



INSIEME PER...

GIORNALINO MENSILE DEL CENTRO SOCIALE ANZIANI DI CELLERE - AGOSTO 2017
COMUNE DI CELLERE TEL. 0761/451791 SITO INTERNET: www.comune.cellere.vt.it
Indirizzo e-mail: centroanzianicellere@gmail.com

DA TINIZONG A CELLERE

I TRECENTO ANNI DI FRATEL GIACOMO GIANIEL

di

Arcangelo Catani

(Continuo del Giornalino di luglio)

Oggi che ho più o meno gli anni di quel vecchietto ho deciso di raccogliere le notizie sui trecento anni dall'inizio di questa storia per tramandarla a quei giovani che non la conoscono.

Il paese dov'è nato Giacomo Gianiel, dista circa mille chilometri dal nostro, si chiama Tinizong e si trova in Svizzera. E' un piccolo paese, allungato sulla valle destra del fiume Julier che si getta nell'Albula, immissario del Reno interiore a sud di Chur (Coira), capoluogo del Canton de'Grigioni sulle Alpi Retiche.

Il paese per oltre metà dell'anno è sepolto dalla neve e dal ghiaccio. Per conoscere tutta la sua storia dobbiamo tornare indietro di un secolo prima della nascita di Giacomo.

Nell'anno 1630 l'Europa è sconvolta dalla peste e milioni di persone muoiono. Scoppia la guerra, fra Francia, Spagna, Austria e Inghilterra. Queste nazioni combattono tra loro, per evitare che una potesse predominare sulle altre. Poiché la Spagna ha grossi poteri e interessi sulla nostra penisola, le nazioni rivali portano la guerra in Italia. Gli eserciti Inglesi per giungervi attraversano la valle dove si trova Tinizong, portando via fieno per i cavalli, e alimenti per i soldati, lasciando dietro di loro distruzione e miserie, impoverendo ancora di più un paese già stremato. Tanti abitanti scampati alla peste, con il passaggio di quegli eserciti si sono arruolati pensando di trovare una vita migliore, lasciando lì donne e bambini. Altri hanno preferito restare con l'intenzione di migliorare quei luoghi e farsi una famiglia, come nel caso del capostipite della famiglia Gianiel.

E' il 24 marzo 1685 quando nasce Giovanni Gianiel, padre di Giacomo. Il 14 dicembre, dello stesso anno in un'altra casa di Tinizong nasce Anna di Gion D'ing Durbant, madre dello stesso.

Il 5 novembre del 1705 i due ventenni si sposano. Dal loro matrimonio nacquero quattro figli maschi: Nicola nel 1706, Giorgio nel 1707, che con problemi di salute morì dopo pochi mesi.

Nel 1711 nacque un altro figlio che prese il nome del fratello morto Giorgio. Il 3 marzo 1714 nasce Giacomo, con un parto difficilissimo, dal quale la madre non si riprenderà più, e morirà il 10 marzo. Al padre toccherà il compito di crescere i tre figli da solo.

Il padre gestisce il mulino del paese per la lavorazione del frumento. Ricopre la carica di ministrale, cioè di pretore, ossia soprintendente della comunità paesana, cariche onorifiche, senza nessun vantaggio finanziario.

Come abbiamo visto all'inizio del racconto la Svizzera non è quella di oggi, ma la famiglia Gianiel, un pezzo di pane alla sera per mangiare riesce a portarlo.

Come succede spesso ai predestinati, quando Giacomo ha soltanto nove anni perde anche il padre.

Il legame con i parenti è molto forte, gli zii sono pronti a prendersi cura dei ragazzi.

Nicola, il più grande, già da diversi anni era entrato nel seminario vescovile, a Chur, (Coira) mentre Giorgio e Giacomo portano avanti il lavoro del mulino e al pascolo le poche pecore e capre sulle balze Alpine a duemila metri.

