LA NOSTRA

VOCE

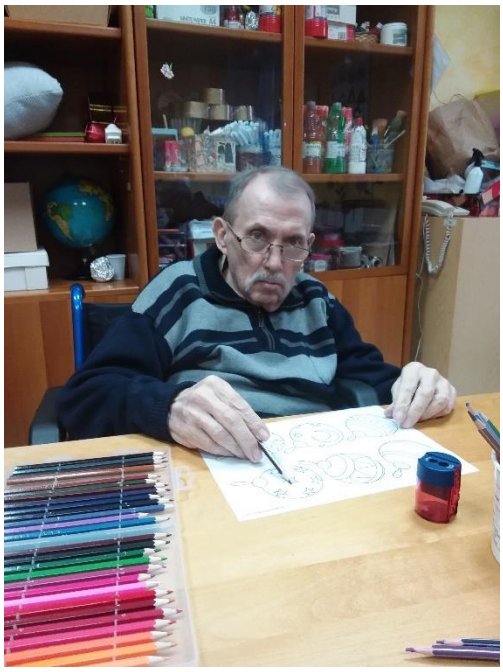
OTTOBRE-NOVEMBRE - DICEMBRE 2022 - GENNAIO 2023

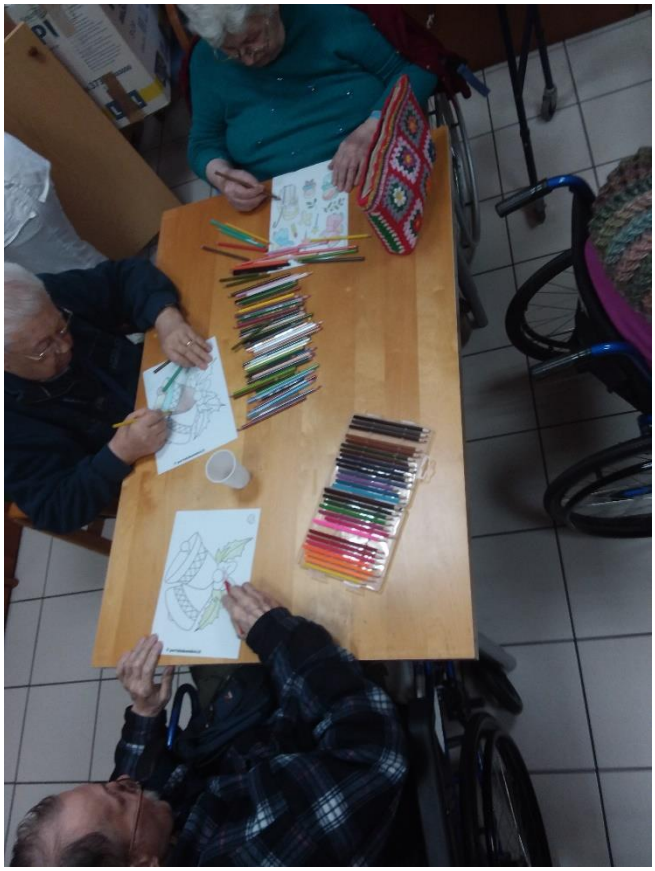
CASA DI RIPOSO “*LONGINI – MORELLI – SIRONI* ” - PRALBOINO (BS)

SOMMARIO

Sommario…	p. 1
Preparativi Natale…	p. 2
I racconti dei nonni…	p. 5
I futuri appuntamenti..	p. 7
L’angolo dei pensieri…	p. 8
Per ridere un po’…	p. 9
Cuciniamo insieme…	p. 10
Buon compleanno a…	p. 13
Diamo il benvenuto e i saluti a…	p. 15

PREPARATIVI PER IL NATALE……





I FUTURI APPUNTAMENTI DELL’ANIMAZIONE…

CARNEVALE 2023….SI TORNA A FESTEGGIARE E BALLARE…..!

