

Il Boccolo

Foglio informativo della Residenza Santa Margherita di Villanova di Fossalta di Portogruaro



25 anni con i nostri ospiti!

In questo numero:

- Progetto "Il valore della piazza"
- Alla scoperta delle bellezze d'Italia
- L'angolo della poesia
- Notizie di Jailton dal Brasile
- Mangiar di grasso, mangiar di magro
- Ringraziamenti



IN QUESTO NUMERO:

PER LA RUBRICA "LA VITA CON NOI"

25 anni con i nostri ospiti!	3
Giovani musicisti crescono!	3
Ringraziamenti	4
Raccolta Telethon di primavera	4
Adozione a distanza	7
Progetto "Il valore della piazza"	8-9-10

PER LA RUBRICA "LE NOSTRE OPINIONI"

Alla scoperta delle bellezze d'Italia	5-6
L'angolo della poesia	6

PER LA RUBRICA "LE NOSTRE RICETTE"

Mangiar di grasso, mangiar di magro...	11-12-13
--	----------

PER LA RUBRICA "GUSTANDO IL CAFFÈ"

Incontro con i familiari	14
Benvenuta Giulia!	14

PER LA RUBRICA "APPUNTAMENTI"

Appuntamenti dei prossimi mesi	15
--------------------------------	----

LA REDAZIONE:

Arcuri Adriana
 Assolani Maria
 Assolani Elsa
 Buranello Maria Rosa
 Dus Zefferina
 Florean Vittorio
 Geremia Enrica
 Gusso Riccardo
 Milan Severina
 Pauletto Angelo
 Presotto Esterina
 Pulzato Sante
 Scantimburgo Assunta
 Simonin Maria Antonia
 Zamberlan Marcella
 Zanardo Bianca

CAPO REDATTORI:

Valeria Moretto
 Giulia Santoro
 Roberta Vidus Rosin

IN COLLABORAZIONE CON:

Il Direttore Bertrand Barut

25 anni con i nostri ospiti!

La Residenza Santa Margherita festeggia quest'anno il venticinquesimo anniversario della data della sua apertura. Era infatti l'ormai lontano 1993 quando, il primo gennaio, venne aperta ufficialmente agli ospiti la nostra Residenza. Il 2018 è quindi un anno importante per tutti noi e desideriamo festeggiarlo nel migliore dei modi insieme ai nostri operatori, agli ospiti e ai loro familiari.



La signora Margherita, nostra prima ospite

Molti di voi avranno nelle loro case le immagini del nostro calendario, presentato ufficialmente a dicembre durante il consueto brindisi natalizio.

E' un calendario che raccoglie, mese per mese, le fotografie di alcuni nostri ospiti in particolari momenti del loro passato, a partire da quando erano piccoli fino al momento del loro matrimonio fino addirittura al loro centesimo compleanno!

Questa iniziativa ha visto la partecipazione non solo degli ospiti ma anche dei familiari, che si sono gentilmente prodigati nel ricercare le vecchie foto in bianco e nero nei cassetti, nelle scatole di latta e nelle soffitte impolverate.

Molti ospiti si sono emozionati nel rivedersi giovani, in altri casi affaccendati, circondati dai figli piccoli o impegnati in attività insolite.

E' stato davvero un piacere per gli operatori raccogliere la testimonianza ed i ricordi di chi ci ha preceduto, nella convinzione che le orme sbiadite dei nostri anziani lascino segni, tracce, tradizioni da cui imparare. Un ringraziamento particolare va all'autore del calendario, l'illustratore Tommaso Vidus Rosin, che ha saputo interpretare con eleganza e leggerezza lo spirito della nostra iniziativa!

La Redazione

Giovani musicisti crescono!

Domenica 18 marzo abbiamo festeggiato tutti i papà con una gradita sorpresa per i nostri ospiti. Abbiamo infatti avuto il piacere di accogliere in Residenza i giovani musicisti dell' Orchestra d'archi "Santa Margherita" di Anduins, diretta dal maestro Carlo Zorzini, accompagnato dalla maestra Margherita.

L'orchestra è composta da bambini e ragazzi dai 6 ai 16 anni, che studiano violino, viola, violoncello e pianoforte ad Anduins, presso la scuola presieduta da Francesco Faleschini e sostenuta da tutta la sua famiglia. Davvero una realtà da ammirare, soprattutto perchè portata avanti in un piccolo (ma grande!) paese come Anduins. Complimenti per la vostra esibizione e grazie di essere stati con noi!

