

# LA NOSTRA VOCE

**DICEMBRE  
GENNAIO – FEBBRAIO  
2020**



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

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 7
I racconti dei nonni	p. 9
L'angolo dei pensieri	p. 11
Un attimo di svago	p. 12
Presi per la gola	p. 13
Buon compleanno a...	p. 17
Diamo il benvenuto a...	p. 20

**BUON NATALE E  
FELICE 2020**

**CI SIAMO DIVERTITI**

**CON.....**

**MOSTRA MERCATO**





## VISITA SCUOLA ELEMENTARE DI MILZANO





## IL TORNEO DI BRISCOLA A VESCOVATO



## LA FESTA DEI COMPLEANNI



# LA FESTA DEI 100 DELLA SIG.RA PIERINA DELLA TORRE



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

## NATALE 2019

**LUNEDI' 09 DICEMBRE: VISITA SCUOLA ELEMENTARE DI MILZANO**

**VENERDI' 13 DICEMBRE: ARRIVA S. LUCIA!!!**



**DOMENICA 15 DICEMBRE: ESIBIZIONE CORO VIROLA - ALGHISE;**





LUNEDI 16 DICEMBRE: VISITA SCUOLA  
ELEMENTARE DI PRALBOINO;

MERCOLEDI' 18 DICEMBRE: VISITA SCUOLA  
MEDIA DI PRALBOINO;



05 GENNAIO 2020: ESIBIZIONE “BANDA DI  
GARDALAND”

06 GENNAIO 2020: TOMBOLATA DELL’EPIFANIA

**BUON NATALE!**

## I RACCONTI PER I NONNI...

### Santa Lucia tra storia e leggenda

#### *Santa Lucia la santa della luce*

Siamo nel IV secolo, in Sicilia, a Siracusa. Lucia è una giovane donna di una buona famiglia, fidanzata ad un concittadino e destinata ad un buon futuro di moglie e madre.

La mamma si ammala e Lucia si reca in preghiera a Catania, sulla tomba di Sant'Agata, per invocarne la guarigione. Qui la Santa le appare e le chiede di dedicare la sua giovane vita all'aiuto dei più poveri e deboli, predicendole il martirio. Lucia torna a Siracusa e trova la mamma guarita. Rompe il fidanzamento, e decide di andare tra i poveretti che stanno nelle catacombe e di donare loro tutta la sua dote. Il fidanzato non comprende, si arrabbia e decide di vendicarsi, denunciando pubblicamente quella che avrebbe dovuto essere la sua futura sposa, con l'accusa di essere cristiana. Sono anni di persecuzione sotto l'imperatore Diocleziano. Lucia ammette e ribadisce la sua fede, irremovibile anche sotto tortura, affermando che la sua forza viene non dal corpo, ma dallo spirito.

Al momento di portarla via, l'esile corpo da ragazzina assume una forza miracolosa e né uomini, né buoi, né il fuoco, né la pece bollente riescono a smuoverla. Viene così condannata a morte. Prima di morire riesce a ricevere l'Eucaristia e predice a Diocleziano la sua prossima morte e la cessazione delle persecuzioni. Entrambi i fatti si verificano nel giro di pochi anni.

Fin qui la storia arricchita da elementi della fede cristiana.

Una leggenda invece narra che la giovane Lucia abbia fatto innamorare un ragazzo che, abbagliato dalla bellezza dei suoi occhi, glieli abbia chiesti in regalo. Lucia acconsente al regalo, ma gli occhi miracolosamente le ricrescono e ancora più belli di prima. Il ragazzo chiede in regalo anche questi, ma la giovane rifiuta, così viene da lui uccisa con un coltello nel cuore.

La versione più accreditata narra invece che a Lucia, il cui nome rimanda alla luce dello spirito, gli occhi vennero strappati durante le torture, per questo l'iconografia vuole che li porti con sé su un piattino. La tradizione vuole che in alcuni luoghi Santa Lucia sia festeggiata e faccia le veci di Babbo Natale. In alcune regioni del Nord Italia, come il Trentino, il Friuli Venezia Giulia, la Lombardia, l'Emilia e il Veneto esiste una tradizione legata al 13 dicembre, giorno della sua morte. I bambini le scrivono una letterina, dicendo che sono stati buoni e si sono comportati bene per tutto l'anno, e chiedendo doni in regalo. Preparano poi cibo e carote sui davanzali delle finestre, per attirare la Santa e il suo asinello e vanno a letto di corsa, perché se la Santa arriva e li trova alzati lancia loro della cenere o della sabbia negli occhi e li acceca.

