

La fontana di Sant'Anna Pontinia

MENSILE DELLA COMMISSIONE ANZIANI DELLA PARROCCHIA SANT'ANNA

Anno VIII

numero71

gennaio 2018

Sig.Sign.

"Costruire con gli altri sempre ponti di dialogo, non muri di risentimento." Papa Francesco



Non è facile costruire il dialogo con gli altri, specie se da loro ci divide un **rancore**. Ma il cristiano cerca sempre questa strada di **ascolto e riconciliazione**, con umiltà e mitezza, perché è ciò che ha insegnato Gesù. *"Mi spezzo ma non mi piego"*, afferma una certa saggezza popolare. *Mi piego pur di non spezzare*, suggerisce la sapienza cristiana. Due modi di intendere la vita: il primo, con la sua durezza, facilmente destinato ad alzare **muri** di incomunicabilità tra le persone, fino alla



degenerazione dell'odio. Il secondo incline a gettare **ponti** di comprensione, anche dopo un diverbio, una lite. *"Per dialogare è necessaria la mitezza, senza gridare: farsi tutto a tutti. Umiltà, mitezza, farsi tutto a tutti e anche – però non è scritto nella Bibbia – tutti sappiamo che per fare queste cose bisogna ingoiare tanti rospi. Ma, dobbiamo farlo, perché la pace si fa così: con l'umiltà, l'umiliazione, cercando sempre di vedere nell'altro l'immagine di Dio. Dialogare è difficile"*, riconosce Papa Francesco. Ma peggio del tentare di costruire un ponte con un avversario è lasciar ingigantire nel cuore il rancore

verso di lui. In questo modo, afferma, restiamo *"isolati in questo brodo amaro del nostro risentimento"*. *"Ed è necessario che non passi tanto tempo: quando c'è il problema, il più presto possibile, nel momento in cui si possa fare, dopo che è passata la tempesta, avvicinarsi al dialogo, perché il tempo fa crescere il muro, come fa crescere l'erba cattiva che impedisce la crescita del grano. E quando i muri crescono è tanto difficile la riconciliazione: è tanto difficile! Non è un problema se "alcune volte volano i piatti" in famiglia, nelle comunità, nei quartieri – ripete Papa Francesco. L'importante è "cercare la pace il più presto possibile", con una parola, un gesto. "Io ho paura di questi muri, di questi muri che crescono ogni giorno e favoriscono i risentimenti. Anche l'odio. Oggi, possiamo chiedere a Dio che dia a tutti noi la grazia di fare ponti con gli altri, mai muri"*

(È una sintesi delle omelie tenute da Papa Francesco alla Messa mattutina in Casa S. Marta)





anno nuovo *vita nuova*

Il cristiano cerca di
sorridere sempre
perché vuol
testimoniare la
speranza.



*Non diventiamo più vecchi ogni anno,
ma più nuovi ogni giorno*

E. Dickinson

La neve

Come pesa la neve su questi rami
come pesano gli anni sulle spalle che ami.
L'inverno è la stagione più cara,
nelle sue luci mi sei venuta incontro
da un sonno pomeridiano, un'amara
ciocca di capelli sugli occhi.
Gli anni della giovinezza sono anni
lontani.

Attilio Bertolucci (poeta italiano del



le piccole cose



Sono le piccole cose che danno calore e colore. Cambiano la vita: sono là vicino e dentro di noi. Ci parlano e ci osservano. Non impongono regole, non ci chiamano. Sono semplicemente là, in attesa. Per essere piccole hanno il sapore dell'inatteso e della semplicità e come tali, irradiano serenità. Il loro linguaggio? Guardarle, osservarle e starci dentro. E' sicuramente la via più breve per amarle e farsele amiche. **La vera ricchezza è lì nelle cose che facciamo ogni giorno.** Non esistono azioni banali e l'atto abitudinario è ricco di generosità, invita alla **pausa**, alla **lentezza**, al **silenzio**. E' un vero atto liturgico, dove il muoversi, il fare e lo sguardo, il dire e il dirsi, aprono orizzonti nuovi e mai esplorati. Se le **foglie** cadono ed il **vento** bizzoso se le porta a spasso, o la **pioggia** cade lenta, rabbiosa, costante o capricciosa, perchè **padrona assoluta del tempo**, nel loro esistere le piccole cose ci parlano, ci chiedono presenza, ci donano benessere. Le azioni lente, osservate ed amate, creano stati interiori dove le acque profonde sono sempre limpide e cristalline. I linguaggi che nascono dalle cose che ci circondano, rappresentano una inestinguibile fonte di **serenità**.

a cura del dottor Marcello Calisi





perchè aderisco all'Azione Cattolica?