- LUNEDI’ 20 FEBBRAIO CON LA MUSICA DI ALBERTO MOR!

- MARTEDI’ 21 FEBBRAIO TOMBOLATA SPECIALE…

I RACCONTI DEI NONNI

Il presepe: storia, leggende e curiosità di un’antichissima tradizione. Le regole per costruirlo, il sogno di Benino

Il presepe, l’antica usanza della rappresentazione della nascita di Gesù, è insieme all’albero di Natale la più conosciuta e antica tra le tradizioni natalizie.

Nacque in Italia nel Medioevo, e da allora l’affascinante raffigurazione sacra con il suo eterno messaggio di pace si perpetua in tutto il mondo dove, intrecciandosi con le varie culture locali, ha dato vita a tante bellissime usanze.

Il presepe, parola che deriva dal latino *praesaepe*, cioè greppia, mangiatoia, ma anche recinto chiuso dove venivano custoditi ovini e caprini (da prae, innanzi e saepes, recinto), fu inventato in Italia da San Francesco d’Assisi.

Il Santo, nella notte del Natale 1223 a Greccio nel Lazio, per rendere comprensibile a tutti quel passo così importante delle Sacre Scritture volle celebrare la Santa Messa rievocando l’evento della nascita di Gesù con persone in carne e ossa, il primo presepe vivente della storia.

Secondo la leggenda, per raffigurare Gesù Bambino durante la Messa, fu usato un fantoccio di legno avvolto da fasce che incredibilmente prese vita e si mosse più volte tra le braccia di San Francesco, fra lo stupore dei presenti.

Il presepe tradizionale, così come lo conosciamo oggi, è una complessa composizione plastica della Natività di Gesù Cristo, con statue di varia grandezza fatte con materiali vari e disposte in un ambiente ricostruito in modo realistico. Il presepe napoletano, o partenopeo, è il più conosciuto e il più diffuso in tutta l’Italia soprattutto meridionale.

Le statue dei pastori sono in terracotta, prodotte con tecniche artigiananali molto antiche, in molto casi vere proprie opere d’arte, prodotte e vendute a Napoli in via San Gregorio Armeno, la via dei presepi e dei pastorari.

Ma come costruire un bellissimo presepe, secondo la migliore tradizione meridionale, emuli del grande Eduardo in Natale in casa Cupiello?

Innanzitutto, sappiate che gli elementi essenziali del presepe sono la grotta o la capanna, la mangiatoia di Gesù bambino, Giuseppe e Maria, i magi, i pastori, le pecore, il bue e l’asinello e gli angeli.

Tra i tanti altri personaggi che popolano il presepe napoletano uno dei più importanti è Benino, i(‘o rurmente, il dormiente), il pastorello che dorme beato e che si immagina dia origine al presepe sognando. Non bisogna svegliarlo altrimenti il presepe sparisce. Ma il giovane, semplice e innocente Benino, come ricordano le Sacre Scritture ”E gli angeli diedero l’annunzio ai pastori dormienti”, si sveglierà e avrà un compito importantissimo: annunciare Cristo all’intera umanità.

Poi ci sono il vinaio, chiamato anche Cicci Bacco, retaggio dell’antica divinità pagana Bacco, il pescatore che ricorda San Pietro, il pescatore di anime, i due compari che giocano a carte, zi’ Vicienzo e zi’ Pascale, sono la personificazione del Vizio e della Morte, la zingara, la giovane donna che prevede il futuro e predice la passione di Gesù, Stefania, una giovane donna che riuscì ad adorare Gesù fingendosi madre diventandolo poi davvero per un intervento miracoloso.

I venditori sono almeno dodici, e rappresentano i mesi dell’anno: Gennaio macellaio o salumiere, Febbraio venditore di ricotta e formaggio, Marzo pollivendolo e venditore di uccelli, Aprile venditore di uova, Maggio rappresentato da una coppia di sposi recanti un cesto di ciliegie e di frutta, Giugno panettiere o farinaro, Luglio venditore di pomodori, Agosto venditore di cocomeri, Settembre venditore di fichi o seminatore, Ottobre vinaio o cacciatore, Novembre venditore di castagne, Dicembre pescivendolo o pescatore.

