

ANNO 2 - N. 9 Ottobre 2013

Il Gazzettino dei Nanni



Rivista mensile

A cura degli ospiti
e del servizio di
terapia occupazionale



RSA "ICILIO GIORGIO"
MANCINI

In questo numero:

Gli anni si contano ma non contano
Il compleanno dei nonniPag. 1

Gli angeli custodi
La festa dei nonniPag. 2

Dall'uva al vinoPag. 3

Castagne in festaPag. 4

L'educatrice professionalePag. 5

Lo scrigno della memoria
Raccolta di storie di vita Pag. 6

Dalla credenza della nonna
La torta all'uva Pag. 7

L'angolo dello spettacolo
Invito al cinema Pag. 8

Proverbi e detti popolari Pag. 9

Divertiamoci insieme Pag. 9

La rivista, stampata in proprio, è a cura e ad uso degli ospiti
della RSA Mancini

Soluzioni del numero di Settembre



Cruciverba

1. Annibale, 2. Domus, 3. Cesare, 4. Romolo, 5. Augusto,
6. Foro, 7. Colosseo, 8. Flavi, 9. Centuriazione,
10. Vergingetorige, 11. Nerone, 12. Traiano, 13. Gladiatori.

Quiz su Roma

Perche l'anfiteatro Flavio si chiama colosseo?

Dalla statua vicino il colosso di Nerone

Il colosseo da quale imperatore fu progettato?

Da Vespasiano

Vero o falso

Roma è nata nel 753 A.C.? **Vero**

I romani piu ricchi mangiavano coricati? **Vero**

I romani avevano le carrozze? **Vero**

I romani andavano in piscina? **Falso**

Il fondatore di Roma fu Remo? **Falso**

I romani poveri abitavano nella domus? **Falso**

Nell'insula si poteva cucinare? **Falso**

I bambini romani andavano a scuola? **Vero**

La pax romana è un momento di guerra? **Falso**

La malta è una specie di cemento? **Vero**

Convinti che...

...gli anni si contano ma non contano

Nel mese di Ottobre abbiamo
festeggiato il compleanno di

Adele il 2,

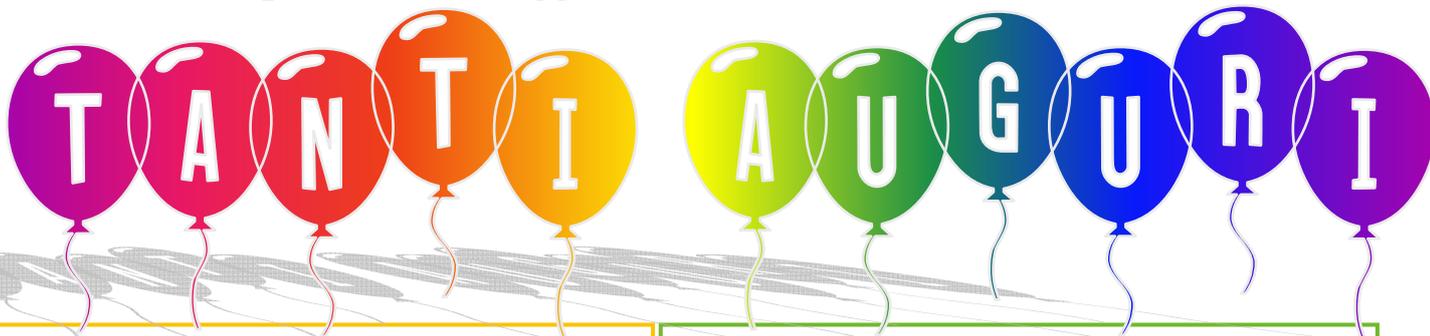
Maria il 5,

Fraolina il 6,

Adriana il 10,

Maria Rosaria il 16, Olga il 26 e Giovanni il 30

I compleanni si festeggiano tutti l'ultimo sabato del mese



I giorni che hanno cambiato la storia:

