

**GLI OSPITI DE “LA RESIDENCE” PRESENTANO:
IL GIORNALINO**

LA VITA RACCONTA

Anno XIX° Numero 5

SETTEMBRE - OTTOBRE 2018



Bimestrale ad uso interno

“La Residence”
Via Castello, 55 Ficarolo (Ro)

SOMMARIO

Pag.

Redattori	3
Buon Compleanno ai nati di Settembre	4
Buon Compleanno ai nati di Ottobre	5
Festa del gelato	6
Il Grest nella casa di riposo	7
Gita al mare	9
Festa dei nonni	12
Notizie dalla tombola	13
L'angolo della poesia	15
L'angolo della cucina	16
Dal gruppo canto	18
“Modi di dire”	22
La pagina di Carlo	24
Programma settimanale	28
I nostri appuntamenti	29

Redattori:

*Bice M.
Finea M.
Estella O.
Nadina P.
Gilberta P.
Maria R.
Teresa R.
Rita S.
Adele V.
Carlo Z.*

Coordinamento:

P. Silvia, F. Emanuela, P. Mirka
(Educatori Professionali)



BUONI COMPLEANNO

Auguri a tutti i NONNI

SETTEMBRE

Ospiti:

Adelina B.	ha compiuto 83 anni
Alfonso B.	ha compiuto 93 anni
Umberto B.	ha compiuto 91 anni
Agnese B.	ha compiuto 81 anni
Diva B.	ha compiuto 96 anni
Gianna B.	ha compiuto 80 anni
Maria Angela C.	ha compiuto 78 anni
Gisella G.	ha compiuto 81 anni
Renata L.	ha compiuto 93 anni
Maria Teresa L.	ha compiuto 86 anni
Concetta M.	ha compiuto 90 anni
Elia Odetta M.	ha compiuto 87 anni
Enrica M.	ha compiuto 71 anni
Renata N.	ha compiuto 92 anni
Maria Teresa S.	ha compiuto 76 anni
Aldina S.	ha compiuto 89 anni
Giovanni T.	ha compiuto 65 anni
Teresa V.	ha compiuto 88 anni
Teresa V.	ha compiuto 91 anni
Anna Z.	ha compiuto 89 anni



OTTOBRE

Ospiti:

Oliana B.

Francesca B.

Luisa C.

Ermo C.

Vittorio D.

Elsa Lina F.

Giovanna F.

Elsa F.

Teresina G.

Giancarlo M.

Albertina M.

Finea M.

Maria M.

Emilio M.

Eurosia M.

Maria Luisa P.

Adelcisa P.

Beatrice P.

Tullio S.

Angelina T.

Liliana T.

compirà 72 anni

compirà 92 anni

compirà 90 anni

compirà 86 anni

compirà 84 anni

compirà 90 anni

compirà 82 anni

compirà 88 anni

compirà 81 anni

compirà 78 anni

compirà 92 anni

compirà 90 anni

compirà 84 anni

compirà 83 anni

compirà 87 anni

compirà 98 anni

compirà 91 anni

compirà 86 anni

compirà 71 anni

compirà 92 anni

compirà 85 anni



15 Agosto

FESTA DEL GELATO



Un meraviglioso pomeriggio di musica e allegria, è quello che hanno trascorso i nostri nonni il 15 Agosto!

Un pomeriggio molto caldo e afoso fuori, ma.... molto fresco e gustoso dentro!

Anche quest'anno non poteva mancare il buonissimo gelato artigianale preparato solo per noi dalla gelateria Bloom!

Panna e cioccolato i gusti più richiesti.

Molti i nostri ospiti ed i loro familiari che hanno chiesto il bis e il tris!!

Difficile resistere ad un sapore così buono. Il tutto allietato dalla musica del duo "Daniela e Carlo" che hanno rallegrato questo caldo pomeriggio estivo con musiche popolari e canti tradizionali molto conosciuti dai nostri nonni!



IL GREST NELLA CASA DI RIPOSO



Uno degli immancabili appuntamenti estivi è rappresentato sicuramente dalla visita dei ragazzi del Grest della Parrocchia di Ficarolo, nella nostra struttura: come ogni anno

arriva una simpatica ed allegra “invasione” di ragazzini che armati di forbici, colori, colle e perline trasformano per qualche ora il nostro elegante salone fontana in un grande laboratorio.