E i Paesi scandinavi? In Svezia e in Danimarca è abitudine che la mattina del 13 dicembre la figlia primogenita si vesta con una tunica bianca e una sciarpa rossa in vita e, con il capo coronato da un intreccio di rami verde e sette candeline, porti caffè, latte e dolci ai famigliari ancora a letto, accompagnata dalle sorelle più piccole vestite anche loro con tuniche e cinture bianche. I ragazzi mettono grandi cappelli di carta e portano lunghi bastoni con stelline. Le ragazze ornano i capelli con lustrini oltre alle già citate sette candeline e, accompagnando una "vergine saggia", passano di casa in casa cantando una canzone la cui musica è quella di una famosa

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi - "La nostra Voce", Dic-Feb 2020

canzone napoletana che canta il luogo di Santa Lucia sul golfo di Napoli (ricordate "sul mare luccica..."?).

Ogni anno viene scelta una ragazza che rappresenta Santa Lucia per tutta la Svezia: la ragazza viene incoronata dal vincitore del premio Nobel per la Letteratura. Questa tradizione risale ai primi anni del Novecento.

E' la festa della luce che trionfa sul buio, per rasserenare gli animi di ognuno, nella certezza che il sole e la bella stagione torneranno, che la natura rifiorirà e la vita si perpetuerà per sempre, nonostante il buio della notte di santa Lucia che, come ci insegna la tradizione, "è la notte più lunga che ci sia".

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

L'albero magico

Non cercarlo nel libro  
di scienza naturale:  
l'albero di Natale  
è l'albero della magia.



Vi crescono in compagnia  
arance, mandarini,  
caramelle, cioccolatini,  
torroni, lumini...

Ma i frutti più buoni  
sono i frutti a sorpresa  
che maturano a mezzanotte  
nei loro pacchetti,  
mentre tu aspetti a letto,  
fingendo di dormire,  
che ti vengano a chiamare  
per farteli scoprire.

(G.Rodari)

[www.mammaebambini.it](http://www.mammaebambini.it)

# Svago

## Barzellette sulla Befana....

- ✓ Qual è il colmo per la befana?  
Non saper giocare a scopa!
  
- ✓ Papà, il 6 Gennaio viene la Befana?  
Aspetta chiedo a tua mamma:  
Tesoro, il 6 Gennaio viene la tua mamma?



## PRESI PER LA GOLA

# LA RICETTA DEL PANDORO...

Il pandoro è un dolce tipico veneto che viene fatto risalire alla ricca Venezia rinascimentale, anche se alcuni ne riconoscono la somiglianza con la brioche francese o con il "pan di Vienna", ma la vera data di nascita del Pandoro così come lo conosciamo noi è il 14 Ottobre 1894, giorno in cui il signor Melegatti depositò all'ufficio brevetti di Verona la ricetta di questo dolce dalla tipica forma base di stella.

Da questo fatto e dalla similitudine con il Nadalin (dolce tipico veronese) viene ormai universalmente riconosciuta Verona come patria del pandoro originale.

## INGREDIENTI

- 450 GRAMMI FARINA 00
- 3 UOVA
- 1 TUORLO D'UOVO
- 140 GRAMMI ZUCCHERO
- 170 GRAMMI BURRO
- 100 ML LATTE
- 1 BACCA DI VANIGLIA
- 1 PIZZICO DI SALE
- 200 GRAMMI LIEVITO DI BIRRA

## PREPARAZIONE

Per preparare il pandoro servono parecchie ore di attesa, quindi cominciate il pomeriggio precedente.

Tenere da parte circa 5 grammi di lievito di birra e scioglietelo in una bacinella in cui avrete versato il latte tiepido (tenetene da parte circa 3 cucchiari)

Una volta sciolto il lievito unirvi il tuorlo e un cucchiaino di zucchero. Mescolare bene ed unire 50 grammi di farina setacciata.

Coprire con la pellicola e lasciare al caldo (30°) per un'ora circa o almeno fino a che la pasta non sarà raddoppiata di volume.

Dopo un'ora scogliere il restante lievito nei tre cucchiari di latte ed unirlo al lievito, poi aggiungere anche un uovo e 100 grammi di zucchero. Mescolare bene e poi unire 2 etti di farina ed impastare bene (con le mani o con l'impastatrice). Una volta ottenuta una palla incorporare 30 grammi di burro non freddo e la restante farina ed impastare ancora.

Coprire e lasciar riposare per un'ora a circa 30°.