La redazione

Ringraziamenti

Visto l'importante traguardo che festeggiamo quest'anno, desideriamo dedicare un grande GRAZIE a tutti coloro che hanno dedicato e continuano a dedicare del tempo ai nostri ospiti in varie forme e occasioni.

Un grazie quindi di cuore a:

Tutte le signore di Villanova e dintorni che fanno volontariato per gli ospiti in termini di compagnia, recita del Rosario e presenza durante la celebrazione della Santa Messa;

Don Pietro e Don Corrado per la guida spirituale che offrono ai nostri ospiti; i bambini del catechismo di Villanova e Giussago con le loro catechiste; i bambini della scuola primaria di Villanova e le loro insegnanti;

il Coro Parrocchiale di Villanova, diretto dal maestro Michele Bravin;

l'Associazione pensionati di Lugugnana;

il Coro delle Rondinelle di Summaga;

il Coro "The Colours of Gospel";

il "Coretto Mandi" di Bagnarola;

il gruppo "I Professionisti del riposo";

il gruppo folkloristico "Santa Lucia" di Bagnarola;

i "Mariachi";

la "Spritzorchestra";

il coro folkloristico "La Quercia" di Fossalta;

l'associazione culturale e musicale "Santa Margherita" di Anduins;

la cantante Roberta Nosella;

i mitici "Los Bafos";

Mario & Valerio;

la cantante Michela Mignano;

Gianfranco Martin e la sua fisarmonica;

la gelateria "Dolci emozioni" di Cordovado di Paolo Macor per il gelato offerto;

gli amici della sagra "Villanova in festa" per l'ospitalità;

l'Associazione "Don Marcello Labor" di Fossalta di Portogruaro, per il trasporto degli ospiti nelle nostre gite.

Un sentito ringraziamento a tutti questi volontari che costituiscono un importante valore aggiunto per la nostra Residenza.

Continuate ad allietare le nostre giornate!

La Redazione



Gli allievi della scuola di musica di Anduins

Raccolta Telethon di primavera

Anche questa primavera ospitiamo con piacere la raccolta fondi Telethon "IO SOSTENGO LA RICERCA CON TUTTO IL CUORE" #IOPERLEI.

Dal 07 AL 11 MAGGIO 2018 sarà possibile acquistare i cuori di biscotto Telethon, contribuendo così a sostenere la ricerca sulle malattie genetiche.

Aiutiamo tutti insieme la ricerca regalando alle nostre mamme dei buonissimi biscotti!

Per informazioni ed eventuali donazioni rivolgetevi alle educatrici.

Alla scoperta delle bellezze d'Italia

Durante i nostri incontri del martedì mattina in biblioteca, abbiamo parlato dei dati riguardanti l'afflusso dei visitatori nei musei statali italiani.

Abbiamo appreso con piacere che tra il 2013 e il 2016, il settore museale ha registrato un aumento di circa 7 milioni di visitatori, pari ad una crescita economica di circa 50 milioni di euro.

Al primo posto tra le Regioni con il maggior numero di visitatori vi è, come prevedibile, il Lazio, mentre la seconda posizione è occupata ora dalla Campania che ha sorpassato la Toscana, grazie al boom di visite a Pompei, alla Reggia di Caserta e al Museo Archeologico di Napoli.

Questa notizia ci ha particolarmente rallegrati, perché siamo tutti concordi nel ritenere che non solo i nostri bellissimi Musei, ma tutto il nostro Patrimonio artistico e culturale costituisca una grande risorsa per l'Italia.

Negli ultimi mesi, nei nostri appuntamenti con la storia dell'arte, ci siamo soffermati in particolare sui siti italiani inseriti nella lista dei beni patrimonio mondiale dell'umanità, protetti dall'Unesco.

L'Italia in questo senso detiene un autentico record mondiale con la presenza di ben 53 siti!

Se non siamo rimasti sorpresi nel trovare in questa lista città come Roma o Venezia, è stata invece una scoperta imbarbarica in luoghi per noi meno conosciuti, quali ad esempio la Val di Noto o il monte Etna in Sicilia, il paesaggio delle Langhe in Piemonte, la Val d'Orcia in Toscana.

Restando invece più vicino a noi, tra i beni patrimonio dell'Unesco abbiamo trovato Aquileia, con la sua area archeologica e la Basilica Patriarcale, la romantica Verona, l'Orto Botanico di Padova, le nostre amate Dolomiti e il tempio Longobardo a Cividale del Friuli.



La Basilica patriarcale di Aquileia

Luoghi tutti diversi tra loro che sono stati inseriti nella lista per motivi naturalistici, storici, architettonici, culturali e che, grazie al prestigioso riconoscimento di Patrimoni dell'Umanità, possono godere di politiche di tutela e valorizzazione dei territori.

