

# LA NOSTRA VOCE



**GENNAIO – FEBBRAIO 2013**

CASA DI RIPOSO "LONGINI - MORELLI" - PRALBOINO (BS)

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 5
I racconti dei nonni	p. 6
L'angolo dei pensieri	p. 9
Un attimo di svago	p. 10
Presi per la gola	p. 11
Buon compleanno a...	p. 14
Benvenuto / ultimo saluto	p. 15

Un augurio e un impegno...

*Ogni mattino  
guardando il proprio sguardo allo specchio  
ciascuno possa dire:  
anche oggi è un bell'oggi!*

## CI SIAMO DIVERTITI CON...

### ***NOVEMBRE: CORO VIROLA-ALGHISE DI VEROLANUOVA***

Insieme al coro di Verolanuova diretto dalla maestra Allegretti Camerini, abbiamo inaugurato il mercatino di Natale, con i tanti lavoretti natalizi fatti dagli ospiti della casa di riposo.



### ***11 DICEMBRE: CONCERTO LIRICO***

Per augurare buone feste, è stato organizzato un concerto lirico, con il soprano Giulia Rosa Priori, accompagnato dalla pianista Brunella Nova e dalla violinista Alessandra Nova. Per l'occasione sono stati festeggiati i compleanni di novembre e dicembre 2012.

### ***13 DICEMBRE: FESTA DI SANTA LUCIA***

**Santa Lucia è passata con il suo campanellino a dare i suoi doni a tutti gli ospiti della casa di riposo, nessuno escluso... siamo stati tutti buoni!**

### **DICEMBRE 2012: VISITA SCUOLE DI PRALBOINO**

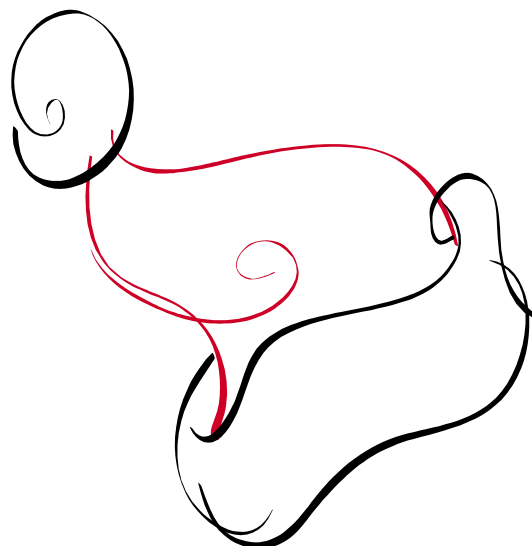
**Come ogni anno per le festività natalizia ci hanno fatto visita le scuole elementari e medie di Pralboino:**



## 22 DICEMBRE: TOMBOLATA DI NATALE

E' ORMAI TRADIZIONE, COME LO ZAMPONE CON LE LENTICCHIE, PER NATALE LA CLASSICA TOMBOLATA CON LA SPECIALE PRESENZA DI "BABBO NATALE".

QUEST'ANNO BABBO NATALE ERA PIUTTOSTO TIMIDO PER CUI NON HA VOLUTO FARSI FOTOGRAFARE!!!!



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

- **11 FEBBRAIO 2013 ore 15.00:**

**FESTA DI CARNEVALE**

con musica e balli, insieme alle note di Alberto Mor.

- **12 FEBBRAIO 2013 ore 15.00:**

**TOMBOLATA DI CARNEVALE**

con premi e frittelle per tutti!!



## I RACCONTI DEI NONNI

### *IL CARNEVALE DEL NONNO*

Nonno Giulio festeggia il carnevale il primo giorno di quaresima perché, dice, lui non è un pappagallo per fare festa con tutti gli altri.

La gente del paese lo conosce e sorride. Si veste di stracci, pantaloni scuri con pezze chiare, giacca sciupata con via i bottoni. In testa porta un cappello di paglia, come gli spaventapasseri nel campo di grano. In una mano tiene un ombrello rovesciato e nell'altra una borsa. Sul naso porta, incollato, un tutolo di granoturco, con infilata una penna di gallina. Sembra un burattino al completo.

