La Pulce vi parla

CENTRI DIURNI DISABILI "MIMOSA" E "MAGNOLIA"
COMUNE DI SESTO SAN GIOVANNI

Redazione
CDD Mimosa:

Giorgio Zanella
Katia Diaccioli
Cristiana Oldoni
Fabio Inzaghi
Rosy Todeschini
Marco Pasi
Lucia Pezzotta

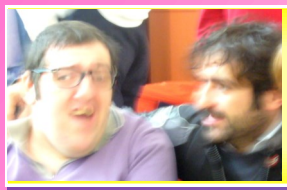
Redazione
CDD Magnolia:

Stefania Carrea
Silvia Guerri
Andrea Colucci
Ilda Costa
Melchionda Marco
Daniela Cosmai
Chiapperini Pasquina

Redazione
La.F.A.:

Alberto Cavalletti
Vanessa Gopaul
Antonio Pellegrini
Giovanni Tizianel
Sergio Urso

ANNO 4
NUMERO 7



Attualità, a cura di Giorgio Zanella:
UN GIORNO SPECIALE

Il giorno 18 aprile alle ore 10,30 nella chiesa di San Giovanni Battista si terrà la cerimonia nuziale dedicata agli sposi Stefano e Valeria. Parteciperanno a questa festa parenti ed amici che dopo la cerimonia saranno invitati ad un piccolo rinfresco presso l'oratorio della stessa chiesa. Subito dopo gli sposi con genitori, fratello (che sarei io, Giorgio, il testimone…) e tutti i parenti si recheranno a festeggiare presso un ristorante ad Abbiategrasso in un agriturismo.

Ho pensato di dedicare questo angolo della mia rubrica a voi neo sposi, Stefano e Valeria, augurandovi tanta felicità con tutto il mio cuore di fratello e cognato, affinché il vostro percorso di vita insieme sia pieno di soddisfazioni e di amore sincero. Sono emozionato ed orgoglioso di vederti quel giorno tutto elegante, caro Stefano, e pronto a cambiare la tua vita per qualcosa di diverso, ma sicuramente migliore. A te mamma, a te papà, non piangete troppo per questo giorno speciale, pieno di gioia e felicità.

AUGURONI AGLI SPOSI!

La ricetta, a cura di Cristiana Oldoni:
SPAGHETTI ALLE VONGOLE

INGREDIENTI per 4 persone:

kg. 1 di vongole veraci

Prezzemolo e aglio q.b.

3 cucchiai colmi di olio d'oliva extravergine

Vino bianco q.b.

1 peperoncino piccolo

3 pomodorini ciliegini

Gr. 500 di spaghetti

Versare l'olio in una padella capiente, unire l'aglio tagliato a fettine sottilissime e il peperoncino; soffriggere il tutto fino a quando l'aglio diventa dorato, dopodiché versare le vongole, dopo averle lasciate per un paio d'ore in acqua fredda.

Aggiungere il vino e farlo sfumare a fuoco vivo.

Aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti e il prezzemolo, sapientemente pulito e tritato, aggiustare di sale e lasciar cuocere per un quarto d'ora.

Aggiungere quindi gli spaghetti cotti al dente e farli saltare, girando il tutto nel sughetto con due forchette.

Il piatto è pronto per essere servito.

BUON APPETITO!

L'Angolo della musica, a cura di Fabio Inzaghi:

L'INTERVISTA A LAURA DI STASO

Fabio: *Ciao Laura, ho scelto te perché volevo intervistare un'educatrice dopo una serie di persone speciali. Parto con la prima domanda: qual è il genere musicale che preferisci?*

Laura: Mi piace tutta la musica, l'ascolto molto, preferisco quella italiana degli anni della mia adolescenza.

F.: *Quale canzone degli anni '60 e '70 ti piacciono?*

L.: Le canzoni di quel periodo le cantavo da adolescente, adoravo ascoltare le canzoni di Lucio Battisti, ho ancora tutta la raccolta, però mi piaceva anche la canzone "29 settembre" cantata dal complesso Equipe 84 e "Dieci ragazze per me" scritta da Battisti. Ogni tanto mi viene da cantare "La luce dell'Est".

F: *Ascolti la musica New Age? Che ne pensi della musica irlandese?*

L: Sicuramente la musica New Age è una musica adatta al rilassamento fisico e mentale che ascolto con molto piacere. Usiamo questo tipo di musica al CDD nei nostri laboratori; soprattutto ascoltiamo Enya e la musica irlandese.