Sono entrata a far parte dell'Azione Cattolica all'età di sei anni perché i miei genitori e mio fratello ne facevano parte, perciò è stato naturale anche per me. Crescendo però è diventato un impegno che rinnovo ogni anno, consapevole che questo gruppo mi aiuta a **vivere la mia fede in maniera più profonda**, sperimentandola nel rapporto con Dio e con gli altri. ***Le varie esperienze e il gruppo che si è creato ricoprono tasselli importanti della mia vita, fanno parte di me e mi hanno reso ciò che sono oggi***, per questo mi sento di consigliare a chiunque di entrare in questa grande famiglia.

Irene Semenzato

L'Azione Cattolica è un albero antico. E' nata il 20 giugno 1867 dall'iniziativa di due animatori di circoli giovanili, **Giovanni Acquaderni e Mario Fani**, i quali lanciarono un appello ai giovani italiani perché aderissero alla "**Società della gioventù cattolica**" fondata con lo scopo di unire i giovani cattolici di tutta l'Italia. Nella nostra parrocchia l'AC è nata subito dopo la seconda guerra mondiale (anni 46-47) e ha conosciuto il contributo di molti laici e sacerdoti, sino al rinnovamento col nuovo statuto del 1969. L'AC rinasce a Pontinia intorno alla metà degli anni '70, con la venuta di padre Italice Bosetti e di suo fratello Livio.

Grazio Antelmi

Dati numerici anno 2017-2018

AZIONE CATTOLICA RAGAZZI
151, 2 responsabili, 17 educatori

GIOVANISSIMI E GIOVANI 86,
2responsabili,1consigliere,10
animatori.

ADULTI 69,
2 responsabili,1 consigliere, 6
coordinatori.

TOTALE 306 ADESIONI

Stefania D'Ermo

Aderisco all'Azione Cattolica perchè mi permette di fare esperienze bellissime, sia con il gruppo giovanissimi che come aiuto educatrice con l'ACR. Ogni riunione mi offre grandi spunti di riflessione e vivere il gruppo è davvero prezioso.

Lucia Pelle

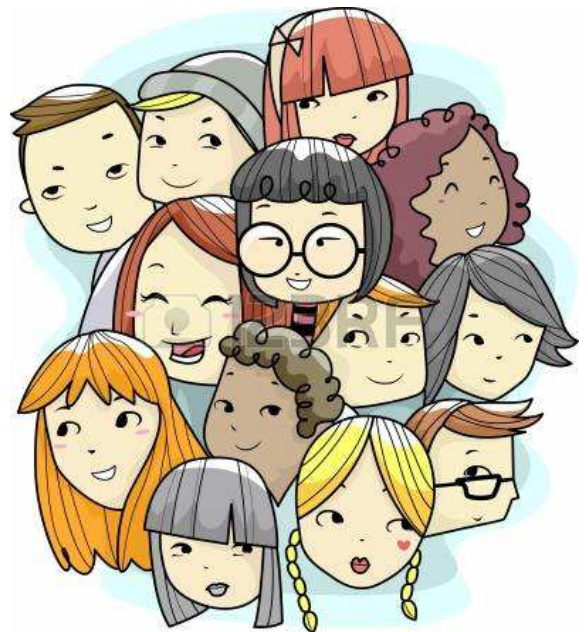
Aderisco all'AC perchè mi offre un percorso di crescita umana e cristiana alla luce della fede, utilizzando il gruppo come motore di ispirazione e confrontazione.

Elena Di

Gregorio

Scelgo l'Azione Cattolica per il mio percorso di fede perchè mi aiuta ad incontrare Gesù ogni giorno nella mia vita grazie al confronto con altri giovani.

Antonio Pelle



Aderire all'Azione Cattolica significa fare una scelta di impegno all'interno della Chiesa e di formazione personale attraverso lo strumento del Gruppo.

Enzo Pelle



Famiglia è bello

(In questa rubrica si racconta la storia delle coppie che hanno superato i cinquant'anni di matrimonio)

Le foto importanti

Siamo a Pontinia in pieno centro storico, entriamo in una palazzina e nell'androne troviamo subito una gioiosa foto di gruppo che spiega "**40° di condominio**" e accanto l'avviso "**il due maggio inizierà la recita del rosario presso la madonnina del giardino**" è un buon inizio! Chi mai oggi festeggia il vivere in condominio e ancor più, chi mai prega insieme? Sorprese da queste scoperte, saliamo le scale e su ogni pianerottolo troviamo un albero di Natale, è mai possibile una tale accordo? La porta di casa si apre, ed ecco dei volti sorridenti che ci accolgono insieme ai dolci che sono già pronti sul tavolo della cucina. Che dire? Siamo senza parole, anche perché troviamo accanto ai due coniugi, una figlia e precisamente la seconda, Imperia. Incominciano a raccontare, le famiglie sono originarie della provincia di Ferrara e i loro nonni sono giunti in Agro Pontino come assegnatari dei poderi dell'Opera Nazionale Combattenti. Il nonno di lui, partito per il fronte non fece più ritorno, mentre il padre di lei stette in Albania sette anni, durante il secondo conflitto. Insediatisi nel podere, i parenti di lui erano tanti e non era facile andare d'accordo, per cui il padre pensò bene di tornare a



