



Passa n. 2 • 2015 Parola

Notizie da Casa Famiglia Padre F. Spinelli

PASS PAR TÙ

Un Gusto speciale...



La parola chiave che "apre" la porta di questo nuovo numero è "gustare"...

Normalmente usiamo questa parola per dirci che un cibo o una bevanda sono molto buoni al nostro palato. Ma, forse non tutti sanno che anche nella Bibbia, nel libro dei Salmi, si parla di gusto: "Gustate e vedete com'è buono il Signore, beato l'uomo che in lui si rifugia" (Sal 33).

È il gusto di chi sperimenta l'incontro con l'amore del Signore, è il gusto per "le cose di Dio".

È un gusto che apre alla meraviglia, allo stupore, alla bellezza e... alla sapienza! È un gusto dolce per il nostro palato, per la nostra vita! Non è casuale, ma forse un po' strano, accostare il gusto di Dio con il dono della Sapienza; papa Francesco parla di ciò in un'udienza generale del mercoledì, nella quale spiega i doni dello Spirito Santo. Così diceva ai numerosi pellegrini giunti a Roma e dice ancora a noi oggi: "Lo Spirito Santo rende il cristiano «sapiente». Questo, però, non nel senso che ha una risposta per ogni cosa, che sa tutto, ma nel senso che «sa» di Dio, sa come agisce Dio, conosce quando una cosa è di Dio e quando non è di Dio; ha questa saggezza che Dio dà ai nostri cuori. **Il cuore dell'uomo saggio in questo senso ha il gusto e il sapore di Dio**". Gustare è quindi imparare a conoscere ed aprirsi con sapienza alle realtà che ci parlano di Dio; è saper scorgere in noi e negli altri, nelle relazioni e nella nostra normale quotidianità le grandi opere dell'amore di Dio, per poter vivere la beatitudine del salmo. Il luogo "primo" in cui poter gustare la bontà del Signore è l'Eucaristia, ce ne dà un ottimo esempio il Beato Francesco Spinelli, grande intenditore e degustatore dell'amore di Dio; quando era davanti a Gesù Eucaristia così prega: "Gesù, qui con Te godo un anticipo di Paradiso! È troppo il dono che mi fai, quello di gustare la Tua compagnia". Per don Francesco il gusto di Dio ha il sapore di Paradiso. Sicuramente è un gusto buonissimo, dolce al suo come al nostro palato. Ci auguriamo di poter gustare, già fin d'ora, di questo anticipo di Paradiso e godere del "sapore di Dio" nella nostra vita di tutti i giorni.

Suor Mariagrazia

Buona estate!!!



"Infondi nel mio cuore
quella gioia che nasce
dalla Tua bontà, per amarTi
e Gustare della Tua compagnia"

Beato Francesco Spinelli

Speciale Expo

tra passato e presente,

i gusti si raccontano...



Vecchi sapori e vecchie tradizioni

In occasione dell'EXPO 2015 a Milano, gli ospiti dell'RSA di Casa Famiglia vogliono raccontare dei cibi e dei sapori di un tempo. Mangiare è uno dei bisogni primari dell'uomo e, anche se un po' invecchiati, i signori Luciano e Spartaco con le signore Rosetta, Graziella, Giulia ed Ernesta ricordano perfettamente alcuni alimenti tipici della nostra Italia. Ma andiamo con ordine... Innanzitutto stabiliamo le coordinate temporali: stiamo parlando di un lasso di tempo che va dagli anni venti del 1900 agli anni cinquanta. Cominciamo con la colazione: oggi la tipica colazione è composta da caffè latte con brioches o biscotti. In quegli anni le brioches e i biscotti non c'erano...o meglio c'erano ma costavano molto cari. Per cui a colazione si era soliti mangiare il "bissolano" che era una sorta di torta a forma di ciambella fatta in casa e che, se avanzava, si mangiava anche a merenda insieme al pane con burro e zucchero. Il biscolano veniva "puciato" nel latte che però veniva allungato con l'acqua per usarne di meno. Il caffè c'era ma era per pochi: costava troppo. Nel mese di settembre poi si cucinava anche la "bertolina" che è una torta fatta con l'uva nera. Un tempo non esistevano spuntini: si mangiava a colazione e "si tirava" fino all'ora di pranzo.

