Ottobre 2019 - Numero 4

Gli ospiti presentano

IL BIRICHINO

Giornalino mensile interno RSA Bramante

Ricordi di Settembre… al Centro Commerciale!

Si ringraziano gli ospiti giornalisti di questo numero

Nucci, Cinzia, Olga, Lucilla, Giovanni, Andrea, Faustina, Antonio, Pasquale, Luigina.

BENVENUTO

OTTOBRE

Ottobre è il decimo mese dell'anno e deriva dal latino October, poiché nel calendario romano era l'ottavo mese dell'anno. Esso è un mese tipicamente autunnale, le temperature iniziano ad abbassarsi e le ore di buio iniziano ad essere superiori a quelle di luce.

PARTICOLARITA' DEL MESE DI SETTEMBRE

- Ha 31 giorni;
- Torna l'ora solare con le lancette spostate un'ora indietro;
- 4 Ottobre si celebra San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia;
- 2 Ottobre: festa dei nonni;
- 31 Ottobre festa di Halloween;
- E' il mese del segno della Bilancia;
- Il fiore del mese è la Gardenia;
- La pietra tipica del mese è l'Opale.

BUON COMPLEANNO A….

2 Ceroni Luigi

12 Micheletti Assunta

15 Giassi Santina

18 Molgora Luigia

27 Petagna Pier Mario

29 Introini Ermelinda

GLI APPUNTAMENTI DEL MESE

⇒ 2 Ottobre - Festa dei Nonni

⇒ 12 Ottobre - Caldarroste con gli Alpini

Ad ogni mese il suo PROVERBIO

Se Ottobre è piovarolo, è pure fungarolo

CINZIA: Ad Ottobre il clima è più dolce. È bello perché nei boschi ci sono i tappeti di foglie colorate.

OLGA: Le piante sono stupende. Nel mio paese ci sono tanti viali alberati e ad Ottobre diventano gialli.

IL SEGNO DELLA BILANCIA

Il segno della Bilancia è uno dei segni cardinali e si trova in pieno equinozio in autunno, un periodo di calma e pace. Infatti coloro che sono nati sotto questo segno non amano il caos e il disordine. Spesso dimenticano i propri bisogni per soddisfare quelli degli altri. I rapporti che crea la bilancia sono fondamentali: amicizia e amore vengono sempre al primo posto.

Mese delle… nespole, pere, mele e CASTAGNE!

LUCILLA: Nelle colline intorno a Bergamo ci sono tanti alberi di castagne!

OLGA: Una volta, mentre ero in vacanza a San Girolamo con degli amici, sono andata a raccogliere le castagne. E mi ricordo che in quei giorni avevamo anche fatto un giro in barca.

GIOVANNI: Io andavo sul Varesotto, oltre che le castagne, spesso raccoglievo anche i funghi! Ne prendevo almeno 8 etti alla volta perché conoscevo i posti giusti.

ANDREA: Vicino a casa mia c'erano degli alberi di marroni. Li raccoglievo e li lasciavo a terra, ognuno nel

GITA AL MONASTERO DEL LAVELLO

"Abbiamo mangiato, bevuto e cantato!"

INTERPRETI		**RESPONSABILI**
NUCCI	MARIA	GIOVANNA
PIERMARIO	GIOVANNI	SARA (MORA)
ANTONIO	PASQUALE	SARA (BIONDA)
OLGA		GENIFER

Eccoci qui!

Siamo tutti preoccupati a prepararci per andare in gita al Monastero del Lavello (Calolziocorte). Per l'occasione, visto che cammino poco, mi hanno premunita di una carrozzella (e per la verità me la sono spassata, non sarei proprio riuscita a fare quella galoppata a piedi). Trambusto per assicurare le carrozzelle sugli appositi pulmini e, finalmente, via!

Il guidatore guidava piano, dando l'agio ai suoi passeggeri di ammirare il panorama. Bello vedere i graziosi paesini. In altre occasioni sarebbe stato bello visitarli, ma oggi avevamo un altro impegno. E finalmente siamo arrivati a Calolziocorte.

Solito trambusto per scendere e controllare che ci fossero tutti. E via!

C'è il mercato settimanale. Quanto tempo non ne visitavo uno! Sono tornata indietro con il tempo, mi sembrava che il tempo non mi fosse passato.

Le bancarelle erano numerose, piene di ogni ben di Dio, persino di pesciolini fritti e caldi, che abbiamo mangiato come aperitivo, ed hanno messo una fame!

Si continua. Siamo nella stagione quasi autunnale, perciò gli abiti erano ancora estivi. Solo qualche abito timidamente faceva capolino vestito di autunno. Peccato che i pochi avevano prezzi salati, dovremmo magari tornare tra un mese a fare shopping. Dopo aver girato il mercato, ci siamo fermati in un bar per l'aperitivo (con un delizioso e frizzante goccio di prosecco). Mi sentivo in una specie di benessere sconosciuto ed ero più allegra del solito. Non che gli altri fossero tristi, tutt'altro, e l'allegria era tanta. Finalmente gli animi si sono composti e viene portato il pranzo.

E che pranzo! Qualsiasi portata uno volesse, non andava deluso. Insomma, una vera scorpacciata. Credo che alla fine del pranzo ognuno pesasse molto più del normale. Per conto mio, per due giorni non ho quasi mangiato, tanto ho pranzato quel giorno!

Comunque è stata proprio una bella festa, da ripetere. Ciao gente, vi saluto, a presto a risentirci (anche perché significa qualche altro pranzo in vista).

