

Edizione N° 16 Mese FEBBRAIO- MARZO 2014

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Appuntamenti e ricorrenze nel mese di Gennaio*** | | |
| F:\da stampare\foto\IMG_2885.JPG | F:\da stampare\foto\IMG_2869.JPG | 06/01/2014  È arrivata la befana |
| F:\da stampare\foto\IMG_0608.JPG | | 25/01/2014  Messa animata dal gruppo Giovani |

|  |
| --- |
| Pensiero:  **“Ubuntu”**  *Un antropologo con molta esperienza propose un gioco ad alcuni bambini di una tribù Africana.*  *Mise un cesto di frutta vicino ad un albero e disse ai bambini che chi sarebbe arrivato prima avrebbe vinto tutta la frutta.*  *Quando fu dato il segnale per partire*  *.. tutti i bambini si presero per mano e si misero a correre insieme, dopodiché, una volta preso il cesto, si sedettero e si godettero insieme il premio.*  *Quando fu chiesto ai bambini perché avessero voluto correre insieme,e, visto che solo una avrebbe potuto prendersi tutta la frutta, risposero:* ***“Ubuntu”****, come potrebbe uno solo essere felice se tutti gli altri sono tristi?*  ***“Ubuntu”*** *nella cultura Africana sub-sahariana vuol dire:*  *“ Io sono perché noi siamo”*  ***Copare el Mas-cio***  Gruppo di Stimolazione cognitiva Dott.ssa Viviana Campitiello (Psicologa) |
| |  |  | | --- | --- | | C:\Temp\File temporanei Internet\Content.Word\img011.jpg | Parolo su la cavara de fero – Paiolo su la capra di ferro  *Le giornade del Mascio –* Le giornate del mascio sono tre: **il primo** prevede l’uccisione del porco; **el secondo** se fa *zo-el Mas-cio* si disossano le carni; **il terzo** se *fa su* si insaccano le carni tritate.  Erano tre giorni di intenso lavoro, in particolare per le donne che dovevano preparare fin dal mattino presto del primo giorno *el parolo* il grande paiolo di acqua bollente, necessaria *per pelare il mas-cio,* togliere le setole, pulire *i butei,* i budelli per l’insaccatura del macinato. *(Fare saladi, codeghini, filonei).* | | C:\Temp\File temporanei Internet\Content.Word\img010.jpg | Bancon- Bancone  Per lavorare comodamente le carni, disossarle, dividerle secondo i pezzi, si usava *el bancon*, posto sulla *tola della cusina*, tavola della cucina. Di forma rettangolare, aveva un lato corto fatto a punta (svasatura) con un apertura che facilitava lo scolo dell’acqua. | |

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Temp\File temporanei Internet\Content.Word\img010.jpg | Cortei- coltelli  Tra le tante incombenze della *dona de casa,* una importante era far *guzzare i cortei* arrotare i coltelli per facilitare il taglio delle carni.  Così, acqua bollente e *cortei guzzà* rendevano il lavoro del *mas-cio* pericoloso. Una ferita, anche un piccolo taglio i *se interinava*, si infettavano. |
| C:\Documents and Settings\Utente\Documenti\Immagini\img012.jpg | Pelaora - Vasca di legno  All’ora stabilita, arrivava *el mazzin*, il norcino, spingendo il *cariolon,* un cariolone su cui trasportava *la pelaora* e un *sesto,* cesto, con dentro i *cortei,* coltelli e l’occorrente per uccidere e pulire il maiale.  Era scannato sulla *pelaora* rovesciata, con un colpo de *stileto*, accoratoio e poi immerso nell’acqua bollente per la pulitura: venivano tolte le setole, *gli ongini*, pulite le orecchie. A questo proposito per allontanare i bambini, si mandavano a prendere *el curarece* con il sacco. Al ritorno, delusi, si accorgevano che era uno scherzo: dentro il sacco il vicino da cui erano andati, vi aveva messo dei sassi. |

N.B. *Coltro D., Lalzana. Santuario e memoria contadina. Villafontana, 2003. Edizione Golden Time Comunication.*