1 ottobre 1943: Gli alleati entrano a Napoli
9 ottobre 1963: La tragedia del Vajont
16 ottobre 1978.: Karol Wojtyla è eletto Papa
26 ottobre 1860.: Giuseppe Garibaldi e Vittorio Emanuele II si incontra a Teano

In questo mese sono nati anche:

Giuseppe Verdi 10 ottobre 1813 *Compositore*
Luciano Pavarotti 12 ottobre 1935 *Cantante lirico*
Niccolò Paganini 27 ottobre 1782 *Violinista*
Roberto Benigni 27 ottobre 1952 *Attore e Regista*
(Oscar per "La vita è bella" nel 1998)

Gli Angeli Custodi

La festa dei Nonni



“I nonni sono coloro che vengono da lontano e vanno per primi, ad indagare oltre la vita; sono i vecchi da rispettare per essere rispettati da vecchi; sono il passato che vive nel presente ed i bambini sono il presente che vedrà il futuro” (Maria Rita Parsi).

Nonni e nonne sono veri e propri Angeli Custodi di nipoti e bambini. Il 2 ottobre, è l'occasione per manifestare tutta la sincerità dei sentimenti di amore, affetto, riconoscenza, tenerezza che essi riescono a suscitare.

La giornata a loro dedicata è il riconoscimento

ufficiale del loro valore sociale, ma soprattutto educativo, affettivo, culturale nei confronti dei nipoti e che in poco tempo ha riscosso un unanime consenso. La festa dei nonni diventa infatti istituzionale con la legge n. 159 del 31 luglio 2005. Il coro di Agosta, che si è esibito nella nostra RSA per la seconda volta, ha animato la Santa Messa dedicata agli Angeli Custodi, e celebrata da Don Mariano parroco di Subiaco.

Il gruppo corale “Santa Maria Assunta” nasce nel 1985 allo scopo di diffondere e incrementare l'amore e la passione per la musica sacra ed in particolare per il canto gregoriano in un territorio fortemente legato alla cultura benedettina. I



canti hanno accompagnato l'intera funzione religiosa in un clima di grande suggestione e in un'atmosfera mistica che il coro, sotto la direzione del maestro Stefano Quaresima, ha saputo creare.

Anche Papa Francesco nell'Angelus in Brasile durante la Giornata Mondiale della Gioventù ha rivolto il suo pensiero ai nonni dicendo: “che noi si possa essere come il buon vino che quando invecchia migliora: è più buono. Dio ci doni la grazia di invecchiare con sapienza e con dignità”.



Castagne in festa



Ottobre è il mese delle castagne e di quel lento camminare nei boschi a caccia di questo frutto di stagione. A dire il vero, quest'anno sentiamo un po' meno l'autunno, saranno le temperature miti, il bel tempo... ci sembra ancora di essere in fine estate.

Eppure andare per castagne è un forte stimolo anche perché si scopre la natura con i suoi colori e profumi. La castagna è stata la base nutrizionale di molte popolazioni rurali fino a qualche decennio fa; estremamente versatile, il "pane dei poveri" resta

oggi un divertimento alimentare irrinunciabile per molti e anche socializzante. Basta andare per boschi, nei punti giusti, in collina, ma non oltre i 700 metri di altezza, avvertono gli esperti. Ci hanno informato che l'annata non è stata particolarmente favorevole per questo frutto perché insetti infestanti ne hanno compromesso la quantità e il gusto.



Malgrado ciò sabato 19 ottobre abbiamo dato il via all'appuntamento imperdibile di inizio autunno: la festa delle castagne.

Un meraviglioso pomeriggio, non solo per la splendida giornata di sole dopo un periodo di pioggia battente, ma bello e divertente anche per la presenza di Vanorio e del suo amico che con la loro simpatia hanno coinvolto tutti nel karaoke e in balli scatenati. Vivacità e un gradevole profumo di caldarroste hanno accompagnato gli ospiti fino all'ora di cena.