Al raddoppio del volume riprendere la pasta ed unirvi le uova rimanenti un pizzico di sale ed i semi della bacca di vaniglia. Impastare benissimo, rimettere nella bacinella ed aspettare ancora



il raddoppio (un paio di ore). Quindi mettere l'impasto in frigorifero per tutta la notte (10 ore circa).

A questo punto l'impasto dovrà essere trattato con la pasta sfoglia: stenderlo sulla spianatoia con il mattarello e formare un quadrato. Disporre al centro 140 grammi di burro morbido, poi prendere ogni spigolo del quadrato e ripiegarlo verso il centro in modo da ottenere un altro quadrato.

Schiacciare ancora con il mattarello e formare un rettangolo (attenzione a non far uscire il burro). Piegare il rettangolo su se stesso in tre parti (per il lato lungo).

Mettere il piccolo rettangolo ottenuto in una pellicola (o sacchetto per alimenti e porlo in frigorifero per 20 minuti.

Questa operazione deve essere ripetuta per tre volte: stendere il rettangolo, piegarlo in tre e metterlo in frigorifero per 20 minuti.

Ora formare una palla ripiegando gli estremi verso il centro e facendolo ruotare delicatamente sulla spianatoia con la chiusura sotto. Mettere la palla nell'apposito stampo imburrato, coprire e attendere che con la lievitazione fuoriesca dal bordo superiore (lo stampo dovrà essere alto circa 20 cm).

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi - "La nostra Voce", Dic-Feb 2020

Mettere sul fondo del forno una pirofila con l'acqua ed infornare a 170° per 15 minuti e 160° per altri 50 minuti. Una volta cotto aspettate che si intiepidisca e servitelo coperto di zucchero a velo.



# AUGURI A...

## DICEMBRE

FERRETTI MARIO	08/12/1928 ANNI 91
FABRIANI MARIA	09/12/1945 ANNI 74
LUZZERI MARTINA	11/12/1953 ANNI 66
ROSA ANGELA	11/12/1930 ANNI 89
RUVIO LIBERATA	18/12/1923 ANNI 96
VEROLI ADELE	22/12/1927 ANNI 92
MOSCARDI ONORIA	24/12/1926 ANNI 93
ARCARI ADRIANA	25/12/1935 ANNI 84
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939 ANNI 80

## GENNAIO 2020

COMINCINI PAOLO	01/01/1942 ANNI 78
GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936 ANNI 84

SGARZINI CATERINA	04/01/1936 ANNI 84
PIOVANI ANGELA	06/01/1934 ANNI 86
TOMASINI SERAFINO	07/01/1933 ANNI 87
ROTELLI ANGELO	11/01/1936 ANNI 84
PREVOSTI CATERINA	12/01/1940 ANNI 80
GUARINELLI DOMENICA	14/01/1938 ANNI 82
BELOTTI GIOVANNI	20/01/1935 ANNI 85
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930 ANNI 90
ROSSETTI MARIO	21/01/1926 ANNI 94
ROCCIO CATERINA	28/01/1936 ANNI 84
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928 ANNI 92
SALANTI CLOTILDE	31/01/1933 ANNI 87

## FEBBRAIO 2020

GATTI MARIO	01/02/1940 ANNI 80
RIZZO MARIA	05/02/1932 ANNI 88
PIOVANI ANGELO	07/02/1940 ANNI 80
SCAGLIA DOMENICA	10/02/1921 ANNI 99
PRANDINI MARIA	11/02/1926 ANNI 94
AMADEI EVA	12/02/1931 ANNI 89

ARDESI ELISABETTA	13/02/1932 ANNI 88
SALA GIUSEPPA	13/02/1948 ANNI 72
FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931 ANNI 89
TRECCANI UMBERTO	21/02/1938 ANNI 82
BARBIERI GIULIA	23/02/1923 ANNI 97
TIRONI MARIA	28/02/1929 ANNI 91



## DIAMO IL BENVENUTO A...

COMINCINI ANGELA  
MIGLIORATI GIUSEPPA  
PEDRETTI GIULIA  
ROCCIO CATERINA  
VEROLI ADELE  
SCAGLIA DOMENICA  
VARANO BRUNO  
CAPUZZI PIERINA  
TRINCA BATTISTA  
MARINI ADELE

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

ACCORTI PAOLO  
BODINI MARIA  
CALVI CAROLINA  
CROTTI MARIA  
FARINA ANGELA  
MAGGI FRANCA  
MARINI MARTA  
OLIVETTI ANGELA  
PAPA TERESA  
SEBENELLO M. TERESA (Dina)

