

ANNO 1 – N°8 Settembre 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...*



*E' arrivato l'autunno anche qui al Quintastella e allora noi della redazione (i nonni e io) abbiamo deciso di ritoccare la veste grafica del nostro lavoro e abbiamo colorato la nostra rivista con le sfumature tipiche di questa stagione. "Siamo sempre sul pezzo" direbbe un giornalista professionista!!!*

*Ma veniamo a noi... sono felice di poter essere qui a festeggiare insieme a tutti voi, ospiti, familiari e colleghi, questo primo anno di lavoro, sicura che molte cose siano state fatte ma anche che il lavoro è appena cominciato e la strada da percorrere è ancora lunga, avendo sempre bene in mente che non si finisce mai di imparare e di migliorarsi.*

*Mi piace condividere con voi una frase di George Sand, autrice francese, che scrisse "... invecchia insieme a me, il meglio deve ancora venire..."*

*Ecco, sono sicura che queste parole racchiudano il pensiero di tutti gli operatori che ogni giorno prestano assistenza ai vostri cari.*

*Un caro saluto,*

*Dott. Rachele di Leo*

# Tanti auguri a...



**NOI!!!!**

**Per il nostro 1° anno!!**



...e anche a ... Palmira, Ettore ed Elvira!!!



## *L'angolo della poesia*

### *SULL'AUTUNNO*

*S'apriva appena il più bel giorno d'autunno.*

*Pareva che la notte, seguita dalle tenebre e dalle stelle, fuggisse  
dal sole che usciva nel suo immenso splendore dalle nubi*

*d'Oriente, quasi dominatore*

*dell' Universo; e l' Universo sorrideva.*

*Le nuvole dorate e dipinte a mille colori salivano la volta del cielo  
che, tutto sereno, mostrava di schiudersi x diffondere sui mortali  
le cure della divinità.*

*Gli alberi, sussurrando soavemente, facevano tremolare contro la  
luce le gocce trasparenti di rugiada, mentre i venti dell'aurora  
rasciugavano il soverchio umore delle piante.*

## U. FOSCOLO



*...questo mese siamo andati alla Madonna di Pantano!!*

L'uscita di questo mese è stata decisa insieme agli ospiti che hanno espresso il desiderio di fare visita alla Madonna di Pantano, più conosciuta come la Madonnina che piange sangue.

Gli ospiti sono stati tutti molto contenti, e tra loro qualcuno ha espresso il suo commento....

"E' stato il pomeriggio del giallo della sparizione del giacchetto di Silva (poi ritrovato)..." ha detto ridacchiando Rolando...

Anche Francesco ha detto la sua.. "Siamo andati con due pulmini dell'ADAMO a visitare la Madonna di Pantano; la madonnina era di proprietà di una famiglia che abita vicino alla chiesa e dopo che ha cominciato a sanguinare è stata portata via dal vescovo di allora, Mons. Grillo, per fare degli accertamenti. In seguito la famiglia l'ha donata alla chiesetta vicina.

Anche Evelina ricorda questa storia e conferma che la Madonnina ha pianto per la prima volta circa 8 anni fa.

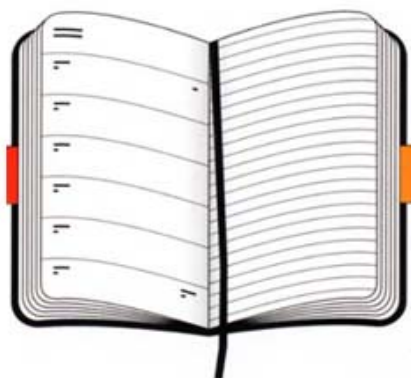
Angela pensava "che fosse più grande, più imponente e che fosse sull'altare maggiore", mentre Rosa P. è rimasta "molto impressionata dalla S. Messa che è stata cantata e quindi è apparsa molto suggestiva".

