

ANNO 2 – N°2 Febbraio 2011 - Mensile

DULCIS IN FUNDO



LA RIVISTA MENSILE DELLA QUINTASTELLA

A cura degli ospiti e della Psicologa

della Residenza per Anziani Quintastella

Tanti auguri a...
Tanti auguri a...



Giovino il 3 febbraio

Viviana il 24

Claudio A. il 27

...E un caloroso benvenuto a ...

Franca Meoni, Marcello Cardini

Il significato dei nostri nomi

Viviana

Significato: vivace

Origine: latina

Onomastico: 10 Marzo

Corrispondenze: Segno Zodiacale dei Gemelli

Numero portafortuna: 1

Colore: rosso

Pietra: rubino

Metallo: oro

Distribuito soprattutto nel Centro-Nord, il nome potrebbe essere una variante di Bibiana, antico nome cristiano ripreso dall'etrusco di significato ignoto, e deriva in ogni caso dal personale latino di età imperiale Vivianus, imposto ai neonati con un significato augurale di una buona, felice vita. E' ripreso, a partire dal Medioevo, dal francese antico Vivien o Vivien, appartenuto a personaggi dei poemi epico-cavallereschi del ciclo carolingio, tra cui Vivien, nipote di Guillaume d'Orange. E' una bambina capricciosa, indomita, indisciplinata, che riesce con un gesto tenero a farsi perdonare ogni marachella. E' una donna che dell'infanzia conserva questo anelito alla libertà, alla vita fatta e decisa a modo suo. Talmente tante sono le sue qualità e la sua intelligenza che V. riuscirà a passare indenne tra i guai nei quali si metterà a causa di questo suo comportamento ribelle.



Claudio

Significato: zoppo, claudicante

Origine: latina

Onomastico: 18 Febbraio

Corrispondenze: Segno Zodiacale dei Gemelli

Numero portafortuna: 3

Colore: viola

Pietra: ametista

Metallo: stagno

Nome gentilizio romano della prima età repubblicana, che si è distribuito ampiamente in tutta Italia, anche nella variante Clodio e nel patronimico Claudiano, per tradizione classica e cristiana. Storicamente riprende il nome del console e censore del IV secolo a. C. Appio Claudio il Cieco, che fece costruire il primo grande acquedotto e la Via Appia. Si chiamarono così gli imperatori romani Tiberio Claudio Germanico e Claudio Nerone Cesare Druso. Nella tradizione cristiana si è diffuso per il culto di san Claudio, martire a Ostia durante il regno dell'Imperatore Diocleziano. Tra i personaggi celebri si ricordano il poeta latino pagano Claudiano, vissuto nel quinto secolo; il pittore francese Claude Monet; il compositore e musicista cremonese Claudio Monteverdi (1567-1643), il compositore francese del Novecento Claude Debussy. Attualmente il Claudio italiano più famoso è Claudio Abbado, il direttore d'orchestra. Fra le donne ricordiamo l'attrice Claudia Cardinale e la maliziosa Claudia Koll. Claudia o Claudio è un personaggio sempre circondato da amici, un capo riconosciuto del clan cui appartiene al quale ci si rivolge per chiedere aiuto e consiglio. La sua leadership indiscussa gli deriva dalla forte autorevolezza che sprigiona con naturalezza, conquistata non con la forza ma con la facilità di chi l'ha iscritta nel proprio DNA.

Giovino

Onomastico: *26 Marzo*

Deriva dal latino Iovinus e significa «appartenente a Giove». L'onomastico è tradizionalmente festeggiato il 26 marzo in ricordo di San Giovino martirizzato a Roma con i Santi Cassiano, Marciano, Pietro e Tecla.

La storia delle maschere e le leggi del Carnevale



Nella cultura veneziana con il termine "**maschera**" si indica l'attività di "**mettersi barba e baffi finti**" e "maschera" era anche il soprannome dato alle donne che si travestivano da uomini e agli uomini che si travestivano da donne. Ben presto la maschera divenne simbolo della **libertà** e della **trasgressione** a tutte le regole sociali imposte dalla **Repubblica Serenissima** a **Venezia**...

La **maschera**, simbolo della necessità di abbandonarsi al **gioco**, allo **scherzo** e all'**illusione** di indossare i panni di qualcun altro, esprimeva quindi diversi significati: la festa e la trasgressione, la libertà e l'immoralità.