A mezzogiorno si mangiava un po' di tutto. Il signor Spartaco che è nativo della provincia di Massa, in Toscana, ricorda che spesso mangiava la pasta con i fagioli e anche tanto pesce azzurro che sua mamma cucinava fritto e che andava lui stesso, bambino, a comprare al porto al costo di 2 lire al chilo. La signora Rosetta, invece, ricorda che almeno una volta alla settimana cucinava la frittata con uova, formaggio e prezzemolo. Molto buoni erano i tortelli cremaschi che vengono cucinati ancora oggi e che sono tortelli dolci, fatti con gli amaretti. Spesso si preparavano in casa e Rosetta ricorda che, da ragazzina, aiutava sempre la sua mamma a fare l'impasto. E quando si mangiavano era un giorno di festa per tutti. A tal proposito le signore Rosetta, Graziella e Giulia da buone cremasche ricordano con nostalgia le serate trascorse in piazza Duomo a Crema in occasione della Tortellata cremasca a cui partecipavano con tutta la famiglia. Un altro piatto tipico dei tempi passati è il cotechino e le costine: tutti partecipavano alla preparazione del cotechino! Nel mese di novembre si assisteva all'uccisione del maiale in cascina che era un vero e proprio evento: si preparavano i salami che poi erano pronti la primavera successiva. Mentre le signore raccontano di questi piatti, ricordano persino il profumo che c'era nell'aria e il sapore di questi cibi succulenti. Sulle tavole lombarde, poi, non poteva mai mancare la famosa polenta, gialla o bianca, che costava poco e saziava tutti. Veniva fatta cuocere nel paiolo sulla stufa e la si mangiava con quello che c'era: formaggio, carne di mucca (bistecca sulla piastra della stufa), di maiale oppure di gallina, "gargarozzi" (è l'interno della gola del maiale: è proprio vero che del maiale non si butta niente!) oppure piccioni. Avete capito bene: piccioni! Le mamme di una volta cucinavano

anche la carne del piccione...e i signori intervistati dicono fosse buonissima! Il formaggio, il più delle volte veniva fatto in casa con il latte e il caglio. Il caglio era una parte dello stomaco del vitello. Sulla tavola non si buttava mai niente: ciò che avanzava lo si mangiava il giorno dopo. E così la polenta diventava abbrustolita ed era una prelibatezza. Ma la polenta serviva anche per i malanni alle alte vie respiratorie: quando i bambini avevano bronchiti o riniti, le mamme preparavano la cosiddetta "polentina curativa" che era una sorta di polenta molto molle che veniva applicata sul petto per liberare dal muco. Ma veniamo all'alimento che non mancava mai sulle tavole: il pane! Un quintale di farina costava circa 150 lire; il pane costava 1,20 lire al chilo. In quegli anni c'era una legge che obbligava i panettieri a fare 125 chili di pane con un quintale di farina. Molto buono era anche il pane nero che veniva fatto con la farina bianca e quella integrale. A cena si stava leggeri, un po' perché era



sera appunto e un po' perché non c'era tanto da mangiare. Di solito le mamme cucinavano la minestra di riso o di fagioli. In vacanza, invece, si mangiava tanto pesce. Durante le festività pasquali si era soliti recarsi in chiesa per far benedire le uova sode che venivano sistemate sui piatti adorni di foglie di ulivo. Queste uova venivano, poi, mangiate l'indomani a colazione oppure dopo la messa del giorno di Pasqua. La signora Ernesta ricorda il salame del suo papà e dice che quando era ragazzina aiutava la mamma a fare i ravioli in casa. Se qualcuno vuole cimentarsi vi riportiamo di seguito la ricetta per fare i tortelli cremaschi...quelli veri! Buon appetito!

A cura di Laura e Dayana, educatrici della RSA

Tortelli cremaschi tradizionali

(Ingredienti per dieci/dodici persone)

Per la sfoglia: 1 kg di farina di grano tenero, 1 uovo intero (oppure in sostituzione dell'uovo, dell'acqua molto calda che permette alla farina di legare), sale qb, latte qb.

Per il ripieno: 350 gr di amaretti Gallina (scuri al cacao), 150 gr formaggio Grana (ben stagionato) grattugiato, 100 gr di uvetta passa, 50 gr di cedro candito, 2 caramelle di menta, un biscotto speziato mostaccino, un tuorlo d'uovo, una buccia di limone grattugiata, mezzo bicchiere di Marsala secco, qualche cucchiaino di brodo, un cucchiaino di pane grattugiato, ottimo burro per condire, qualche foglia di salvia fresca per guarnire il piatto.

Preparazione

Per il ripieno, versare in una terrina gli amaretti pestati in un mortaio, l'uvetta ammollata e asciugata, il mostaccino grattugiato, aggiungete le caramelle mentine grattugiate e tutti gli altri ingredienti amalgamando bene. Se il composto dovesse sembrare troppo asciutto, aggiungete qualche cucchiaino di brodo. Fate riposare il ripieno un giorno in frigorifero. Il giorno seguente, preparate la pasta come di consueto, e fatela riposare in un telo per circa un'ora. Tirate la sfoglia sottile e ricavatene dei dischetti con uno stampino (si può usare anche un bicchiere), distribuite il ripieno e chiudete pizzicando il brodo tra il pollice e l'indice per tre volte. Con queste dosi si ottengono circa 330 tortelli. Fateli cuocere in acqua bollente salata, avendo cura di mescolare piano piano. Scolateli in una zuppiera alternando strati di tortelli con il grana e del burro crudo tagliato a pezzetti. Coprite per qualche minuto per lasciare amalgamare il tutto e servite nei piatti con qualche foglia di salvia fresca...sentirete che bontà!



Memorie gustose

Il menu della "Festa della Famiglia" per questo anno 2015 è stato un tuffo nel passato. Il cuoco di Casa Famiglia ha riproposto un piatto tipico alla Casa il "polpettone". La proposta di tutto ciò è stata "rollè di carne" rivisitata dallo Chef. A tal proposito Renato (ospite dell'U.a. Gesù Bambino) così descrive tale ricordo:

"...era buono e lo cucinavano nelle festività pasquali, questo cibo è molto speciale e contiene tanti ingredienti, fa anche molto bene"

Renato Pavesi



Polpettone

Ingredienti

Carne, aromi, pane, zafferano, burro, foglie di alloro, olio, sale e pepe.

