pasqua piena di serenità”**



# CI SIAMO DIVERTITI

CON.....

Le festività Natalizie.....







## I COMPLEANNI DI GENNAIO



***SCOPRITE L'INTRUSA!!!!***

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

## **EVENTI ANIMAZIONE PRIMAVERA 2019**

**4 MARZO: TOMBOLATA DI CARNEVALE**

**5 MARZO: FESTA DI CARNEVALE CON LA MUSICA DI A. MOR**

**APRILE: FESTA DI PASQUA!**

**MAGGIO: FESTA DELLA MAMMA!**

**MAGGIO: RICOMINCIANO LE USCITE!!!!**



## I RACCONTI PER I NONNI...

# LA STORIA DELLE MASCHERE DI CARNEVALE

### ARLECCHINO



Lilli - <http://lilli.it>

C'era una volta un bambino bergamasco chiamato Arlecchino, viveva in povertà con la sua mamma in una piccola casetta. Per Carnevale la sua scuola organizzò una festa in occasione della quale tutti i bambini dovevano vestirsi in maschera. Le mamme cucirono splendidi vestiti per i propri bambini ma non quella di Arlecchino: non aveva i soldi necessari per comprare la stoffa. Il giorno della festa era ormai prossimo e vedendo Arlecchino così triste, le mamme degli altri scolari decisero di regalare un pezzo della stoffa dei loro vestiti al bambino. L'abito di Arlecchino divenne così il più colorato ed originale mai realizzato grazie alla generosità altrui.

Questa che vi abbiamo appena narrato è la favola legata proprio alla maschera di Arlecchino che, in realtà, affonda le sue radici



nell’antica ritualità agricola e prende forma vera e propria con la Commedia dell’Arte discendendo direttamente da Zanni. Tra le maschere più famose ed amate, Arlecchino è un servo decisamente pigro ma, al tempo stesso, agile, vivace e dalla battuta pronta, in alcuni casi persino sboccato; con il suo fare burlone e scapestrato si ingegna nell’architettare truffe e imbrogli destando sempre una certa simpatia visti i continui fallimenti incontrati.

## BRIGHELLA

### BRIGHELLA



© Pianetabambini.it

Proprio come Arlecchino, anche Brighella è nato a Bergamo ed è qui che diviene un servo astuto, opportunista e senza scrupoli. Come suggerisce il suo stesso nome è un attaccabrighe, bugiardo come pochi e sempre intento ad escogitare inganni e frodi per raggirare il

prossimo. Brighella è inoltre un abile musicista, cantante e ballerino, si destreggia perfettamente in diversi ruoli, cambiando spesso anche mestiere, ed è perennemente al centro di intrighi e complotti.

La maschera di Brighella deriva anch'essa dal celebre volto dello Zanni e, tra i personaggi principi della Commedia dell'Arte, si evolve ulteriormente fino al settecento quando il teatro lo trasforma in un fedele domestico attento ai desideri del padrone.

## BALANZONE

### BALANZONE



Forse meglio conosciuto come il Dottor Balanzone, questa maschera è originaria di Bologna ed incarna pedanteria e superbia. Balanzone, a seconda dei casi, può essere un medico oppure un

giurista, indossa la toga e si esprime non soltanto in dialetto bolognese ma ama citazioni in lingua antica, latina in particolare, che tuttavia spesso si rivelano scorrette o più semplicemente “maccheroniche”.

Questo simpaticissimo personaggio si esprime in maniera prolissa convinto di essere un grande letterato conoscitore di molteplici scienze umane, dispensa consigli, offre insegnamenti ma, in realtà, il più delle volte ama utilizzare parole dotte infilandole l’una dietro l’altra senza un nesso logico. Brontolone per eccellenza, Balanzone non perde occasione per dare il via ai suoi leggendari sproloqui spesso del tutto fuori contesto.