Allo scopo di limitare l'inarrestabile decadimento morale dei Veneziani, la **Serenissima** in varie riprese ha legiferato in materia di **Carnevale** e ha regolamentato l'uso delle maschere e dei travestimenti. Accanto alle maschere tradizionali veneziane troviamo anche le maschere della **Commedia dell'Arte**, rese famose dal teatro ed in particolar modo dalle commedie di **Carlo Goldoni**.

La storia della maschera veneziana inizia già nel 1268, anno a cui risale la più antica legge che limita l'uso improprio della maschera: in questo documento veniva proibito agli uomini in maschera, i cosiddetti **mattaccini**, il *gioco delle "ova"* che consisteva nel lanciare uova riempite di acqua di rose contro le dame che passeggiavano nelle calli.

Sin dai primi del '300 cominciarono ad essere sempre più numerose le leggi che promulgavano decreti per fermare il **libertinaggio dei veneziani** del tempo e per limitare l'uso esagerato delle maschere.

Era proibito indossare la maschera nei periodi che non fossero quelli di carnevale e nei luoghi di culto, così come erano proibite le armi e gli schiamazzi di gruppo. L'uso della maschera veniva proibito alle prostitute e agli uomini che frequentavano i casini.

Questo perché spesso la maschera era usata per celare la propria identità e per risolvere affari poco puliti o portare avanti relazioni curiose.



Il diffuso uso della maschera da parte di Veneziani e dei turisti durante il periodo di Carnevale fece crescere la domanda e, di conseguenza, contribuì all'evoluzione della figura dei **mascherai**, gli artigiani della maschera.

La **produzione di maschere** si era così intensificata che nel **1773** esistevano ufficialmente 12 **botteghe di maschere** a Venezia: poche se si considera l'uso che se ne faceva in quegli anni.

La richiesta di maschere ed il loro utilizzo era tale per cui si cominciarono a fabbricare molte maschere "in nero", dando lavoro a tante persone e riuscendo così a intensificare la produzione e la diffusione a livello europeo.

Le maschere erano (e lo sono ancora oggi) fatte di **cartapesta** e ne venivano prodotti diversi modelli in diversi colori e decorati con gemme, tessuti e nastri.

Nel **1600** si abusava talmente dell'uso della maschera che al governo della **Serenissima** toccò fare delle regole che ne limitassero l'uso improprio e che invece ne scandissero l'obbligo in cerimonie ufficiali e feste pubbliche.

Una serie di decreti del **Consiglio dei Dieci**, limitarono infatti l'uso della maschera ai giorni di Carnevale e alle feste ufficiali prevedendo in caso di trasgressione pene molto pesanti. Queste infatti, venivano usate durante molti mesi dell'anno: dal giorno di *Santo Stefano*, che segnava l'inizio del **Carnevale veneziano**, sino alla mezzanotte di *Martedì Grasso* che lo concludeva.

Vista l'usanza di molti nobili Veneziani che andavano a giocare d'azzardo mascherati per non essere riconosciuti dai creditori, nel 1703 vengono proibite per tutto l'anno le maschere nei **Ridotti**, cioè le case da gioco veneziane.

Nel 1776, una nuova legge, questa volta atta a proteggere l'ormai dimenticato "onore di famiglia", proibiva alle donne di recarsi a teatro senza una maschera, la *bauta*, o il *volto* e il *tabarro*.

Dopo la caduta della Repubblica, il **Governo Austriaco** non concedette più l'uso delle maschere, se non per feste private o per quelle elitarie. Con l'inizio della dominazione austriaca il Carnevale di Venezia attraversò una fase di decadenza. Solo durante il secondo governo austriaco fu permesso di nuovo di utilizzare le maschere durante il Carnevale.

Il governo italico si dimostra più aperto ma questa volta sono i Veneziani ad essere diffidenti: ormai Venezia non era più la città del Carnevale ma solo una piccola provincia dell'Impero, quindi senza più libertà...

E voi? Vi siete mai mascherati?



Sentiamo cosa ci hanno raccontato i nostri nonni...

Laura... "Una volta ho mascherato mio figlio da pavone... aveva 12 anni e doveva partecipare alla festa in maschera organizzata dalla scuola..."

Viviana... "I figli maschi li ho mascherati da Zorro e da Robin Hood... qualche volta li ho cuciti io, altre volte li compravo già pronti!"