F: *Nel laboratorio di Educazione all'ascolto ascoltiamo brani di musica classica che ci rilassa. Qual è il compositore che preferisci?*

L: La musica classica è tutta bella, ma quella che ascolto frequentemente sono "Le quattro stagioni" di Vivaldi. Quando ho un momento da dedicarmi mi siedo sul divano e in assoluto silenzio mi concentro e mi dimentico di tutto ciò che mi circonda.

F: *Laura, grazie per la tua disponibilità, alla prossima!*

PS: l'educatrice Laura Di Staso lavora con i nostri ragazzi speciali dal lontano 1982.

ESTATE

di Lucia Pezzotta

Calda e umida
è la notte,
sulla terra
soffia l'aria calda…
L'umidità sale
l'aria si raffredda
e la pioggia scende giù.
Il calore del sole
e dell'acqua marina
fa salire
una leggera atmosfera.

VIVERE

di Katia Diaccioli

Fra', salgo su questo palco per poter ricominciare
e mi emoziono perché dovrei provare.
Abbassando le luci ho paura perché tu indugi .
Vorrei trasmettere un messaggio
dopo aver mangiato un panino col formaggio.
E' difficile dire quello che sento
proprio in questo momento…
Sento che questa mia vita non è mai finita,
sono in mezzo alla gente e mi sento di non fare niente!
Credo in quel che faccio e talvolta mi sento in impaccio,
mi sento in imbarazzo e continuo a fare il pazzo.
E' la situazione che me lo chiede e muovo sempre il piede,
quando penso a queste parole mi batte forte il cuore!
Fra', questo te lo dico perché sei un bel partito...
Ti penso giorno e sera
È arrivata la Primavera!

Cronaca e Spettacolo, a cura di Marco Pasi:

MISSING GIRL: ILENIA CARRISI

Secondo alcune fonti Ilenia sarebbe ancora in vita in Arizona in un convento greco ortodosso a Phoenix, ma Albano, padre della ragazza, non crede a questa storia.

Sparisce il 6 gennaio 1994 all'età di 23 anni; ha lavorato per poco tempo nello spettacolo per poi andare in Inghilterra a studiare. Dall'Inghilterra è arrivata a New Orleans dove ha condiviso la stanza con un musicista nero cinquantenne, Alexander Masakela.

L'ultima persona che la vede è la proprietaria dell'albergo. Pare, secondo la testimonianza di una guardia giurata di nome Antony Cordova, che sia stata buttata nel fiume Missisipi. Vengono setacciati 145 chilometri di fiume, ma il corpo non viene ritrovato.

Secondo Masakela Ilenia è uscita dall'albergo lucida. Alcuni giorno dopo vengono trovati in tasca al musicista alcuni travel cheque, ma viene rilasciato.

Il padre Albano crede nella versione di un suicidio perché Ilenia aveva già prima tentato di ammazzarsi sotto droga lanciandosi nelle acque fredde del Missisipi gridando: "Io appartengo all'acqua!", ma fu salvata.

Molte sono state le segnalazioni di avvistamento di Ilenia: a Santo Domingo, Messico e tra tutti Cellino San Marco, e in Austria, ma sono tutte false.

Una medium di Amburgo l'aveva individuata in Arizona ma che poi era andata in Asia.

Sono passati 21 anni e di Ilenia non si sa nulla.

Sogno nel cassetto, a cura di Marco Pasi:

DIVENTARE UNO SCIENZIATO

Ho sempre desiderato esserlo dall'età di 18 anni. Vorrei diventare uno scienziato intraprendendo degli studi per poi laurearmi e aiutare gli altri.

Mi piacerebbe inventare nuovi farmaci per poter eliminare l'AIDS e il cancro. Non ho potuto intraprendere gli studi perché non avevo la possibilità economica.

Gli scienziati che ammiro di più sono: Margherita Hack e Rita Levi Montalcini, donne che ammiro per il loro impegno nel campo scientifico.

Nella foto: i sogni in volo dei CDD.

L'angolo di Rosy

I MIEI RICORDI

Mio padre e mia madre sono sposati e sono in cielo.

Mia madre era sarda e mio padre bergamasco e sono nata io, che sono Rosy.

