

ANNO 1 – N°6 Luglio 2010 - Mensile

# DULCIS IN FUNDO



*LA RIVISTA MENSILE  
della  
QUINTASTELLA*

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

*La pagina della psicologa...*



*Tutto è relativo. Prenda un  
ultracentenario che rompe  
uno specchio: sarà  
felicissimo di sapere che ha  
ancora sette anni di  
disgrazie.  
[Albert Einstein, premio  
Nobel per la fisica, 1921]*

Questo mese voglio proporre alla vostra attenzione un componimento di Marcel Reinart di una profondità e di una verità che tocca tutti noi, facendoci soffermare sulla ricchezza dataci dagli anni che non vorremmo avere... La vecchiaia, nonostante le limitazioni, soprattutto quelle fisiche, non è una malattia!

Invecchiare è l'unico mezzo per vivere a lungo...

*"L'età matura è quella in cui si è ancora giovani, però con uno sforzo molto maggior.*

*Dei miei peccati di gioventù ciò che mi dà maggior pena non è l'averli commessi, ma il non poterli commettere ancora. Invecchiare è passare dalla passione alla compassione. Molte persone non compiono gli ottanta anni perché cercano di restare per troppo tempo nei quaranta. A vent'anni regna la volontà, a trenta lo spirito, a quaranta il giudizio. Colui che non è bello a venti anni, né forte a trenta, né ricco a quaranta, né saggio a cinquanta, non sarà mai né bello, né forte, né ricco, né saggio. E' vero che quando si passano i sessanta anni sono molto poche le cose che ci sembrano assurde. I giovani pensano che i vecchi siano tonti, i vecchi sanno che i giovani lo sono. La maturità dell'uomo è ritrovare la serietà con cui giocava quando era bambino. Negli occhi del giovane arde la fiamma, negli occhi del vecchio brilla la luce. L'iniziativa della gioventù vale tanto quanto l'esperienza della vecchiaia. C'è sempre un bambino in ogni uomo. Ad ogni età si*

*addice un diverso comportamento. I giovani vanno in gruppo, gli adulti a coppie, i vecchi da soli. Felice colui che fu giovane nella sua gioventù e felice colui che fu saggio nella sua vecchiaia. Tutti desideriamo arrivare alla vecchiaia e tutti neghiamo di esserci arrivati. Questa cosa degli anni non la capisco: benché sia bello compierli, non è bello averli."*

*Dott. Rachele di Leo*

**Tanti auguri a...**



**OSPITI....** Silvana è nata il 3  
Mario il 6  
Victor il 29 luglio.

E tanti auguri di cuore alla nostra barista preferita..  
***Martina!!!***

# Buon compleanno!!

L'angolo della poesia



DI LUGLIO

*Quando su ci si butta lei,  
Si fa d'un triste colore di rosa  
Il bel fogliame.  
Strugge forre, beve fiumi,  
Macina scogli, splende,  
E' furia che s'ostina, è l'implacabile,*

*Sparge spazio, acceca mete,  
E' l'estate e nei secoli  
Con i suoi occhi calcinanti  
Va della terra spogliando lo scheletro.*

*Giuseppe Ungaretti, 1931*

## LUGLIO È IL MESE DI...

...della spensieratezza dei giorni di vacanza... delle serate passate in compagnia di vecchi e nuovi amici...

“Più semo e meglio stamo”!! Come dice *Maria*...

Per *Pasqualina* è “...il tempo di raccogliere il grano che viene su maturo”...

*Angela* ci racconta della gelosia del marito...” quando eravamo fidanzati e andavamo in giro se qualche ragazzo mi guardava lui mi chiedeva subito se lo conoscevo... mammamia quanto era geloso!!”

*Petronio* ci ricorda le sue vacanze in Sardegna, trascorse con la moglie e un'altra coppia di amici, ma finite in grandi discussioni... anche lui ammette di essere stato molto geloso!! “Era meglio andare in vacanza a Tarquinia...”