E per ultime le due compagne di stanza Regina e Norina si sono dette molto emozionate... "è stato un bel regalo poter andare a rendere omaggio alla Madonna insieme a tutti gli altri... grazie!!"

Che dire... siamo pronti per la prossima meta!!



# I NOSTRI IMPEGNI



Questo mese è stato ricco di impegni per i nostri ospiti!! Dopo essere andati alla Madonnina a Civitavecchia, abbiamo avuto l'onore di ospitare un eccelso pianista che ha tenuto un concerto di musica classica nel nostro salone delle feste.

Sono rimasti tutti estasiati dai movimenti leggiadri delle sue mani.... Marcello ha apprezzato in particolar modo le musiche di Mozart, mentre Rolando ha sottolineato la simpatia e l'essere alla mano di questo professionista. Mirella ha apprezzato il fatto che sia venuto con la famiglia, la moglie e due bimbi piccoli che hanno saputo ascoltare il loro papà senza fare una piega.

E ci siamo chiesti se la sera, prima di andare a letto, li addormenti con un piccolo concerto... che bimbi fortunati!!!

Giovedì abbiamo invece avuto il piacere di conoscere Padre Franco, il fratello della nostra direttrice, che è venuto qui da noi per celebrare una Messa nella nostra cappella. I nostri nonni sono stati tutti entusiasti "...finalmente qualcuno ha ascoltato le nostre richieste e ci ha donato questo momento di preghiera!!!"

Abbiamo salutato Padre Franco augurandogli un buon viaggio e sperando che torni presto a trovarci!!

## La ricetta delle nonne... consigliata dalla psicologa!!



Oggi cuciniamo...

### I MOSTACCIOLI SARDI



Da figlia di buona sarda non potevo che parlarvi questo mese dei mostaccioli sardi.



Questi grandi mostaccioli, friabili e morbidi allo stesso tempo, vengono preparati in tutta la Sardegna ma con le tipiche varianti locali. La ricetta che sto per darvi appartiene all'area del sassarese, provatela e poi fatemi sapere come sono venuti. Un consiglio: se siete cuoche alle prime armi magari cominciate con qualcosa di più semplice, la preparazione richiede un pochino di abilità. I mostaccioli sardi sono buonissimi da soli, come accompagnamento ad una cioccolata calda oppure ad un tè pomeridiano, oppure possono essere utilizzati nelle preparazioni di dolci tipo il tiramisù.

## Ingredienti

TEMPO: 1 ora e 30 minuti | COSTO: basso | DIFFICOLTA': elevata

GLUTINE: SI | BAMBINI: SI

Ingredienti per 8 persone:

1kg di farina | 10gr di ammoniaca per dolci | 1 bustina di lievito | 5 uova intere | ¼ latte tiepido | 250gr di mandorle o noci | 250gr di uva passa | 1 bicchiere di anice | 200gr di zucchero | 250gr di margarina | buccia grattugiata di arancio o limone.

## La preparazione

Mettere in una terrina la farina, il lievito, la margarina sciolta e l'ammoniaca. Far intiepidire il latte e aggiungere la scorza grattugiata di limone o arancio, lo zucchero, le uova, le mandorle, l'uva passa e il bicchiere di anice.

Impastare molto bene fino ad ottenere una sfoglia abbastanza erta da cui ricavare la forma desiderata. Disporli nel forno su una piastra imburrata, lasciar cuocere a 150°C.

Quando saranno diventati di colore dorato, togliere la piastra dal forno e lasciarli raffreddare abbondantemente.

Una volta freddi cospargerli di glassa fatta con zucchero ed un pochino di latte. Conviene oltretutto mangiarli dopo diversi giorni, in modo che la pasta abbia fatto in tempo ad ammorbidirsi a dovere.