Sono peggio di mio fratello Valter che mi fa filare. Quando vivevo coi miei genitori ero sempre in giro e mia mamma mi faceva gli gnocchi. Quando andavo in montagna a Valsecca, a Rota Imagna, facevo le fascine di legno con mio padre che servivano per accendere il camino. Era bella la casa di Rota Imagna, era piccola ed io dormivo sul divano del salotto, mentre mio padre e mia madre dormivano nella loro stanza vicini vicini. Con i miei genitori andavo a trovare i parenti e mi divertivo. Poi i miei genitori sono invecchiati, non ce la facevano più e non siamo andati più in montagna ed io sono andata in comunità Gatti che è diventata la mia famiglia.

L'Agenda:

LO SPETTACOLO TEATRALE DEL 3 GIUGNO 2015

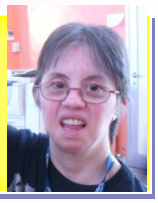
Mercoledì 3 giugno 2015 alle ore 10,30

presso il teatro della parrocchia San Carlo, via Boccaccio - Sesto San Giovanni

si terrà una rappresentazione teatrale che coinvolgerà i gruppi dei CDD Magnolia e Mimosa e del CSE Arcipelago di Cinisello Balsamo

NON MANCATE!!!

L'intervista, a cura di Daniela Cosmai e Stefania Carrea: LAURA BARIONI



1. In tutti questi anni di duro lavoro, ti sono piaciuti tutti i lavori che hai svolto?

Il miglior lavoro che ho fatto in tutti questi anni è sicuramente fare l'educatrice in asilo nido per ben 32 anni.

2. Cosa farai durante la pensione?

Quando sarò in pensione farò la nonna felice e starò di più con mia madre, le farò compagnia e faremo lunghe chiacchierate.

3. Ami gli animali?

Sì, amo gli animali, ma il mio preferito è il cane, anche se non ho una razza in particolare, li amo tutti.

4. Ascolti musica e canti sotto la doccia?

No, non canto sotto la doccia (ride) ma amo ascoltare Mina, Morandi, Ramazzotti e Cocciante.

5. Ami cucinare e qual è il tuo piatto preferito?

Sì, amo cucinare e sono anche molto brava, i miei piatti preferiti sono le lasagne e il risotto alla milanese.

6. Hai un posto di villeggiatura preferito?

No, non amo un posto in particolare, preferisco girare il mondo e guardarlo tutto.

7. Sei sposata e hai dei figli.... sei anche nonna?

Sono felicemente sposata e ho un figlio di 36 anni e tra poco a giugno diventerò nonna di un maschietto. Non vedo l'ora di vederlo per viziarlo tutti i giorni!

8. Hai un sogno nel cassetto?

Il mio sogno nel cassetto è viaggiare e visitare tutto il mondo, anche se l'importante è visitare paesi molto caldi.

L'angolo Rock, a cura di Antonio Pellegrini

LA STORIA DEI LED ZEPPELIN

Gli inizi (1968-'69')

I Led Zeppelin sono un gruppo inglese, nato nel 1968 dalle ceneri dei New Yarbirds, il gruppo del chitarrista Jimmy "Pagey!" Page, e dei band Of Joy, quello del batterista John "Bonzo!" Bonham e del riccioluto cantante Robert "Percy!" Plant, con l'aggiunta del bassista e tastierista John Paul "Jonesy!" Jones. L'anno dopo incisero i due primi album, intitolati semplicemente "Led Zeppelin I!", con pezzi classici come "Good Times, Bad Times!" o "Babe I'm Gonna Leave You!" e "Led Zeppelin II!", con i pezzi classici "Communication Breakdown!" e "Whole Lotta Love!" entrambi prodotti da Page, seguiti nei due anni successivi dagli altri due album, anche questa volta intitolati "Led Zeppelin III!", con "Battle Of Evermore!" ed il classico assoluto "Stairway To Heaven!" e "Led Zeppelin IV!", più noto come "Four Symbols!". Nel 1973, arrivò il primo album con un titolo vero e proprio, "Houses Of The Holy!", con il loro primo ed unico pezzo reggae, "D'Yer Maker!". Due anni dopo uscì "Physical Graffiti!", con il classico "In My Time Of Dying!", seguito l'anno successivo dal disco più duro della loro carriera, "Presence!", che conteneva i classici "Nobody's Fault But Mine!" e "For Your Life!", seguito dal documentario "The Song Remains The Same!", che conteneva lo storico concerto della band al Madison Square Garden del 1973.