Codigoro, per lavorare in una grande azienda agraria come bracciante. Poi lo stesso proprietario mandò tutta la sua famiglia a mezzadria in un'altra azienda della Toscana. Lui ogni tanto veniva in Agro per visitare la nonna e gli zii. In una di queste occasioni, la nonna Ernesta gli presentò una bella ragazza di nome Maria, anche lui era un bel ragazzo, ma era un poco timido ed introverso, abitavano a poca distanza sulla stessa migliara, si piacquero ma fu il padre di lui a fare la richiesta al futuro consuocero. **Si sposarono nella chiesa di Sant'Anna il 21**

marzo del 1959 ed andarono a vivere in Toscana dove nacquero i figli. Qualche anno dopo pensarono di tornare a Pontinia per viverci stabilmente. Cambiarono diverse abitazioni e fu un periodo molto duro: il lavoro era saltuario e poco remunerativo. Lui trovò lavoro presso la Centrale nucleare ma lei, ed anche i figli, contribuivano all'andamento familiare raccogliendo cicoria da vendere al famoso commerciante Achille che la portava, a sua volta, ai mercati generali di Roma. Poi finalmente la svolta positiva del 1970, con l'assegnazione di una bella abitazione, in quello stesso condominio che festeggia il vivere insieme per quarant'anni. Così anche loro hanno festeggiato, e festeggiano, ogni tappa del matrimonio: **il venticinquesimo, il quarantesimo, il cinquantesimo** e prossimamente il sessantesimo

anniversario. Anche se non mancano le contrarietà tra marito e moglie, si discute perché ognuno pensa di aver ragione, ma poi tutto si aggiusta e si può riprendere a vivere. Dal momento che sono entrati in questa casa, ogni cosa ha cominciato a volgere al positivo, lui lavorava alla Mira Lanza, lei alla Circe ed anche i figli vivevano le prime esperienze di occupazione. Ma un serio problema di salute, lo ha portato a subire una lunga operazione, dodici ore di intervento, che lo ha reso invalido. Lentamente, dopo quattro mesi di ospedale, ha ripreso a vivere con un po' di autonomia. Anche lei ha avuto problemi di salute, ma grazie a Dio sono stati superati. Lui ha acquistato, nel tempo, una macchina con la quale portava i figli al mare e a conoscere tutto il territorio della provincia ed anche oltre. Oggi vivono la loro realtà di pensionati, escono, vanno a ballare e alle terme e in vacanza, sono circondati dall'affetto di tre figli: Luigi, Imperia, Tiziana e da ben sette nipoti e cinque pronipoti. La loro casa accogliente, mostra immediatamente le foto di famiglia sparse ovunque. Nella camera matrimoniale c'è anche un bel quadro in argento che ritrae Gesù e uno di Maria, ma sul comodino ci sono due angeli custodi, uno per lei e uno per lui! Nella sala da pranzo non ci sono solo le foto dei figli, ma c'è un angolo speciale dedicato a chi ormai non c'è più...**tutti ci sono proprio tutti, in questa famiglia nessuno viene dimenticato!** Tra di loro vi è un bimbo piccino, Franco un fratellino di lei, annegato in un fossato dove era andato a pescare e per le cui ricerche il suo papà aveva speso il valore di una stalla intera. Che dire? In questa famiglia le immagini sono importanti, rammentano la loro vita, le loro disgrazie e la loro felicità. Lei racconta che sono stati sei volte a Lourdes perché quello è un luogo speciale, dove non si cammina ma si ha l'impressione di volare. E conclude il suo pensiero con queste parole: "**Tu devi pregare tanto e poi devi aver fiducia!**" Sì, questa famiglia ha avuto fiducia nella vita ed oggi raccoglie tutti i suoi frutti.
a cura di Lucrezia Zuccaro e Rossana Baldo



Chi sono i protagonisti di questa storia? **Sono Tello Vincenzo e Maria Moretti**
A loro il nostro grazie per l'accoglienza e la disponibilità, insieme agli auguri per il prossimo anniversario.

Un'esperienza meravigliosa: il senso del Natale.

Lo scambio degli auguri tra alunni e i nonni.