*Ester* ci racconta delle vacanze trascorse ad Abano terme, dove “..ho fatto le cure termali e i fanghi per il corpo e mi sono trovata molto bene... si stava in pieno relax!!”

*Adriana* si ricorda del suo viaggio a Brunico, di cui “ho ammirato le chiese che hanno tutte un bellissimo cristo in legno al loro interno. Inoltre in quella occasione ho anche visto una parata di cani da salvataggio, portati dai soldati. Sono stata anche a Innsbruck e mi è piaciuto particolarmente un palazzo nella piazza principale che è proprio caratteristico del posto. Fino al 2005 sono andata in vacanza anche al mare, a Cattolica, e poi oggi eccomi qui! Dal 1978 al 2004 ho fatto concerti di pianoforte... mi piaceva suonare principalmente Beethoven e Chopin!”

*La canzone del mese....*      *Quale canzone canteremo di più in questo mese??*



Luglio col bene che ti voglio vedrai non finirà ia ia ia ia  
luglio m'ha fatto una promessa l'amore porterà ia ia ia ia  
anche tu in riva al mare tempo fa amore amore  
mi dicevi luglio ci porterà fortuna  
poi non ti ho vista più vieni da me c'e' tanto sole  
ma ho tanto freddo al cuore  
se tu non sei con me  
luglio si veste di novembre  
se non arrivi tu ia ia ia ia  
luglio sarebbe un grosso sbaglio

non rivedersi più ia ia ia ia  
ma perché in riva al mare non ci sei  
amore amore  
ma perchè non torni e' luglio da tre giorni  
e ancora non sei qui vieni da me c'e' tanto sole  
ma ho tanto freddo al cuore se tu non sei con me  
luglio stamane al mio risveglio  
non ci speravo più ia ia ia ia  
luglio credevo in un abbaglio  
e invece ci sei tu ia ia ia ia  
ci sei tu in riva al mare solo tu amore amore  
e mi corri incontro ti scusi del ritardo  
ma non m'importa più  
luglio ha ritrovato il sole non ho più freddo al cuore  
perchè tu sei con me  
ci sei tu in riva al mare solo tu amore amore  
e mi corri incontro ti scusi del ritardo  
ma non m'importa più  
luglio ha ritrovato il sole  
non ho più freddo al cuore  
perchè tu sei con me



**La ricetta delle nonne...** *consigliata da Rolando...*

**Oggi cuciniamo...Le lumache**



**Preparazione**

**Lavaggio**

Prima di cuocere le chiocciole , queste devono essere spurgate e asciugate .



Coclearia fornisce il prodotto solo dopo essere stato sottoposto alla fase di spurgatura e asciugatura. Il cliente ha il compito di lavare il prodotto prima di cucinarlo, le chioccioline vanno immerse in acqua con aceto e sale, in media si usano 3 litri di acqua un bicchiere d'aceto un pugno di sale, lavatele una ad una asportate l'opercolo (il tappo che copre la bocca della chiocciolina), controllate la vitalità del mollusco, quindi un ultimo lavaggio in acqua corrente.

### **Cottura**

Mettete le chioccioline in un tegame con dell'acqua, create un fuoco lento per alcuni minuti, poi a fuoco medio, mettete del sale abbondante in acqua e dei rametti di rosmarino, menta e alloro. Portate in ebollizione e fate cuocere per circa 20 minuti. Scolatele e passatele sotto l'acqua perché si raffreddino, ora potete procedere secondo la ricetta desiderata.

## **Ricette consigliate**

### **Cocktail di lumache**

Terminata la cottura, estrarle tutte, meno 6 (che dopo debbono essere messe in bella mostra sulle coppe), quindi togliere il tortiglione. In un piatto fondo capace — ovvero una zuppiera — mescolare tutti gli ingredienti, tranne la lattuga e le lumache. Mescolare bene tutto ed ottenere una salsa rosata non eccessivamente fluida. Lavare bene la lattuga, tagliarla a listarelle tipo fiammiferi, dividerla nelle 6 coppe prescelte, mescolare le lumache alla salsa e mettere tutto nelle coppe. Le coppe stesse debbono essere ben presentate: si mangia anche con gli occhi. Se necessario guarnire le stesse con fettine di limone che possono essere inserite alle stesse bordature delle coppe, o con un'oliva infilzata ad uno stecchino e poi messa al centro delle coppe stesse.