Quest'anno lo scopo di questa collaborazione tra i giovani di oggi ed i “giovani di una volta”, come spesso amano definirsi i



nostri ospiti, era creare dei “gioielli” ispirati alle antiche civiltà Maya, Incas e Aztechi.

I ragazzi, guidati dalle loro brave animatrici, hanno potuto dare via libera al colore ed alla fantasia!

Ogni partecipante ha avuto il compito di realizzare una lanterna di carta per poi arricchirla di tutti i particolari che la fantasia suggeriva.

Ad ornarle quindi pon pon luccicanti, disegni colorati direttamente a mano e pasta di forme e dimensioni varie, colorata in precedenza.

Ad ogni nonno che ha preso parte a questo “laboratorio”, è rimasta una lanterna in ricordo, firmata anche dai ragazzi con cui ha condiviso il lavoro.

Con grande gioia possiamo dare a tutti i ragazzi un arrivederci al prossimo anno!!



GITA AL MARE

Una gita al mare, baciata dal sole e dal caldo, ci ha fatto trascorre una splendida giornata in riva al mare, per la gioia di Teresa e Maria che non lo avevano mai visto!



L'ospitalità e la cortesia dei ristoratori che ci



ospitano da qualche anno nel loro "Bagno Isa", ci fa ormai sentire come a casa.

Un menù a base di pesce, che ci ha fatto leccare i baffi, servitoci abbondante e freschissimo, sono stati questi, alcuni degli ingredienti della giornata di giovedì 6 settembre.

Partenza dalla struttura nella mattina, con destinazione Lido di Volano, pranzo e

passeggiata in riva al mare, rientro in struttura per l'ora di cena, questo lo svolgimento di una delle giornate più attese di tutto l'anno.



Tra i nostri ospiti, la maggioranza ha gradito sedersi in riva al mare e guardare le onde, alcune signore hanno raccolto conchiglie da regalare ai nipotini o come ricordo della giornata, altre non hanno resistito alla tentazione di togliere le scarpe e bagnarsi i piedi...e non solo...

In un clima di allegria, la giornata piano piano è scivolata verso il faticoso orario della ripartenza, non



prima però di aver gustato un gelato, accomodati in un grazioso salottino esterno al ristorante, con vista sulla spiaggia, dalla quale avevamo appena fatto rientro.



Il viaggio di rientro è stato sereno, al pari del viaggio di andata, al suono della musica popolare che alcuni di noi hanno cantato.



2 OTTOBRE: AUGURI NONNI

Per tutti i nostri ospiti, una giornata a loro dedicata, che ha avuto come prima sorpresa, un menù molto goloso:



A seguire, nel pomeriggio, a grande richiesta, il gioco che prediletto: la Tombola che ha visto premiati i seguenti fortunati giocatori:

Terno:	Norma S., Gigliola P.
Quaterna:	Gilberta P., Bruna C.,
Cinquina:	Maria R., Maria M.,
Tombola:	Gino G., Elena M.,
Tombolino:	Diva B., Bice M., Erina S.

Al termine del gioco a tutti i nostri ospiti sono stati serviti sugoli.

NOTIZIE DALLA TOMBOLA

FESTEGLIAMO CON I VINCITORI...

AGOSTO 2018

Venerdì 3

Quaterna: Estella O.; Renato R.

Cinquina: Maria Teresa L., Stefania M.

Tombola: Adele V.; Poltronieri G.; Vittoria G.;
Lida R.

Venerdì 10

Quaterna: Irene P.; Lida R.

Cinquina: Ivana T.; Maria M.; Gino G.

Tombola: Ghitta C.; Stefania M.

Venerdì 17

Quaterna: Bruna M.; Lidia L.

Cinquina: Bice M.; Beatrice P.

Tombola: Erina S.; Vittorina F.

Venerdì 24

Quaterna: Carla B.; Luciana C.

Cinquina: Teresa V.; Beatrice P.

Tombola: Maria C.; Maria R.

Venerdì 31

Quaterna: Santa B.; Renato R.

Cinquina: Agostina C.; Finea M.

Tombola: Agostina C.; Bruna C.; Rita S.

SETTEMBRE 2018

Venerdì 7

Quaterna: Clementina C.; Franca L.

Cinquina: Chiara P.; Anna F.

Tombola: Maria M.; Elsa Lina F.

Venerdì 14

Quaterna: Luciana B.; Teresa V.; Beatrice P.