## COLOMBINA

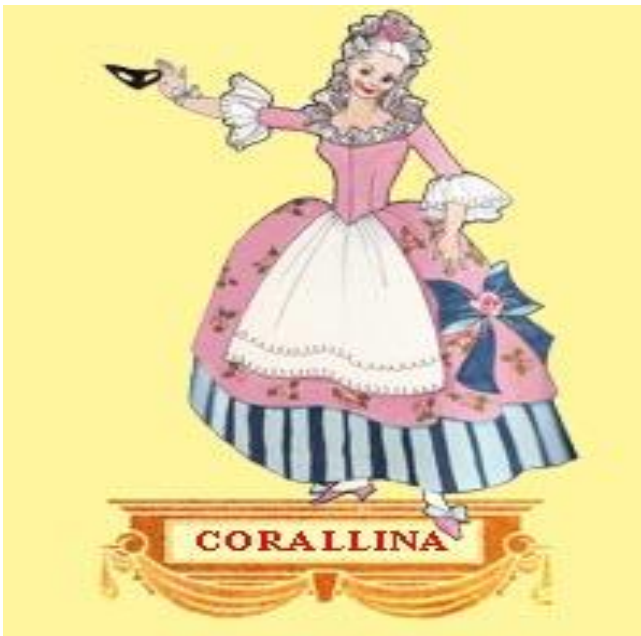
### COLOMBINA



Fidanzata e moglie di Arlecchino, Colombina è spesso al centro delle attenzioni di Pantalone. Servetta furba ed adulatrice, è particolarmente vicina alla sua padrona (Rosaura) prendendo di frequente parte a sotterfugi domestici ed amorosi, si diverte inoltre a beffeggiare chi la circonda.

La maschera di Colombina è originaria di Venezia ed incarna proprio la furbizia delle ancelle, la sua storia affonda le radici nelle opere di Plauto e si afferma poi nuovamente intorno al ‘500 grazie alla Compagnia degli Intronati.

## CORALLINA



Per caratteristiche molto simile a Colombina, è in un certo senso una sua evoluzione. Anche Corallina è infatti una serva maliziosa ed adulatrice, dalla lingua sciolta, furba e complice della padrona. Corallina nacque a Parigi dal personaggio portato a teatro dall'attrice italiana Anna Veronese che, nel 1744, si esibì accanto a suo padre in una commedia intitolata “*Il doppio matrimonio di*

*Arlecchino*“.

È una ragazza graziosa dai capelli biondi, innamorata del giovane Florindo con il quale comunica anche grazie alla complicità di Colombina.

GIANDUJA.

**GIANDUJA**



Indossa un panciotto giallo bordato di rosso così come la sua giacca marrone, porta una parrucca con codino e il caratteristico cappello a tricorno, stiamo ovviamente parlando di Gianduja.

Questa maschera nasce a Torino nel ‘700 e rappresenta il più classico dei popolani del luogo: bonario, amante del vino e della buona tavola, sempre allegro ed altrettanto distratto.

Il nome del personaggio deriva dall’espressione piemontese “Gioan d’la douja” (Giovanni del boccale) e con ogni probabilità va a sostituire il precedente Gerolamo. In origine era infatti proprio questo il nome della maschera ma, quando Napoleone prese il potere, si decise di cambiarlo per evitare eventuali allusioni a Gerolamo Bonaparte, parente dell’Imperatore.

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

Il giorno in cui il Signore creò la speranza fu probabilmente lo stesso giorno in cui creò la primavera.



Potranno recidere tutti i fiori, ma non potranno fermare la primavera



Che la brezza di primavera soffi nei vostri cuori quell'energia vitale che vi permetta di realizzare i vostri sogni!



I fiori della primavera sono i sogni dell'inverno raccontati, la mattina, al tavolo degli angeli

# Svago

- Il figlio al padre: Papà mi compri i coriandoli?  
il padre: "no tu poi li butti"
- Quando i miei figli erano piccolini, il maschio di un anno e la femmina di cinque anni, per Carnevale regalai al bambino un vestito da Zorro e alla bambina un vestito da fata con tanto di cappellino e bacchetta magica.  
Dopo che li avevo vestiti mi rivolsi alla bambina dicendole: "Su, ora fai una bella magia!"  
Allora mia figlia si avvicinò a suo fratello e toccandolo con la bacchetta magica in testa gli disse: "SPARISCI"



Liali - <http://liali.it>

## PRESI PER LA GOLA

# Le chiacchiere di Carnevale al forno

Arriva Carnevale! Feste, coriandoli, mascherine e tante **chiacchiere**: il tradizionale dolce di carnevale che non può mancare ai festeggiamenti! Sono conosciute in tutto il territorio italiano da Nord a Sud anche se con nomi regionali diversi: frappe, bugie, cenci, crostoli, gale; per tradizione sono fritte e zuccherate e sono una vera tentazione per tutti, grandi e piccoli! Ma, esiste la versione light: le **chiacchiere al forno**! Con questa **ricetta** puoi mangiarne un po' di più, senza sentirti troppo in colpa per la linea!