|  |
| --- |
| ***Copare el Mas-cio***  Gruppo di Stimolazione cognitiva Dott.ssa Viviana Campitiello (Psicologa)  ***I nostri ricordi…*** |
| Un’amica di mia mamma faceva i salami. Ci dava in un cesto con i salami, cotechino e morette e nell’altro cesto mettevamo la polenta.  **Domenica Zanchetta**  Il vicino di casa in inverno uccideva il maiale. Io macinavo la carne per fare il salame. Alla fine si mangiava e si beveva e si ballava perché venivano con la fisarmonica e la chitarra.  **Flora Benacchio**  In 14 ci si trovava per copare il maiale e te po imagginar come i teneva de conto tutto. Fin el sangue per fare le morette. A me piaceva el salame col pan, ma de pan ghe nera poco perché el costava.  **Elide Novarini**  Mi parevo attorno la macchinetta per fare el salame e l’era messa su un bancon  Ghera la meza che era una specie di casetta dove veniva messo il maiale e se fasea uscire il sangue per fare i brigandoli. Ghera me mama, me zia Silvia r me sorela e se devidea el maiale che l’era sta alleva da me nona. Per fare le morette se univa un po’ di carne, sangue e bacche de garofano. Alla fine se fasea le parti del maiale fra zii e sorelle con una bella sagra.  Per asciugar i salami si mettevano sulle stanghette e sui stangoni che venivano appesi alle travi del soffitto, davanti al focolare. Rimanevano circa 20 giorni e quando erano asciutti si mettevano i salamini dentro alle ole, pignatte, con lo strutto.  **Gina Maccagnan**  Le giornate del mas-cio erano giornate di gran lavoro per tutti. Si uccideva il porco, dopo se fasea zo, il macellaio tagliava la carne per preparare poi i salami (far su el mas-cio).  Si preparava el parolo per pelar el porco e pulire i budelli. Si lavorava su un bancone per fare a pezzi la carne mentre per macinare la carne si usava la machinetta dei saladi. Dentro si mettevano spezie sale grosso, pepe in gran, alcuni mettevano l’aglio. Il budello l’era messo attaca’ alla machinetta e girando la carne entrava nel budello che veniva messo sulla tavola. Conforme la grandezza che si voleva se fasea il salame grosso o piccolo.  **Erinna Gabrieli**  Quanti budelli go lavà! Non se ne podea più dalla fatica. Comunque l’era un onore della famiglia avere un bel maiale perché se podea mangiar per vari mesi. Non se buttava via niente del porco. Con le codeghe se fasea il sapone. Nelle cassette si metteva la soda caustica che scioglieva le cotiche e si spianava. Quando l’era diventà duro si tagliava a pezzi e si usava per lavare il bucato, ma anche per lavarse.  **Ducati Fernanda**  A casa mia ghera gli omeni che copava el mas-cio e poi lo sistemava per far su i salami, le morette e i godeghini. Me ricordo che l’era bello vederli tutti appesi e se contava quanta roba l’era venua fora. Non me ricordo ben cosa se metteva dentro la carne ma me par che usava anca el vin!  **Prando Luigina**  Ghera me nono che fasea i salami. Me ricordo solo che erano buoni anzi buonissimi e che con la polenta se fasea festa. Il pan l’era caro e allora non si poteva fare il panino imbottio come adesso, c’era la polenta fredda da mangiar sui campi con el salame.  **Imelda Rostello**  Da noi il salame si faceva in inverno e si seccava per poi metterlo nello strutto. Era molto buona la carne fresca che veniva cotta dopo aver lavorato il maile. In abruzzo si fanno più prosciutti che venivano fatti essiccare nel camino così prendevano anche il profumo della legna bruciata.  **Ermesina Cameli**  Quando si preparava il maiale mia nonna dava delle cose buone da mangiare così si avevano dei salami e salsicce gustose. Una volta si mangiava con più grasso ma non si ammalava come adesso. Si mangiavano i ciccioli o le morette, si usava il lardo per condire e cucinare, ma si stava bene e non ci si lamentava.  **Ester Bianchin** |

|  |
| --- |
| Indovina chi è??? |

|  |  |
| --- | --- |
| “Guardate bene bene la foto e cercate di capire di chi si tratta. Ricordate che potrebbe essere chiunque delle persone che fanno parte della grande famiglia di “Casa madre”: una signora ma anche un’operatrice, un’infermiera, una suora.. insomma chiunque!!!!”  Vediamo chi sarà la prima ad indovinare.. ☺  ***La soluzione del numero precedente é… Rullo di Tamburi****:Franca Cabrini*  *C:\Temp\File temporanei Internet\Content.Word\img006.jpg* | C:\Temp\File temporanei Internet\Content.Word\img013.jpg |

|  |
| --- |
|  |
| APPUNTAMENTI E RICORRENZE NEL MESE DI FEBBRAIO:   * *02/02/2014: Tombolata Domenicale!!* * 23/02/2014: CORALE “Anni d’argento”   APPUNTAMENTI E RICORRENZE NEL MESE DI MARZO:   * 04/03/2014: Festa di Carnevale * 09/03/2014:Passaggio Carnevale paesano * Per tutto il tempo della Quaresima ogni venerdì ore 16.00 Via Crucis |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TANTI AUGURI A…. Le nostre ospiti di Febbario e Marzo | | | |
|  |  | | |
|  | |  |  | | --- | --- | | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **10/02/2014**  La signora **Teresa Veneri**  Compie 88 ANNI  **AUGURI** |  | | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **10/03/2014**  La signora **Rosa Sabaini**  Compie 84 ANNI  **AUGURI** | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **10/03/2014**  La signora **Dal Sasso Toscana**  Compie 88 ANNI  **AUGURI** | | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **14/03/2014**  La signora **Maureen Casey Frances**  Compie 79 ANNI  **AUGURI** | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **16/03/2014**  La signora **Cameli Ermesina**  Compie 84 ANNI  **AUGURI** | | | |
|  | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **21/03/2014**  La signora **Menini Ivana**  Compie 77 ANNI  **AUGURI** |  | C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno **29/03/2014**  La signora **Luigia Giarola**  Compie 94 ANNI  **AUGURI** |
| C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\EZGSH7D7\MC900413580[1].wmfIl giorno 30/03/2014  La signora Franca Cabrini  Compie 78 ANNI  AUGURI | | | |

|  |
| --- |
| C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\QGAHLCS4\MC900022583[1].wmfTANTI AUGURI A….Il nostro personale..C:\Documents and Settings\HP_Proprietario\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.IE5\8A42N89R\MC900436869[1].png |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | ***Febbraio*** | |  | | 03/02/2014: Purgato Susanna  06/02/2014: Bellarte Anna  19/02/2014: Merlin Federica  23/02/2014: Brizzolari Cristina | |  | |  | | ***Marzo***   |  | | --- | | 03/03/1986: Nicalini Francesca  04/03/2014: Ambrosi Monica  07/03/2014: Bettero Federica  08/03/2014: Visentin Luigina  14/03/2014: Linzi Cinzia | |  | |  | |  | |  | |  | |