

Maggio/Giugno 2018

COMUNICARE CON LA NATURA

Di Mons. Biagio Mondino



Le folle che seguivano Gesù che percorreva villaggi e paesi della Palestina erano attratti da un insegnamento che non era come quello degli Scribi e dei Farisei, con il loro

linguaggio alto, religioso, moralistico. Gesù adoperava parole di casa, di terra, di orto, di ovile, di pecore, di pastori, di lupo, di pane, di seme, di germoglio che tutti possono capire, perché queste figure e immagini diventano personaggi di una rivelazione: la rivelazione del mistero della salvezza. E' un insegnamento del tutto nuovo che pone la persona prima della legge, che raccoglie tutto nell'amore, non nei precetti cavillosi dei dottori della Legge di Mosè. E' un'aria nuova che non pesa, ma solleva, non opprime la vita, ma la rasserena, la illumina di gioia; fa ritornare alla

memoria le parole dell'Angelo ai pastori di Betlemme: "Vi annuncio una grande gioia: è nato per voi il Salvatore". Il Messia tanto atteso sta percorrendo le vostre strade. "Il Regno di Dio è giunto a voi".

San Paolo diceva ai suoi cristiani: "Il Mistero nascosto nei secoli è svelato oggi a noi". Grandioso il mistero rivelato, è semplice il modo con cui Gesù lo ha manifestato!

Ed oggi questa rivelazione continua nel mondo attraverso la Parola di Dio lasciata agli uomini per mezzo della Chiesa da lui fondata. Attingendo da questa parola presente nel mondo possiamo cogliere la Verità e seguire la giusta norma di una vita buona.

Vi presento una evangelizzazione laica ed una norma di vita che cogliamo dalla poesia di Giacomo Zavanella:

Alloro - Vite

Odio l'allor, che quando alla foresta le nuovissime fronde invola il verno, ravviluppato nell'intatta vesta verdeggia eterno, pompa de' colli; ma la sua verzura gioia non reca all'augellin digiuno; che' la splendida bacca invan matura non coglie alcuno.

Te, poverella vite, amo, che quando

fiedon le nevi i prossimi arboscelli, tenera l'altrui duol commiserando sciogli i capelli. Tu piangi, derelitta, a capo chino sulla ventosa balza. In chiuso loco gaio frattanto il vecchierel vicino si asside al foco.

Tien colmo un nappo: il tuo licor gli cade nell'ondeggiar del cubito sul mento; poscia floridi paschi ed auree biade sogna contento.

Quale insegnamento ci offrono due piante che tutti conosciamo; crescono nello stesso terreno, sono soggette agli agenti atmosferici; sole, pioggia, sereno, nuvoloso, caldo, freddo, primavera, inverno..;hanno sviluppo e durata diversa, ci presentano stile diverso, di prestigio e di fecondità che il poeta ci descrive nella citata poesia.

Il sentimento del poeta è di odio, cioè di rifiuto dell'alloro perché vive per se stesso. Anche di inverno conserva intatte le foglie sempre verdi; si innalza con orgogliosa maestà nel manto deserto ed imbiancato della natura; evidenzia tra foglie verdi le bacche rosse che "...gioia non reca all'augellin digiuno..."

Tenero è, invece, il suo amore per la vite: "...Te, poverella vite, amo...". È l'elogio dell'umiltà e della prossimità verso le altre creature che soggiacciono al crudo inverno. La vite piega i suoi fragili rami come donna che scioglie i capelli. Ha donato i suoi dolci frutti che pigiati nel tino danno "il vino che allieta il cuore dell'uomo" (Salmo 103).

L'orgoglio è vizio che rovina l'uomo e non aiuta i fratelli. L'umiltà innalza l'uomo ed opera cose grandi.

