

**ANNO 1 - N°3 Aprile 2010 - Mensile**

# DULCIS IN FUNDO

***LA RIVISTA MENSILE DELLA QUINTASTELLA***

**A cura degli ospiti e della Psicologa  
della Residenza per Anziani Quintastella**

**Tanti auguri a...**



**OSPITI....**

**Giovanni compie 100 ANNI il 13 aprile!!!!**

**Buon compleanno!!**

## **LA NOSTRA PRIMA PASQUA**



“E’ stata una bella festa, siamo stati tutti insieme, per il pranzo eravamo addirittura 60, sembrava di stare tutti insieme al ristorante!!”

### **Petronio**

“Hanno apparecchiato tutto rosa, con i segnaposto, così non si è creata nessuna confusione. Il menu è stato prelibato dagli antipasti ai dolci! E’ stata una bella occasione per ritrovarci tutti insieme.”

### **Angela**

**Mirella** ci racconta la sua Pasqua passata in famiglia...

“Siamo stati a Messa nella chiesa dove c’è un parroco amico nostro, ed è stata una messa molto bella, musicale e animata. A pranzo invece siamo stati solo noi di famiglia e abbiamo preparato le fettuccine con il sugo alla bolognese, la pasta con le polpettine, la grigliata mista e diversi contorni tra cui patatine fritte e funghi.

## ***Il natale di Roma.. 21 aprile 753 a.C.***



La tradizione vuole Roma fondata da Romolo il 21 aprile del 753 a.C.: una data più leggendaria che storica perché risulta accertato che, prima che Romolo tracciasse il famoso solco entro cui far nascere la città di Roma, alle pendici del Campidoglio già esistesse un agglomerato associativo che copriva tutta l'area sacra di Sant'Omobono, nei pressi del Foro Boario, che risaliva al XIII secolo prima di Cristo.

La nascita dell'Urbe, quindi, risalirebbe a ben oltre l'anno 753 a.C. ma la leggenda, ricca di fascino, non offusca la seduzione di Roma, città eterna, anzi la arricchisce di magia. Recentissimi scavi, effettuati alle pendici del Colle Palatino, hanno portato alla luce reperti archeologici relativi al periodo della nascita di Roma, confermandone la fondazione intorno alla metà dell'VIII secolo a.C. Romolo voleva fondare la città sul Palatino mentre Remo avrebbe voluto l'Aventino. Il fato scelse Romolo tramite un volo d'avvoltoi doppio di quello avvistato da Remo che non si rassegnò alla sconfitta e si pose, ostilmente, nei confronti del fratello, e questo lo uccise.

La cristianità riscontra questo episodio con quello biblico di Caino ed Abele come pure nei gemelli abbandonati alla corrente del fiume Tevere in un cestello di vimini, si compara l'episodio di Mosè, il legislatore del popolo d'Israele. L'allegoria dell'evento fa nascere Roma sotto il solo segno di Romolo, ossia in modo univoco, quasi riscattandosi, con il sacrificio di Remo, da una "ambiguità" originaria derivata dalla unione di tre popoli: il Latino, il Sabino e l'Etrusco che erano dediti rispettivamente alla pastorizia, all'agricoltura, al commercio e alle arti.

Che Roma sia nata nel 753 a.C. o prima, poco importa, perché la celebrazione del 21 aprile, nell'antichità, era una grande festa chiamata "Palilia" in onore della Dea Pale, un'antica divinità romana della pastorizia, considerata di solito femminile, talvolta maschile, connessa con la sacralità del Colle Palatino.

## L'angolo della poesia



### Aprile

Verde, festoso, gentile é il panorama d'aprile;  
sembra dipinto a pennello da qualche grande pittore.  
"Guardate il cielo, che bello ! " bisbiglian le viole in fiore.  
"Guardate il mare, che incanto ! " dicon le vele nel vento.  
" Guardate l'erba, che manto ! " cantan le nubi d'argento.

Sono fratelli e compagni torrenti, rivoli e stagni;  
sono compagni e fratelli passeri, tordi e fringuelli;  
son fedelissimi amici steli, germogli e radici.