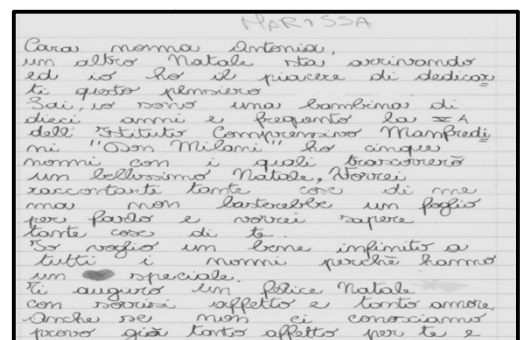


“I nonni sono coloro che vengono da lontano e vanno per primi ad indagare oltre la vita; sono i vecchi da rispettare per essere rispettati da vecchi; sono il passato che vive nel presente ed i bambini sono il presente che vedrà il futuro”
(Maria Rita Parsi)

La Commissione Parrocchiale per la “pastorale degli anziani”, in collaborazione con il **Dirigente Scolastico Dott.ssa Gina (Domenica) Buglione**, con le insegnanti: **Antonella Guidi, Maria Savo, Sabina Bressan, Marzia De Santis, Cristina Manzolli, Anna Maria Ferrara, M. Vittoria Piccaro, Lucia Carosi, Sonia Paglia**, e gli alunni delle classi quarte e quinte della **Scuola Primaria plesso "Don Milan"** dell'Istituto Comprensivo Statale “G. Manfredini”, ha voluto, anche quest'anno, promuovere lo scambio di idee ed esperienze tra giovani e anziani, eliminando le distanze sociali e culturali tra le diverse generazioni. La Preside, le insegnanti e gli alunni sono stati felici di continuare questa bella tradizione della preparazione e dello scambio di auguri natalizi con i nonni di oltre novant'anni della nostra comunità parrocchiale, sia quelli che vivono in famiglia, sia quelli ospiti di Villa Elena. **L'iniziativa, nata nel 2010**, si è dimostrata, anche quest'anno, di grande insegnamento per i ragazzi e graditissima dai nonni, perché i nonni,

figure e presenze insostituibili per i giovani, dedicano e ricevono dai loro nipoti un amore immenso. Per gli oltre centocinquanta alunni coinvolti è stato anche un momento di confronto e di discussione dei loro pensieri con i compagni. Più bello, e inaspettato, è stato per loro il momento della consegna dei biglietti di auguri di risposta dei nonni consegnati nelle loro classi alle insegnanti, dal Parroco P. Giancarlo. La riflessione approfondita sulla preparazione di ben curati e speciali biglietti di auguri di Buon Natale per tutti i “nonni” novantenni della nostra Comunità Parrocchiale, espressione del sentimento profondo comune a tutti i nostri ragazzi, ha riportato in loro, il senso del Natale. **Un grande grazie da parte della Commissione per la “pastorale degli anziani” alla dottoressa Gina Buglione, agli alunni, alle alunne e alle insegnanti delle classi quarte e quinte della Scuola Primaria plesso “Don Lorenzo Milani” dell'Istituto Comprensivo Statale “Gaetano Manfredini” di Pontinia per l'ottima riuscita della proposta.**

a cura di **Lucrezia Zuccaro**

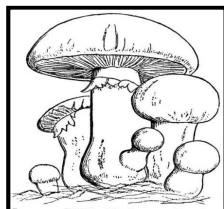
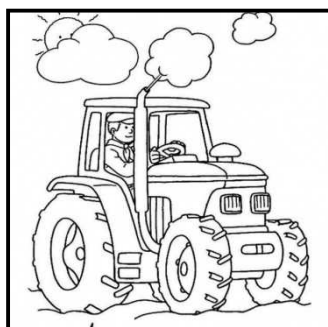
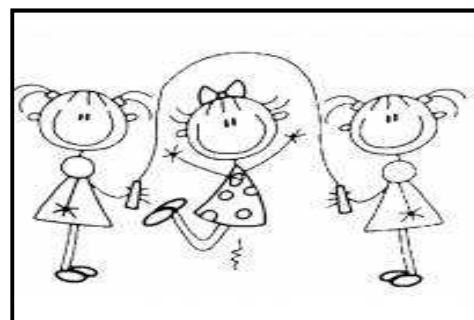




Il tesoro in salotto

Ho tre nonne: *una dei dolci, una della carne e una del minestrone*. Una di loro non la vedo da un tanto, ma so che lei mi guarda spesso. Ho conosciuto due nonni: *uno dei trattori e uno dei funghi*. La maggior parte delle persone non ha mai conosciuto tutti i suoi nonni, ma io sono così fortunata che ne ho in gran quantità. E la qualità? **I miei nonni sono ispirazione, sono saggezza e comprensione, sono gratuit .** I nonni trattano i loro nipoti come fossero dei tesori preziosi: vogliono proteggerci (anche troppo) e ci mostrano ai loro amici per vantarsi un pochino. Non sanno che i loro salotti sono cornici dei nostri tesori pi  grandi: i nostri ricordi. Di quando facevamo castelli con le poltrone o di quando ci arrampicavamo sui tavoli per ballare, di quando ci hanno insegnato a leggere, a colorare, a studiare con pazienza. Ci insegnano costantemente a sopportare, ad andare avanti perch  **la vita   un meraviglioso regalo**. I miei nonni mi hanno cresciuto e trattato come un tesoro, **il vero tesoro per me   nelle loro mani: un amore instancabile.**