UNA SERATA DI DIALOGO TRA VOLONTARI E OPERATORI



Giovedì 28 giugno, nel nostro salone, si è svolta una serata di incontro con i volontari dello Svaf. I Direttori del "S. Anna- Casa Sordella" e del "Craveri – Mellano", insieme agli operatori, dialogato con i presenti in merito alle problematiche inerenti la vecchiaia, sottolineando il loro ruolo e l'aiuto fondamentale che offrono quotidianamente nelle nostre strutture. Dopo una presentazione del Presidente dello Svaf, Mauro Capraro, l'intervento della psicologa Stefania Gandolfo si è concentrato sulle patologie principali dell'età senile, mentre il Direttore Alban Vercellotti Mesi ha dato le informazioni sulla normativa nazionale e regionale che regola l'attività delle residenze sanitarie assistenziali dal punto di vista strutturale e organizzativo. La serata ha permesso di fare alcune importanti riflessioni, anche grazie alla partecipazione di alcuni parenti, sull'importanza del costante e reciproco scambio tra volontari e operatori. Vista la buona riuscita di questa serata, l'intenzione è quella di proseguire per sviluppare meglio altri argomenti.

IL CORO DEGLI AFASICI



Sabato 23 giugno, nel pomeriggio, il nostro giardino ha ospitato il concerto del gruppo afasici Alice Cuneo.

Il coro, composto da persone che in seguito a patologie o traumi hanno perso l'uso della parola, ritrovata attraverso il canto, ha eseguito numerosi brani spaziando in un vasto repertorio.





Tra gli allievi del corso di musicoterapia, era presente la nostra Ospite, Lucia Occhipinti, che con orgoglio ci ha mostrato i progressi fatti in questi mesi, creando in tutti noi una grande emozione.

LE USCITE ESTIVE

Con l'inizio della bella stagione sono tornate le uscite di gruppo. In particolare le uscite di *martedì 12 e 26 giugno* sono state dedicate alle visite alle scuole per l'infanzia: siamo stati ospitati dai bambini dei "Celebrini" e da quelli del "Salice"



I bambini ci hanno accolto calorosamente e, guidati dalle maestre, ci hanno regalato momenti gioiosi con i loro balli e le loro canzoncine.

Questi incontri ci ricordano sempre quanto lo scambio generazionale sia un toccasana per i nostri ospiti!

Ringraziamo bimbi e maestre per averci ospitati e auguriamo a tutti buone vacanze, rinnovando l'appuntamento alla prossima estate!



IL LABORATORIO DI CUCINA

Venerdì 25 maggio abbiamo preparato lo strudel di mele, utilizzando le ultime colombe pasquali.

Procedimento:

- stendere la pasta sfoglia e adagiarvi sopra le colombe affettate;
- bagnare la base con il succo di frutta e guarnirla con la crema chantilly;
- disporre su tutta la superficie le mele tagliate a spicchi e guarnire con una spolverata di cacao;

infornare a 180° per 20 minuti circa.









Venerdì 15 giugno, in attesa dell'arrivo dell'estate, gli ospiti si sono cimentati nella preparazione della frutta fresca ricoperta di cioccolata.

Procedimento:

- tagliare a cubetti meloni, banane e pesche;
- distribuire i pezzetti di frutta all'interno dei pirottini;
- far sciogliere le tavolette di cioccolato e cospargerlo sui pirottini pronti;

lasciar raffreddare in frigo prima di gustarli.