# La rubrica di cinema



## *Una Sconfinata Giovinazza*

**Lingua originale:** Italiano

**Paese:** Italia

**Anno:** 2010

**Durata:** 98 min

**Genere:** Drammatico

**Regia:** Pupi Avati

**Sceneggiatura:** Pupi Avati

**Musiche:** Riz Ortolan

**Attori:** Fabrizio Bentivoglio, Francesca Neri, Serena Grandi, Gianni Cavina, Lino Capolicchio.

Lino Settembre e sua moglie Chicca conducono una vita coniugale serena e senza serie difficoltà. Sono entrambi soddisfatti delle loro professioni, lui prima firma alla redazione sportiva del Messaggero e lei docente di Filologia Medievale alla Gregoriana. L'unico vero dispiacere che ha accompagnato i venticinque anni di matrimonio è la mancanza di figli. Una mancanza che non ha compromesso la loro unione ma l'ha al contrario rinsaldato.

L'oggi, però, in modo totalmente inatteso, presenta loro una grossa preoccupazione: Lino da qualche tempo accusa problemi di memoria che mano a mano si accentuano andando a compromettere in modo sempre più evidente

il quotidiano svolgersi delle sue attività sia nell'ambito professionale che familiare. Dapprima sia lui che Chicca decidono di riderci sopra ma il disturbo si manifesta sempre più fino a quando, dopo attenti e approfonditi esami, un neurologo diagnostica una patologia degenerativa delle cellule cerebrali. Inizia così una toccante storia d'amore fra un uomo che si allontana sempre più dal presente, con la mente trascinata in infiniti altrove, e la sua donna che, rifiutando qualsiasi ipotesi di abbandono e qualsiasi ausilio che la escluda, decide di stargli accanto nel processo "regressivo"...



## L'ANGOLO DELLA DOPPIA INTERVISTA



Questo mese abbiamo intervistato due ospiti e ognuno ha rivolto le sue domande ... andiamo a scoprire Margherita e Francesco!!

Margherita, che lavoro faceva da giovane?

“ Facevo la tabaccaia nella tabaccheria di famiglia; certo, quando c’era mio marito si stava meglio, invece quando c’era mia suocera no, era tremenda!! Si stava bene, chiacchieravo con tante persone, entravano tanti ufficiali della Scuola di Guerra per comprare i francobolli... scrivevano a casa ai familiari. C’era sempre un gran viavai e il tempo passava velocemente!”

Francesco... una domanda a lei: lei è sardo d’origine... come è finito Civitavecchia?

“Io sono nato a Civitavecchia, ma i miei genitori sono entrambi sardi di Sassari; quando è venuto a mancare il lavoro sono venuti a lavorare a Civitavecchia e così poi si sono fermati qui. Mi trovo bene in questa città, dove ho anche trovato lavoro presso la Scuola di Guerra”.

Ora una domanda sui vostri nipoti... ne avete?

Margherita..." io ho un nipote di 19 anni, figlio di mio figlio Rino, che si chiama Giuseppe. E' un bel giovanotto biondo con gli occhi chiari e suona con un gruppo";

Francesco..."io invece ho un nipotona di 23 anni, Michela, figlia di mia sorella. Lavora a Roma, è fidanzata e con lei ho un rapporto speciale perché sono il padrino".

Vi lasciamo uno spazio tutto vostro per un ultimo pensiero...

Francesco..." Forza Cagliari!! E speriamo che vinca il campionato!!"

Margherita... "Rimpiango di non aver preso la patente per colpa di mio marito che era troppo geloso... Ah gli uomini!!!"





## La vignetta del mese



## I proverbi del mese

Aria fresca settembrina, alla sera e alla mattina.



Da Settembre prima la bianca che di pendere è già stanca (riferito all'uva).

A settembre pioggia e luna, è dei funghi la fortuna.

Chi ara il campo a settembre, fa un bel solco e poco spende.

Alla luna di settembre, l'uva e il fico pende.

Se fa bello per san Gorgone (6 Settembre) la vendemmia va benone.

Per Santa Croce (14 settembre) pane e noce.

Per San Cipriano (16 settembre) semina in costa e semina in piano.

Per San Michele (29 settembre) l'uva è come il miele.

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