Chiara



Le pagine dei lettori

Il bucato di una volta

Quando metto i panni in lavatrice, specialmente le lenzuola, le tovaglie o il copriletto, mi viene in mente come faceva il bucato mia madre. Era un fatica enorme, considerando i tessuti di una volta, misto canapa in genere. Si faceva un prelavaggio insaponando e spazzolando i panni messi prima a bagno. Venivano poi sistemati in un grosso mastello di legno, ben distesi uno sopra l'altro. Intanto si metteva a bollire l'acqua in due bidoni appesi, sotto cui ardeva un bel fuoco alimentato a legna. Quando l'acqua cominciava a scaldarsi, si versava una certa quantità di cenere, si faceva bollire per un po' e poi si lasciava andare il fuoco. La cenere così pian piano si depositava sul fondo. A questo punto mio fratello da un lato e io dall'altro, tenevamo un vecchio telo bianco sopra il mastello per fare da filtro all'acqua calda con la cenere che mia mamma, con l'aiuto di mio papà, versava sopra i panni messi nel mastello. Dopo l'ammollo i panni venivano di nuovo spazzolati e lavati ovviamente a mano e poi bisognava risciacquarli: un'altra grossa fatica! Conclusione abbastanza facile esprimere un grande grazie al progresso che ci ha messo a disposizione tanti mezzi per alleviare le fatiche di tutti. La parola progresso però dovrebbe unirsi alla parola civiltà per ricordarci cioè di usare questi mezzi nel pieno rispetto della natura che ci circonda. a cura di Ida Bolognesi



Attività invernali: la lavorazione della carne di maiale

Cispadani o marocchini:
chi vince la sfida?

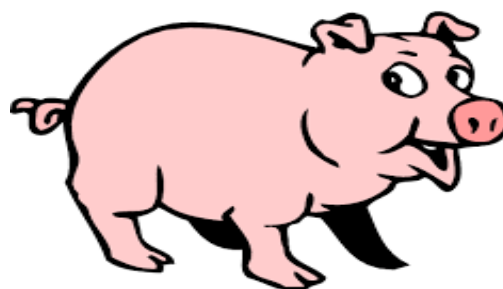


La macellazione del maiale, è un rito antico del mondo contadino, legato alla terra e ai suoi frutti, che seguiva il ritmo naturale del tempo e delle stagioni. Era un giorno di festa lungamente atteso nel quale, finalmente, si raccoglievano i sospirati frutti di mesi e mesi passati a nutrire amorevolmente il maiale. Era un evento che i bambini attendevano con trepidazione e paura, consapevoli che assistere all'uccisione del maiale fosse una sorta di iniziazione. La tradizione voleva che la macellazione trovasse il momento migliore dalla fine di novembre, dal giorno di Sant'Andrea, fino a circa a metà gennaio, al giorno di Sant'Antonio Abate. La scelta di questo periodo dell'anno era dovuta a una semplice ragione: le rigide temperature raffreddavano e asciugavano più velocemente la carne e di conseguenza favorivano una più veloce lavorazione. Nel giorno prefissato, fin dalle prime luci dell'alba, fervevano i preparativi per il compimento del "rito": le donne pulivano il luogo del "sacrificio", di solito un angolo del porticato all'interno della corte, un capannone ricovero degli attrezzi o la "cameraccia", la stanza della casa, rigorosamente non riscaldata, adibita alle grandi lavorazioni.

Il maiale per essere buono, doveva avere almeno due agosti, si comprava infatti in agosto e si uccideva l'anno successivo a dicembre, generalmente il giorno dell'Immacolata e doveva avere cinque dita di grasso ed allora si era fortunati. Il lavoro durava due o tre giorni e richiedeva due-tre uomini. Racconta **Rosolino Vincenzo Telloli** di origine emiliana: "*Io non ho imparato da mio padre, ma da uno zio, fratello di mamma, zio Dorillo. Una volta ucciso e pulito il maiale, si divideva in parti grandi e poi in piccoli pezzi, si toglieva la cotica e il grasso e si metteva il magro da parte, si levavano i muscoli e la carne rossa per farne cotechini. Il guanciale, la pancetta, il capocollo venivano salati e messi da parte per condirli, al momento opportuno, con sale, pepe, aglio ed insaccarli poi in grossi budelli. Le cotiche erano dure e i coltelli dovevano essere ben arrotati. La carne andava equilibrata tra grasso e magro, macinata, pesata e condita lavorandola con accuratezza, poi si insaccavano i salami e le salsicce con la stessa macchina, aggiungendo però un imbuto. La percentuale di sale era 30% cotechini, 25% salami e 22% salsicce. Le ossa e i piedi venivano bolliti e mangiati in breve tempo. La testa veniva cotta per lunghe ore e con la carne che si ricavava, si faceva una coppa squisita da consumare nel periodo invernale. Una volta pronti, i salami si appendevano in un luogo caldo per farli asciugare ed infine si collocavano in un luogo definitivo per la stagionatura.*"

