



INSIEME PER...

GIORNALINO MENSILE DEL CENTRO ANZIANI DI CELLERE NOVEMBRE 2016
COMUNE DI CELLERE TEL. 0761/451791 SITO INTERNET: www.comune.cellere.vt.it
Indirizzi e-mail: centroanzianicellere@gmail.com

Iniziamo questa prima pagina del Giornalino con alcuni pensieri in onore di Carlo Rossini, che già erano stati scritti da Crescenzo.

Ciao Carlo,
credo che sia doveroso da parte del Centro Anziani ricordare Carlo che ci ha lasciato qualche giorno fa, sempre disponibile per i bisogni del Centro; ci piace ricordare che era lui che la mattina di Sant'Antonio accendeva il fuoco nel giardino, si preoccupava di sistemare il campo di bocce in occasione dei vari tornei, senza dimenticare che con la sua chitarra allietava, in occasione delle festività, i brindisi augurali.

Seguiva anche le partite di Burraco, gioco del quale si era appassionato, e siamo convinti che, ogni volta che ritorneremo a giocare, se sentiremo un refole di vento è il suo spirito che aleggia intorno a noi.

R.I.P

Ciao Carlo

La vita è bella, dice una canzone,
che tu amico Carlo m'hai insegnato
la cantavamo quando c'era l'occasione
con l'animo contento e il cuor beato.
Ora mi prende forte un'emozione,
tu non ci sei più te ne sei andato,
ma sempre ricorderò il tuo buonumore
e sempre ti porterò dentro il mio cuore.
Mi mancherai.

Angelo Rossetti

Il duplice saluto a Carlo Rossini e Crescenzo Biondelli

Questo è l'ultimo scritto che ho ricevuto da Crescenzo alcuni giorni indietro per la mia partecipazione al Giornalino del Centro Sociale Anziani:

"Ciao Mario, se sei d'accordo, per il mese di novembre sarebbe opportuno inserire una poesia dedicata al carissimo amico Carlo. Se ne hai qualcuna o magari intendi scriverla, ti lascio una pagina libera.

Purtroppo per motivi di salute, e con molto rammarico, oggi non posso partecipare alle esequie di Carlo.

Buona giornata, Crescenzo".

Appena ricevute queste poche righe, ho subito accettato la proposta e ho scritto questa poesia per onorare la memoria del caro amico Carlo, ma mai avrei immaginato la triste sorte che sarebbe accaduta di lì a breve anche a lui, al caro amico Crescenzo, il quale ha lasciato un vuoto enorme nel suo ambito familiare e nel più forte dolore la moglie Pina, i figli Angelo e Francesco, tutti i suoi familiari e la popolazione di Cellere.

Ho completato la poesia che avevo scritto per Carlo Rossini, aggiungendo un'altra ottava per il caro amico Crescenzo Biondelli.



Agli amici Carlo e Crescenzo

È questa la poesia più dolorosa
che finora abbia scritto in vita mia
perché vo a commentar l'amara prosa
di un uomo amante della poesia
che al cessar della vita ormai riposa,
dopo breve ma intensa malattia,
in quel sonno che corre all'infinito
e che sonno di pace è definito.

Tu sei, amico, nell'eterno sito
e per la tua bontà sarai premiato:
sei stato sempre un ottimo marito,
ai figli un buon esempio hai ognor mostrato,
perciò con il tuo animo pulito
dinanzi a Dio ti sei ben presentato
e giudicato, senza dubbio, degno
di entrar felice nell'eterno regno.

Or voglio ricordare il vasto impegno
che hai tu mostrato in varie attività,
dove indelebile hai lasciato un segno:
col canto ci hai donato ilarità,
hai scritto poesie con grande ingegno
e tutto rifarai nell'aldilà;
in Paradiso si alzerà la sbarra
ed entrerai al suon della chitarra.

.....

Sarà Crescenzo a farti compagnia
vittima d'un violento, enorme male
e di una sorte veramente ria:
benché curato al meglio in ospedale,
superato non ha la malattia,
e mentre in ciel con merito lui sale,
lascia Pina straziata nel suo cuore
e Angelo e Francesco nel dolore.

Mario Olimpieri

Carlo e Crescenzo riposare in pace.

La partecipazione dei celleresi alle esequie di Crescenzo

La cerimonia funebre ha visto la numerosa e commossa partecipazione di tutti quei celleresi che hanno apprezzato l'impegno sociale di Crescenzo nel nostro paese.