Le statuine in terracotta, costose e un po’ delicate, si possono naturalmente sostituire con statuette fatte con altro materiale, altrettanto belle. Preparate quindi una base, che può essere un tavolo o un ripiano, più o meno grande a seconda dei pastori che avete, predisponendo tre ambienti, cioè la grotta al centro e gli altri due ai lati, ricordandovi che in generale a destra si pongono i commercianti, a sinistra gli artigiani.

La statuina di Gesù Bambino viene collocata al suo posto (in genere dai più piccoli della famiglia) allo scoccare della mezzanotte del 24 dicembre, mentre le figure dei re magi si dispongono a destra della grotta (l’Oriente) e distanti, perché si avvicinano a Gesù solo il 6 gennaio. Gli angeli si pongono vicino alla grotta e in alto, mentre i pastori, che rappresentano l’Umanità più semplice e umile, e i loro animali intorno alla natività.

L’ANGOLO DEI PENSIERI

È NATALE

È Natale ogni volta
che sorridi a un fratello
e gli tendi la mano.
È Natale ogni volta
che rimani in silenzio
per ascoltare l’altro.
È Natale ogni volta
che non accetti quei principi
che relegano gli oppressi
ai margini della società.
È Natale ogni volta
che speri con quelli che disperano
nella povertà fisica e spirituale.
È Natale ogni volta
che riconosci con umiltà
i tuoi limiti e la tua debolezza.

PER RIDERE UN PO'…

RENNE CAPOVOLTE

È la vigilia di Natale e Babbo Natale entra nella stalla per vedere come stanno le renne. Quando apre la porta vede tutte le renne con le zampe per aria.
Babbo Natale, preoccupatissimo, chiama il veterinario:
- Pronto, pronto veterinario!!!!
E il veterinario:
- Mi dica!
- Sono Babbo Natale e ho un grave problema, entrando nella stalla mi sono accorto che le mie renne avevano tutte le zampe per aria, mi aiuti la prego!
- Non si preoccupi, arrivo subito!
Poco dopo il veterinario arriva nella stalla delle renne di Babbo Natale, tira fuori dalla tasca delle compresse e ne da una a ciascuna renna.
Dopo 5 secondi le renne tornano in piedi come fossero pronte a partire, allora Babbo Natale, sbalordito chiede al veterinario:
- Ma come ha fatto?
- Semplice! Ho dato loro il Voltaren...

CUCINIAMO INSIEME

Ingredienti
Dosi per 8 persone

- 200 g amaretti
- 100 g burro fuso
- 250 g torrone mandorlato ricoperto al cioccolato di cui un terzo per guarnire
- 500 ml panna fresca da montare di cui metà per guarnire
- 250 g mascarpone
- 200 g formaggio spalmabile
- 100 g zucchero+ mezzo cucchiaio per guarnire
- 12 g gelatina in fogli
- aroma mandorla q.b.

Preparazione
Per prima cosa prendiamo il torrone mandorlato ricoperto di cioccolato. Mettiamone da parte circa un terzo e il resto tritiamolo per ottenere una granella.
Apriamo una teglia a cerniera, del diametro di 24 cm, ricopriamo il fondo di carta forno e poi chiudiamola di nuovo.
Sbricioliamo gli amaretti fino a ottenere una granella sottile.