Gira per il paese e non dimentica nessuna famiglia. Entra nelle case dove gli offrono frittelle e lattughe.

Il nonno contraccambia dicendo: "Vi ringrazierò l'anno prossimo, se verrò ancora!!"

I figli adottivi lo sgridano perché non vogliono che faccia brutta figura. Al rientro in casa, la moglie prende la famosa borsa di frittelle e la butta giù ai polli.

Il nonno s'arrabbia, ma non osa tanto alzare la voce, perché ha già alzato parecchio il gomito. Infatti è un po' brillo.

Esce e va a dormire sul fienile del padrone, perché la nonna non vuole saperne di lui. Povero nonno, termina poco bene il carnevale e inizia peggio il tempo quaresimale.

*Maria*

## ***IL MIO CARNEVALE QUANDO ERO GIOVANE***

Siamo alla fine degli anni '30. È carnevale, in paese girano le mascherine. I bambini che corrono e gridano fanno impazzire. Di giorno per le strade; di sera, nelle stalle.

Gli adulti sono nelle balere, ma a mezzanotte sono fuori, vogliono rispettare la quaresima che inizia.

Per evitare questa sera che io esca, mio padre porta a casa, in prestito, un vecchio grammofono. Ha una tromba gigante, sembra un grande fiore. Lo depone in mezzo al tavolo, allontana le sedie per avere lo spazio sufficiente di fare quattro salti. Nessuno può toccarlo, solo mio padre può girare la manovella. Intanto inizia la musica. Talvolta sembra una rana che gracida tanto è stonato. Con le mie amiche faccio salti e risate.

Non sono proprio balli ma io mi diverto un mondo. Per ristorarci un po' è pronto un secchio d'acqua fresca del pozzo. Non c'è nessun pericolo che qualcuno si ubriachi. Rinfrescati, si riprende a saltare. Ad un certo momento, mio padre dice: "Ragazzi, sono le undici. A casa tutti!". Così ha fine il mio carnevale, povero ma tanto sereno.

***Pierina***



## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### *Il carnevale*

Il febbraio pazzerello  
ci ha portato il Carnevale  
a caval d'un asinello  
e con seguito regale:  
Pantalone e Pulcinella  
e Rosaura e Colombina,  
Balanzone con Brighella  
e Pieretta piccolina.  
A braccetto con Gioppino  
che dimena un gran bastone,  
van Gianduia e Meneghino  
sempre pronti a far questione.  
Arlecchin chiude la schiera  
che, fra canti, balli e lazzi  
lieta va da mane a sera  
con gran coda di ragazzi.  
Va, fra salti e piroette,  
seminando per la via  
tra un frastuono di trombette  
di coriandoli una scia.

*Orsola*

*Preghiera*

Tutto per voi, mio Dio,  
mio amore immenso,  
quanto faccio, dico e penso  
mi intendo di fare il tutto perfettamente  
per la tua volontà.  
Previene, o Signore,  
con la tua ispirazione  
e accompagna con il tuo aiuto  
le nostre azioni  
perché ogni nostra azione  
incominci da te  
e per te si compia la tua volontà  
per Cristo Nostro Signore.

*Caterina Migliorati*

## UN ATTIMO DI SVAGO

### BARZELLETTE

- Le donne sono come i fiammiferi: le freggi una volta sola!!
  
- Che differenza c'è tra un uomo e un delfino? Nessuna, perché tutti dicono che sono intelligenti ma non si è mai potuto verificare...
  
- Un uomo alla fermata dell'autobus chiede ad un altro:  
<< Scusi, passa di qui il ventotto? >>  
L'uomo prende in mano la sua agenda, la consulta e dice:  
<< No, il ventotto sono in ferie! >>
  
- Un rapinatore sale su un autobus a Napoli e grida:  
<< Fermi, questa è una rapina! >>  
Un signore si alza e dice: << Maronn' mia, che spavento, pensavo fosse 'o controllore>>.