Dall'uva al vino

L'uscita presso l'azienda agricola Raimondo si colloca all'interno delle attività laboratoriali, in particolare quella riguardante la scoperta del territorio e dei suoi prodotti nella stagione autunnale. Gli ospiti coinvolti hanno trascorso una mattinata veramente interessante lasciandosi guidare nella visita dai gentilissimi padroni di casa. Il giro nella cantina ha avuto un impatto molto positivo sull'umore di tutti i presenti, al termine del quale il gruppo si è riunito a tavola per gustare l'ottimo Cesanese di Affile accompagnato dal fragrante formaggio pecorino locale.



La cortesia e la disponibilità della signora Eleonora e di suo padre hanno messo a nostro agio tutti noi ascoltando la descrizione delle fasi di raccolta, lavorazione e produzione del vino: quanta



fatica e quanto lavoro c'è dietro una bottiglia di vino! E' stato bello vedere come gli ospiti, durante le uscite, riescono ad evadere dalla quotidianità; nessuna stanchezza fisica, nessun problema nel gestire il tempo, nessun pensiero negativo; c'è solo la voglia di respirare aria fresca e di socializzare magari facendo conoscenza con persone nuove che si incontrano. La mattinata presso l'azienda della famiglia Perez ha suscitato forte interesse soprattutto perché a poca distanza dalla nostra RSA abbiamo avuto l'occasione di vedere posti quasi incantati dove le bellezze della natura si incontrano e si fondono insieme.

Luigia ci ha raccontato come faceva il vino

In genere abbiamo sempre vendemmiato tra ottobre e novembre. Dopo aver colto l'uva la ponevamo nei cesti di vimini muniti di manico e poi la trasferivamo subito nei "bigonzi", secchi di legno, in genere di castagno, in maniera tale che non si perdessero gli acini di uva durante gli spostamenti.

Il somaro trasportava i "bigonzi" fino alla nostra cantina in cui era collocato il tino e dove effettuavamo la pigiatura che è, in effetti, la prima vera e propria fase di trasformazione dell'uva in vino. La pigiatura dei grappoli la realizzavamo con una macchina che non solo faceva uscire il succo dagli acini, ma puliva anche l'uva dai raspi. Il mosto così ottenuto veniva poi versato nelle botti di legno di castagno e lo mescolavamo per tre giorni con un bastone di legno, perché il mosto era bollente e gli acini rischiavano di fuoriuscire o di inacidirsi. Trascorsi i tre giorni si lasciava riposare il mosto che, però, continuava a fermentare, tanto che se uno avesse messo le mani dentro si sarebbe scottato per quanto era caldo. Lasciavamo nella botte il mosto così ottenuto fino a gennaio, periodo in cui si svinava; dalla botte poi lo travasavamo nelle damigiane per mezzo della cavola ed infine sfondavamo la botte dove erano rimasti solo gli acini che ributtavamo nel torchio, li spremevamo facendo uscire ancora un buon vino. Infine buttavamo dell'acqua negli acini spremuti ulteriormente dal torchio, effettuando una sorta di lavaggio, e così usciva l'"acquata" che bevevamo con grande piacere.



L'educatrice Professionale

mi presento



Ciao a tutti, mi chiamo Debora e sono la nuova educatrice appena arrivata nella RSA. In questi miei primi giorni di lavoro tutti sono stati molto gentili e disponibili, quindi nel ringraziarvi ribadisco quanto sia contenta per questa opportunità che mi è stata data.

L'educatrice professionale è una figura che programma, gestisce e verifica interventi educativi finalizzati al recupero e allo sviluppo delle potenzialità dei soggetti in difficoltà per il raggiungimento dei livelli più avanzati di autonomia. Caratteristiche distintive sono quindi la relazione e la progettualità. La relazione educativa consente, nell'ambito della quotidianità, il recupero e la valorizzazione delle attività di routine, l'interpretazione