Quale presidente della sezione AVIS, è stato onorato da molti rappresentanti delle sezioni AVIS viterbesi.

La squadra di calcio ASD Cellere, indossando la divisa calcistica, ha voluto rendere omaggio a Crescenzo, il quale nel passato è stato giocatore, allenatore, organizzatore e presidente impegnato e stimato.

I facchini dei trasporti delle varie macchine religiose hanno indossato la caratteristica divisa bianca e hanno portato il feretro in chiesa e, al termine della cerimonia, lo hanno di nuovo portato sino al carro funebre, mentre i rappresentanti delle sezioni AVIS erano schierati al centro della chiesa con i labari innalzati.

La cerimonia è stata officiata dal parroco don Nazareno e dagli amici di Crescenzo, don Domenico Bruni e don Giosy Cento, con la partecipazione della Schola cantorum nell'esecuzione di canti religiosi.

Luciana Lotti, a nome del Centro Sociale Anziani, ha espresso alcuni sentiti pensieri nei riguardi di Crescenzo, da anni membro del Comitato di gestione del Centro.

L'intervento più intenso e amichevole è stato quello di don Nazareno, che ha tessuto le meritate lodi verso Crescenzo, uomo di profondi sentimenti religiosi e di notevole impegno nel sociale, senza mai tirarsi indietro e senza mai pronunciare un solo no alle varie richieste a lui rivolte.

Nel dare l'ultimo CIAO a Crescenzo, il parroco è stato colto da una manifesta commozione e dalle lacrime che hanno coinvolto nel dolore tutti i presenti, soprattutto la moglie Pina, i figli Angelo e Francesco e i familiari tutti.

Caro amico Crescenzo, riposa in pace.

Il socio della foto del mese di ottobre è Caporali Antonio; tra i solutori è stata estratto il socio Mariotti Federico, al quale verrà consegnato il premio. In questo mese dovete indovinare chi è il bambino più piccolo della foto sottostante; tra i vari solutori verrà estratto il nome di colui che riceverà in premio una confezione di Bitter.



Due bambini con vestiti d'epoca: il più basso è un nostro socio oggi nonno, anzi bisnonno felice.
Indovina chi è?

Il Centro propone ...

Cannelloni patate e porcini

INGREDIENTI per 6 persone: 500 g di patate a pasta gialla, 200 g di funghi porcini, 1 cipolla bionda di piccole dimensioni, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, Sale, Pepe nero macinato al momento, 4 rametti di prezzemolo, 120 ml di latte parzialmente scremato, 70 g di Parmigiano Reggiano, 600 ml di Besciamella, Burro per la pirofila, 250 g di pasta tipo cannelloni.

Lavare le patate e lessarle per 30 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle a vapore.

Nel frattempo preparare i funghi. Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente per eliminare i residui di terra. Affettarli o tagliarli a cubetti. Spellare la cipolla e tritala molto finemente. Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata e portarla sul fuoco. Farla rosolare dolcemente fintanto che non si sarà ben dorata, quindi unire i funghi, farli insaporire per un paio di minuti, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per 4-5 minuti a fiamma media coperto. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere. Quando le patate sono cotte pelarle e passarle al passapatate in una ciotola. Unire il latte tiepido e mescolare fino ad ottenere una crema. Unire un pizzico di sale, più abbondante se si sono cotte le patate a vapore, il prezzemolo tritato e il Parmigiano, tenendone da parte una manciata. Mescolare bene, quindi unire i funghi ed incorporarli. Preparare la besciamella.

Imburrare una pirofila rettangolare di circa 30x20 centimetri e versarvi un paio di mestoli di besciamella. Livellarla con un cucchiaio in uno strato uniforme e disporvi i cannelloni man mano che si farciscono con il ripieno di funghi e patate. Il ripieno è abbastanza morbido e i cannelloni si farciscono facilmente aiutandosi con un piccolo cucchiaino. Quando tutti i cannelloni farciti sono stati disposti nella pirofila coprirli con la restante besciamella, spargendola bene. Cospargere con il Parmigiano



grattugiato tenuto da parte, quindi coprire con la stagnola. Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti, quindi togliere la stagnola e cuocere per altri 20 minuti. Attendere 5-10 minuti prima di servire.