*Ninì*

## PRESI PER LA GOLA

*Oggi ricette veloci in cucina...*

### PASTA CON PESTO DI ZUCCHINE

#### INGREDIENTI:

zucchine  
pinoli  
pecorino  
olio extravergine d'oliva  
spicco d'aglio

#### PREPARAZIONE

Lavate le zucchine e tagliatele a piccoli cubetti; unite pinoli, pecorino, olio extravergine d'oliva e, a scelta, uno spicchio d'aglio. Frullate fino ad ottenere una crema. Aggiustate di sale. Contemporaneamente lessate una pasta corta (tipo pennette) in acqua salata, scolatela al dente e condite con il pesto di zucchine. Finite la cottura, facendo saltare la pasta in padella. Servite la pasta ben calda.

## SCALOPPINE DI SOGLIOLE AL LIMONE

### INGREDIENTI:

4 sogliole di circa 200 gr ciascuna  
2 cucchiaini di farina  
80 gr di burro  
un ciuffetto di prezzemolo  
2 limoni  
sale q. b.  
pepe q. b.

### PREPARAZIONE

Pulite le sogliole, privandole della testa e della coda, lavatele ed asciugatele con un canovaccio. Mettete la farina in un piatto ed infarinate le sogliole, facendo attenzione che la farina aderisca bene. Riscaldare il burro in una padella antiaderente e fatevi rosolare le sogliole. Quando sono dorate su ambo i lati, sgocciolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Salatele e pepatele. Nel frattempo continuate a riscaldare il burro rimasto nella padella, unitevi il prezzemolo lavato e tritato, il succo di un limone. Mescolate bene. Disponete sulle sogliole l'altro limone in fette ed infine unitevi la salsina. Servite subito.

*E per accompagnare le sogliole come contorno...*

## **ZUCCHINE TRIFOLATE**

### **INGREDIENTI:**

**5 zucchine medie**  
**1 spicchio d'aglio**  
**1 cucchiaino di olio**  
**1 ciuffetto di prezzemolo**  
**sale q. b.**  
**pepe q. b.**

### **PREPARAZIONE**

Pulite e tritate il prezzemolo. Lavate e tagliate a rondelle le zucchine. Mettetele in una padella con l'olio e l'aglio, salate e lasciatele cuocere per almeno 7/8 minuti a fuoco vivace. Copritele con un coperchio, abbassate la fiamma e lasciatele cuocere ancora qualche minuto. Aggiungete il prezzemolo precedentemente tritato alle zucchine, mescolate e spegnete il fuoco. Servite.

*Anna Apostoli*

## BUON COMPLEANNO A...

### GENNAIO

DINCAO PAOLA	01/01/1929	anni 84
GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	anni 77
SGARZINI CATERINA	04/01/1936	anni 77
GOGNA VITTORIO	07/01/1917	anni 96
VENTURA CARLO	10/01/1934	anni 79
DUSSENA LUIGI	12/01/1927	anni 86
TONANI NARCISA	12/01/1923	anni 90
COMINCINI MARIA	13/01/1915	anni 98
PIETTA CATERINA	13/01/1914	anni 99
BRESCIANI SILVIA	17/01/1921	anni 92
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946	anni 67
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930	anni 83
ZANI ANGELA	21/01/1921	anni 92
VIDALI ROSALIA	22/01/1934	anni 79
BONAZZOLI ELISABETTA	27/01/1921	anni 92
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928	anni 85
NICOLI BATTISTA	30/01/1926	anni 87

### FEBBRAIO

MORETTI CESARINA	01/02/1921	anni 92
DECCA ORSOLA	05/02/1925	anni 88
GOBBI CATERINA	06/02/1931	anni 82
PIOVANI ANGELO	07/02/1940	anni 73
MOR AGOSTINO	08/02/1926	anni 87
GAIDO ELVIRA	10/02/1923	anni 90
GUERRESCHI SILVIA	10/02/1917	anni 96
PRANDINI MARIA	11/02/1926	anni 87
BARBIERI GIULIA	23/02/1923	anni 90
PROVEZZA ENRICA	26/02/1926	anni 87
GHILOTTI ERNESTINA	28/02/1920	anni 93

**DIAMO IL BENVENUTO A...**

DINCAO PAOLA

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

BERTONI ANGELO II

PREMI LUCIA