

SerenaMente



In questo numero di novembre vogliamo ricordare i nostri defunti che nonostante non siano più presenti nella vita terrena rimangono nei nostri cuori con il loro ricordo

La ricorrenza dei santi

di Alberto Morandi

La chiesa cattolica celebra il primo novembre la festa di tutti i Santi, è una ricorrenza che premia il ricordo di tutti i fedeli morti in santità e che non hanno trovato spazio nel calendario per un giorno dedicato a loro.

Include così anche tutte quelle persone che hanno vissuto una vita santa in silenzio, con umiltà e fede, senza mai ricevere un riconoscimento pubblico.

E' un momento per riflettere sul fatto che anche noi possiamo diventare santi, amando il prossimo e seguendo i valori cristiani.

Questa festa ci insegna che tutti possiamo aspirare alla santità, perchè il paradiso è aperto a chi vive con fede e amore.

Il giorno successivo invece, viene celebrata la Commemorazione dei Defunti, per aprire le porte del cielo, ai nostri cari oramai defunti.

Sicuramente è un' occasione per riflettere sul valore della vita e per mantenere vivo il legame con chi ci ha preceduto.

È la Commemorazione di tutti i defunti e la tradizione vuole che si visitino i cimiteri per pregare sulle tombe di parenti e conoscenti. Si accendano lumini, si portino fiori. Spesso il tempo autunnale ci mette la sua parte, con l'umidità delle nebbie che infreddolisce e la luce del sole che cala presto a far notte. È dunque un giorno nel quale sembra che ogni cosa induca a pensare a cose tristi. Però non è soltanto così: il ricordo delle persone morte serve anche a ripercorrere i momenti belli trascorsi con loro oppure, se non le abbiamo conosciute personalmente, ad ascoltare dai più anziani la loro storia. Per chi crede, poi, c'è la speranza di ritrovarsi un giorno. Per tutti comunque è come collegarsi a un filo invisibile e misterioso cominciato prima di noi e che ora tocca a noi reggere e continuare. I defunti hanno concluso la loro vita, è vero, ma sapevano che non tutto sarebbe finito lì. Per questo oggi non è solo una giornata triste.

A questo punto non riesco a dimenticare il cardinale Pier Silvio Tonini, il quale, in occasione del funerale di mia madre mi scrisse " Alberto non preoccuparti, tua madre non è venuta a mancare, è solo andata a vivere meglio, ricordati che lei ti sarà sempre vicino e ricordati soprattutto che i suoi occhi pieni di luce sono insieme ai tuoi pieni di lacrime"

Le castagne che passione!!!!

Simbolo della stagione autunnale, la castagna, in tutte le sue forme, viene celebrata da numerose sagre e feste in tutta Italia. La castagnatura, ovvero la raccolta delle castagne, avviene proprio al principio dell'autunno e offre lo spunto per dare vita non solo a mercati tradizionali e degustazioni, ma anche a splendide passeggiate guidate attraverso i castagneti.

Anche al nostro diurno abbiamo organizzato una merenda gustosa a base di castagne che gli ospiti hanno gradito.



I "mondui", ovvero le castagne bollite, per gustare a pieno tutta la dolcezza e morbidezza delle castagne vi consigliamo di consumarle calde, appena pronte!



Il castagnaccio o "patona" è un dolce tipico della tradizione popolare. Si tratta di una torta molto semplice a base di farina di castagne e pochi altri ingredienti, tipicamente autunnale. Umido e compatto, ma adeguatamente morbido, il castagnaccio ha un gusto delicato e inconfondibile.

Il 4 novembre in onore di San Carlo siamo andati a Casalmaggiore, al santuario della Fontana e a pranzo alla sagra.



Padre Alfredo ci ha accolto molto gentilmente al santuario e ci ha spiegato le vicissitudini che ci sono state a Casalmaggiore legate a questo posto di culto.



Poi ci siamo diretti alla tensostruttura della proloco di Casalmaggiore per un ottimo pranzo



Il cotechino ovviamente non ci ha deluso ed i nostri ospiti hanno apprezzato



La rubrica di Virginia

Toc toc, eccomi qua!