**Lumache 1 kg**

**Lattuga 1 pianta**

**Maionese fatta 3 uova e ½ litro Con olio d'oliva**

**Salsa di Pomodoro 4 cucchiari**

**Cognac 2 bicchierini**

**Peperoncino alcune gocce liquido o quello in polvere un pizzico**

**Sale al gusto**

Ma il nostro intenditore Rolando scuote la testa ...”basta lavarle bene, spurgarle, e poi cuocerle con un bel sughetto aglio olio e peperoncino e un pizzico di menta romana.. e basta così!!”

*La rubrica di cinema*



Questo mese la dott. Rachele vi consiglia...

**BELLA**

**LA PRIMA COSA**



**USCITA CINEMA:** 15/01/2010

**REGIA:** Paolo Virzì

**SCENEGGIATURA:** Francesco Bruni, Francesco Piccolo, Paolo Virzì

**ATTORI:** Valerio Mastandrea, Micaela Ramazzotti, Stefania Sandrelli, Claudia Pandolfi, Dario Ballantini, Marco Messeri, Aurora Frasca, Giacomo Bibbiani, Giulia Burgalassi, Francesco Rapalino, Isabella Cecchi, Fabrizia Sacchi, Sergio Albelli, Paolo Ruffini, Emanuele Barresi, Fabrizio Brandi, Michele Crestacci, Bobo Rondelli, Paolo Giommarelli, Giorgio Algranti

## **Trama**

Bruno Michelucci è infelice. Insegnante di lettere a Milano, si addormenta al parco, fa uso di droghe e prova senza riuscirci a lasciare una fidanzata troppo entusiasta. Lontano da Livorno, città natale, sopravvive ai ricordi di un'infanzia romanzesca e alla bellezza ingombrante di una madre estroversa, malata terminale, ricoverata alle cure palliative. Valeria, sorella spigliata di Bruno, è decisa a riconciliare il fratello col passato e col genitore. Precipitatasi a Milano alla vigilia della dipartita della madre, convince Bruno a seguirla a Livorno e in un lungo viaggio a ritroso nel tempo. Le stazioni della sua "passione" rievocano la vita e le imprese di Anna, madre esuberante e bellissima, moglie

di un padre possessivo e scostante, croce e delizia degli uomini a cui si accompagna senza concedersi e a dispetto delle comari e della provincia. Domestica, segretaria, ragioniera, figurante senza mai successo, Anna passa attraverso i marosi della vita col sorriso e l'intenzione di essere soltanto la migliore delle mamme. A un giro di valzer dalla morte, sposterà "chi la conosceva bene" e accorderà Bruno alla vita.

È cosa nota ma è bene ribadirlo. Se si cerca un erede convincente della grande tradizione della commedia all'italiana, quello è indubbiamente Paolo Virzì. Lo è per attitudine, scrittura, sguardo. Per la modalità di immergersi nell'anima vera e nera del nostro paese, producendo affreschi esemplari e spaccati sociologici precisi. Il regista livornese torna in provincia con una commedia drammatica e col professore depresso di Valerio Mastandrea, che spera un giorno di "ingollare" quella madre che non va né giù né su ma che ugualmente suscita un'irresistibile attrazione.

Indietro nel tempo e al centro del film c'è allora una mamma, l'affettuosa e "disponibile" Anna di Micaela Ramazzotti sedotta dalle persone e dagli avvenimenti ma trattenuta e contenuta dall'amore filiale. Se Adriana fosse sopravvissuta alle malignità di un cinegiornale e a un volo dalla finestra della sua camera, avrebbe adesso due figli e un cancro nella Livorno e nel cinema di Virzì. Perché Anna, mamma negli anni Settanta, è come Adriana vittima del torpore psicologico della provincia e della diffusa incomprendimento maschile, da cui non sono immuni il figlio e il marito. A interpretarla nel tempo presente e nel letto di un *hospice*, centro di accoglienza e ricovero per malati terminali, è appunto Stefania Sandrelli, che trova per il suo personaggio (tra)passato un destino più dolce.