Ma non solo i luoghi possono diventare patrimonio dell'Umanità; è notizia recente che l'Unesco ha consacrato la nostra amata pizza napoletana come il settimo "tesoro" italiano ad essere iscritto nella Lista del patrimonio immateriale dell'Unesco.

L'elenco tricolore comprende anche l'Opera dei pupi (iscritta nel 2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010), l'Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013) e la vite ad alberello di Pantelleria (2014).

Significativamente però, come ha sottolineato la Coldiretti, gli ultimi elementi ad essere iscritti negli elenchi fanno riferimento



al patrimonio agroalimentare made in Italy; non a caso il 2018 è stato proclamato l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo.

Il riconoscimento assegnato alla pizza è frutto di un'importante mobilitazione di piazza che ha portato a raccogliere ben 2 milioni di firme a favore di uno dei cibi più amati nel mondo.



La pizza patrimonio mondiale dell'umanità

La Commissione Italiana per l'Unesco svolge durante tutto l'anno un'intensa attività di sostegno alle politiche di tutela e valorizzazione dei territori e dei beni insigniti del prestigioso riconoscimento Unesco e rappresenta uno dei referenti prioritari per tutti coloro che hanno a cuore lo straordinario Patrimonio culturale e paesaggistico del nostro Paese.

Dal canto nostro, durante gli incontri del giovedì mattina, continueremo a scoprire ed ammirare luoghi magici del nostro patrimonio culturale, artistico e naturalistico dal Nord al sud (isole comprese!) e magari a fine anno eleggeremo il nostro luogo del cuore!

Gli ospiti della Redazione

L'angolo della poesia

A partire da questo numero del Boccio, iniziamo a dare spazio agli scritti di una nostra ospite, appassionata di scrittura, che ci affida le sue riflessioni su temi che le stanno a cuore.

La mia casa

La mia casa, quattro mura corrose dal tempo, odore di muffa alle pareti, vecchi mobili spartiti qua e là, tende vaporose si specchiano sulle mura dipinte di bianco e mandano riflessi dorati. Eppure amo la mia casa.

Una madre

Una madre non è mai stanca culla il suo bambino se piange, di notte e di giorno. Non pensa che il tempo volerà e un giorno la sua testa sarà bianca, e suo figlio sarà sposato e le darà dei nipotini. Lei è sempre con la testa curva sulla culla, lo dondola per addormentarlo. E' pronta per dargli il suo latte copioso come la Madonna, dall'abbondanza del suo seno, e lui si addormenta tra le braccia. Tutti dicono che la mamma è l'immagine della Madonna; è il più bel quadretto che tu puoi fotografare. Così, se sai tenerlo da conto, ti resterà quando tua madre avrà la testa bianca e tu l'accarezzierai.

Maria Rosa Buranello



Adozione a distanza

Il personale della Residenza Santa Margherita, da molti anni ormai, partecipa ad un'iniziativa solidale promossa da ActionAid International Italia Onlus, un'Associazione che opera in varie parti del mondo, a sostegno in particolare dell'infanzia abbandonata.

Il bambino che da qualche anno stiamo aiutando a distanza si chiama Jailton Raimundo e vive nello stato di Pernambuco, in una delle zone più povere del Brasile.

Jailton adesso ha 5 anni e circa una volta l'anno ci scrive, tramite gli operatori dell'Associazione, per farci sapere che sta bene e che, a nome della sua famiglia, ringrazia tutti noi per l'importante sostegno che gli stiamo dando.

Nelle zone in cui vive Jailton, la popolazione vive in baracche in cui spesso mancano acqua corrente, elettricità e servizi igienici.

In particolare l'acqua, contaminata e non filtrata, contribuisce alla diffusione di gravi malattie, che portano ad un'elevata mortalità infantile.

La povertà è poi aggravata da fattori quali la delinquenza, la disoccupazione e l'assenza totale di servizi e infrastrutture.

Quello che noi possiamo fare è solo un piccolo gesto di solidarietà ma è molto importante per il sostentamento di Jailton e della sua famiglia.

Il costo dell'adozione a distanza è di 300 euro annui, per questo rinnoviamo l'invito a tutti i nostri operatori a donare anche una piccola cifra, quale ad esempio il costo di un caffè, per poter continuare a portare avanti questa iniziativa di solidarietà a cui teniamo molto.

Ringraziamo sin da ora, a nome di Jailton, tutti coloro che ci daranno un aiuto e tutti quelli che lo hanno fatto in passato!