## **La festa della Liberazione : 25 aprile**

“Mi ricordo che sotto casa mia c’erano le batterie dei cannoni che rispondevano ai cannoni di Tolfa e Allumiere. A Tarquinia ci sono tante grotte e per questo era considerata un buon nascondiglio per stare al sicuro. Adesso, il 25 aprile mi piace guardare le frecce tricolori che passano a Roma”

### **Petronio**

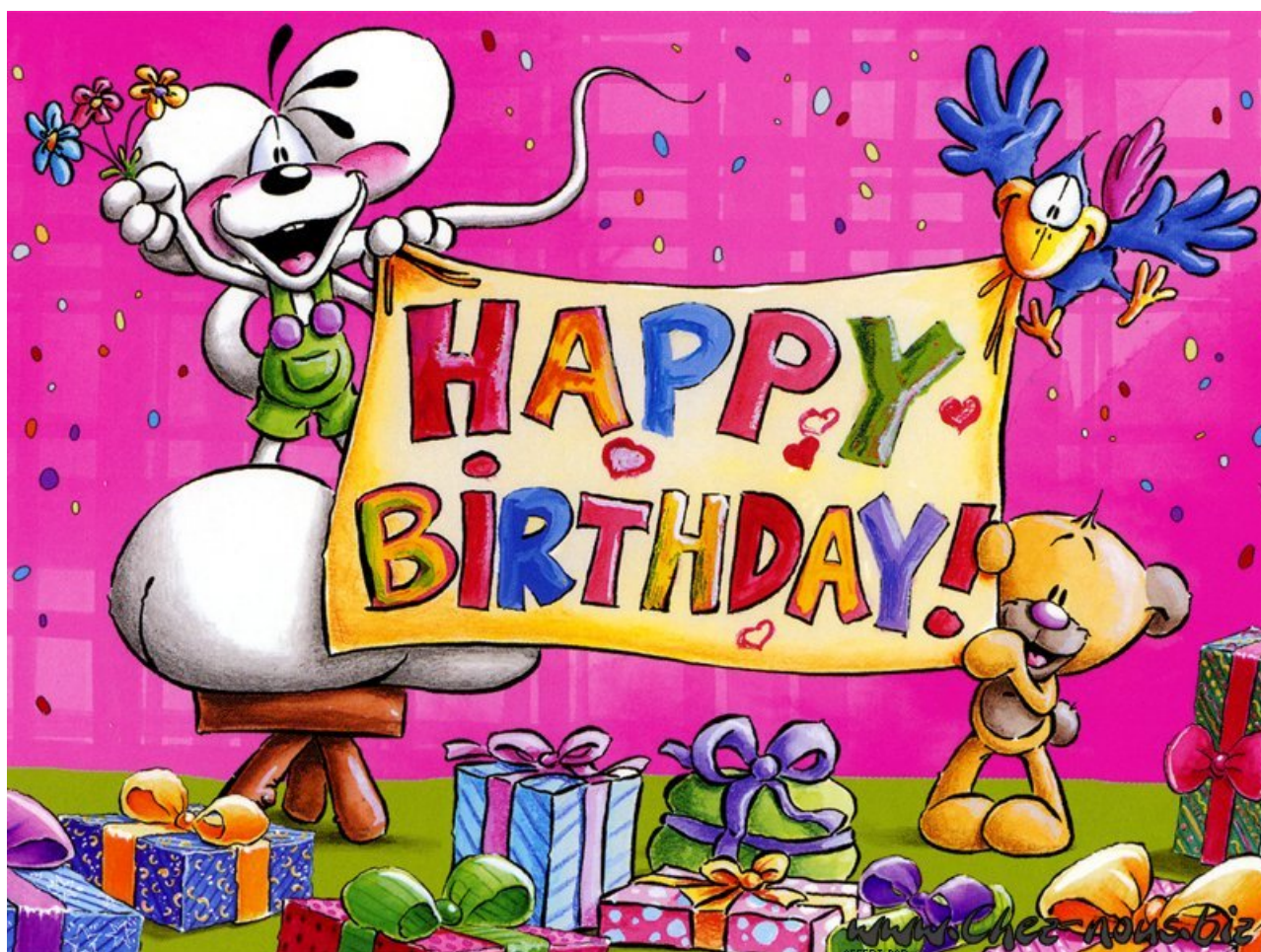
“Mi ricordo dei tedeschi che facevano disastri in giro per l’Italia e man mano che si ritiravano facevano saltare tutti i ponti. Ho un brutto ricordo soprattutto dei partigiani perché hanno ucciso mio cognato quando aveva solo 18 anni in maniera barbara.”