*Con lo stomaco del maiale si otteneva un buon risotto, mentre il fegato, il cuore, i polmoni, i reni venivano consumati subito. Il lardo veniva salato e profumato con gli odori, per utilizzarlo come condimento oppure macinato per farne dello strutto, da questa lavorazione si ricavano dei deliziosi ciccioli che finivano nell'impasto del pane. Per uccidere il maiale si doveva pagare il dazio e allora la gente che non aveva soldi, pagava una bolletta e ammazzava due animali, ma doveva passare il veterinario per prevalere un campione di carne da analizzare. Quest'ultimo dopo aver fatto il suo lavoro, li salutava dicendo: "**La prossima volta nascondete anche la testa!**"* Conclude Rosolino: "Era un modo per stare insieme e per far festa, si parlava, si beveva e si rideva, oggi non accade più. Le donne si lamentano che si fa troppo sporco e che il maiale è troppo grasso, però io vi dico che se volete mangiare un cotechino buono, immergete il salume in mezza bottiglia d'acqua e congelatelo, si conserverà intatto tutto il sapore!"

La sorella di Rosolino, **Loreta**, racconta che si tagliava un pezzetto del codino del maiale e si lanciava sul tetto della casa per augurarsi di avere anche l'anno successivo maiali sani e di ottimo rendimento. Il rendimento era infatti oggetto di lunghe discussioni, tra vicini di podere ci si confrontava animatamente per scoprire chi fosse stato più bravo allevare il maiale.



Chiediamo al signor **Bruno Carchitto**, la cui famiglia è originaria di **Sezze**, come si lavorava la carne di maiale per conservarla. Risponde sorridendo: "*Cascate proprio male, perchè io ho imparato tutto da uno zio acquisito, zio Ideo, è proprio così: Pirani Ideo era un ferrarese!*" Questo zio sapeva trattare il maiale in modo egregio, sin dall'acquisto l'animale veniva curato con grande serietà. Oggi, io ripeto tutto ciò che ho imparato e l'ho insegnato anche a mio figlio Luca e a mio nipote Marco. Il maiale lo alimento con farinaccio, crusca, soia e in ultimo la farina di granturco, per migliorare la carne, ed infatti la carne è soda e poco grassa. Sono in grado di fare ciò che serve, dalla macellazione dell'animale, alla lavorazione di tutti i salumi: salami, salsicce, cotechini, pancette, prosciutti, capocollo, coppa. Io per i salami aggiungo il 25% di sale e per le salsicce uso il 22%".

Il figlio **Luca** racconta che suo padre **Bruno** ha lavorato tantissimi maiali ed è una persona capace, molto meticoloso e diligente, non ammette infatti che durante la lavorazione si fumi o si mangi, bisogna stare attenti perché ci vuole un niente per rovinare un intero maiale che costa la fatica di un lungo anno di lavoro

Sempre alla ricerca di una **lavorazione autoctona**, intervistiamo il signor **Antonio Magnarelli** il quale racconta che a **Sonnino** il maiale si acquistava alla fiera della stazione ad agosto. Durante i mesi successivi, le donne lo legavano con una funicella e lo conducevano con loro quando andavano a lavorare all'uliveto, così l'animale si nutriva di tutto ciò che trovava: olive, ghiande, frutti maturi, funghi ed erbe di ogni genere. A sera lo si riconduceva in paese, perché di fronte alla porta di casa c'era la stalla per l'asino e il maiale. In questo paese c'era una stretta convivenza tra uomini ed animali durata a lungo nel tempo, tanto che ancora oggi se si passa con la processione per le vie, si riesce a percepire un odore antico che parla di vita comune. Quando il maiale diveniva grosso lo si legava ad un albero e i bambini avevano il compito di cercare il necessario per nutrirlo. La macellazione era compito del norcino ed avveniva tra dicembre e gennaio. Con la carne delle spalle del maiale si producevano salsicce tagliate col coltello e condite con peperoncino, sale e bucce di arancia, poi con le altre parti si produceva il guanciale, la ventresca, il prosciutto e il lardo, mentre lo strutto veniva conservato nella vescica. Le belle bracioline venivano distribuite secondo l'uso "**lo do a te, tu dai a me**" perchè si faceva lo scambio e, a turno, tutti mangiavano carne fresca.

Ed allora chi vince la sfida?

Non c'è nessun vincitore naturalmente, è stata solo l'occasione per raccontare il modo di conservare la carne di maiale di due popolazioni diverse che hanno dovuto convivere, con un po' di pazienza, apprendendo gli uni dagli altri, per il progresso di tutti.