Basta inserirli in un sacchetto di plastica e passarci sopra il mattarello.
Versiamo gli amaretti in una ciotola, aggiungiamo il burro fuso e mescoliamo. Mettiamo il composto sulla base della tortiera premendo bene per compattare.
Mettiamo in frigo 15 minuti per solidificare.
Prepariamo la farcia. Con uno sbattitore elettrico montiamo a neve ben ferma la panna non zuccherata.
Pubblicità
In un’altra ciotola versiamo mascarpone, formaggio spalmabile, zucchero e mescoliamo bene con lo sbattitore elettrico. Incorporiamo metà della panna montata, e aggiungiamo alcune gocce di aroma alla mandorla, continuiamo con lo sbattitore.
Infine, aggiungiamo la granella di torrone e mescoliamo con una spatola.
Facciamo idratare 12 g di gelatina in fogli in acqua fredda, quando è morbida mettiamola in un pentolino e facciamola sciogliere con un po’ di acqua sul fuoco.
Versiamola sulla crema ottenuta e mescoliamo.
Togliamo la base dal frigo e versiamoci il composto di crema e granella. Livelliamo bene la superficie e mettiamo in frigo per 3 ore.
Trascorso il tempo, tritiamo il resto del torrone che avevamo da parte. Alla panna montata avanzata aggiungiamo mezzo cucchiaio di zucchero e mescoliamo, e poi mettiamola in una sac à poche.
Togliamo la torta dal frigo. Dobbiamo estrarla dalla tortiera, ma prima con il coltello separiamo delicatamente la cheesecake dai bordi, quindi apriamo e mettiamo sul piatto.
Versiamo tutta la granella nel centro, lasciando solo un bordo tutto intorno. Sui bordi decoriamo con la sac à poche e la panna rimasta.
La cheesecake al torrone è pronta!

AUGURI A...

OTTOBRE

MOR DONATILLA	14/10/1937	ANNI 85
MINGARDI LINA	19/10/1933	ANNI 89
GUINDANI MARIA TERESA	21/10/1941	ANNI 81
MERIGO BARBERINA	26/10/1935	ANNI 87
BRUNELLI AGNESE	30/10/1937	ANNI 85

NOVEMBRE

BOTTA MARIA	06/11/1938	ANNI 84
GUINDANI GIULIA	07/11/1931	ANNI 91
BARBERA LUCIA	09/11/1938	ANNI 84
MANTELLI GIULIA	16/11/1935	ANNI 87
DENTI GIUSEPPE	17/11/1935	ANNI 87
MARTINI PAOLA	18/11/1928	ANNI 94
MOR DOMENICA	19/11/1934	ANNI 88
TURRINI GIUSEPPINA	21/11/1925	ANNI 97
FERRARI FLORA	22/11/1940	ANNI 82

DICEMBRE

FERRARI ANGELA	04/12/1935	ANNI 87
MOR GIUSEPPE	09/12/1942	ANNI 80
BONAZZI ELDA ROMANA	10/12/1929	ANNI 93
CHIESA ADA	15/12/1926	ANNI 96
RAFFAELLI MADDALENA	18/12/1929	ANNI 93

GENNAIO

GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	ANNI 87
CHIESA MARIA	08/01/1927	ANNI 96
ROTELLI ANGELO	11/01/1936	ANNI 87
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946	ANNI 77
MAGHINI MARIA	18/01/1939	ANNI 84
ROSSETTI MARIO	21/01/1926	ANNI 97
SPERANI INNOCENZA	27/01/1926	ANNI 97
ROCCIO CATERINA	28/01/1936	ANNI 87

DIAMO L’ULTIMO SALUTO A…

BERTONI ANGELO
BOTTICINI ARTURO
BRAGALINI FORTUNATO
CALESTANI PALMIRA
CO’ FRANCO
COFFANO MARTINA
DANIELETTI DOMENICA
FIGAROLI MELANIA
ROSA ANGELA
VERONESI ANDREINO
ZANGARINI BEATRICE
ZORZA LORENZO

DIAMO IL BENVENUTO A…

MORANDI EMMA
DUI GIOVANNI
LEONARDI ANTONIETTA
SCAGLIA IOLE
MAGHINI MARIA
COMINCINI PALMIRA
MARTINI FRANCESCA
BONAZZOLI DOMENICA
PANCERA CATERINA
BARBIERI LUCIA 2