*Caro vecchio Polpettone
...sei proprio ricco!*



Suor Beatrice e Isabella, anni '70

Ricette all'italiana

Alla mattina, dopo il nostro consueto momento di preghiera televisivo, ci divertiamo a guardare un programma di cucina che va alla ricerca delle buone ricette della nostra terra. Si tratta di un programma itinerante che quotidianamente attraverso i racconti delle tradizioni del nostro territorio ci permette di "assaporare" luoghi e cibi popolari. È un momento di condivisione e di svago nel quale noi donne ricordiamo quando anche noi ci dedicavamo alla cucina per la nostra famiglia ... è un modo per scoprire e ricordare le caratteristiche culinarie, un modo per riscoprire luoghi e sapori dimenticati e un modo per viaggiare con la fantasia. I presentatori girano le località dell'Italia alla scoperta delle unicità gastronomiche e culturali regalandonci momenti di leggerezza ma anche tanta voglia di gustare cibi e sapori nuovi.

Un ospite della RSA

Ad ogni scelta ...il suo gusto!

Ogni lunedì mattina scegliamo il menù della settimana. Ci disponiamo tutte in cerchio in salone con l'educatrice che ci legge giorno per giorno, partendo dal pranzo, 2 o 3 opzioni di quello che possiamo scegliere. È bello sapere che cosa gusteremo durante la settimana, ma ci piace tanto questo momento anche perché ne approfittiamo per chiacchierare tutte insieme tra una risata e l'altra. Inoltre dopo il menù, ci attende una bella ginnastica per sgranchirci bene braccia e mani ed iniziare al meglio la giornata e la settimana!

Le ospiti dell'U.a. Sant'Agnese



Progetti "deliziosi"

Un gustoso caffè



La domenica mi piace preparare il caffè della moka per le mie compagne. Insieme a me lo prepara anche la mia amica Mariangela, facciamo un po' ciascuno. Sono brava a farlo, le mie amiche mi fanno sempre i complimenti! Lo preparo in cucina insieme all'educatrice e quando è pronto lo togliamo dal fornello, lo mettiamo in una caraffa e la portiamo in soggiorno per la merenda. A me piace amaro, senza zucchero, invece le mie amiche lo preferiscono ben zuccherato. È proprio bello gustarci un buon caffè, con un dolcetto, tutte insieme!

Rosanna, ospite dell'U.a. Sant'Agnese

Le merende del fine settimana

Noi delle U.a. San Giovanni Bosco e San Domenico Savio siamo soliti incontrarci il Sabato e la Domenica pomeriggio per fare merenda e giocare insieme. Si tratta di un momento divertente e vissuto con entusiasmo: facciamo quattro chiacchiere, ci sfidiamo con il gioco dell'oca e la tombola e poi...non può certo mancare il premio! Così tra una fetta di torta e un pezzo di pane col salame trascorriamo in compagnia una parte del fine settimana. Spesso sono presenti oltre agli educatori anche dei giovani volontari e i parenti che vengono in visita si fermano volentieri un po' di tempo con noi. Verso le 16.00 ognuno soddisfatto fa poi ritorno alle abituali occupazioni e... alla prossima merenda!

A cura degli ospiti delle U.a. San Giovanni Bosco e San Domenico Savio

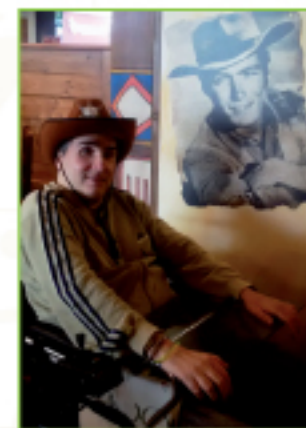
Ce n'è per tutti i gusti!

Il progetto etnico nasce da una curiosità di Andrea riguardo il "kebab" notato in vetrina durante un'uscita, e il desiderio di "provarne il sapore". Dopo una approfondita ricerca in biblioteca su internet (anche con testi in inglese!) sui cibi di diverse culture del mondo, anche Luigi e Michele hanno voluto assaporare gusti nuovi e diversi rispetto alla classica cucina italiana. Prima però sono stati interrogati! Gli educatori di unità hanno raccontato quanto scoperto da Andrea durante i suoi pomeriggi a computer e schematizzato le informazioni più importanti riguardo ogni continente: prima di andare a mangiare anche Michele e Luigi hanno dovuto dimostrare di sapere cosa stavano per fare e sono stati promossi a pieni voti! Il gruppo si è recato in diversi punti di ristorazione e hanno così potuto assaggiare:

- Kebab turco: apprezzato, molto saporito e con delle spezie fantastiche (Andrea);
- la cucina giapponese: un sapore un po' strano e un po' "viscido" (Luigi);
- carne texana: un hamburger gigante con tante patatine fritte! (Michele);
- la cucina messicana: buonissimo, anche se le salse erano un po' piccanti! (Andrea)

A progetto iniziato, si è aggiunto a noi anche un nostro nuovo amico Andrea che ha apprezzato l'idea di poter mangiare "come in America" e come i messicani!!! Oltre all'entusiasmo di pranzare "fuori porta", gli ospiti si sono divertiti e sono rimasti soddisfatti! ...anche se, come si mangia in Italia non ce n'è...!!!