Cinquina: Maria Luisa P.; Vittoria G.; Norma S.

Tombola: Antonia G.; Luciana F.

Venerdì 21

Quaterna: Luisa G.; Lida R; Mariangela C.

Cinquina: Antonia G.; Elena M; Finea M.

Tombola: Guerrino P.; Vittorio D.S.; Diva B.;
Fernanda C.

Venerdì 28

Quaterna: Giuseppina B.; Lidia L.

Cinquina: Agostina C.; Giovanni T.;

Tombola: Milena R.; Diva B.



L'ANGOLO DELLA POESIA

Oh Nonna

Oh nonna, tu che sai tante cose,
me lo dici dove vanno le mamme a prendere i loro piccini?
Li trovano sotto le foglie dei cavoli o nelle corolle delle rose?
Io ho guardato tante volte negli uni e nelle altre e non ci ho
mai trovato nulla.

Eppure io vorrei sapere dove la mamma m'ha trovato.

- Senti, piccino: quando la notte è alta e che tutto riposa,
si odono al di fuori come dei fruscii d'ali e dei bisbigli.

Sono le vocine delle piccole anime
che le stelle seminano nell'azzurro attraversando i cieli.

Sono piccole anime di angeli che sul far del giorno,
s'insinuano, tutte freddolose,
o nei tepori d'un camera o tra le foglie tenerelle degli alberi,
per esser, quando spunta il sole, bambini nelle culle o
uccellini nei nidi!

Ida Baccini

L'Angolo della cucina

CIAMBELLONE ALLE NOCI

Ingredienti: 200 g di Farina 0, 150 g di Farina semi integrale (1 o 2), 150 g di Zucchero semolato, 125 g di Burro, 80 g di Noci sgusciate, 40 g di Semi di papavero, 2 Uova, 1 Limone bio, 2 dl di Latte, 1 bustina di Lievito per dolci

2 cucchiaini di Cannella in polvere, 1 pizzico di Anice stellato in polvere

Sale

Preparazione

- Togliete il burro dal frigo, tagliatelo a pezzettini e mettetelo in una ciotolina, perché si ammorbidisca.
- Tritate grossolanamente le noci, infarinatele appena, eliminate la farina in eccesso e mettetele da parte.
- Usando le fruste elettriche, montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, finché saranno chiare e spumose. Aggiungete il burro ormai morbido, la scorza del limone grattugiata, la cannella, l'anice stellato e amalgamate bene al composto; poi versate il latte a filo, sempre frullando.
- Setacciate le due farine e aggiungetele all'impasto poco alla volta, mescolando delicatamente con una spatola. Alla fine unite il lievito setacciato, le noci e i semi di papavero, ma senza lavorare eccessivamente l'impasto: eviterete così che la ciambella risulti gommosa dopo la cottura.



- Imburrate leggermente e infarinate uno stampo da ciambella, antiaderente e a cerniera. Versate il composto, mettetelo in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 40 minuti circa. Verificate la cottura con uno stecchino in legno: infilatelo nella ciambella, se è cotta al punto giusto, lo stecchino dovrà uscire asciutto. Se risultasse umido, prolungate la cottura per altri 5 minuti circa.
- Sfornate e aspettate qualche minuto, poi togliete il ciambellone dallo stampo. Trasferitelo su una gratella e servitelo quando si sarà raffreddato.

PERE AL FORNO

Ingredienti:

4 pere
 1 bottiglia di vino novello
 120 gr di zucchero
 1 pezzo di stecca di
 cannella
 8 chiodi di garofano



Procedimento

Accendete il forno e impostate la temperatura a 180 °C, versate il vino in una casseruola piccola (devono starci 4 pere in piedi) ma con i bordi alti, aggiungete lo zucchero e mescolate finché non si sarà sciolto. Sbucciate le pere, facendo attenzione a non togliere il picciolo e riponetele nella pentola con il vino. Aggiungete le spezie, coprite il tutto con carta stagnola e infornate per 20 minuti.

Una volta che le pere si saranno cotte, toglietele dal tegame aiutandovi con una paletta e appoggiatele su un piatto da portata.

Rimettete sul fuoco la casseruola e fate ridurre la salsa fino a farla diventare più densa e di colore molto scuro, successivamente, togliete le spezie e versatela sulle pere appena sfornate.

Dal gruppo CANTO



Raffaella Carrà, nome d'arte di **Raffaella Maria Roberta Pelloni** nata a Bologna il 18 giugno 1943.