Le educatrici

Abbiamo scoperto un altro talento in Residenza: il signor Giampietro è infatti un abile chitarrista e un bravo cantante, così ogni tanto intrattiene nel parco gli ospiti, coinvolgendoli nelle sue esecuzioni! Complimenti Giampietro!



Giampietro con la sua chitarra

Progetto con i bambini delle elementari

Martedì 8 aprile abbiamo avuto il piacere di ospitare presso la nostra Residenza i bambini della classe quinta della scuola primaria “Marzotto” di Villanova, nell’ambito di un progetto educativo che portiamo avanti ormai da molti anni, in collaborazione con le insegnanti della scuola.

L’obiettivo di questi incontri è quello di favorire i momenti di scambio intergenerazionale tra i nostri ospiti e i giovani alunni, approfondendo temi legati alla storia locale e alle tradizioni del passato.

Il tema che quest’anno è stato presentato ai bambini è quello relativo all’origine di Villanova e alla nascita della piazza come luogo di incontro.

Com’è nata Villanova? Com’erano 100 anni fa le zone in cui noi adesso abitiamo? Perché la scuola primaria è intitolata a Margherita Marzotto?

Queste sono solo alcune delle domande a cui abbiamo provato a dare una risposta, cercando di incuriosire i bambini riguardo la nascita del paese in cui vivono, vanno a scuola, dove hanno costruito le amicizie. I bambini, sulla base dell’esperienza vissuta, realizzeranno ora dei disegni che verranno esposti nel nostro parco e inaugurati nel corso di un incontro conclusivo che si terrà verso la fine dell’anno scolastico.

Di seguito riportiamo il testo presentato ai bambini e gentilmente letto dalla signora Zefferina, che ringraziamo per la disponibilità.

Il valore della piazza

Prima ancora della costruzione della piazza di Villanova, documenti antichi riportano che i capi famiglia maschi si incontravano presso la quercia di fronte alla Chiesa di Sant’Antonio per discutere in consiglio, detto “vicinia”, delle questioni che preoccupavano le diverse famiglie del territorio. I capi famiglia prendevano delle decisioni e infliggevano anche pene a chi non rispettava la volontà della maggioranza.

A quel tempo Villanova era un paesaggio caratterizzato d’acqua, una tenuta completamente coperta di fango, acque stagnanti non molto profonde e vegetazione sub-acqua: le terre quindi non erano coltivabili, l’acqua non poteva essere bevuta perché sporca.

Era praticamente uno spazio paludoso che si estendeva nei paesi di San Michele, di Fossalta, di Portogruaro e Concordia e giù giù verso il mare. Qui e là c’erano isole di terra in cui gli uomini costruivano dei casoni fatti di paglia, con il pavimento in terra battuta che rimaneva coperto d’acqua quando i canali tracimavano per le piogge.

All’interno dei casoni non c’erano i camini per fare uscire il fumo del fuoco che si accendeva all’interno, fumo che usciva invece dalle finestre, che spesso erano senza vetri. Non esistevano le strade, la gente si spostava da un luogo all’altro attraverso le vie d’acqua interne, come il fiume Lemene o alcuni Canali, navigati con le tipiche imbarcazioni da palude dette burchi.

I poveri abitanti dovevano lottare anche contro la malaria, una malattia che si prendeva dopo essere punti da una zanzara, chiamata

anofele, presente nella palude. A causa della malaria le persone avevano sempre la febbre e non avevano la forza per lavorare.

Molti erano anche gli ammalati di pellagra, una malattia dovuta al fatto che le persone mangiavano solo polenta fatta con farina di mais. Quando l’Italia divenne un paese unito, nel 1861, le zone dove noi abitiamo erano ancora delle paludi, fino a quando la famiglia dei Persico, proveniente da Portogruaro, si interessò a iniziare le opere di bonifica per togliere le paludi e rendere il terreno coltivabile.

Si formarono le Unioni Agrarie, cioè gruppi di padroni di terre che diedero i loro soldi per pagare uomini che dovevano costruire canali e fossati che si riempivano di tutta l’acqua che copriva la palude: si formarono così tanti campi completamente asciutti in cui piantare nuovi prodotti agricoli. Gli uomini che bonificarono la palude venivano chiamati “scariolanti” in quanto partivano al mattino muniti di carriola e pala e per tutta la giornata scavavano nel fango. (Nella piazza di Concordia Sagittaria c’è un monumento dedicato agli scariolanti, chiamato amichevolmente “Toni dell’acqua”).

Nel 1903 la proprietà delle terre di Villanova passò alla famiglia veneziana Stucky che molto contribuì alla formazione del paese.