Novembre è arrivato e porta con sé i ricordi di un tempo, quando ero piccola e...avete presente il detto “facciamo San Martino?” Ora vi spiego perché!

L'11 novembre è la festa che ricorda proprio questo Santo, che, ho scoperto proprio mentre mi documentavo per voi lettori, che nonostante sia stato Vescovo di Tures, in Francia, aveva origini Ungheresi. Infatti, la sua storia è iniziata in quella terra dove in gioventù si arruolò al servizio militare, soprattutto per volere del padre che desiderava molto che il figlio facesse carriera in quel settore. Ma durante uno spostamento incontrò un uomo infreddolito - Martino non era indifferente alle sofferenze, anzi non poteva ignorare chi soffriva ed aveva bisogno di aiuto - al quale donò metà del suo mantello per potersi riparare dal freddo. Si scoprì successivamente che quell'uomo era proprio Gesù. Lasciò la carriera militare e la sua propensione verso i bisognosi lo accompagnò negli studi ecclesiastici continuando il suo cammino nelle campagne, dandosi da fare come meglio poteva anche solo per ricevere un sorriso e diffondendo la parola dei Gesù. Diventò un punto di riferimento per molte persone al punto che ne chiesero la nomina di Vescovo e quando questa arrivò, si sentì sopraffatto al punto che si nascose in un nugolo di oche le quali, però fecero un tale chiasso che venne subito ritrovato... da qui le famose “oche di San Martino” che si consumano in alcune regioni proprio per festeggiarlo.

Ma torniamo alla questione principale. Nelle campagne, il giorno di San Martino coincide con l'annata dei contratti agricoli qualche lavoratore veniva rinnovato, ma qualcun altro era costretto a spostarsi in un'altra cascina e questo comportava quindi il TRASLOCO di tutta la famiglia con tutti i suoi averi. Mi ricordo il paese, vivo e i carretti che passavano trasportando piccolo mobilio, animali di vario genere, ma anche i bambini che piccolini o stanchi si riscaldavano con il poco fieno che copriva il piccolo mezzo. I primi sguardi erano quelli più intensi, soprattutto per noi che vivevamo nel paese perché i nuovi arrivi portavano novità, nuovi amici e nuove avventure. Quindi, FARE SAN MARTINO, è proprio legato agli spostamenti, ai cambiamenti. Un tempo cambiare casa, spostarsi da un luogo all'altro era quasi la normalità, veniva vissuto come una nuova avventura, come la possibilità di trovare sempre il meglio, anche se in alcuni casi non era proprio così, purtroppo! Oggi, guardandomi intorno, mi viene da pensare che siamo meno propensi a questo stile di vita e che dover affrontare nuove sfide ci fa un po' paura e tendiamo a chiuderci in noi stessi.



Mi viene da pensare che forse, questo detto che è ormai in uso comune, ne abbia perso un po' il senso. Forse dovremmo affrontare il cambiamento con lo stesso spirito ottimista che caratterizzava proprio San Martino. Entrare in nuovi ambienti con rispetto e gentilezza potrebbe aiutare noi e gli altri ad affrontare le sfide che la vita ci propone nel bene e nel male.

A voi lascio questo punto di riflessione.

La vostra inviata speciale,
Virginia.

Vellutata di castagne con porcini e guanciale

Ingredienti

- castagne 1 kg
- brodo vegetale 1 l
- scalogno 100 gr
- rosmarino 3 rametti
- olio evo 40 gr
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

Ingredienti per il condimento

- funghi porcini 250 gr
- guanciale 150 gr
- 1 pizzico di sale fino
- pepe nero q.b.
- olio evo 20 gr
- aglio 1 spicchio



Procedimento:

Per iniziare ponete sul fuoco una pentola per preparare il brodo vegetale. Pulite le castagne e fatele lessare in una pentola a pressione per 12 minuti con abbondante acqua. Prendete lo scalogno e tagliatelo, tritate il rosmarino e tenetelo da parte. Quando le castagne saranno cotte sbucciatele ancora calde. Fate soffriggere a fuoco lento lo scalogno con l'olio e mescolate, aggiungete le castagne pulite e aggiungete sale, pepe e rosmarino, fate rosolare per due minuti e aggiungete il brodo, fate cuocere per 20 minuti. Iniziate poi la pulizia dei funghi porcini, raschiando fino ad eliminare ogni traccia di terra, terminato di pulirli tagliateli per intero nel senso della lunghezza. Fateli soffriggere con uno spicchio d'aglio in camicia con l'olio e sale e pepe.