### **Mirella**

“La notizia della liberazione è arrivata tramite radio. Mussolini si affacciò al balcone di piazza Venezia e annunciò che la guerra era finita... noi siamo scesi per strada a festeggiare!! La gente era felice!!!”.

### **Angela**

Tanti auguri al nostro Giovanni  
che il 13 aprile ha compiuto  
100 anni!!!!





## Le ricette delle nonne

### Oggi cuciniamo .... La pizza di pasqua di Civitavecchia

Ingredienti	Esecuzione:
1 kg di zucchero	<p>Mettere a bagno per 12 ore circa l'anice nel vermouth. Amalgamare la ricotta con la pasta del pane, sciogliere il lievito di birra con il latte e unirlo alla pasta. Mettere la farina a fontana sulla tavola e porre l'impasto al centro della fontana. Battere le uova con lo zucchero; sciogliere il burro a bagnomaria e unire il tutto, compresi gli altri ingredienti, al suddetto impasto. Lavorare con molta energia fino al completo raccoglimento di tutta la farina. Lasciar riposare la pasta per circa 2 ore, quindi tagliarla in pezzi e metterla nei testì. Coprire i testì e lasciar lievitare in un posto ben caldo per circa 24 ore. Trascorso questo tempo, pennellare la superficie della pizza con un uovo sbattuto e infornare nel forno caldo, circa 220 gradi, per un'ora. Questa è senza ombra di dubbio, con la zuppa di <a href="#">pesce</a>, la <a href="#">ricetta</a> più tradizionale di Civitavecchia.</p>
700 gr pasta di pane	
30 gr cannella	
250 gr di burro	
20 gr lievito di birra	
25 gr di anice	
500 gr di ricotta	
2 kg di farina	
5 uova	
1 bicchierino Alkermens	
1 bicchiere latte	
1/4 l di Vermouth	
Un pizzico di sale	



## L'ANGOLO DELL'INTERVISTA ....



... QUESTO MESE INTERVISTIAMO... **ANGELA !!**

**Angela, lei è stata una delle nostre prime ospiti... che ricordi ha dei primi momenti?**

E' vero, sono entrata il 21 settembre e la struttura aveva aperto da pochi giorni. Mi sembra di starci da sempre, non ho accusato lo shock di allontanarmi da casa e dai miei. Adesso c'è tanta gente e un po' di confusione, ma quando sono entrata eravamo davvero quattro gatti.

**Ha trovato delle nuove amicizie da quando è arrivata?**

Sì, mi trovo molto bene con alcune persone in particolare. Con Gemma (che adesso sta in ospedale e mi dispiace tantissimo!!), con Mirella e con Silva. Mi piace quando mi racconta delle cose che ha visto, delle persone che ha conosciuto in giro per il mondo. E' normale che durante la convivenza con diverse persone ci siano dei dissapori, ma poi si discute e si risolvono.

**Mangiando con voi mi sono resa conto che apprezza alcuni piatti in particolare cucinati dalle nostre cuoche...**

Il piatto che cucinano meglio sono secondo me i cannelloni e le lasagne. Come dolci sono molto golosa della panna cotta.

**Angela vuole concludere l'intervista dicendo qualcosa in particolare?** Sì, voglio cogliere l'occasione per fare ancora tanti auguri a Giovanni (il nostro centenario) e che possa trascorrere ancora tanti anni in salute.

# La rubrica di cinema



Questo mese vi consigliamo...