A cura degli ospiti dell'U.a. San Domenico Savio: Andrea T., Luigi, Michele e Andrea C.



Concorso Coop

A noi del CDD piace così tanto cucinare che abbiamo deciso di metterci in gioco e partecipare al concorso di ricette Gusti in tavola indetto da Coop in occasione di Expo 2015. Abbiamo proposto uno dei nostri piatti forti: una macedonia primaverile di frutta. Ci siamo iscritti un po' per gioco ma proprio ieri abbiamo scoperto che la nostra ricetta è stata selezionata per essere pubblicata su un libro di ricette. Ci hanno invitato il 21 Giugno a Crema per un evento speciale!!! Vuoi scommettere che...nel prossimo numero vi faremo sapere! Intanto pieni di soddisfazione incrociamo le dita!

Le ospiti partecipanti al concorso



Gusti di Casa
Progetto "Ad Ovest di Itaca"

Macedonia di Primavera

- * Fragole
- * Banane
- * Foglie di mentuccia
- * Succo di limone
- * Zucchero di canna

Buon Appetito!!!

Con il contributo di **coop**, **coim**, **STOGIT**

Al Caseificio "Il Cigno"

Venerdì 15 Maggio siamo andati in uscita al caseificio "Il Cigno" ad Agnadello. Abbiamo passato una mattinata molto interessante. Appena arrivati, siamo stati accolti da Michele, il quale ci ha accompagnato durante tutta la nostra visita. Dopo un breve racconto sulle origini e la storia del caseificio, ci siamo preparati per entrare nel reparto della produzione: retina per i capelli, camice e copri scarpe. Eravamo proprio belli! Cosa ne dite? In produzione c'erano tanti macchinari strani, che nessuno di noi aveva mai visto. Ci sono state mostrate le varie fasi di lavorazione di alcuni prodotti: come dal latte si arriva al prodotto che troviamo sulle nostre tavole.

Abbiamo scoperto cosa si prova nel lavorare la mozzarella. Anche noi ci abbiamo provato!

Ognuno aveva un recipiente, in cui, con un po' di acqua calda, abbiamo cercato di "modellare" le nostre mozzarelle. Ci è stato mostrato anche come si preparano la ricotta e la scamorza affumicata. Abbiamo potuto vedere il forno in funzione pieno di scamorze che si stavano affumicando.

Tappa finale della nostra visita è stata un momento dedicato agli assaggi dei vari prodotti che abbiamo visto durante la mattinata. Erano davvero gustosi! Tutti, ospiti e operatori, hanno molto apprezzato. Ringraziamo il caseificio "Il Cigno" per averci ospitato e Michele per averci accompagnato in questa nuova esperienza e averci mostrato tutta la passione che mette nel suo lavoro.

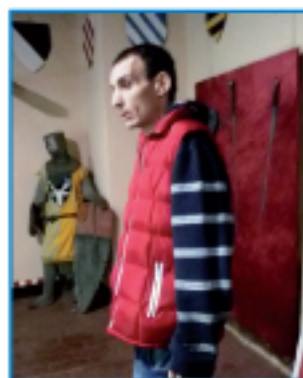
Greta, educatrice con l'aiuto di Agnese, un ospite del Cdd



Un gocchino di vino bianco e vino rosso non fa mai male

Giovedì 30 Aprile 2015 siamo andati in gita al Castello di Grumello del Monte. Gli educatori Arrigo e Lodovico mi hanno accompagnato e insieme a me sono venuti anche altri ospiti: Maurizio, Giorgio, Renato e Michele. Il castello è del 1700, residenza della famiglia dei Gonzaga e vicino c'è la fortezza militare che lo ha reso famoso; all'interno diverse sale tutte arredate con mobili vecchi ma eleganti. Siamo saliti al primo piano della torre, che serviva da controllo contro l'invasione dei nemici e poi siamo scesi nel giardino, che sembrava una foresta e infine nelle cantine: si fa ancora il vino e noi lo abbiamo assaggiato! Un gocchino di vino bianco e uno di vino rosso non fa mai male! E, come bravi sommelier, ci siamo mangiati dei grissini per accompagnare l'aperitivo! Arrivato l'orario di pranzo siamo andati a mangiarci un panino presso la casa delle suore dell'ordine del Beato Palazzolo, che ringraziamo ancora per l'ospitalità! Avevamo paura che piovesse e invece è stata una giornata meravigliosa, con tanto sole e in bella compagnia!

Andrea Terno e amici dell'U.a. San Domenico Savio



Il Gusto della festa!

Festa della Famiglia un evento sempre tanto atteso...