Regina... "io usavo dei costumi tipici brasiliani quando ero piccola, e si sa che il carnevale, dalle mie parti è una grande festa"

Nara... "Una volta ho mascherato mio figlio da Arlecchino, e le altre due figlie da damigelle..."

Mirella... "non ero amante dei travestimenti, ma ho sempre fatto i vestiti per le mie sorelle. Una volta abbiamo partecipato ad una sfilata a Teramo vestite da Biancaneve e i sette nani.. c'era anche un cavallo bianco con sopra il principe azzurro!"

Margherita... "noi avevamo 4 cavalli bianchi e una carrozza e durante il carnevale mamma cuciva i vestiti per tutti e 10 i figli e andavamo in giro per la città"

Carmelina "una volta mi hanno mascherato da pastorella, ma ero proprio piccola.. poi basta, perché eravamo 8 figli e sarebbe stato proprio difficile mascherarci tutti!"

Franca... "io non mi sono mai mascherata, ma Francesco mio figlio sì, una volta anche lui da Zorro e il vestito era stato cucito da una sarta.

Norina... "mi ricordo che da bambina i miei genitori mi hanno mascherato tante volte, insieme a mia sorella. E poi anche io l'ho fatto con i miei figli"

Marcello... "anche mio figlio lo abbiamo mascherato da Zorro, un po' il vestito lo aveva cucito mia moglie e un po' avevamo comprato qualcosa di già pronto"

Luisa... "anche Beniamino ho mascherato da Zorro!! Era proprio una maschera che andava di moda!"

Gemma... "io pensavo ad organizzare le feste a scuola, visto che avevo una classe di bambini a cui piaceva molto mascherarsi. Erano sempre delle belle feste e i genitori si inventavano mille costumi per far felici i loro figli!"

E concludiamo con Teresa... "ma per carità!! Te lo immagini il mio Umberto mascherato? Non l'avrebbe fatto mai!!"

Pubblichiamo il menu che proponiamo ogni settimana ai nostri ospiti... non viene anche a voi l'acquolina in bocca?



1° Settimana

Pranzo

Cena

Lunedì	Penne al pomodoro e basilico	Lunedì	Minestrina in brodo vegetale
	Scaloppine di petto di pollo		Involtoni di prosciutto cotto e formaggio
	Insalata		Bietole fresche
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Martedì	Fusilli al pesto	Martedì	Minestrina in brodo di carne
	Frittata		Bollito di carne in salsa
	Verza		Patate e carote bollite
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Mercoledì	Pennette al pomodoro con olive e capperi	Mercoledì	Minestrina in brodo vegetale
	Tramezzini di carne		Cordon bleu
	Insalata		Cavolfiore
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Giovedì	Maccheroncini con zucchine	Giovedì	Minestrone
	Polpettine al pomodoro		Prosciutto crudo e mozzarella
	Piselli		Fagiolini
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Venerdì	Spaghetti al tonno	Venerdì	Minestrina in brodo vegetale
	Uova sode e tonno		Crostini misti
	Fagiolini		Insalata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Sabato	Pasta e fagioli	Sabato	Minestrina in brodo di carne
	Cotoletta di petto di pollo		Hamburger
	Insalata		Patatine fritte
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Domenica	Gnocchi alla boscaiola	Domenica	Minestrina in brodo vegetale
	Spezzatino di vitello		Piatto freddo di affettati e formaggi
	Piselli		Finocchi gratinati

	Dolce della casa e frutta		Frutta cruda e cotta
--	---------------------------	--	----------------------

2° Settimana

Pranzo

Cena

Lunedì	Conchiglie al pomodoro e piselli	lunedì	Minestrina con passato di verdure
	Caprese di mozzarella e pomodoro		Merluzzo al forno
	Insalata		Patate bollite
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Martedì	Risotto allo zafferano	Martedì	Minestrina in brodo
	Scaloppine al limone		Uova sode
	Spinaci al formaggio		Piselli al prosciutto e carote
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Mercoledì	Penne al ragù vegetale	Mercoledì	Minestrone
	Polpette al forno		Affettati misti
	Insalata mista		Cavolfiore
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Giovedì	Fusilli al pomodoro	Giovedì	Minestrina in brodo vegetale
	Spiedini		Ricotta
	Insalata		Cicoria saltata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Venerdì	Linguine al tonno	Venerdì	Minestrina con legumi misti
	Baccalà e patate		Bocconcini di tacchino
	Frutta fresca di stagione		Pomodori
			Frutta cruda e cotta
Sabato	Maccheroncini al pesto	Sabato	Minestrina con verdure
	Fegato alla veneziana		Pizza
	Insalata		Insalata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Domenica	Fettuccine al ragù	Domenica	Minestrina in brodo vegetale
	Cosce di pollo		Polpettone verde
	Peperoni e melanzane		Piselli, patate e carote
	Dolce della Casa e Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta

3° Settimana

Pranzo

Cena

Lunedì	Penne al pomodoro e olive	lunedì	Minestra con passato di verdure
	Fettine di vitello in pizzaiola		Frittata
	Patate bollite		Insalata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Martedì	Pasta e fagioli	Martedì	Minestra in brodo di carne
	Polpette		Formaggi misti
	Zucchine trifolate		Fagiolini e carote
	Frutta fresca di stagione		
Mercoledì	Fusilli al pesto	Mercoledì	Minestrone
	Tramezzini di carne		Sformato di patate e prosciutto cotto
	Finocchi gratinati		insalata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Giovedì	Orecchiette alle cime di rapa	Giovedì	Stracciatella in brodo di carne
	Polpettone		Carne bollita
	Purè di patate		Carote bollite e salsa maionese
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Venerdì	Risotto ai funghi	Venerdì	Zuppa di ceci
	Merluzzo al forno		Prosciutto crudo di parma
	Cavolfiore		Fagiolini
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Sabato	Pappardelle al ragù	Sabato	Minestrina in brodo vegetale
	Cotoletta di pollo		Formaggio grana
	Insalata		Carciofi alla romana
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Domenica	Polenta	Domenica	Minestrina in brodo vegetale
	Spuntature e salsicce		Insalata di pollo e verdure miste
	Verza saltata		Frutta cruda e cotta
	Dolce della Casa e Frutta fresca di stagione		

4° Settimana

Pranzo

Cena

Lunedì	Pennette cacio e pepe	lunedì	Minestrina in brodo vegetale
	Scaloppine di tacchino		Affettati misti
	Insalata		Fagiolini
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Martedì	Fusilli al pesto	Martedì	Minestrina in brodo di carne
	Polpette al pomodoro		Bollito misto in salsa
	Taccole al pomodoro		Spinaci
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Mercoledì	Maccheroncini al ragù vegetale	Mercoledì	Minestrina con lenticchie
	Cosce di pollo		Frittata con zucchine
	Patate arrosto		Insalata
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Giovedì	Spaghettoni al pachino	Giovedì	Minestra in brodo vegetale
	Tramezzini di carne		Ricotta e mozzarella
	Insalata		Finocchi gratinati
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Venerdì	Gnocchetti sardi gamberi e zucchine	Venerdì	Minestrina in brodo vegetale
	Merluzzo al forno		Uova sode e tonno
	Insalata		Fagiolini
	Frutta fresca di stagione		Frutta cruda e cotta
Sabato	Risotto ai 4 formaggi	Sabato	Stracciatella in brodo di carne
	Zuppa di fagioli e salsicce in umido		Pizza rustica
	Frutta fresca di stagione		Finocchi gratinati
Domenica	Lasagne al ragù		Frutta cruda e cotta
	Roast-beef di vitello	Domenica	Minestra in brodo vegetale
	Zucchine alla scapece		Formaggio grana e pecorino
	Dolce della Casa e Frutta fresca di stagione		Carciofi alla romana
			Frutta cruda e cotta

E questo mese.. festeggiamo la Candelora... il 2 febbraio

La Candelora, ricorda il rito di purificazione che la Vergine Maria seguì dopo aver dato alla luce Gesù Cristo, in conformità con la legge mosaica. Nel Levitico è infatti prescritto che ogni madre, che avesse dato alla luce un figlio maschio, sarebbe stata considerata impura per sette giorni, e che per altri trentatré non avrebbe dovuto partecipare a qualsiasi forma di culto. La commemorazione del rituale di purificazione, effettuato da Maria Vergine, dal Vicino Oriente passò a Roma, e, già dal VIII secolo d.C., la festa aveva raggiunto una solennità imponente. A Roma, nel Medioevo, si compiva una lunghissima processione che partiva da Sant'Adriano e attraversava i fori di Nerva e di Traiano, attraverso il colle Esquilino, per raggiungere infine la basilica di Santa Maria Maggiore. In tempi più recenti, la processione si accorciò, svolgendosi intorno alla Basilica di San Pietro. In quell'occasione, all'interno della Basilica, sull'altare venivano poste delle candele, con un fiocco di seta rosso e argento, e con lo stemma papale.