IN QUESTI MESI CI HANNO LASCIATI:

Margherita BO 08/12/1928 - 03/05/2018 + Rosa Maria NEGRO *13/011/1925 – 15/05/2018* + Madalena GIOBERGIA 28/07/1928 - 27/05/2018 + Madalena BARBERIS 24/10/1923 - 29/05/2018 + **Battista DADONE** 21/05/1921 - 01/06/2018 + **Teresa GALVAGNO** 14/06/1926 - 01/06/2018 + Pietro SORASIO 03/08/1930 - 11/06/2018 † **Cesare BECCARIA** 09/06/1933 - 23/06/2018

Benvenuti

Nei mesi di Maggio e Giugno hanno fatto ingresso nella nostra struttura i seguenti Ospiti:

- ASTEGGIANO Giuseppina
- AVAGNINA Caterina
- BARBERIS Maria
- BASSO Angela
- GASTALDI Catterina
- MAIOCCO Giuseppina
- MARTINI Maddalena
- PEANO Giovanni
- PERONA Amalia
- RACCA Romualdo
- ROSSI Luigi
- SAETTONE Ennio



Tanti auguri agli ospiti e agli operatori che hanno festeggiato il compleanno a Maggio...

Martedì 1	Mercoledì 2	Sabato 5
Disha Dafina	Zaatam Kebira	Agnello Daniele
Domenica 6	Giovedì 10	Lunedì 14
Dellaferrera Filippo	Alessandria Marianna	Berardo Rosalia
Gallo Candida		
Iovu Vera		
Vignolo Laura		
Martedì 15	Venerdì 18	Domenica 20
Battocchio Claudia	Cravero Silvana	Dogliani Romano
Galvagno Daniela		Martesillo Giancarlo
Lanzeti Elda		
Mercoledì 23	Domenica 27	Lunedì 28
Galleano G. Battista	Hurjui Cornelia	Mandrile Giuliana



e a quelli che hanno festeggiato a Giugno.

Venerdì 1	Lunedì 4	Martedì 5
Nseya Clarisse	Cagnotto Laura	Simeone Romina
Giovedì 7	Sabato 9	Domenica 10
Martesillo Francesca	Beccaria Don Cesare	Re Michelina
Martedì 12	Giovedì 14	Sabato 16
Costantino Emilia	Barale Vittoria	Comba Valentina
		Ulano Chiara
Lunedì 18	Martedì 19	Mercoledì 20
De Martini Marina	Aimetta Giovanni	Gastaldi Catterina
	Rossi Giuseppe	Oliva Ilenia
Giovedì 21	Venerdì 22	Domenica 24
Miino Giovanna	Chiavassa Luisa	Pasquale Giovanna
		Scotto Maria
		l

Lunedì 25

Bertolino Maria Felicina
Dezzani Emilia
Daniele Cristina

QUAMTRO RISATE CON FABRIZIO

a cura di FABRIZIO DI PIERNO

• Una grande coppia di comici che amava nutrirsi di aglio:

Stanlio e AGLIO

• Coppia di cani ballerini:

CAN - CAN

• Un cane terribile:

il CAN-nibale

• Un cane cantante:

Joe COCKER

• Grande cantante appassionata di tonno:

TONNA Turner

Un ex – giocatore della Juventus vegetariano:

RAVANELLI

Le Ricettle di Michelina

a cura di Michelina Re

PICCOLI PANDOLCI DI DATTERI E NOCI

Ingredienti:

• Farina: 175 g

· Burro: 125 g

· Zucchero: 125 g

• *Uova: 3*

• Datterí: 200 g

- Gherigli di noci: 50
- Bucce d'arancia candite: 50 g
- Lievito in polvere: 8 g
- Buccia grattugiata di 1 arancia

Preparazione:

- 1. Snocciolare i datteri e tritarli grossolanamente; tritare anche le noci e le bucce d'arancia candite.
- 2. In una terrina laavorare il burro ammorbidito con la buccia d'arancia grattugiata, fino a

renderlo chiaro e spumoso e incorporarvi lo zucchero. Aggiungere poco alla volta le uova leggermente sbattute con una forchetta e la farina setacciata con il lievito; unire, infine, i datteri, le noci e le bucce d'arancia candite.

3. Imburrare e infarinare degli stampini di circa 7 cm di diametro, distribuirvi il composto riempiendoli fino a due terzi. Porre in forno preriscaldato a 180 gradi e farli cuocere per 30 minuti circa.