E poi perché negli anni '60, un grande salumiere modenese, **Astro Reggiani**, si trovò a passare sui nostri **Lepini** e precisamente a **Bassiano** e vi scoprì un'aria profumata di faggio che si adattava molto bene alla stagionatura, così si accordò con un convento di monache e iniziò a far stagionare tutti i suoi prosciutti in quel luogo, utilizzando un'antica ricetta emiliana e ricavandone un delizioso prodotto che anche oggi è molto apprezzato. **L'integrazione avviene anche attraverso queste modalità!**



LASAGNA ALLA BOLOGNESE

500g farina, 350g spinaci lessati e passati al setaccio
 3 uova, 1cucch. olio extravergine
 besciamella: latte 1l, burro 100g, farina 100g, sale, pepe, noce moscata
 ragu': 300g manzo, 100g pancetta tesa, vino rosso 1/2 bicch.
 brodo di carne 1 bicch, conc. pomodoro 5 cucch.
 cipolla, sedano, carota, pepe
 per condire: parmigiano 300g, burro 50g

Iniziate preparando la sfoglia: impastate la farina con le uova, l'olio e gli spinaci lavati, lessati e tritati o passati al setaccio. Lasciate riposare il composto per circa 30 minuti coprendolo con uno strofinaccio umido. A questo punto potrete tirare la sfoglia, ma non tiratela troppo sottile. Ricavate dei rettangoli dalla sfoglia di dimensioni adeguate alla pirofila scelta. Lessate i rettangoli di sfoglia in acqua bollente alla quale avrete aggiunto due cucchiaini d'olio. Fate raffreddare le lasagne in acqua ghiacciata, quindi fatele asciugare su di un canovaccio.

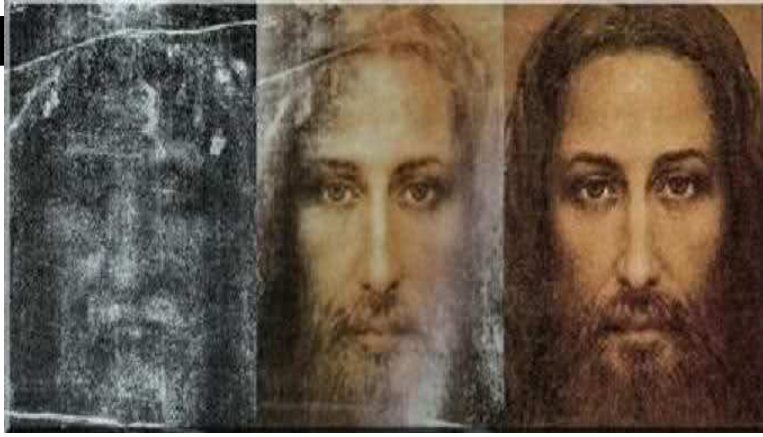
A questo punto imburrate la pirofila da forno ed iniziate a stratificare gli ingredienti: dapprima uno strato di pasta, quindi un velo di besciamella calda, uno strato di ragu' ed una bella manciata di parmigiano grattugiato. Continuate in quest'ordine fino a realizzare 4-6 strati. Ultimate la teglia con uno strato di ragu' miscelato con la besciamella ed il parmigiano grattugiato, ricoprite il tutto con un ultimo rettangolo di pasta. Infornate il tutto a 160°/180° per circa 20 minuti. Una volta ben cotta, sfornate la lasagna, rimuovete la sfoglia di copertura e rimettete in forno per altri dieci minuti. Lasciate riposare la lasagna per cinque minuti, quindi sporzionatela e portatela in tavola.

**LASAGNA ALLA PARTENOPEA**

5 uova, 500g di farina per la sfoglia,
 sugo di carne all'italiana: (Macinato di manzo e maiale, pomodoro, cipolla, sedano, carota)
 100g di salsiccia sbollentata e tagliata a pezzetti
 150g di ricotta, 100g di mozzarella, 6 uova sode
 120g parmigiano, 70g burro
 Lavorare 5 uova con 500g di farina e fare un impasto da cui ricavare sfoglie sottili da cuocere in acqua salata. Imburrare una teglia, adagiare strati di sfoglia, ricoprire con cucchiate di sugo di carne, un po' di ricotta liquida diluita con l'acqua di cottura della pasta, mozzarella, fettine di uova, pezzi di salsiccia, parmigiano. L'ultimo strato deve avere solo parmigiano e burro a pezzetti.

Personal shopper? Sì, grazie!