I precedenti giorni di pioggia e le basse temperature non facevano certo prevedere la bellissima giornata di sole che invece ci è stata donata per la Festa della Famiglia, domenica 24 Maggio. Così, fin dal mattino presto, tante persone di buona volontà, insieme alle nostre suore, si sono adoperate per addobbare e abbellire il già bel parco verde all'interno di Casa Famiglia. ...Bancarelle colorate dove sono stati esposti i lavori fatti con pazienza, fantasia e creatività dalle educatrici insieme ad alcuni ospiti. Fotografie che immortalano momenti di esperienze e di progetti educativi, come il tenero stand dei coniglietti nani, piaciuto a molti ospiti e non solo... Lo stand dei palloncini e del trucca bimbi hanno attirato gli stessi con grida di gioia e giochi nel verde. Il bar che con i suoi profumi e merende hanno offerto una dolce pausa ascoltando la musica che si è diffusa allegra. C'è stato anche un momento molto commovente quando Anna, una nostra ospite, ha suonato il pianoforte per tutti noi. E' stato bello vedere come tutti gli operatori, familiari e volontari si sono impegnati nel portare a turno gli ospiti alla festa per poterli rendere partecipi della gioia di quel giorno. Ognuno con il proprio talento ha contribuito così a rendere viva e concreta la parola "famiglia". Sembra incredibile quanto ci unisce il prenderci cura di chi ha più bisogno!

L'infermiera Teresa



"Sento il dovere di ringraziarvi per l'esperienza di Domenica scorsa (24 Maggio): quanto Amore c'era in quell'assemblea...quanto mi sono sentito piccolo io, così fortunato, così ricco di tutto...così stupido nel lamentarmi sempre...Gesù è così vicino a noi, basta volerlo vedere! Grazie di cuore"

Il parente di un'ospite



Sapore di Musica



Non è facile presentare Anna e la musica: sono cresciute insieme. Da molto piccola, ancora neonata, fino ad almeno i ventiquattro anni ha sentito suonare il pianoforte in casa. Ma nei primi due anni le sono rimasti impressi particolarmente i primi 20 esercizi di tecnica pianistica di Ch. L. Hanon; questo lo si dice qui come a sottolineare una particolare memoria di esercizi suonati in ottave parallele e in svariate combinazioni, scorrendo dai bassi della 2^a ottava ai suoni centrali e viceversa.

Per molti mesi il papà di Anna le faceva sentire tutte le mattine il concerto per arpa flauto e pianoforte di Mozart, per altri mesi gli studi di Chopin, poi le variazioni Goldberg di Bach, preludi e fughe dal clavicembalo ben temperato, i concerti Brandeburghesi. Per educarla alla parola le si faceva sentire una "lallazione" con molte parole contenenti la lettera "l". Fu poi la volta di canzoni più leggere, sempre le stesse ogni mattina. Anna ascoltava per molte ore tutto il corso di pianoforte (dieci anni) e seguito dal fratello, stando sempre attaccata al pianoforte. Non sappiamo dire a che età Anna abbia cominciato a riprodurre sulla tastiera esercizi molto simili a quelli di tecnica di Hanon, suonando spesso in ginocchio davanti al pianoforte, usando solo otto dita (non usando i pollici) come si suonava nel '500. Oggi è in grado di fare molte progressioni ben delineate, diatoniche, lineari, spesso valorizzando gli intervalli di 3^a e 6^a, variando motivi e ritmi e spaziando nelle ottave cui si accennava di sopra.

Anna è in grado di ricordare tantissimi motivi e li riconosce anche se suonati con altro timbro: può riconoscere un brano sinfonico solo che lo si fischietti...Ha quindi un bagaglio notevole di canzoni, preludi, fughe ecc. Le piace tutto di Bach, che ha ascoltato moltissimo e brani maestosi e ritmati di Beethoven o danzati e cadenzati alla Schubert. Di Chopin ama solo gli studi; le piacciono le partiture pianistiche di operette (La vedova allegra), perché sono fantasmagoriche, danzanti e fortemente ritmate. Se si accenna a suonare Debussy o un notturno, Anna ti leva la mano dalla tastiera, segno di severa disapprovazione. Anna chiede al pianista di turno certe precise cose: è come se fosse questo un suo misterioso comunicare con l'identità del pianista: i pezzi suonati individuano la persona del pianista e lei chiede quelli per comunicare con lui. A chi scrive chiede solo i primi 20, 30 esercizi dei Hanon, e pure su questi fa una notevole selezione che si è diversificata nel tempo. Se si suonano questi esercizi lei si dondola sulle gambe, appoggia l'orecchio allo spigolo del pianoforte preferendo i suoni gravi e non stancandosi mai. Ama dunque le melodie lineari racchiuse in schemi coerenti ma sempre uguali tra loro. Sente delle riprese, dei ritorni, come nelle fughe. Quando suona lei stessa, si accompagna con la voce (con pressoché l'unica vocale che pronuncia: "i"). Quando si accorge di essere ascoltata e apprezzata può insistere in un dialogo con il pubblico. Ciò è avvenuto in un salotto milanese dopo un concerto. Avendo inteso che in margine al concerto avrebbe suonato un disabile, la si fece suonare, ascoltata in un affettuoso silenzio attento di cui era cosciente. Meritandosi commossi applausi. Si è sempre sperato di creare un linguaggio che caricasse di significati questi brani musicali composti da Anna per cercare una significativa comunicazione, ma inutilmente. In questo misterioso suo mondo musicale Anna trova sicurezza, sembra rivisitare esperienze passate, molto antiche, è insomma in spazi familiari e rassicuranti. Si è provato a farle sentire registrazioni delle sue composizioni o a eseguirle: Anna sorride ironica. Può esserci anche una questione della fisica dell'orecchio (martelletto): Anna potrebbe avere un orecchio assoluto; infatti se si trasporta un esercizio sempre eseguito sui "tasti bianchi" (Hanon) in un'altra tonalità, Anna non lo vuol sentire e ti obbliga a rieseguirlo nella versione originale. Possiede una grammatica di altezze sonore e di intervalli: passa con noncuranza dal pianoforte alla tastiera, al pianoforte elettronico, ai registri di clavicembalo e di organo. Riconosce i brani al di là dei timbri. C'è anche una questione di ereditarietà (confermata dalla storia della musica): la