Ad ogni contadino il Cavaliere Giovanni Stucky diede un pezzo di terra da lavorare, una casa con granaio di cemento con vicino una concimaia, una stalla con le mucche. Fece mettere nelle finestre di case e stalle una reticella in metallo per evitare che le zanzare anofele entrassero nelle abitazioni. I lavori di bonifica, assieme alla distribuzione del chinino, l’unica medicina esistente al

tempo contro la malaria, continuarono per altri anni a spese di Giovanni Stucky, che così tolse i quattrocento abitanti di Villanova dallo stato di estrema povertà. Con il miglioramento della loro vita, gli abitanti cominciarono a sentire la necessità di soddisfare i propri bisogni di religiosità e stare assieme agli altri e nel 1913 si costruirono anche una chiesa, poi un asilo, case per gli impiegati, una stalla molto grande, che assicuravano alla borgata di Villanova una vita umanamente confortevole e buone prospettive per migliorare le condizioni economiche generali.



La Chiesa di Villanova appena costruita

Venne costruita anche una scuola, all’inizio la situazione non fu semplice: molte famiglie non capivano l’importanza di mandare i figli a scuola, preferivano portarli a lavorare nei campi.

Spesso il maestro andava di casa in casa a prendere gli alunni. Giovanni Stucky, per amore verso la campagna, il progresso, e desideroso di aiutare i lavoratori, fece cose impensabili per la gente del posto: utilizzò un impianto di energia elettrica a spesa di carbone per attivare le macchine agricole, fece costruire tre bei silos per la conservazione dei mangimi, dei pozzi artesiani per dare acqua potabile a persone e animali.



Fece coltivare frumento, barbabietole, piante mediche per cibare le mucche, piante di gelso per nutrire i bachi da seta, viti per produrre buon vino.

Fece costruire una latteria per produrre burro e formaggio. Tutte queste novità portarono le persone ad avere più fiducia nel futuro, tanto che cominciarono a sentire il desiderio di fare delle feste in occasione della raccolta del grano e dell'uva, feste in cui tutti si trovavano nella piazza per condividere la felicità e la speranza.

Dopo la tragica scomparsa di Giovanni Stucky, assassinato a Venezia davanti alla stazione dei treni da uno squilibrato, nel 1930 la proprietà del paese di Villanova, che era diventato ormai una comunità di persone, viene acquisita dal Conte Gaetano Marzotto. Egli trasformò la realtà contadina e sociale avviata da Giovanni Stucky in un posto dove costruire, nelle distese di campagna, attività industriali, ponendo fine per sempre all'epoca della cosiddetta "civiltà contadina".

Gaetano Marzotto fece costruire industrie di lino e cotone, di vetro, di vino, di zucchero, ha provveduto a tutti i bisogni degli operai costruendo ancora case, poliambulatorio, mensa aziendale, negozi di alimentari, il forno del pane, un albergo con piscina, strutture sportive e ricreative come un cinema.

Gaetano Marzotto pensava che per avere le donne operaie al lavoro nelle sue fabbriche, in cambio doveva prendersi cura degli anziani e dei bambini, e per questo fece costruire un asilo infantile e una casa di riposo.

Tutte le attività sociali sono state costruite attorno alla piazza, che diventò sempre di più un centro di incontro e di aggregazione per trascorrere il tempo, ma anche luogo in

cui discutere di economia e politica.

Tutti gli edifici realizzati attorno alla piazza vennero costruiti dagli stessi paesani, che ebbero la possibilità di lavorare come muratori e di provare un profondo orgoglio per aver contribuito all'abbellimento del proprio paese.

La chiesa venne arricchita con nuove e importanti opere d'arte, che servivano a educare il credente ai principi della fede, come le vetrate istoriate di Luigi Dinetto che spiegano la catechesi dei misteri del rosario, quelle di Pino Casarini che insegnano l'importanza delle opere di misericordia, o la sacralità del lavoro rappresentata nel rosone della facciata.

La piazza di Villanova quindi è un esempio di luogo identitario, realizzato cioè da una popolazione che in quel posto ha trovato lavoro, formato la propria famiglia, costruito relazioni sociali, vissuto esperienze di scuola e di religione.

Dobbiamo fare i nostri sinceri complimenti ai bambini, molto attenti, che ci hanno fatto tantissime domande e accolto con curiosità tutti i nostri spunti riflessivi!

I bambini e loro insegnanti torneranno a trovarci nella mattinata di mercoledì 30 maggio, quando potranno ammirare nel parco i disegni da loro realizzati e partecipare ad una divertente caccia al tesoro, aiutati dai nostri ospiti!

Un ringraziamento particolare alle insegnanti della scuola primaria, con le quali ci lega ormai da molti anni un bellissimo rapporto di collaborazione.