Queste **chiacchiere al forno** sono facili da preparare, sicuramente differenti da quelle fritte ma ugualmente ottime, fragranti, profumate con Marsala e soprattutto leggere e irresistibili! Vuoi provarle subito? Indossa il grembiule e lasciati guidare....

### ***Preparazione delle chiacchiere al forno***

**1)** Disponi su di una spianatoia la **farina** setacciata, dandole una forma a fontana, aggiungi lo **zucchero semolato**, la scorza grattugiata del **limone**, poi rompi al centro le **uova** e sbattile leggermente con la forchetta. Unisci il **burro** ammorbidito e tagliato a pezzi, il **Marsala**, il **lievito** setacciato e comincia a impastare tutti gli ingredienti. Lavora il composto fino ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi avvolgilo nella pellicola alimentare e lascia **riposare l'impasto** almeno **30 minuti**.

**2)** Dividi l'impasto delle **chiacchiere** in porzioni da circa 100 -150 g e inizia a lavorare ognuna singolarmente (tieni coperto il resto dell'impasto perché non si secchi). Quindi, **infarina il piano di lavoro** e appiattisci la prima porzione d'impasto prima con il palmo



delle mani, infarinata leggermente e inizia a stenderla con il **mattarello** o con passandola nei rulli di una **tirapasta**, fino ad arrivare allo spessore 4-3 millimetri o quello desiderato.

**3)** Ricava dei rettangoli di 6x10 cm tagliandoli con una **rotella dentata** e fai al centro di ogni **chiacchiera** due tagli sempre usando la rondella. Procedi allo stesso modo con le altre porzioni fino al terminare l'impasto.

Cottura delle chiacchiere al forno

**4)** Fodera una **placca da forno** con la carta oleata e disponi tutte le **chiacchiere** lasciando dello spazio tra una e l'altra, quindi cuocile in **forno** preriscaldato a **180°** per **9-10 minuti** fino a che non avranno un colore perfettamente dorato.

**5)** Una volta cotte sforna le **chiacchiere al forno** e lasciale intiepidire, poi cospargile di **zucchero a velo** e servile.



# AUGURI A...

## MARZO 2019

TIMELLI LUIGINA	04/03/1938 ANNI 81
DONINELLI MARTINA	06/03/1923 ANNI 96
TIMINI LUCIA	11/03/1921 ANNI 98
BERTONI ANGELO	12/03/1950 ANNI 69
FARINA MARIA TERESA	12/03/1939 ANNI 80
BOSCHETTI EVA	17/03/1940 ANNI 79
ZELI ANGELA	17/03/1925 ANNI 94
FORMENTI GIUSEPPINA	20/03/1930 ANNI 89
GHIRARDI BARBARA	24/03/1919 ANNI 100
TALENTI DOMENICA	30/03/1938 ANNI 81

## APRILE

OLIVETTI ANGELA	16/04/1924 ANNI 95
CAPUZZI PAOLINA	18/04/1930 ANNI 89

FARINA MARIA	20/04/1925 ANNI 94
GRAMOSTINI OTTORINO	23/04/1927 ANNI 92

## MAGGIO

DUI TERESA	06/04/1935 ANNI 84
CALVI CAROLINA	11/04/1926 ANNI 93
ALLIO AMALIA TERESA	22/04/1929 ANNI 90
GIOVANETTI LUCIA	22/04/1925 ANNI 94
PERANI ANGELINA	24/04/1932 ANNI 87
GUINDANI CARLO	25/04/1940 ANNI 79
ZANI GIULIA	26/04/1927 ANNI 92
MIGLIAVACCA LETIZIA	27/04/1945 ANNI 74
PARI MARIA	28/02/1926 ANNI 93
BERTONI ANGELA	29/04/1926 ANNI 93

**TANTIAUGURIA TUTTE!**

## DIAMO IL BENVENUTO A...

ANTONIAZZI GINEVRA

DANIELETTI LETIZIA (BEN TORNATA!)

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BARBIERI MADDALENA

FERRARI MADDALENA