A Tinizong operavano i cappuccini italiani della provincia Lombarda, che s'interessavano attivamente del servizio religioso della zona. Erano attenti anche ai servizi sociali, dietro le forti sollecitazioni che giungevano da Roma, per garantire efficacemente la preservazione della fede cattolica in popolazione circondati da protestanti.

Forse è proprio dai cappuccini che i due fratelli Giorgio e Giacomo imparano a leggere e a scrivere in italiano e fare i conti. Il 29 giugno del 1724, i due fratelli prendono la cresima. Appena hanno un po' di tempo vanno a trovare il fratello Nicola in seminario.

Intanto a Roma, il 21 febbraio 1730, muore Papa Benedetto XIII. Viene indetto il conclave, che durerà quattro mesi. Il 12 luglio viene eletto al Soglio Pontificio il Cardinale Lorenzo Corsini, con il nome Clemente XII.

Giorgio e Giacomo continuano ad andare a trovare i cappuccini. Giacomo ha imparato a suonare il violino, a lavorare il legno e quando necessita resta a fare delle piccole riparazioni. Un giorno Giacomo si confida con i cappuccini dicendo che il mulino ha bisogno di restauri e lamentandosi della grande diminuzione di lavoro. I cappuccini gli propongono di andare a lavorare a Roma presso la corte del principe Corsini, nipote del Papa appena eletto, potrebbero raccomandarlo. Giacomo ha solo sedici anni, ma pensando che tra poco lì sarà di nuovo inverno, partire potrebbe essere una buona occasione. Certo, andare in Italia da solo, gli dà pensiero ma lo rassicura il fatto di essere amico di Giorgio Scarpetti, che è vissuto a lungo in Italia tanto che a Tinizong lo chiamano il romano. I cappuccini sono contenti e rassicurati che con lui ci sia una persona più grande e che conosce l'Italia.

Dopo qualche giorno intraprendono il viaggio a piedi o spostandosi con qualche diligenza quando c'era. Raggiungono Chiavenna, passando per Lecco, Bologna, Firenze, fino a Roma, con un viaggio di oltre ottocento chilometri.

(continua)

L'ILLUSIONE

Ed eccovi un altro raccontino di "Notte Vissuta". Giuro, dopo di questa basta con storie personali (non so dove troverò argomenti, ma questo sarà problema del prossimo numero).

Non chiedetemi in che anno, le date sfuggono alla mente, ma, certamente molti anni fa. Con abbronzatura ancora integra di ritorno da una stagione fatta a Porto Cervo al GILS del notissimo truccatore delle dive, dove ora è il BILLIONER.

Ad una festa alla CABALA, noto (era impossibile non notare) una Signora dai splendidi capelli rossi e girando per i tavoli cercavo di notare altri particolari (che tutti gli uomini fanno) non sto qui a descrivere, ma veramente notevoli, e vi potete fidare.

Più volte al suo tavolo per ragioni di servizio i nostri sguardi si incrociavano con insistenza, ma il lavoro è sacro quindi massima serietà. La festa continua benissimo come da copione stile Cabala. Poi verso le 03.30 mi chiama Renato dalla portineria di passare che c'è un biglietto per me. A fine serata passo in portineria e sul retro di un nostro biglietto da visita ricordo testualmente era scritto:

X il Baffo ti aspetto alle 12,30 al bar Rosati, ciao Chiara.

A casa diretto, mentre un mare di fantasie passano per la mente, lascio ad Alfonso il barbiere (se sa che lo chiamo barbiere si infuria) L'Acconciatore. "Capelli e barba per 11,30-12 urgenti grazie. Telefono ad Enrico il garagista per le 12 la Giulietta lavata e stirata e scappottata. Metto la sveglia telefonica per le 11 e via sotto le lenzuola per un riposino.

Ore 12,32 sono a Piazza del Popolo, parcheggio in divieto di sosta davanti a Rosati, vedo i capelli rossi, cerco di non guardare, il cuore batte più forte.