Durante la sua lunga carriera, che si protrae da oltre cinque decenni, è diventata un'icona della musica e della televisione italiana, riscontrando grandi consensi anche all'estero.



Nasce a Bologna da padre romagnolo, gestore di un bar di Bellaria e da Iris Dellutri Pelloni. I genitori, si separarono poco dopo le nozze e la piccola Raffaella passò gran parte della sua infanzia tra il bar del padre e la gelateria di Bellaria-Igea Marina. Proprio in quest'ultima, crebbe seguendo in TV la trasmissione de "Il Musichiere", imparando a memoria titoli e ritornelli delle canzoni. A soli otto anni lasciò la riviera romagnola, per proseguire gli studi direttamente a Roma, prima presso l'Accademia Nazionale di Danza, poi al Centro sperimentale di cinematografia.

La sua carriera iniziò molto presto, ovvero agli inizi degli anni 1950, partecipando come attrice bambina, non ancora decenne, al film di Mario Bonnard *Tormento del passato* (1952), un melodramma *strappalacrime* nel quale interpretò il personaggio infantile di Graziella. Tra il 1958 e il 1959 prese parte ad altri tre film.

Nel 1960 conseguì il diploma al Centro sperimentale di cinematografia; nello stesso anno, prese parte ai film *La lunga notte del '43* e *Il peccato degli anni verdi*. Contestualmente, iniziò anche il teatro. Dopo un passaggio alla radio, dove su mandato di Luciano Rispoli, realizzò e condusse la rubrica *Raffaella col microfono a tracolla*, nei primi mesi del 1962 debuttò in televisione nel programma *Tempo di Musica*, dove il regista Stefano de Stefani la scelse come valletta di Lelio Luttazzi per il programma *Il Paroliere questo sconosciuto*.

Partecipò quindi ad altre pellicole, tra le quali *I compagni* di Mario Monicelli e *Il colonnello Von Ryan* a Hollywood al fianco di Frank Sinatra. Nel 1965 recitò la parte di Costanza De Mauriac nello sceneggiato televisivo *Scaramouche*, con Domenico Modugno.

È sempre a metà degli anni 1960 che le fu dato lo pseudonimo "Carrà". Raffaella non riuscì a ottenere molto successo (in termini di popolarità) come attrice, tant'è che, all'inizio degli anni 1970, a seguito del successo ottenuto come soubrette in televisione, decise di abbandonare la recitazione (salvo alcuni sporadici camei successivi in alcuni film e



sceneggiati TV), e di concentrarsi sulla carriera di presentatrice televisiva, soubrette e cantante, con la quale invece otterrà successo e fama a livello internazionale.

Nella stagione 1969-1970 arriva il successo televisivo, nello spettacolo *Io, Agata e tu* (con Nino Taranto e Nino Ferrer), in cui la Carrà lancia un nuovo stile di showgirl, scattante e moderna.

Nell'autunno dello stesso anno è al fianco di Corrado in *Canzonissima*, dove dà scandalo per l'ombelico scoperto mostrato nella sigla d'apertura *Ma che musica maestro!*. L'anno seguente è di nuovo a *Canzonissima*, dove lancia il ballo *Tuca Tuca* e canta la sigla *Chissà se va*. Sempre in questa edizione lancia anche *Maga Maghella*, canzoncina per bambini che si ispira a un personaggio da lei inventato.

Segue poi, nel 1974, *Milleluci*, presentato al fianco di Mina, che otterrà un clamoroso successo di pubblico, affermando definitivamente Raffaella come showgirl a tutto tondo. Nello stesso anno conduce da sola la sua

terza *Canzonissima*, dove presenta il brano *Rumore* e duetta con Topo Gigio nel brano dedicato ai bambini *Strapazzami di coccole*.

Tra il 1975 e il 1980 si fa conoscere in Spagna. In questi anni Raffaella si concentrerà maggiormente sulla sua carriera di cantante, ottenendo consensi in tutto il mondo, in particolare nei paesi del Sudamerica, divenendo un vero e proprio fenomeno di esportazione della musica italiana nel mondo. Nel 1978 rientra in Italia, dopo numerose tournée all'estero, per presentare il varietà del sabato sera *Ma che sera*, oggetto di controversie e polemiche perché trasmesso nei difficili giorni del *Caso Moro*.