Esiste da diverso tempo, nel mondo della moda, un personaggio chiamato "**Personal shopper**" che, dietro compenso, acquista per conto delle signore della buona società vestiti e altro per essere alla moda. Da tempo mi frullava per la testa la possibilità di utilizzare lo stesso sistema, in forma di volontariato, **per l'acquisto (o per il prestito) di libri**, aiutando chi vuole leggere, ma non ha tempo per dedicarsi allo shopping e alla scelta di libri. Ecco allora che il personaggio-funzione, entra in gioco e s'impegna ad aiutare per scegliere i libri il più possibile vicini alla sensibilità e ai gusti dei futuri lettori. **A cura di Tina Cudia**



Le pagine dei lettori

Catechismo in uscita

Siamo i ragazzi del secondo discepolato e *il nostro percorso è quello di conoscere sempre meglio Gesù, per diventare suoi discepoli.* Nel mese di novembre abbiamo vissuto due esperienze molto belle che vogliamo

raccontarvi. Dopo aver parlato nei nostri incontri di che cosa sia la "Sacra Sindone" e della sua storia, eravamo molto curiosi di vederla dal vero. In località Cona di San Felice Circeo, nella chiesa di Santa Maria degli Angeli, è custodita una copia originale, unica al mondo. Così con i nostri catechisti e padre Nicola, ci siamo recati a visitarla in pullman. Con grande sorpresa abbiamo potuto studiarla in tutti i particolari, grazie ad una esposizione fatta di grandi pannelli che spiegano bene le sofferenze che Gesù ha patito per la nostra salvezza. La cosa che ci ha impressionato di più è stato vedere realmente il suo volto, grazie ad un fotografo che nel 1898 ha potuto fotografare la Sindone. il risultato è stato davvero sconvolgente. Per la prima volta è stato possibile vedere, come in un negativo, il corpo di uomo e la forma del volto, il costato ferito dalla lancia, le ferite sulle mani e sui piedi e sul dorso gli innumerevoli colpi della flagellazione. Con questo studio abbiamo potuto vedere e toccare con mano l'amore di Dio per l'uomo! Il secondo momento di catechesi in uscita, fatto sempre di sabato, è stato con i ragazzi diversamente abili di "HabitaTerra" per un'esperienza di condivisione *lavoro-gioco-amicizia*. Dopo la prima presentazione e la preghiera, tutti i ragazzi in campagna a zappare le erbacce o a piantare in serra l'insalata, mentre le ragazze in laboratorio confezionavano vasetti di melanzane sott'olio. Dopo una gustosa merenda abbiamo giocato tutti insieme, abbiamo riso e ci siamo divertiti. *Grazie per questa opportunità!*

I Catechisti: Anna, Aurora, Francesca, Mirko, Grazio



Il giornale è aperto a tutti, gli eventuali contributi vanno proposti ai sacerdoti che ne valuteranno i contenuti in riferimento alla pastorale e agli obiettivi del giornale stesso.



Il Cenacolo Eucaristico "San Giovanni Battista Piamarta" prega per le vocazioni religiose.

"Sia fatta o Padre, la tua volontà, come in cielo così in terra: perché ti ami con tutto il cuore, pensando sempre a te; ti ami con tutto me stesso, desiderandoti sempre; ti ami con tutta la mia mente, dirigendo a te le mie riflessioni e cercando in tutte le cose il tuo onore; ti ami con tutte le forze, impegnando tutto me stesso in ossequio al tuo amore manifestato nella croce del tuo Figlio Gesù. Affinché io ami il prossimo come me stesso e lo guidi all'incontro col tuo amore, goda dei tuoi beni e abbia compassione dei mali altrui." (San Francesco d'Assisi)



OGNI VENERDÌ SEI INVITATO ALL'ADORAZIONE EUCARISTICA COMUNITARIA

(nell'ora che precede la messa serale)

Ripubblichiamo la poesia "Natale" scusandoci con l'autore per averla presentata in modo parziale.

Natale

Era lì in un angolo della soffitta ancora in buono stato le statuine d'argilla che tanti anni or sono avevo modellato. Tutto il presepe ben rappresentato: donne, pastori, armenti ed il risveglio della città, Inizia così il cammino verso la grotta della Natività. Anch'io ho percorso un po' di tragitto benché non fossi in Egitto, Tutti a piedi sull'argine del canale per la Santa Messa di Natale. Si affrontavano neve e gelo per rendere onore al Bambinello. C'era un rito molto bello mai dimenticato: la letterina sotto il piatto, che al pranzo di Natale un bimbo leggeva: "Sarò più buono, sarò promosso..." e l'occhio inumidiva del padre commosso.

Ora s'invia un messaggio con la freddezza del telefonino, ora i Natali non sono più quelli, baci e auguri non sono più sinceri. **Arrivano i profughi, c'è la guerra vizio e droga devastan la terra. Come trovar la pace? Ascolta il suono d'una ciaramella "Tu scendi dalle stelle" resta ancora la melodia più bella ti arriva dritta dritta al cuore: "Alleluia! Oggi è nato il Salvatore!"**

Lino



I Magi e l'Epifania del Signore

«Ed ecco la stella, che avevano visto nel suo sorgere, li precedeva, finché giunse e si fermò sopra il luogo dove si trovava il bambino. Al vedere la stella, essi provarono una grandissima gioia. Entrati nella casa, videro il bambino con Maria sua madre, e prostratisi lo adorarono. Poi aprirono i loro scrigni e gli offrirono in dono oro, incenso e mirra» (Mt. 2, 9-11).