e l'elaborazione degli eventi, la stimolazione e la valorizzazione delle risorse personali e del contesto nel quale l'anziano è inserito. Gli ospiti della RSA presentano condizioni di salute debilitanti, pluripatologie che non permettono loro di gestirsi nelle attività quotidiane, disturbi comportamentali che influiscono sull'umore e sul modo di condurre l'esistenza. L'incremento della componente anziana affetta da deficit cognitivo si traduce nella perdita di significato dell'approccio-ricreativo. Tale insufficienza aleggia nel muro di silenzio innalzato negli sguardi di coloro che non trovano più nelle attività ricreative una risposta alla propria sofferenza e al proprio decadimento. Prima di "divertire", occorre lasciare spazio alla disponibilità all'ascolto, al "fare con" in una relazione che consenta all'anziano di afferrare quei gesti, quelle parole e quella parte della propria personalità che il tempo si accinge a saccheggiare. La brava educatrice deve saper ascoltare le richieste degli altri, capire e comprendere i motivi del malessere e cercare di mettere in atto modalità di trattamento adeguate: l'obiettivo è "curare ascoltando". E ascoltare è difficile ai nostri giorni, ascoltare gli altri e capire quello di cui hanno veramente bisogno: è un'abilità che va acquisita nel tempo, va affinata e messa a disposizione di chi ha effettivamente la necessità di essere capito e compreso, non giudicato o penalizzato.



Lo Scrigno della Memoria

Raccolta di storie di vita



A cura di Settimia

Mi chiamo Settimia e sono nata l'11 settembre del 1924 ad Olevano Romano. Sono la settima figlia di 9 fratelli, 8 femmine ed un maschio. Ho frequentato fino alla quinta elementare e poi ho smesso. Trascorrevo le mie giornate nella campagna di mio padre: purtroppo non mi facevano fare nulla perché ero la più piccola e così mi accontentavo di portare da bere agli operai che lavoravano. In campagna avevamo una mucca che si chiamava Rondinella, mia "compagna" di giochi, a cui volevo molto bene e che spesso mungevo. Quando avevo tre anni mia mamma ebbe un'altra figlia che però nacque morta: ricordo che il giorno in cui partorì una delle mie sorelle più grandi urlava che qualcuno, in casa nostra, aveva "fatto arrivare l'invidia".

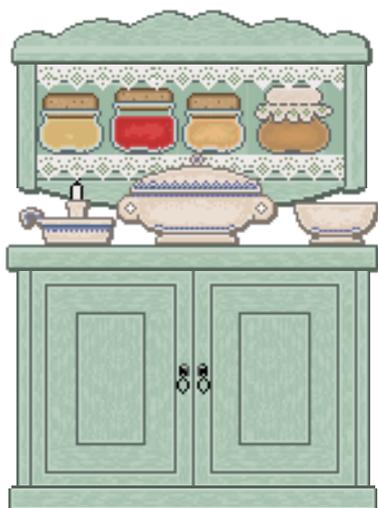


Durante l'adolescenza noi ragazze eravamo senza divertimenti e così trascorrevamo le nostre giornate passeggiando in paese. Per un po' di tempo ho frequentato un ragazzo di cui mi innamorai a prima vista: lo vidi scendere da una scala con la giacca ed una catenina al collo e sentii subito un tuffo al cuore e la sera successiva, subito, cominciai a corteggiarmi. Durante la guerra, a seguito dello sfollamento lo persi di vista. Quando incontrai mio marito Angelino, avevo 22 anni. Angelino era il cognato di mia sorella: in quel periodo mio padre, per non pagare troppe tasse sul bestiame, aveva intestato al genero tre capre e le voleva anche assegnare al mio futuro marito. Con la scusa di discutere di questa faccenda, Angelino mi aspettò in piazza, e poi subito corse a parlare con mia madre e a chiedere la mia mano. A mia madre non parve vero e così "con tre mesi

mi fece sposare" per paura che continuassi a pensare all'altro ragazzo. Angelino ed io abbiamo trascorso insieme nove anni molto intensi e felici: dalla nostra unione sono nati Costantina e Paolo. Purtroppo poi Angelino si è ammalato; malgrado questo abbiamo continuato a fare una bella vita, contrassegnata da gite e divertimenti insieme, fino a che, a 60 anni, a causa di un infarto, è morto.