"Annetta al pianoforte", 1986 - opera di Letizia Fornasieri

nonna di Anna era pianista, il papà suonava un po' il violino e la mamma il pianoforte, un fratello è musicista di professione. E' curioso e degno di indagine capire, al di là del corredo cromosomico, che cosa permetta ad Anna di esprimere un suo mondo (a noi molto sconosciuto) attraverso brani musicali: certo non è solo su base neuronale, perché quando Anna vuol veramente parlare con te, si mette al pianoforte e comincia a dimostrarti la sua "simpatia". Bello sarebbe entrare in "em-patia" con lei a questo livello. Per noi tutti, fratelli e nipoti (anche i nipoti di Anna sono musicalmente molto dotati) Anna è stata la possibilità di farci ascoltare e di ascoltarla, a volte con fatica, per via di tantissime cose inesprese, ma a volte con gioia. Per ultimo si riporta qui un episodio degli anni '80. Nel 1986 Letizia dipinse un quadro di grandi dimensioni ritraente Anna che suona, in ginocchio, al pianoforte a coda. Questo quadro fu esposto alla galleria San Fedele di Milano. Venne alla mostra il grande pittore americano William Congdon che ne rimase preso tanto da richiedere quel quadro in cambio di uno suo proprio. Letizia aveva fatto la tesi su Congdon e lo aveva per grande maestro. Certamente quella composizione è di grande forza: è come se Anna si struggesse di parlare a noi attraverso uno strumento perfettamente accordato e lei invece strumento spezzato, quasi incapace di esprimersi. E' come se ci dicesse che ognuno di noi ha un mondo suo "in-dicibile" che attraverso la parola (lo Spirito) e la psiche vorrebbe dirsi librandosi nella grandezza del parlare umano. Questo parlare è dono dall'Alto e Anna ci richiama al fatto che, pur terra, l'uomo è divenuto un essere vivente. E Anna vuole vivere.

Lorenzo Fornasieri, fratello di Anna, ospite dell'U.a. Angeli Custodi

Istituto delle Suore Adoratrici del SS. Sacramento

Casa Famiglia Padre Francesco Spinelli è lieta di invitarVi al concerto del pianista Giovanni Fornasieri il giorno 29 maggio 2015 alle ore 14:30. A seguire verrà offerto un rinfresco.



VI ASPETTIAMO!!!

Ringraziamo di cuore

il fratello di Anna, Giovanni Fornasieri, per averci regalato un intenso pomeriggio musicale che ha coinvolto emotivamente tutti i nostri ospiti.

Le note del pianoforte hanno evocato sensazioni piacevoli, il repertorio scelto ha catturato l'attenzione del pubblico e creato un'atmosfera di armonia... grazie!!!

Ospiti, operatori e suore



Auguri a Gino e Giulia per i loro 100 anni!!!

Il 23 giugno 1915 nasceva ad Urgnano, in provincia di Bergamo, Luigi Cortinovis (detto Gino), un baldo signore che quest'anno compie la bellezza di 100 anni. La memoria di Gino è leggermente offuscata dal tempo, ma alcuni ricordi sono nitidi... "Mia mamma si chiamava Morbi M. Adele e mio papà G. Battista Cortinovis: erano due bravi genitori! Mi hanno insegnato tutto: il valore del lavoro, della fede, la lealtà. Avevo due sorelle e due fratelli. Di lavoro facevo l'agricoltore: ho studiato solo tre anni, poi sono andato subito a lavorare. Facevo i mestieri in stalla e ricordo che, un giorno sono venuti i carabinieri a prendermi perché non andavo a scuola. Mio padre li ha visti ed è scappato, si è nascosto. I carabinieri, però, hanno capito la necessità della mia famiglia e mi hanno lasciato lavorare. Praticamente ho lavorato tutta la vita!

Ho svolto il servizio militare nel primo battaglione mitraglieri di Torino. Poi sono andato in guerra: in Jugoslavia dove c'era Tito, in Grecia, in Croazia e in Dalmazia. Pensate che per ripararmi dai proiettili in battaglia dovevo tirarmi addosso i morti, i compagni caduti poco prima. Nel 1935 ho parlato anche faccia a faccia con Hitler, a Roma al campo Parioli: mi ha chiesto dove fossero e quanti erano i mezzi armati italiani. E io ho risposto la verità. Parlava in italiano. Non è stato proprio un bell'incontro: mi faceva anche un po' paura!