Quando i funghi saranno pronti teneteli da parte. Tagliate ora a fette il guanciale e fatelo cuocere in padella fino a renderlo croccante.

Quando le castagne si saranno raffreddate frullatele con un frullatore ad immersione finché non otterrete una crema densa, fate passare questa crema ottenuta in un colino in modo da renderla liscia. Trasferite questa vellutata su un piatto da portata e guarnite con i funghi ed il guanciale croccante che avete preparato in precedenza.

Adesso non rimane che gustare questa delizia autunnale!!

L'oroscopo di Sara



Ariete

I nati sotto questo segno si distinguono per la loro simpatia, dove ci sono loro l'allegria è assicurata!! un incontro inaspettato vi stupirà.

Toro

La saggezza dei nati sotto il segno del toro esce ogni volta con le sue frasi ad effetto: se la gioventù è il fiore più bello, la vecchiaia è il frutto più delizioso.

Gemelli

Giove sarà il vostro portafortuna, la salute vi giocherà brutti scherzi ma questo pianeta contribuirà a farvi riprendere presto e più forti di prima.. un incontro..che si il medico?

Cancro

Le stelle dicono che avrete qualche difficoltà economica, ecco chiedete un prestito ad un pessimista così non si aspetterà di averli indietro.. furbi eh?

Leone

I pianeti vi hanno momentaneamente abbandonato, siete troppo nervosi, attenzione ai battibecchi, potreste esagerare, speriamo che i pianeti ricompaiano presto da voi leoncini.

Vergine

Ecco i neri signori dell'oroscopo, per voi in arrivo emozioni inaspettate, la vostra eleganza stupirà e lascerà senza fiato qualcuno a voi molto caro.

Bilancia

Plutone e Saturno non sono d'accordo se aiutarvi o lasciarvi nella situazione non rosea in cui vi trovate, pazienza le stelle vi osservano e convinceranno i pianeti a darvi una mano.

Scorpione

Eccoli qui i gelosoni di turno, fate i bravi poichè bisogna dare fiducia al partner, e se ti lascia sai che si fa?...trovi un altro più bello..

Sagittario

La nostalgia del tempo passato si fa sentire e avvertirete un pò di nostalgia. Organizzate una bella cena con gli amici e l'umore ritornerà alle stelle!

Capricorno

Sorprese per voi a non finire, bel periodo in arrivo, quest'anno non è stato fantastico ma lo concluderete con il botto!

Acquario

Le stelle hanno in serbo per voi un piccolo viaggio molto piacevole, godetevi ogni istante e lasciate da parte per un attimo il dovere per una giusta pausa.

Pesci

La pazienza è la virtù dei forti, ecco voi ne avete molto poca, forza e coraggio che è il male è di passaggio! in vista anche acquisti inaspettati!

NEL MESE DI NOVEMBRE ABBIAMO FESTEggiATO UN IMPORTANTE TRAGUARDO : 67 anni di MARIA E GIUSEPPE



don Ettore e suor Daniela hanno indetto la messa di anniversario per questi sposini.



Un dolce momento ritrae la coppia al termine della messa, Maria con un bellissimo bouquet.



Il personale e la direzione sanitaria augura un sereno anniversario.



In questa foto sono presenti 4 dei 5 figli nati da questo amore lungo una vita.

Hanno collaborato alla realizzazione del giornale i signori e le signore del Centro Diurno, Virginia Conti e tutta l'equipe del centro.

Il Centro Diurno SerenaMENTE è un servizio socio-sanitario semiresidenziale che si configura come luogo di assistenza e cura nelle ore diurne. L'obiettivo è quello di promuovere la qualità della vita, tutelare la sicurezza e salvaguardare la dignità della persona.

Per informazioni chiamare il Centro Diurno al numero 0375-9602256.