Buongiorno dico guardandola.

Lei- Sei???? ieri sera?? la Cabala??

Io- Sii (E' bellissima)

Lei Scusa chiama Cameriere!!

Io- Lasci, faccio io

Lei Mi sorride (devo sedermi) e se ne va.

Arriva il cameriere, pago, vorrei sedermi, si accende la lampadina "la macchina in divieto".

Corro, la Vigilessa è là, sta mettendo la contravvenzione sotto il tergicristallo. Mi guarda, forse legge tutto sul mio viso, un attimo di esitazione poi strappa la multa (sospirone) ringrazio, è il mio giorno fortunato. Macchina in garage panino al bar sotto casa, barba fatta, capelli apposto, sveglia alle 17.30, stasera è un altro giorno.... si vedrà.

Pietro Ricci

Fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella

Ingredienti per 12 fiori di zucca

Fiori di zucca 12
Speck a cubetti 100 g
Mozzarella 100 g
Zucchine (4 circa) 400 g
Ricotta 100 g
Uova 1
Cipollotto fresco 1
Grana padano 50 g
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Timo q.b.

Per realizzare i fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella prendete i fiori di zucca: lavateli delicatamente e asciugateli tamponandoli con della carta assorbente, i fiori serviranno interi quindi eliminate le escrescenze, il gambo, e il picciolo mantenendo integra la coppa inferiore, per evitare che il ripieno fuoriesca. Divaricateli con delicatezza e poneteli su un tagliere. Intanto preparate il ripieno: tagliate a bastoncini la mozzarella, poneteli a scolare in un colino in modo che non perdano acqua in cottura. Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle, lavate il cipollotto, ed affettate finemente la parte bianca.

Scaldate in padella un filo di olio, unite il cipollotto e fatelo rosolare a fuoco dolce per 5 minuti, unite poi i cubetti di speck e le zucchine tagliate a rondelle e cuocete per altri 8-10 minuti per ammorbidire le zucchine. Aromatizzate con qualche fogliolina di timo fresco, trasferite tutto in una ciotola dal bordo alto, frullate con il mixer ad immersione il tempo necessario per ottenere un composto cremoso e omogeneo, poi unite la ricotta, l'uovo, mescolate con la frusta per amalgamare gli ingredienti. Per ultimo unite il Grana Padano grattugiato, mescolate ancora e poi trasferite la crema in un sac-à-poche e farcite i fiori di zucca con il composto al centro inserite un bastoncino di mozzarella, poi richiudete bene i fiori avvitando le punte adagiateli su una pirofila oleata, uno accanto all'altro, spolverate la superficie con il Grana Padano grattugiato e cuocete in forno statico preriscaldato per 10 minuti a 180°. A cottura ultimata, sfornate i fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella e lasciateli intiepidire prima di portarli in tavola.

OGNUNO DI NOI COMBATTE UNA BATTAGLIA

Era una mattinata movimentata, quando un anziano gentiluomo di un'ottantina di anni arrivò per farsi rimuovere dei punti da una ferita al pollice. Disse che aveva molta fretta perché aveva un appuntamento alle 9:00.

Rilevai la pressione e lo feci sedere, sapendo che sarebbe passata oltre un'ora prima che qualcuno potesse vederlo.

Lo vedevo guardare continuamente il suo orologio e decisi, dal momento che non avevo impegni con altri pazienti, che mi sarei occupato io della ferita. Ad un primo esame, la ferita sembrava guarita: andai a prendere gli strumenti necessari per rimuovere la sutura e rimedicargli la ferita.

Mentre mi prendevo cura di lui, gli chiesi se per caso avesse un altro appuntamento medico, dato che aveva tanta fretta. L'anziano signore mi rispose che doveva andare alla casa di cura per far colazione con sua moglie. Mi informai della sua salute e lui mi raccontò che era affetta da tempo dall'Alzheimer. Gli chiesi se per caso la moglie si preoccupasse nel caso facesse un po' tardi.