Nucci

Il Monastero del Lavello si trova a Calolziocorte sulla riva sinistra del fiume Adda. È stato edificato tra il XIV-XV secolo dai frati dell'Ordine dei Servi di Maria.

RICETTA DEL MESE

Cucinare le castagne

CASTAGNE IN PADELLA:

* Incidere con un coltello le castagne
* Metterle in padella
* Quando sono quasi cotte, sbucciarle
* Rimetterle in padella per finire la cottura con un po' di burro o lardo

CASTAGNE BOLLITE:

* Incidere con un coltello le castagne
* Bollire l'acqua in una pentola con un pizzico di sale
* Aggiungere un cucchiaio di bicarbonato e qualche foglia di alloro
* Infine aggiungere le castagne

CASTAGNE SECCHE:

* Lasciare le castagne a seccare per circa 15 giorni
* Sbucciarle e metterle in una pentola a bollire
* Bere il brodo come se fosse una minestrina

CASTAGNE AL FORNO:

* Incidere le castagne con un coltello
* Metterle nel forno per circa 20 minuti

ORTAGGI AUTUNNALI: IL CAVOLFIORE

Uno dei pochi ortaggi che non teme il freddo e che resiste alle basse temperature e alle poche ore di sole è il cavolfiore. Viene piantato in estate e raccolto durante l'autunno. Esso teme la siccità, soprattutto quando la radice è ancora poco profonda. Per questo motivo, si consiglia di coltivarlo in terreni ricchi di elementi nutritivi.

FARAONA CON LE CASTAGNE

* Mescolare in una bacinella il pangrattato e il formaggio
* Aggiungere un pizzico di sale e qualche spezia
* Unire un uovo
* In un padellino fondere il burro, e aggiungerlo nel ripieno.
* Preparare il brodo con il dado, e in seguito aggiungerlo poco alla volta al ripieno
* Dopo aver bollito le castagne, tritarle e aggiungerle.
* Mettere il ripieno nella pancia della faraona
* Farla rosolare in una padella con un po' di olio e mezzo bicchiere di vino rosso
* Finire la cottura in forno a 200 gradi per circa 1h e 15 minuti

CONSIGLIO DELLA NONNA

Per capire se la faraona è pronta, inserire un coltello nel ripieno. Se esce pulito significa che è cotta, altrimenti deve cuocere ancora!

Torna il nostro romanzo a puntate. Scopriamo cosa accadrà in questo episodio!

UNA GITA AL MARE (EPISODIO 5)

Erano diventati amici. Appena alzato, essersi vestito ed aver fatto la barba, Andrea si informò: Amilcare stava bene, doveva solo stare attento alle correnti d'aria. Non era la prima volta: già in passato aveva avuto dei guai. Ma regolarmente se ne dimenticava.

Propose Andrea: "Vi va di fare un giretto in macchina e, finita la gita, mangiare in qualche trattoria, ce ne sono tante in queste campagne? E vedere qualche paesotto particolare, ce ne sono di graziosi nelle campagne attorno a Riccione?".

Le donne furono entusiaste, i ragazzini un po' meno, a loro piaceva la bolgia del mare, ma si adattarono di buon grado.

Quindi, con due macchine, partirono alla ventura. Dopo 20 Km, la macchina di Andrea, dopo una fumata partita dal radiatore, si fermò: "Oh maledizione!" Era furibondo il papà di Giorgio.

I due ragazzi si guardarono e si misero a sghignazzare, e più il papà De Carli si arrabbiava e più loro ridevano. Andrea dopo la prima arrabbiatura fece il punto della situazione: "Signore e signori, guardando all'orizzonte, non si vede che deserto alberato. È circa mezzogiorno e vedo solo alberi, alberi e ancora alberi. Proviamo a trovare almeno un contadino che abbia la grazia di chiarirci dove siamo". E così, borse in spalle, si avviarono lungo il viale alberato. Dopo circa un chilometro, il viale girò a destra e, lontano, videro una piccola fattoria. "Oh finalmente!" Rinvigoriti, allungarono il passo. Ebbero la ventura di incontrare non un uomo, bensì una signora vestita finemente, che si faceva fresco con un ventaglio. La guardarono sbigottiti. "Avete bisogno di qualcosa?" chiese urbanamente. E loro a spiegare la sfortunata situazione nella quale si trovavano. La signora estrasse dalla borsa un telefono (già, loro l'avevano dimenticato in albergo) e chiese qualche informazione. Chiuse la telefonata. Li guardò incuriosite: "Ma che ci fate a quest'ora dall'aria così rovente?". Loro, per sommi capi, spiegarono la loro disavventura fino a quel momento. Lei, prima seria, non ce la fece più e cominciò a ridere. "Ma che c'è da ridere!" disse Andrea, offeso. "Mi scusi" disse asciugandosi le lacrime. "C'è che vi è capitato un bel guaio. Però…. Però, il mio fattore ritornerà a momenti e potrà darvi una mano."

Ed infatti arrivò un ometto che si chiamava Bagiggia (ma che nome aveva!) che era tuttofare. Sentendo del guaio di Andrea, ridendo sotto i baffi, si offrì ad aiutarlo: "Senta, se posso le metto a posto il motore ma devo prima vederlo. Noto però che siete tutti sudati e stanchi, e se me lo permettete vi offro un panino anche se rustico." Loro accettarono ben volentieri e Bagiggia li fece sedere sulla grande panchina di legno del rustico nel quale li fece accomodare. Fece dei panini giganteschi (pane e salame acquistati di fresco) e tutti li gustarono con avidità, e chiacchierarono del più e del meno, anzi, avevano ripreso il buonumore.

Continua…

Nucci