Gli ospiti della Redazione



Mangiar di grasso, mangiar di magro..

Durante uno dei nostri consueti incontri del martedì mattina, abbiamo scoperto molte cose interessanti riguardo al periodo della Quaresima, il momento dell'anno in cui il cristiano si prepara all'arrivo della Pasqua, anche attraverso l'adozione di uno stile alimentare adeguato.

Nei quaranta giorni che intercorrono tra la fine del Carnevale e la Pasqua, la religione cattolica vieta infatti il consumo di cibi grassi, nel ricordo dei quaranta giorni di digiuno di Cristo.

È un periodo che comporta quindi delle rinunce e che un tempo appariva tanto lungo e rigoroso da aver dato origine al modo di dire "lungo come la quaresima", per rendere l'idea di qualcosa che sembrava non finire mai!

Fortunatamente siamo ben lontani dai tempi in cui chi si sottraeva all'osservanza dei precetti della quaresima era perseguitato con una tale rigidità che, sotto il regno di Carlo Magno, veniva punito addirittura con la pena di morte!

Gastronomicamente parlando la lista degli alimenti proibiti comprendeva prima di tutto la carne e i grassi animali come strutto e lardo. Non erano concessi neppure i latticini e i tuorli delle uova, di conseguenza, la cucina del periodo quaresimale era basata principalmente su pane, polenta, ortaggi, legumi e naturalmente il pesce, che però non doveva essere ricercato o costoso.

Solo a partire dal 1966 con un decreto di papa Paolo VI i "tempora" (periodi di digiuno ripetuti nelle quattro stagioni) sono

stati esclusi dai precetti alimentari che regolavano i momenti di astinenza/digiuno, che sono adesso limitati al periodo della Quaresima.

Proprio ai quattro tempora che cadevano a ogni stagione è legata una pratica di cucina oggi molto in voga: si tratta della tecnica di frittura chiamata "tempura", originaria del Giappone e portata in Europa dai gesuiti portoghesi che evangelizzavano il Sol Levante.

In effetti la frittura è un trucco intelligente per rendere più gustosi i magri ingredienti consentiti nel digiuno pre-pasquale.



Una frittura di pesce

Come dice il proverbio "la necessità aguzza l'ingegno" e quindi, se proprio bisogna rinunciare alla carne, meglio inventare delle pastelle per coprire tocchetti di pesce e verdure, da tuffare in olio bollente. Sempre dai periodi di penitenza abbiamo ereditato la tecnica del carpione, un metodo di marinatura che viene utilizzato sia per le carni, che per le verdure o il pesce. I bocconi infarinati e fritti, sono poi asciugati e nascosti sotto una coltre di cipolla, aglio, olio e salvia, con l'indispensabile aceto, che oltre ad essere utile al gusto, è legato anche al ricordo del martirio di Gesù.

Ecco ad esempio come poter preparare un secondo piatto a base di trota utilizzando la tecnica del carpione.

Ricetta della trota in carpione

Ingredienti per 4 persone:

800 g di trota (4 trote di circa 200 g l'una)

1/2 bicchiere di aceto di vino bianco

1 cipolla

1 carota

1 costa di sedano

qualche fogliolina di salvia e di alloro

qualche bacca di ginepro
farina q.b. per l'impanatura

sale e pepe q.b.

olio di semi di arachide

q.b. per friggere

Pulire e lavare le trote, asciugarle e passarle nella farina, quindi friggerle assieme alle foglie di salvia, scolarle e salarle.

Tagliare le verdure (cipolla, carota e sedano) a julienne e soffriggerle in un cucchiaino d'olio per pochi minuti facendo in modo che rimangano croccanti.

Mettere in una casseruola l'aceto diluito con un po' d'acqua, unire l'alloro, le bacche di ginepro e le verdure.

Mettere le trote in un contenitore con chiusura ermetica e coprirle con il liquido ottenuto. Chiudere e lasciarle marinare per almeno 24 ore in un luogo fresco e asciutto. Può essere servito sia come antipasto che come secondo piatto.

Un'altra ricetta tipica proposta in Quaresima, che si può trovare in molte zone d'Italia, è la pasta con le sarde, proposta

con delle varianti; in Sicilia è stata ad esempio arricchita da finocchietto selvatico, zafferano, uvetta e pinoli.

Anche l'origine della pasta con colatura di alici è antichissima, risale infatti alla cultura greco-romana: la colatura, che gli antichi romani chiamavano 'garum' è un liquido ricavato dal processo di salatura del pesce azzurro, tipico della zona campana di Cetara, nella Costiera Amalfitana.