Mia figlia Costantina ha tre figli: Maura, Daniele e Claudia. Anche mio figlio Paolo ha tre figli: Sara, Marco e Andrea.





DALLA CREDENZA DELLA NONNA

*La ricetta del mese
consigliata da Flora*

La torta all'uva



Ingredienti

*400 gr di uva
3 uova
180 gr di zucchero
100 gr di burro
220 gr di farina
1/2 bustina di lievito per dolci*



Procedimento:

Lavare l'uva, tagliarla a metà ed eliminare i semini, poi metterla in una ciotola ad insaporire con un cucchiaino di zucchero. Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare chiare e spumose, aggiungere il burro fuso intiepidito, la farina setacciata con il lievito un po' alla volta, mettere l'uva e mescolare il composto delicatamente. Versare l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata, infornare la torta all'uva a 180° per 35 minuti.



L'angolo dello spettacolo

L'angolo dello spettacolo



Cinema



Teatro



Televisione

Invito al cinema

La vita è bella

film del 1997 diretto e interpretato da Roberto Benigni
e vincitore di 3 premi Oscar.



Guido Orefice è un giovane ebreo che si trasferisce in quel di Arezzo per lavorare come cameriere in un albergo dove è già impiegato suo zio Eliseo. Durante il viaggio Guido incontra Dora, una maestra elementare di cui si innamora a prima vista e che trasformerà nella sua “Principessa”. L’esuberanza di Guido gli creerà qualche problema in città e sul lavoro, specialmente con i militari fascisti tra cui c’è il borioso Rodolfo, che Guido scoprirà in seguito essere il fidanzato di Dora. Questo non fermerà Guido che dopo una corte serrata riuscirà a conquistare la sua “Principessa” e a sposarla. nascerà così il piccolo Giosuè la cui

infanzia coinciderà purtroppo con l’entrata in vigore delle vergognose “Leggi razziali fasciste”, provvedimenti che porteranno Guido e la sua famiglia in un lager nazista. Sarà qui che Guido cercherà in tutti modi di proteggere il figlio dal tragico orrore che li circonda, trasformando la deportazione e la prigionia in un sorta di avventuroso gioco a premi.



Curiosità

- Il titolo del film è tratto da una frase del testamento di Lev Trotsky. La frase intera recita: “*La vita è bella. Possano le generazioni future liberarla da ogni male, oppressione e violenza e goderla in tutto il suo splendore*”.
- Il carro armato “premio” che appare nel film, un M4 Sherman americano si trova nel museo “Piana delle Orme” di Latina.

Proverbi e detti popolari del mese

- Ottobre: vino e cantina dalla sera alla mattina
- Ottobre è bello ma tieni pronto l'ombrello;
- Ottobre piovoso campo prosperoso;
- Per San Francesco (il 4), la nespola al cesto;
- A San Firmino (l'11) semina il contadino;
- A Santa Teresa (il 15), tordi a distesa.



Divertiamoci insieme

... le soluzioni nel prossimo numero



7, 2, 5

Indovina indovinello

- In cielo c'è in terra non ce n'è, le gemelle ne hanno due, Luigi ce l'ha davanti, Michele ce l'ha dietro e il povero Pietro non ce l'ha n'è davanti n'è dietro. Cos'è?
- Tondo, rotondo vassoio senza fondo, bicchiere non è, indovina cos'è?
- Si accorcia davanti... e si allunga dietro... Cos'è?

Una risata è la cura migliore

Ci sono tre frati cappuccini che escono dal paradiso e vanno in giro per il mondo. Quando ritornano, bussano alla porta e dall'altra parte San Pietro chiede: "Chi è?" e si sente rispondere: "siamo i tre cappuccini". San Pietro: "e chi li ha ordinati alle 3 di notte?!"

6, 9





R.S.A. "ICILIO GIORGIO MANCINI"

**Viale Icilio Giorgio Mancini, 12
00020 Altipiani Di Arcinazzo (Roma)
Telefono: 0775 - 59191 / 598096
<http://www.rsamancini.it>**