Sono stato lontano da casa 10 anni, di cui due anni e quattro mesi prigioniero in Germania: mi trattavano malissimo, mi sputavano addosso. Si mangiava molto poco: scatolette di cereali, carne e patate ("Kartofen"). Queste non mancavano mai: alla mattina al posto del pane con il latte mi davano le patate.



Se non fossero arrivati gli americani sarei morto. Mi facevano lavorare tutto il giorno, costruivo i ponti in cemento sia con il sole cocente o con la neve. Ero vestito con una divisa grigio verde con i gradi segnati sulle maniche della maglia; ricordo perfettamente le scarpe perché erano gialle ed entrava l'acqua. In inverno faceva molto freddo, tanto che sono stato portato in ospedale per un congelamento ai piedi di terzo grado: non riuscivo più a camminare. I tedeschi, invece, erano vestiti bene: avevano le scarpe con il pelo di pecora.

Mia mamma durante la prigionia pensava che fossi morto e quando mi ha rivisto è scoppiata a piangere: mi ha detto che aveva sognato che ero morto e andato in fondo al mare. Dopo la liberazione sono tornato in treno passando per la Svizzera, ma qui ci hanno fermato e fatto tornare indietro perché il consolato svizzero non permetteva agli stranieri di attraversare il proprio territorio; allora abbiamo attraversato l'Austria e siamo scesi in Italia passando per il Brennero. Sono stati anni brutti, i più brutti della mia vita: fame, miseria e povertà i tratti che l'hanno contraddistinta.

Mi sono sposato il 27 giugno 1949 con Felicina Oleari e ho avuto due figli: Marino e Ivana.

Alla domanda: "Gino, qual'è il segreto per arrivare a 100 anni?" Gino risponde: "Non lo so...non lo so neppure io come ho fatto: non ci avrei mai creduto!"

Tanti auguri caro Gino!

Da un'intervista a Gino Cortinovis, ospite della RSA

Residenza Sanitaria Anziani



Giulia è nata a Crema da una famiglia di agricoltori.

Si è sposata giovane con Vittorio, un uomo con il quale aveva instaurato un amore con la "A" maiuscola. Dal loro amore nascono 5 figli maschi e dopo queste grandi gioie arrivano anche forti ferite al cuore: prima la morte di un figlio a 2 mesi dalla nascita. Per fortuna la grande unione con il marito e la gioia degli altri figli hanno dato a Giulia la forza di affrontare questo dispiacere e di andare avanti. Poi a 36 anni la morte del marito: "...un dolore che mi ha travolto all'improvviso", dice Giulia "e di cui non riuscivo a farmene una ragione, nonostante la gioia dei miei 4 figli". "La disperazione era troppo forte per combattere e le lacrime erano sempre sul suo viso", ricorda il figlio Edmondo. Edmondo racconta la storia della mamma standole vicino, tenendola per mano e guardandola con occhi d'amore e di fierezza. Ricorda il grande amore dei suoi genitori, il padre che adorava la madre e i viaggi di Giulia che, con il pullman, partiva da sola da Crema per andare a Milano nell'azienda dove lavorava il marito per fare pace, se la sera prima avevano litigato. Ricorda anche le continue lacrime e la disperazione della mamma e i momenti in cui lui con i fratelli cercava di darle forza e di rincorarla; Edmondo ricorda anche con estrema gratitudine l'azienda del padre che, nonostante fosse morto, donava ancora lo stipendio in attesa della pensione e in estate regalava la colonia a tutti i figli. Giulia rimasta vedova con 4 figli ha dovuto "rimboccarsi veramente le maniche": è andata a lavorare in campagna con il padre barcamenandosi tra l'accudimento dei figli e il lavoro. I figli crescono e fortunatamente arrivano altre gioie: i figli si sposano e nascono i nipoti. Poi altri dolori come la morte di due figli. Edmondo, guarda la mamma con commozione, la tiene sempre per mano e riferisce che oltre ad essere stata una mamma speciale è stata anche una donna speciale come poche...una donna di cuore, al contempo forte e determinata che ha saputo affrontare tante avversità non tralasciando mai l'affetto e la cura per i suoi figli. Edmondo sorride e ricorda che Giulia, molto gelosa dei suoi figli, soprattutto di lui, ha fatto "scappare" molto fidanzate; questo ricordo lo fa ridere con affetto. Giulia ha sempre vissuto nella medesima casa, gli ultimi 40 anni con il fratello e poi sola, aiutata saltuariamente da qualche assistente. Oggi Giulia è una donna serena, nonostante tante avversità, una donna forte che non si è mai arresa alla vita e nonostante i suoi 100 anni è ancora mamma che si preoccupa dei suoi figli, che li rimprovera se lo ritiene necessario... ma soprattutto una mamma che ogni volta che vede i suoi figli sussulta e il suo viso si illumina di gioia. Grazie Giulia per questa testimonianza di vita, di coraggio e d'amore. Grazie!