Baccalà alla vicentina con polenta

Sempre tra i primi piatti, in Piemonte è diffusa invece la ricetta delle lasagne di gran magro che si preparano senza carne, con una salsa rustica a base di burro, olio, acciughe, parmigiano e pepe. Se pensiamo alle nostre zone, tra Veneto e Friuli,

fra i cibi poveri resi celebri dalla Quaresima spicca sicuramente il baccalà.

Che sia alla vicentina o mantecato, il baccalà è un piatto a base di pesce "povero" molto diffuso nelle nostre zone, spesso in abbinamento con la polenta.

Le sue prime apparizioni in Italia risalgono a oltre 400 anni fa, grazie ai mercanti veneziani che ne scoprirono i pregi nelle Fiandre.

Quando si parla di baccalà e stoccafisso, però, spesso ci si ritrova con un po' di confusione in testa, soprattutto per i non addetti ai lavori, perchè si tendono a confondere le due materie prime.

La differenza tra questi due piatti in realtà è facile da individuare: il baccalà è merluzzo salato, mentre lo stoccafisso è il merluzzo che viene essiccato all'aria.

In Veneto viene utilizzato lo stoccafisso per la preparazioni di ricette tipiche, ma nel linguaggio comune si parla sempre di baccalà tanto che nei nomi delle ricette si nomina solo quest'ultimo.

Il Baccalà lo si trova proposto anche nella versione Napoletana, nella quale viene infarinato, fritto e finito di cuocere nel forno con pomodoro fresco, capperi, olive, pinoli ed uvetta.

Curiosando in internet, abbiamo scoperto con stupore che, tra i piatti della Quaresima, sono presenti anche molti dolci.

Per esempio a Roma il dolce quaresimale per eccellenza è il Maritozzo, una pagnotta cotta al forno fatta di pasta reale e miele, pinoli, canditi, quasi sempre farcito con la panna montata.

Verrebbe da dire... Altro che penitenza!

Se oggi è considerato un dolce quaresimale, un tempo il maritozzo era invece un dolce matrimoniale: veniva infatti donato dai fidanzati alle promesse spose (maritozzo deriva infatti dalla parola marito).

Sono conosciuti direttamente col nome di Quaresimali anche diversi dolci della tradizione toscana e ligure.

I Quaresimali toscani, ad esempio, sono dei biscotti fatti con chiare d'uovo, zucchero e cacao in polvere, con la forma delle lettere dell'alfabeto, mentre i Quaresimali liguri sono a base di pasta di mandorle.

Si dice che questi dolci siano stati creati per la prima volta dalle Suore Agostiniane intorno al 1500, per soddisfare l'esigenza di avere dei dolci che non prevedessero l'uso di uova e burro, proibiti durante il periodo di Quaresima.

Ricetta dei Quaresimali liguri

Ingredienti:

250 g di mandorle dolci sgusciate

150 g di zucchero

2 albumi

farina

acqua di fiori d'arancio

glassa di zucchero o fondant colorati

confettini colorati

marmellata di albicocce a piacere.

Battete nel mortaio (o utilizzando il mixer) le mandorle insieme allo zucchero e a poca acqua di fiori d'arancio e unite lentamente gli albumi fino ad ottenere un impasto sodo.

Aggiungete se necessaria poca farina e stendete poi l'impasto con il mattarello ottenendo uno strato di pasta alto circa un centimetro.

Prendete gli stampini e create delle forme, possibilmente tonde e romboidali, e cospargetele con i confettini colorati.

Se vi piace, potete anche preparare dei dolcetti con la marmellata di albicocca oppure con la glassa di zucchero, creando delle formine di mezzo centimetro l'una e sovrapponendole.

Mettete poi i dolcetti su una placca da forno già unta e cuoceteli circa 15 minuti a 250 gradi fino a che non diventino ben dorati sulla superficie.

Insomma, parlando di Quaresima abbiamo scoperto che anche il "mangiar di magro" in realtà ci riserva delle piacevoli sorprese!

Gli ospiti della Redazione

Incontro con i familiari

Mercoledì 28 marzo si è tenuto presso la nostra biblioteca un incontro con i familiari dei nostri ospiti durante il quale sono stati loro presentati i progetti e le attività che verranno realizzati nel corso del 2018.

La nostra psicologa Jessica Michelin ha esposto i risultati del progetto formativo tenuto dall'ente di formazione esterno Focòs Argento e rivolto a tutti gli operatori e gli infermieri della Residenza.