Nel 1981 presenta *Millemilioni* e nel 1982 affianca ancora Corrado che presenta *Fantastico 3* con Gigi Sabani e Renato Zero, con una media di 25 milioni di spettatori.

Dal 1983 al 1985, presenta *Pronto, Raffaella?* nel primo programma di mezzogiorno della Rai che segna l'affermazione definitiva come conduttrice della showgirl, mettendo in risalto, non solo le sue qualità di soubrette, ma anche di intrattenitrice e padrona di casa, capace di relazionarsi con uguale empatia sia agli ospiti illustri che ai telespettatori che telefonavano per partecipare ai giochi del programma, in cui lavora per



la prima volta con Gianni Boncompagni (che ne cura la regia e ne è autore assieme a Giancarlo Magalli), in concorrenza diretta con *Il pranzo è*

servito del suo amico Corrado, col quale condurrà anche un'edizione dei Telegatti nel 1991.

Lo straordinario successo di *Pronto, Raffaella?* le fa vincere nel 1984 il titolo di *Personaggio televisivo femminile a livello europeo*. Nel 1984 firma un contratto milionario per la durata di due anni con la ditta di cucine Scavolini, con lo slogan *la più amata dagli Italiani*. Nella stagione televisiva 1985-1986 è la conduttrice del supershow *Buonasera Raffaella*, di cui le ultime cinque puntate trasmesse via satellite dagli studi della RAI Corporation di New York. Nel 1987 passa alla Fininvest, con un contratto miliardario della durata di due anni, realizzando gli spettacoli *Raffaella Carrà Show* e *Il principe azzurro*, che non ottengono però grossi risultati in termini di ascolto. Ritorna in Rai nel 1989, prima con *Raffaella Venerdì, Sabato e Domenica... E saranno famosi* e poi con *Ricomincio da due*, ottenendo straordinari indici di ascolto.

Assieme a Johnny Dorelli, nel 1991 conduce l'ultima edizione del varietà del sabato sera *Fantastico 12*, Dal 1992 al 1995 torna in Spagna.

Nel 1995 torna in Italia con *Carràmba! Che sorpresa*, il successo più ampio: conduce il programma per altre edizioni fino al 2009 in prima serata al sabato sera

Nel 2000 presenta per la seconda volta il *Gran Premio Internazionale dello Spettacolo* assieme a Paolo Bonolis (conduce il programma di nuovo nel 2004 assieme a Gerry Scotti, esibendosi con Loretta Goggi). Nel 2001, presenta la 51^a edizione del Festival di Sanremo, edizione che non riscuote grande successo, come poi da lei ammesso senza reticenze. Nel 2004 conduce il programma *Sogni*, nel quale, rivisitando *Carràmba che sorpresa*, si concentrava sulla possibilità di realizzare i sogni degli italiani e nel 2006 *Amore*, dedicato alle adozioni a distanza.

Nel giugno 2012 partecipa al *Concerto per l'Emilia* a sostegno delle popolazioni colpite dal terremoto del 20 e del 29 maggio 2012. A febbraio 2013 diventa invece uno dei coach, insieme a Noemi, Piero Pelù e Riccardo Cocciante, nel programma *The Voice of Italy*, talent show musicale di Rai 2.

Nella stagione televisiva 2014-2015 torna su Rai 1 con un nuovo talent-show, chiamato *Forte forte forte*,

A partire dal 24 febbraio 2016 torna come coach nel programma di Rai 2 *The Voice of Italy*.

Nel 2018 annuncia di essere a lavoro su un nuovo progetto, previsto per il periodo natalizio, a Dicembre 2018 uscirà il suo ultimo disco "Ogni volta che è Natale" di canzoni Natalizie.

Modi di dire

Detti e proverbi del mese di settembre

Settembre è il nono mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, durante il quale inizia la scuola, l'estate lascia spazio all'autunno. Il nome deriva dal latino september, a sua volta da sette, perché era il settimo mese del calendario romano, che iniziava con il mese di marzo. Nel 37 l'imperatore Caligola mutò il nome del mese in Germanico in onore dell'omonimo padre, ma alla morte dell'imperatore il nome tornò quello originale. Nel 89 il nome fu nuovamente cambiato in germanico questa volta per celebrare una vittoria dell'imperatore Domiziano ma anche lui fu assassinato e il nome del mese ripristinato. Destino breve ebbe anche la riforma del calendario operata da Commodo, nel quale il mese di settembre prendeva il nome di Amazonius.