Erano scelte tre di queste e la più piccola era consegnata al Papa, mentre le altre due andavano al diacono e al suddiacono ufficiali. Una volta benedetti i ceri, il Papa consegnava la sua candela al cameriere segreto, insieme con il paramano di seta bianca, che gli era servito per proteggersi le mani dalla cera calda, e passava alla benedizione dei ceri.

In molte regioni italiane la Candelora viene ancora oggi rievocata attraverso la messa in scena della Madonna con Gesù e San Simeone. A Chiaromonte, in Sicilia, alla vigilia della festa, le donne del paese effettuavano una processione che le portava in cima alla montagna dove si purificavano bagnandosi con la rugiada. Nel resto d'Italia, la festa della Candelora resta legata ai ceri benedetti. Questi ceri vengono custoditi nelle case, e si ritiene tengano lontani gli influssi maligni. In alcuni paesi costieri si riteneva che i ceri benedetti la Candelora servissero a ritrovare gli annegati. Gettati nell'acqua si sarebbero fermati dove si trovava il corpo dell'annegato.

Oggi, la Candelora segna per lo più, la fine dell'inverno. Un celebre proverbio, ricordato anche da Papa Giovanni Paolo II, recita "Candelora dell'inverno semo fora", ossia all'arrivo della Candelora l'inverno è finito. Il proverbio però continua "Ma se piove e tira vento, dell'inverno semo drento", ossia se il 2 febbraio il tempo è brutto, l'inverno durerà un altro mese almeno. In questo senso la

Candelora è anche legata ad alcune feste di origine agreste, in molti Paesi europei, infatti, si cucinano piatti specifici, che vengono offerti alla natura o alle fate, come in Francia.



Le ricette delle nonne...



Le frappe

Farina 400 gr
Zucchero 80 gr
Uova 4
Burro 60 gr
Limone
Olio di semi
Zucchero a velo q.b.

Cominciamo, impastate la farina assieme alle uova, allo zucchero, al burro fuso e alla scorza di limone grattugiata, impastate energicamente almeno per 5 minuti, ora lasciate riposare la pasta per almeno 30 minuti.

Adesso la pasta è pronta, quindi con un mattarello fate una sfoglia di circa mezzo centimetro e tagliatela a striscioline, quindi mettete l'olio di semi a scaldare e quando sarà

bollente mettete a friggere le vostre frappe, appena inizieranno ad 'imbiondire' saranno pronte, prima di servire spolverare abbondantemente con lo zucchero a velo, le frappe sono pronte!!!

L'ANGOLO DEGLI OPERATORI



Diamo il benvenuto alla dott. Silvia che da febbraio conduce il gruppo di ginnastica dolce per 3 giorni a settimana e le auguriamo buon lavoro!!

L'ANGOLO DELLA DOPPIA INTERVISTA



Continuiamo a conoscere un po' più da vicino i nostri operatori...
è il turno di **Fabio** e di **Luca** e noi li ringraziamo per essersi
prestiti a questo gioco!!!

1. Nome e Cognome..

Fabio Selvaggio

Luca Giacomodonato

2. Il compleanno lo festeggi il...

29 agosto

Non lo festeggio! Però posso dirvi la mia data di nascita..28
novembre

3. Il tuo passatempo preferito ...

I miei figli

Studiare e leggere

4. Il lato del tuo carattere che apprezzi di più...

La moderazione

L'essere disponibile e ragionevole

5. E quello che ti piace di meno...

L'incapacità di dimenticare

La timidezza

6. Cosa ti piace del tuo lavoro...

"Organizzare"

Sentirmi utile per il prossimo

7. La mattina, appena inizia il turno, entri in reparto/bar e dici...

.. Non dico!

Buon giorno!!

8. Il tuo motto di vita...

Meglio desiderare ciò che hai che avere ciò che desideri

Tengo botta!