L'obiettivo del percorso formativo è stato quello di analizzare i comportamenti degli ospiti, identificando i loro bisogni e individuando le strategie relazionali e occupazionali, personalizzando così maggiormente il progetto assistenziale individualizzato di ogni ospite.

Questo percorso formativo, basato sul principio del Person Centered Care, ossia la cura centrata sulla persona, ha avuto come risultato quello di implementare le attività animative e occupazionali, in particolare nei due nuclei protetti della nostra struttura.

Un ringraziamento doveroso va fatto agli operatori della Residenza che hanno saputo mettersi in gioco e sperimentare nuove strategie relazionali utili a migliorare l'assistenza ai nostri ospiti.

Nel corso dell'incontro sono state anche mostrate le immagini relativi agli eventi più significativi vissuti nel 2017, quali, ad esempio, i nostri momenti di festa, i progetti con i bambini delle scuole, i laboratori realizzati con i nostri ospiti.

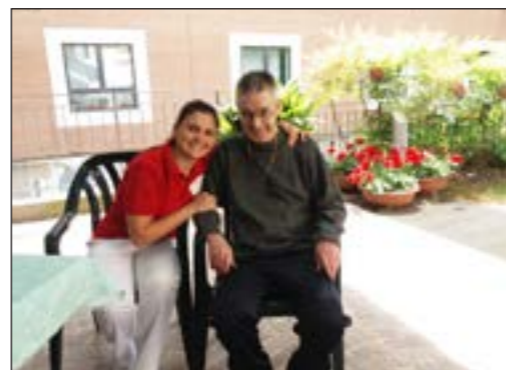
Come abbiamo detto nell'incontro, siamo comunque sempre disponibili ad ascoltare nuove proposte ed idee per allietare sempre più le giornate dei nostri ospiti!

Le educatrici

Benvenuta Giulia!

Apartire dal mese di marzo è arrivata in Residenza una nuova maglietta rossa; si chiama Giulia Santoro e sostituirà Roberta, la nostra educatrice, durante il periodo in cui lei starà a casa.. a fare la mamma! Ecco come Giulia si presenta a voi:

“Per circa un anno farò parte di questo team in qualità di educatrice e ciò mi riempie d'orgoglio perchè sentirsi parte di un progetto avente il fine di offrire risposte efficaci e concrete ai bisogni delle persone anziane, per me segna l'inizio di un percorso lavorativo che considero appagante e stimolante. Rappresenta infatti il frutto delle mie scelte: lavorare con e per le persone anziane, cercando di trasformare anche la più semplice delle prestazioni in un servizio intriso di relazioni.



Giulia insieme al nostro Riccardo

Lo scrittore francese Marc Levy ha detto che “le rughe della vecchiaia formano le scritte della vita sulle quali i nipoti imparano a leggere i loro sogni”. Sono rughe che sanno raccontarsi anche quando la voce si affievolisce e la mente si fa più timida, purchè tu sia là con loro, ma soprattutto per loro. Perchè l'empatia è la cosa più bella del mondo.”

Giulia Santoro

TANTI AUGURI RESIDENZA SANTA MARGHERITA!!!

PROGRAMMA SABATO 26 MAGGIO:

ore 17.00 Celebrazione della Santa Messa

con il coro parrocchiale di Villanova;

mercato dei lavori realizzati dai nostri ospiti;

dalle ore 18.30 intrattenimento per bambini con giochi gonfiabili, truccabimbi, spettacolo di bolle di sapone... e tanto altro!

ore 19.00 cena per gli ospiti e i familiari presenti;

ore 20.30 cena per tutti i dipendenti con le loro famiglie.

La serata sarà allietata dalla musica della “SPRITZORCHESTRA”!



Mercoledì 30 maggio 2018 dalle ore 10.15

verrà inaugurato presso il Parco della Residenza

il nuovo percorso ad immagini realizzato dai bambini

della classe quinta della scuola primaria di Villanova.

Seguirà una divertente caccia al tesoro e

una merenda per tutti in giardino!

Per essere sempre aggiornati sulle nostre iniziative vi invitiamo a visitare il nostro sito **www.residenzasantamargherita.it** e cliccare sulla sezione **news** oppure consultare la nostra pagina facebook

Inoltre vi invitiamo a leggere gli avvisi che si trovano sulle bacheche e all'interno degli ascensori.

Il Boccoło



“La bellezza salverà il mondo”

Fedor Dostoevskij



Residenza Santa Margherita - Domus Vestra Spa
Piazza Marzotto, 20 - 30025 Villanova di Fossalta di Portogruaro (VE)
Tel. +39 0421 700088 - Fax: +39 0421 700089
www.residenzasantamargherita.it - posta@residenzasantamargherita.it