Settembre è il mese dove le giornate si accorciano e l'aria diventa via via più fredda, la natura si prepara al lungo sonno dell'inverno. È il mese dei colori, dei profumi, degli ultimi frutti estivi.

Ecco alcuni proverbi del mese:

- *Settembre caldo e asciutto maturare da ogni frutto*
- *A settembre chi è esperto non viaggia mai scoperto*
- *Se in Settembre senti tuonare tini e botti puoi preparare*
- *Di settembre l'uva rende e il fico pende*
- *Di settembre la notte col di contende*



- *L'uva settembrina è fragola zuccherina*
- *Aria settembrina fresco alla sera e fresco alla mattina*
- *A settembre pioggia e luna è dei funghi la fortuna*
- *Quando vedi la rondine a S. Michele l'inverno arriva dopo Natale*
- *A S. Michele il calore va in cielo*

Detti e proverbi del mese di ottobre

Mese per antonomasia dell'autunno, delle castagne e dei funghi. Molti sono i detti e proverbi che circolano sull'ottavo mese del calendario romano:

- *Se ottobre è piovarolo, è fungarolo*
- *Ottobre gelato, ogni insetto è debellato*
- *Se di ottobre scroscia e tuona, l'invernata sarà buona*
- *Ottobre è bello ma tieni l'ombrello*
- *Ottobre piovoso, campo prosperoso*
- *Quando viene ottobre bello, leva il vino dal mastello*
- *Per S. Simone (28 ottobre) il galletto si fa cappone*
- *Ottobre: vino e cantina dalla sera alla mattina*
- *A S. Simone il ventaglio si ripone*
- *Se piove per S. Gorgonio (9 Ottobre), tutto Ottobre è un demonio*

A cura di Carlo Z.

LA PAGINA DI CARLO

L'ALBERO DELLA CUCCAGNA

L'albero della cuccagna è un gioco popolare i cui partecipanti devono cercare di prendere dei premi, di norma generi alimentari posti in cima ad un palo. Solitamente il palo viene ricoperto di grasso o altra sostanza che rende difficile l'arrampicata da parte dei concorrenti.



L'origine viene collocata nei culti arborei diffusi in tutt'Europa a partire dall'area celtica, le cosiddette feste del maggio, che sarebbero una persistenza degli antichi culti della fertilità presso le popolazioni agricole. Tali feste vedevano al centro l'albero di Maggio, venerato come simbolo della nuova stagione e delle sue promesse di abbondanza.

Le popolazioni germaniche onoravano in generale gli alberi e gli dei a cui essi appartenevano, festeggiavano le nuove fioriture con sacrifici, probabilmente offrendo agli dei focacce appese all'albero consacrato. Attorno all'albero sacro si celebravano del resto le feste principali delle civiltà agricole arcaiche: il solstizio d'estate e il solstizio d'inverno. L'albero della cuccagna sembra dunque essere quanto resta dell'arcaico albero sacro di maggio, spogliato di ogni magia e di ogni significato sacrale, e ridotto a gioco nel quale i giovani andavano alla conquista di proteine e calorie aggiuntive.

All'origine del termine cuccagna c'è probabilmente la radice latina coq che è la radice di cucina. La differenza tra l'albero di primavera e l'albero della cuccagna sta nel fatto che nel primo ci sono riti in onore della fecondità della terra e degli uomini, l'albero è alto adorno di fiori nastri e colori che connette il cielo e la terra e attorno al quale i giovani danzano a primavera questo rito in Italia si chiama Maggio.

L'albero della cuccagna, nella sua edizione minimale, è più caratteristica dei paesi latini: qui l'albero sacro si riduce a palestra di agilità e destrezza per i robusti giovanotti del paese a caccia dei suoi frutti. L'albero della cuccagna latino si distingue dall'altro anche nel nome e cresce, per tutta l'Europa medioevale, nell'utopico paese di Cuccagna, dove non si fa che mangiare e bere e ce n'è sempre più di quanto se ne desidera, insomma il sogno di tutti i poveri del mondo.

In Italia l'uso dell'albero della cuccagna sarebbe stato introdotto dai Franchi di Carlo Magno e i kuchen, letti da i popoli mediterranei, e invano difesi dai legittimi cultori con l'ingrassamento del tronco a cui erano appesi sarebbero diventati Cuccagna e il termine, anche senza l'albero descrive abbondanza estemporanea, conquistata per abilità e non accumulabile.