L'ultimo album della classica formazione dei Led Zeppelin uscì nel 1979, e venne intitolato "In Through The Outdoor!", e l'anno successivo il batterista morì affogato nel suo vomito.

Le reunion (1985-'07)

La primissima reunion degli Zeppelin si verificò allo stadio JFK di Philadelphia 5 anni dopo la morte di Bonham, con l'ex batterista dei Genesis, Phil Collins, durante la loro performance allo stadio JFK di Philadelphia al "Live Aid!", l'evento organizzato dall'ex cantante dei Boomtown Rats Bob Geldof, che venne seguita da quella con il figlio del batterista originale, Jason Bonham, alla batteria alla celebrazione dei 40 anni dell'etichetta che produceva i dischi della band, l'Atlantic, seguita dal minitour per "Outrider!" poi ce fu una breve a duo tra Page e Plant nel '94' per l'album sperimentale "No Quarter!", che conteneva i classici più sperimentali della leggendaria rock band inglese, da cui l'anno dopo prese spunto "Uneldded!", che fu seguita dalla terzultima reunion della band, nuovamente assieme a John Paul Jones e a Bonham, il 10 dicembre 2007, in tributo ad Amhet Ertegun, il boss dell'Atlantic, morto per una malattia ad 83 anni, che venne immortalata anche nel film- concerto "Celebration Day!", in cui suonarono tutti i clntassici mai suonati in precedenza, come "Good Times, Bad Times!" e "Ramble On!", ma soprattutto i due classici di "Presence!", "For Your Life!" e "Nobody's Fault But Mine!".

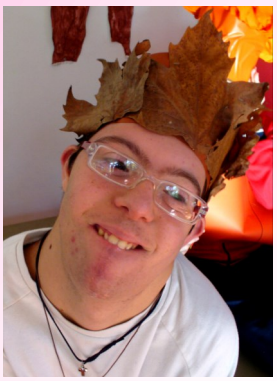
Commento:

Io ho sempre ammirato i Led Zeppelin, pur non avendoli mai visti dal vivo, però ho i due dischi dal vivo, anche se altre due cose che ammiro moltissimo della band sono la bravura di Jimmy Page come chitarrista e quella di Robert Plant come cantante, senza trascurare le doti di John Paul Jones e quelle di Bonham, come bassista e batterista. Le mie canzoni preferite della band rimangono "Whole Lotta Love!", "Communication Breakdown!", "Since I've Been Loving You!", "Dazed And Confused!" e anche "Stairway To Heaven!".

L'Approfondimento, a cura di Andrea Colucci e Marco Melchionda

FORESTA UMBRA: FLORA E FAUNA

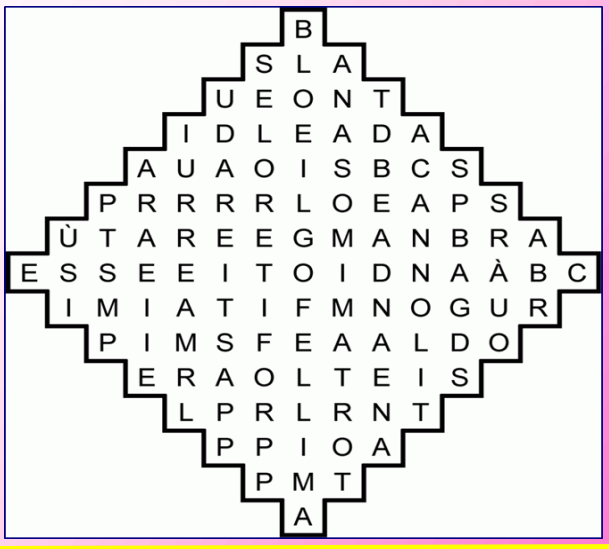
La Foresta Umbra accoglie moltissime specie di animali, **cinghiali**, **caprioli** e **picchi**, altre rare come **daini** e **gatti selvatici**. La varieta della sua fauna e facilmente riscontrabile facendo una passeggiata per i **sentieri pedonali**, o pedalando per i sentieri percorribili in mountain bike, magari seguendo i percorsi indicati: infatti e possibile incontrare, oltre alle specie summenzionate, **volpi**, **ricci**, **scoiattoli**, **martore**, **mufloni** e **rapaci** come il *gufo reale e* il *falco pellegrino*. Nel 1995 e stato istituito il Parco Nazionale del Gargano, che comprende anche la Foresta Umbra, oltre al massiccio del Gargano e le isole Tremiti, e questo e stato un passo molto importante per la preservazione di parecchie specie di animali altrimenti soggette a rischio di estinzione. Fondamentale e pure l'approccio degli esseri umani a questi luoghi, che deve essere il piu rispettoso possibile e attento alle esigenze delle tante specie che ci vivono.