## I SOLITI IGNOTI

### CAST TECNICO ARTISTICO

Regia: Mario Monicelli

Sceneggiatura: Age, Scarpelli, Cecchi d'Amico, Monicelli

Fotografia: Gianni Di Vinanzo

Scenografia: Piero Gherardi

Musica: Piero Umiliani

Montaggio: Adriana Novelli

Prodotto da: Franco Cristaldi (Italia, 1958)

Durata: 100'

### PERSONAGGI E INTERPRETI

Dante Cruciani: Totò

Peppe: Vittorio Gassman

Tiberio: Marcello Mastroianni

Mario: Renato Salvatori

Nicoletta: Carla Gravina

Carmelina: Claudia Cardinale

**Ferribotte: Tiberio Murgia**

Cosimo: Memmo Carotenuto

## Trama

Per far uscire dal carcere Cosimo, capo di una banda di ladruncoli, Peppe, uno dei suoi scagnozzi, si accusa del furto per il quale il primo è stato condannato. L'uomo, però, non è abbastanza credibile e trascorre in prigione soltanto qualche giorno, per poi essere rilasciato. Nel breve

tempo passato con Cosimo, Pepe si fa spiegare con cura i dettagli d'un colpo al Monte dei Pegni da realizzare con i compari Mario, Tiberio, Ferribotte e Capannelle. Il furto dovrebbe essere il più importante ed ultimo di una serie di piccole ruberie. Il problema, però, è che nessuno, tranne Cosimo, è in grado di fare uno scasso. La banda, infatti, è costituita da un gruppo di ladri di mezza tacca: Mario, orfano, è sempre in cerca di una sostituta della madre; Tiberio sbarca il lunario facendo il fotografo e si occupa malamente della propria famiglia; Ferribotte, siciliano di Catania, è troppo preso dall'ossessione della gelosia; Capannelle è un ex-stalliere, ormai arrivato alla terza età, mentre Pepe è un pugile suonato. La banda decide, allora, di rivolgersi a Dante Cruciani, esperto di scassi e casseforti. Dante, sorvegliato dalla polizia, nelle ore in cui il commissario non lo controlla si dedica all'insegnamento scientifico delle tecniche di scasso. Mario fa la corte a Nicoletta, cameriera nell'abitazione adiacente il Monte, per potergli rubare le chiavi di casa. Nel frattempo Cosimo, grazie ad un'amnistia, viene liberato ed è deciso a vendicarsi del tradimento dei compagni. Mentre tenta un borseggio, però, un tram lo investe. I ladri, nel frattempo, entrano nell'appartamento dalla parete sbagliata, finendo in cucina invece di trovare la cassaforte. Sconsolati, decidono di ripulire la credenza, si riempiono di pasta e ceci ed all'alba lasciano la casa.



## QUI GOSSIP.....



(...dalla redazione...)

Si narra che nella residenza Quintastella ci siano strane abitudini oramai consolidate.

La dott. Ricci, ad esempio, suole terminare il pasto con una strana brodaglia definita da alcuni suoi colleghi “sciacquatura di bicchieri” ... mentre lei è convinta che sia dell’ottimo orzo pregiato...

Sembra che il fisioterapista Luca, avendo avuto la fortuna di assaggiare delle ottime caramelle balsamiche di origine tedesca, una volta terminate non sia riuscito a darsi pace e ogni giorno, finito il turno di lavoro, vada in giro a cercare il rivenditore senza successo...

E che dire della nostra barista, Martina, che con quell’aria così dolce tra un caffè e l’altro la si sente sviscerare argomenti tipicamente femminili quali il numero dei cavalli del motore, il tipo di alimentazione, la carrozzeria, le problematiche delle diverse case produttrici, il chilometraggio migliore per acquistare una macchina usata?

..e non finisce qui...

# La foto del mese

## Nonnina molto agile



# I proverbi del mese

Aprile, dolce dormire

**A' cinque d'aprile, il cucco dee venire; se non viene a' sette o agli otto, o ch'è preso o che è morto.**

Chi fila grosso, si vuol maritar tosto; chi fila sottile, si vuol maritar d'aprile.

**...E noi vi diamo appuntamento al prossimo mese...**