Ci sono squadre a livello nazionale che solitamente fanno il giro di tutte le feste dov'è piantato un palo. Come premi non ci sono più come una volta cibi e vino, ma coppe e molto spesso anche soldi, per invogliare i giovani a mantenere questa tradizione.

Anche a Ficarolo è una tradizione della fiera "palpona". Fiera che si tiene il 13 agosto nell'aia di un'abitazione privata che per l'occasione si veste a festa. Questa fiera si chiama



palpona perché un tempo il luogo dove veniva fatta era completamente al buio e i ragazzi potevano tentare i primi approcci con le ragazze senza farsi riconoscere.

La vendemmia

Il mese di Settembre apre le porte ad una delle attività economiche più importanti della nostra cultura territoriale: la vendemmia.

Per molti aspetti la vendemmia assume ancora oggi un momento rituale, ha un significato sociale e di comunione molto forte, nel quale uomini e donne si riuniscono e insieme lavorano per lo stesso obiettivo. Il ruolo sociale e rituale che caratterizza la vendemmia è stato ancor più forte nei decenni scorsi, quando nei vigneti si riunivano amici, parenti e vicini di casa. Tutti insieme a lavorare nelle vigne per poi festeggiare con un ricco banchetto.

Una volta le giornate della vendemmia erano le più attese dai contadini, era il momento di tirare le somme di un'intera annata di lavoro e di fatiche non sempre giustamente ripagate a causa degli imprevisti metereologici.

Il lavoro nella vigna comprende numerose attività: il verderame ogni settimana assicurarsi che gli acini non vengano attaccati da malattie dell'uva. I tini le tinozze e i cesti venivano caricati sui



carri trainati dai buoi e alle prime luci dell'alba ogni famiglia contadina si avviava verso la campagna per iniziare il lavoro. Arrivati nei campi si scaricavano tutti gli attrezzi

necessari, i cesti e i secchi venivano sistemati all'ombra pronti per essere riempiti di grappoli che i vendemmiatori staccavano da i tralci della vite con un colpo di forbici e di coltello. Quando i recipienti erano ricolmi d'uva venivano svuotati dentro la bigoncia che veniva caricata sulle spalle del più forte e svuotata nella tinozza in cui i più giovani a piedi nudi erano pronti per la pigiatura. Il momento del pranzo era un vero rito. Le donne arrivavano nei campi con cesti ricolmi di vivande. La vendemmia era un lavoro ma anche condivisione: un rito fatto di fatica e soddisfazione.



La vendemmia oggi viene fatta sempre più spesso meccanicamente a causa di mancanza di manodopera. Questo tipo di vendemmia offre ottimi risultati in termini di qualità di lavoro, di prodotto ottenuto, di rapidità di raccolta notturna e di riduzione dei costi, soprattutto in presenza di

superfici ampie su cui operare. Anche la pigiatura che una volta veniva eseguita senza l'ausilio di macchine, viene svolta oggi meccanicamente.



Programma settimanale delle attività socio-educative:

LUNEDI' Ore 10.30 PT: *Terapia occupazionale.*
1P: *Gioco a carte.*

Ore 15.30 PT: *Terapia occupazionale.*
PT: *Pesca (gioco cognitivo)*
1P: *Lettura del quotidiano.*

MARTEDI' Ore 10.30 PT: *Psicomotricità di gruppo.*
Rosa PT: *Gioco a carte.*

Ore 16.30 PT: *Lettura del quotidiano*
1P: *Terapia Occupazionale.*

MERCOLEDI' Ore 10.30 PT: *Gruppo canto.*
1P: *Gruppo canto.*

Ore 16.00 *Celebrazione della Santa messa.*

GIOVEDI' Ore 10.30 *Uscita al mercato.*
Ore 15.30 PT: *Trova la coppia (memory)*
Ore 15.30 1P: *Lettura del quotidiano.*

VENERDI' Ore 10.30 PT: *Giochi Sociali a gruppo.*
1P: *Giochi Sociali a gruppo.*

Ore 15.30 PT: *Tombola.*

Ore 15.30 1P: *Tombola.*

Sabato *redazione giornalino*

Domenica *ore 15,30 Attività varie*

FESTA DEI NONNI

MARTEDÌ 2 OTTOBRE 2018

Tombola e
sugoli per
tutti



www.laresidencesrl.it