Lui mi rispose che lei non lo riconosceva già da cinque anni.

Ne fui sorpreso, e gli chiesi: "E va ancora ogni mattina a trovarla anche se non sa chi è lei?".

L'uomo sorrise e mi batté la mano sulla spalla dicendo: "Lei non sa chi sono, ma io so ancora perfettamente chi è lei".

Dovetti trattenere le lacrime...avevo la pelle d'oca e pensai:

"Questo è il genere di amore che voglio nella mia vita". Il vero amore non è né fisico né romantico. Il vero amore è l'accettazione di tutto ciò che è, è stato, sarà e non sarà.

La vita non è una questione di come sopravvivere alla tempesta, ma di come danzare nella pioggia.

Sii più gentile del necessario, perché ciascuna delle persone che incontri sta combattendo qualche sorta di battaglia.

Pino Olimpieri



IL GIORNO **SABATO 26 AGOSTO** 2017 ALLE ORE 20:00 PRESSO IL CENTRO ANZIANI CELLERE SI TERRÀ L'ANNUALE **PIZZETTATA** CON PRENOTAZIONI PRESSO IL CENTRO ANZIANI ENTRO IL 22 AGOSTO 2017

PROVERBI

A ben condire l'insalata ci vuole un avaro per l'aceto, un giusto per il sale e uno strambo per l'olio.
A bocce ferme si saprà chi ha vinto.
A buon intenditor, poche parole.
A carnevale ogni scherzo vale.
A casa dei poltroni è sempre festa.
A casa sua ognuno è re.
A cattivo lavoratore ogni attrezzo da dolore.
A caval donato non si guarda in bocca.
A chi ha paura non basta l'armatura.
A chi non teme il sermone giova poco il bastone.
A chi vuol riposare conviene travagliare.
Acqua passata non macina più.
Agli amanti e ai cacciatori per un piacer mille dolori.
A goccia a goccia si fa il mare.
Aiuta i tuoi e gli altri se puoi.

Ventiquattro ottobre

L'alba spegne le stelle,
davanti ai tuoi occhi c'è il sole,
davanti ai tuoi occhi c'è il cielo,
davanti ai tuoi occhi c'è il mare,
il vento racconta le storie
dentro di te ricordi passati,
dentro di te momenti presenti,
dentro di te abitano i sogni,
uno sguardo al passato,
un futuro di speranza,
adesso è sera
le stelle t'illuminano,
sei stanco e devi riposare,
pensi a tua moglie,
ai figli Angelo e Francesco
e tutto era vero:
la vita
è saperla affrontare
e vincere,
non ci sei riuscito.

Bruno Di Maddalena

Rubrica fotografica *di* Mario Olimpieri Cellere

IERI

Piazza del mercato

OGGI



IERI

Via Cavour

OGGI



IERI

Sede del Comune

OGGI





COMPLEANNI DI AGOSTO

LUCI ANTONIO	3
MARIOTTI MAURINA	4
BATTAGLIONI DINO	6
DIONISI FIORELLA	6
CAPORALI IOLE	7
VARI SIMONE	8
ROSATI LETIZIA	9
TOMASSI ADELIA	13
LOTTI CESARE AUGUSTO	14
GIUSTINIANI CARLA	15
MOROSINI GIUSEPPE	17
MAFFEI BERNARDINO	18
NAPOLI ANNUNZIATA	19
TUFONI LUCIA	20
MENICUCCI SANTINA	22
OLIMPIERI EGIDIO	24
LOTTI AMERIGO	26
SPADONI CLAUDIO	28
MASSIMI ENZO	29

I più sinceri auguri a tutti

IL presidente: Lotti Cesare Augusto Cell. 3294953662
Il vicepresidente: Mariani Domenica Cell. 3341106306
Il Comitato di Gestione