Da un'intervista a Giulia Dossena, ospite della RSA, e al figlio Edmondo



"Gustate e vedete" ...che bella la nostra gita

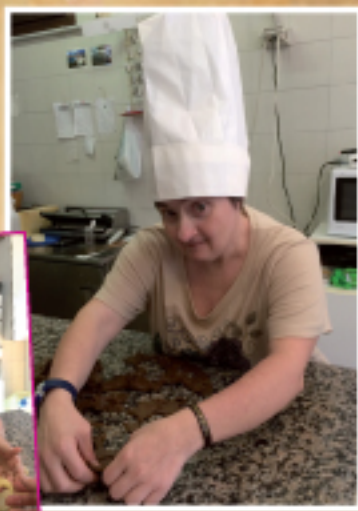
Martedì 26 maggio 2015 noi ospiti, suore e volontari del gruppo catechesi di Casa Famiglia siamo andati alla Casa Madre delle suore Adoratrici per la consueta gita conclusiva di fine anno. Erano mesi che aspettavamo questo momento! Alla mattina ci siamo alzati e preparati con un po' di emozione per la bella gita che ci aspettava. La pioggia ci ha messo un po' i bastoni tra le ruote, ma noi non ci siamo arresi perché desideravamo troppo questo momento. Arrivati finalmente a Casa Madre siamo stati in chiesa per un momento di adorazione davanti a Gesù. E' stato molto bello, perché abbiamo pregato ringraziando per tutto l'anno passato insieme, per i nostri amici, per il personale di Casa Famiglia, le suore e per tutte le persone che soffrono. Poi ci siamo spostati davanti al sacello del nostro beato Francesco Spinelli per affidarci a lui in modo speciale. Dopo tanta preghiera bisognava riprendere forza ed energie: ecco il momento tanto atteso! Ci siamo spostati nel refettorio per pranzare insieme alla nostra cara Madre Isabella. Tutto era preparato con delicatezza e amore per gustare i manicaretti che ci hanno cucinato. Un bel canto animato dalle suore per benedire noi ed il cibo e poi... buon appetito! Non mancavano gelato e caffè!!! E' stata una bellissima giornata di festa, di gioia e con tanto sole che ci ha scaldato il cuore. Una giornata gustata nella sua pienezza, perché per noi GUSTARE significa proprio vivere con passione e desiderio ogni momento che ci viene donato nella semplicità ed essenzialità che ci caratterizza. Gustare e ringraziare il Signore per ogni cosa. Questo è il segreto della nostra vita!! Allora...Grazie Signore che ci fai camminare insieme sulle orme del Tuo amore... E se non ci credete... "venite e vedete"!!!

A cura di Chiara e alcune ospiti del Gruppo Catechesi



8 giugno: pasticceri per un giorno

Ringraziamo di cuore Il Bar Pasticceria "l'Alpino" di Casirate che anche quest'anno ci ha gentilmente accolto e messo a disposizione ingredienti ed "attrezzi" del mestiere facendoci improvvisare per un giorno pasticceri di alto livello. Alla prossima!



BELLARIA 12-25 LUGLIO 2015

Pronti, partenza, via!

Mancano ancora alcune settimane ma gli ospiti di Casa Famiglia sono già pronti per le vacanze al mare. Sentiamo direttamente da loro come si sono preparati...

Berto: "Io porto il costume da bagno, i vestiti belli, le camicie, le scarpe, il salvagente..."

Antonio: "Io porto il costume, le magliette a maniche corte, le canottiere..."

Giorgio: "Anche io porterò il costume e i vestiti più belli"

Maurizio: "Io la maschera per nuotare sott'acqua e un pallone per giocare..."

Quest'anno nel gruppo c'è un nuovo amico, Andrea, è alla prima esperienza ed è così emozionato che non sa cosa dire.

Piero: dice... "In valigia metto tanto sole".

E naturalmente tanta voglia di divertirsi, riposarsi e godersi le meritate vacanze e allora...pronti partenza via!!!

A cura degli operatori dell'U.a. san Giovanni Bosco e San Domenico savio



GIUGNO

Domenica 14: ore 16.00 in chiesa Coro degli Alpini sezione di Cremona e Gessate.

Sabato 20: in piazza a Crema per la festa delle Associazioni.

Domenica 21: pizzata nel parco a pranzo.

Domenica 28: ore 14.30 gelato nel parco con musica dal vivo.

Martedì 30: ore 14.30 nel parco animazione con i ragazzi del Grest di Cassano.

LUGLIO

Domenica 5: Grigliata nel parco con gli amici del Moto Club Pandino-Gessate e nel pomeriggio ...tutti in moto!

Domenica 12: ore 14.30 tombolata nel parco

Dal 12 al 25 Luglio: ...al mare!

26 Luglio - 1 Agosto 2015
per te giovane (18 - 35 anni)

UN'ESTATE DIVERSA

Esperienza residenziale di Servizio e Condivisione
Iscrizioni entro il 5 luglio 2015.
Per info suor Stefania.

Suore Adoratrici del SS. Sacramento
Casa Famiglia Padre F. Spinelli

Via G. Galilei, 18 26027 Rivolta d'Adda (CR) • tel. 0363-77022 • fax: 0363-370264
www.casafamigliaospinelli.it

Area Giovani

Suor Stefania 324.0464625 • suorstefania@suoreadoratrici.it

Volontariato

2piu2cinque@libero.it • 347 3033984 • Imele Damiano - presidente 2+2-81