9. L'ultimo libro letto...

"Il silenzio dei rapiti" di Jeffery Deaver

"La sinfonia del cervello" di Elkhan Golaberg

10. Se potessi partire oggi per un viaggio faresti la valigia per...

Usa, Sudamerica, antigua, cuba, i fiordi, giamaica, etc ect
ect.....

La Spagna... e precisamente a Valencia per andare a trovare la
mia amica Avril.



LO SAPEVATE ???

...PERCHE' SI DICE "CIAO"?

In passato esisteva il saluto deferente *schiaivo* (per dire: 'servo suo'); poi, specialmente nella regione veneta, si abbreviò la parola in *s-cio*. In seguito si è trasformata in *ciao*. Ma il saluto, che prima era ossequioso, è diventato, invece, il più confidenziale. Fino a circa un secolo fa, la parola era usata solo nell'Italia settentrionale.

...PERCHE' SI DICE "HA LA SENSIBILITA' DI UN ELEFANTE?"

Quando si parla di una persona incapace di avvertire i piccoli problemi psicologici del prossimo, si dice che ha la «sensibilità di un elefante». Niente di più errato, almeno a giudicare dal comportamento in natura degli elefanti, specie nei riguardi dei loro piccoli. Quando nasce un piccolo elefante, la madre è assistita da un'amica che si presta a far da ostetrica, mentre i maschi si dispongono intorno, in circolo, con le zanne rivolte all'esterno per scoraggiare ogni intruso.

....PERCHE' SI DICE "PORTARE I VASI A SAMO?"

La frase vuol dire portare qualche cosa là dove ce n'è già in abbondanza; significa quindi fare una cosa inutile. L'isola di Samo, situata nel mare Egeo a soli tre chilometri dalle coste dell'Asia Minore (oggi Turchia), nell'antichità era molto famosa per i vasi che produceva, perchè l'argilla del suolo era finissima e si prestava in modo particolare a questa lavorazione.

La rubrica di cinema

IL DISCORSO DEL RE



USCITA CINEMA: 28/01/2011

REGIA: Tom Hooper

SCENEGGIATURA: David Seidler

ATTORI: Colin Firth, Guy Pearce, Helena Bonham Carter, Timothy Spall, Geoffrey Rush, Jennifer Ehle, Derek Jacobi, James Currie, Tim Downie, Michael Gambon, Anthony Andrews, Eve Best, Claire Bloom

TRAMA

Dopo la morte di suo padre Re Giorgio V (**Michael Gambon**) - e l'abdicazione di suo fratello Re Eduardo VIII (**Guy Pearce**) che preferì seguire le ragioni sentimentali (la sua relazione con la divorziata

Wallis Simpson), a quelle di Stato - il Duca di York Bertie (**Colin Firth**), che soffre da sempre di una grave forma di balbuzie, viene incoronato Re Giorgio VI d'Inghilterra. Con il suo paese sull'orlo della guerra e disperatamente bisognoso di un leader, sua moglie, Elisabetta (**Helena Bonham Carter**), la futura Regina Madre, organizza al marito un incontro con l'eccentrico logopedista Lionel Logue (**Geoffrey Rush**), nella speranza di farlo guarire da quella malattia che lo rende inadatto e perfino ridicolo in un ruolo così importante. Dopo un inizio burrascoso, il Re accetta di sottoporsi ad un tipo di trattamento non convenzionale. Con l'aiuto di Logue e della sua famiglia, il Re riuscirà a superare la sua balbuzie e farà un memorabile discorso alla radio che ispirerà la sua nazione guidandola contro la Germania nazista.

Il film, candidato a **12 Premi Oscar**, ne ha vinti 4, tra cui "miglior film". Ha vinto il premio del pubblico al **Toronto International Film Festival**, **5 British Independent Film Awards** 2010 e dopo aver ottenuto 7 candidature ai **Golden Globe 2011** ne ha meritata una a **Colin Firth**, come miglior attore protagonista.

La vignetta del mese



I proverbi del mese

Se per la Candelora il tempo è bello molto più vino avremo che vinello.

Per San Valentin l'allodola fa il nidin.

Se febbraio non febbreggia, marzo campeggia.

Se di febbraio corrono i viottoli, empie di vino e olio tutti i ciottoli.

Per San Valentino (14 febbraio), primavera sta vicino.

A San Mattia (24 febbraio) la neve per la via.

Febbraio, febbraietto mese corto e maledetto.

Per San Valentino fiorisce lo spino.

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