Nella foresta vi sono, fra l'altro, **tre zone dove si puo circolare**, una delle quali pero **richiede ai visitatori di fare il meno possibile rumore**, e una **quarta in cui e vietato entrare** per non turbare il naturale svolgersi della vita selvatica. L'**animale caratteristico** della foresta e il "Capreolus capreolus italicus" o **capriolo garganico**, una specie originaria del territorio che si distingue da quelle presenti in altre parti d'Italia e d'Europa per le **dimensioni ridotte**, per il **colore della pelle** soprattutto nella parte relativa alla fronte e per la **mancanza di macchie bianche sul collo**. Si tratta di un animale di **circa 20 kg** con un **mantello rosso ruggine in primavera** che assume una colorazione **grigiastra in inverno**. L'esemplare **maschio** per gran parte dell'anno ha delle **corna semplici**, con non piu di tre punte.E' una **bestiola schiva** e **vive** soprattutto **nella faggeta**, laddove il sottobosco e molto fitto. **Si nutre di germogli**, **ghiande**, **frutti**, **castagne** e **alcuni tipi di erbe**.

Giochi, a cura di Pasquina Chiapperini

Apple pie
Babà
Budino
Cannoli
Cassata
Crostata
Millefoglie
Pastiera
Profiteroles
Strudel
Tiramisù
Torta mimosa



L'Angolo delle Curiosità, a cura di Ilda Costa e Silvia Guerri

CIARAMICOLA di PERUGIA

INGREDIENTI:
400 grammi di farina 00
50 grammi di farina di mandorle
2 uova
120 grammi di zucchero
120 grammi di burro
35 grammi alchermes
una bustina di lievito per dolci
la scorza di un limone

PER LA GUARNIZIONE:
2 albumi d'uovo
150 g. di zucchero a velo vanigliato
confettini colorati

Setacciare le farine con il lievito e porle a fontana sul piano di lavoro. Al centro unire lo zucchero, le uova, il burro leggermente ammorbidito, il liquore, la scorza del limone e lavorare a mano, impastando fino a che il composto non diventa omogeneo, liscio e non appiccicoso. Arrotolare la pasta sul tavolo, tagliare e tenere da parte un pezzetto. Adagiare la pasta a formare una ciambella su una teglia tonda imburrata ed infarinata (la tortiera non deve avere la forma di ciambella). Con la pasta tenuta da parte formare due rotolini e applicarli a croce al centro della ciambella cercando di sigillare le estremità schiacciando leggermente con le dita.

Infornare il dolce a 170°C per 30 minuti. Sfornare la **ciaramicola** e lasciarla riposare. Abbassare il forno a 100°C. Nel frattempo montare a neve fermissima gli albumi con lo zucchero a velo, poi con una spatola spalmare gli albumi montati sulla superficie della torta creando dei piccoli ciuffetti. Cospargere la meringa con i confetti ed infornare nuovamente per far asciugare la meringa, tenendo lo sportello del forno leggermente aperto. Non deve prendere colore, ma risultare bianchissima, ci vorranno all'incirca 30-40 minuti, controllando spesso.

Bartoccio. **E' il personaggio-maschera del villano perugino del Piano del Tevere : rozzo e arguto, buontempone e saggio. Parla il suo inconfondibile dialetto. Il suo nome fu legato all'uso di far circolare satire e attacchi politici, sotto forma di bartocciate, simili alle pasquinate di Roma. Le bartocciate venivano stampate specialmente a carnevale e i fogli venivano gettati sulla folla mascherata: i debiti, le tasse, il governo, le donne, le faccende cittadine, tutto condito dalla festosità carnevalesca, brio, vivacità e soprattutto dal gustoso dialetto.**

L’angolo di Rosy

I MIEI RICORDI

L’angolo di Rosy

I MIEI RICORDI