*La prima cosa bella* nel film di Virzì è proprio il personaggio di Anna che, libera e priva di pregiudizi, vive in uno stato di perenne disponibilità nei confronti della vita, offrendo agli uomini quello che può e ai figli quello che sente. Dotata di un'autenticità insolita e una femminilità impropria in un mondo di persone "normali", Anna è insieme amata e invisa al figlio, che ripudia il candore scandaloso della madre e trova rifugio senza pace nella fuga. Rientrato suo malgrado nella vita di provincia come un adolescente dopo l'ennesima evasione, Bruno indaga un'unità difficile da trovare dentro i silenzi e il dolore compresso. La famiglia rappresenta allora il cuore della commedia, condita con robuste iniezioni di popolarità e ghiotte cadenze toscane, dentro il quale ci tuffa e si tuffa il figlio dolente di Mastandrea, incontrando i fantasmi del passato e contrattando il proprio posto nel mondo.

*La prima cosa bella* si appoggia su un coro di attori efficaci nel sapere stare dentro e fuori i personaggi, finendo per dare forma a una felice e insieme scriteriata idea di famiglia.

Dalla meravigliosa inadeguatezza di Mastandrea deriva poi l'equilibrio tra ironia e malinconia che è la cifra di una commedia colma di sentimenti e spoglia di sentimentalismi.

## QUI GOSSIP.....



(...dalla redazione...)

A grande richiesta torna la rubrica del gossip del Quintastella.

Si vocifera che, per il compleanno di Martina, la mamma Antonella abbia organizzato dei festeggiamenti minimalisti... fuochi d'artificio con effetti colorati dello stesso colore dello smalto della bella barista...

...Ci preoccupano le condizioni psicofisiche di Massimo, che dopo l'ennesima domanda rivoltagli " *Massimo, scusa, per quando è pronto il giardino?*" pare che non abbia sopportato lo stress accumulato e che ora si aggiri per il giardino chiuso in un mutismo assoluto... sembra che continui a ripetere " *il giardino è tutto mio, non ve lo lascerò*"....

La notizia è dell'ultim'ora: sembra che per essere assunti al Quintastella si debba necessariamente possedere una mini, meglio ancora se nuovo modello, con gli specchietti colorati. L'infermiera Barbara si dice soddisfatta della scelta: " *Volevano rifilarmi quella con gli specchietti verdi, ma ho lottato ad unghiate e ho vinto: il fucsia va decisamente più di moda*".

Con estremo piacere diamo il benvenuto agli ospiti che trascorreranno con noi le loro vacanze... si era pensato di promuovere con l'occasione il gioco aperitivo prima di pranzo e lo spettacolo serale in anfiteatro... sono aperte le selezioni per il capovillaggio, spedite il curriculum all'indirizzo [www.quintastella.it](http://www.quintastella.it)

## La vignetta del mese



## I proverbi del mese

Se piove tra luglio e agosto, piove miele, olio e mosto.

A San Bonaventura (15 luglio) s'è finito di mietere in pianura.

Per Santa Maddalena (22 luglio) la noce -e la nocciola- è piena.

Per Santa Cristina (24 luglio) la sementa della saggina.

San Giacomo (25 luglio) con i tetti bagnati, del vin siamo privati.

La pioggia di Sant' Anna (26 Luglio) è una manna.

Per San Giacomo e Sant' Anna entra l'anima nella castagna.

Quando luglio è molto caldo, bevi molto e tieniti saldo.

Per Santa Maddalena se il grappolo è serrato, il vino è assicurato.

A Luglio gran calura, a Gennaio gran freddura.

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