Spezzatino di vitello ai funghi

INGREDIENTI per 2 persone: 300 g di funghi misti a piacere, 400 g di fesa di vitello, 2 spicchi di aglio, 4 rametti di prezzemolo, 500 ml di Brodo vegetale, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva, Origano, 200 g di pomodorini in scatola, 20 g di Parmigiano Reggiano, Pepe nero macinato al momento, Sale.

Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, spazzolare accuratamente con un pennello a setole rigide e strofinare con uno strofinaccio umido per togliere ogni residuo di terra. Tagliarli a pezzetti. Tagliare la fesa di vitello in pezzi di 3-4 cm circa. Spellare l'aglio e schiacciarlo con i denti di una forchetta. Lavare il prezzemolo e tritarne le foglie con la mezzaluna su un tagliere. Scaldare il brodo. In una capace padella antiaderente mettere l'olio e l'aglio.

Accendere il fuoco e farlo soffriggere a fiamma media fintanto che non sarà dorato.

Aggiungere i funghi, farli saltare qualche minuto a fiamma vivace, quindi unire mezzo mestolo di brodo. Abbassare la fiamma e cuocere per 10 minuti. Alzare la fiamma, unire la carne e farla uniformemente rosolare. Unire tanto brodo quanto ne serve a coprire la carne, una manciata di origano e cuocere per 40 minuti a fiamma bassa, coperto, girando di tanto in tanto. Aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo. Trascorso il tempo di cottura aggiungere i pomodorini, girare e cuocere per altri 10 minuti.



Al termine della cottura unire una manciata di Parmigiano, mescolare, aggiungere una macinata di pepe, prezzemolo tritato e regolare di sale. Servire immediatamente.

Scritto preso su INTERNET: LE PAROLE DEGLI ANGELI

Io sono il tuo angelo

Se tu sapessi con quanto amore seguo i tuoi passi ...
Se tu sapessi con quanto amore asciugo le tue lacrime ...
Se tu sapessi con quanto amore ti prendo per mano affinché tu non cada ...
Se tu sapessi con quanto amore ti guardo ...
mentre annaspi nel caos della vita
E ogni istante minuto ora della giornata
ti sono accanto in ogni tuo respiro prende vita il mio battito
d'ali ...
in ogni tuo sguardo prende vita il mio sorriso ... vorrei volare assieme a te ... e forse
un giorno lo faremo
quando sarai consapevole della tua divinità
aprirai le ali e volerai felicecibirai cosa sono
e quanto ti amo. Ora non volo ... ma cammino assieme a te ...
a fianco a te. Io sono il tuo angelo ... quello della tua anima
del tuo cuore, quell'angelo che ogni mattina ti sveglia con un
bacio
e ogni notte, apre le ali per riscaldarti il cuore.
Io sono il tuo angelo ... quello che mai ti abbandonerà
quell'angelo che aspetta solo un tuo ... sì.... per rivelarsi al tuo cuore.
Se tu sapessi con quanto amore guardo il tuo sguardo ...
che a volte è così triste e non ce la fa a vedere la luce
Se tu sapessi con quanto amore stringo la tua mano ...
quando scrivi prole che non riesci a condividere ...
se tu sapessi con quanta gioia mi stringo al tuo cuore
quando regali un sorriso ...
Se tu sapessi che ti sono accanto sempre
in ogni istante e maggiormente nei momenti difficili ...
Raccolgo i ricordi più belli che a volte tendi a dimenticare
Raccolgo l'amore seppellito nel tuo cuore ...
ma lo sussurro a chi ti sta accanto
vorrei dirti le parole più vere dell'amore ...
ma le suggerisco a chi ti regala una parola ...
Vorrei vederti raccogliere tutto l'amore che semini
per sentirti soddisfatto della tua vita
ma come ogni cosa
il tempo lascerà crescere il frutto che tu stesso hai fatto
nascere.
Gioisci perché attraverso le tue mani
io regalo l'amore a chi ha la fortuna di incontrarti ...
Tu forse non lo sai, ma io sono il tuo angelo ...
quello che mai ti abbandonerà
e quello è qui solo per te e grazie a te può amare il mondo.

Origine dei nomi

FAUSTO

Il nome deriva dal latino Faustus e significa 'favorevole e benevolo'. Fausto si festeggia il 19 novembre in memoria di San Fausto, diacono e martire di Alessandria nel IV secolo. L'onomastico di Fausta si festeggia invece il 20 settembre, in onore di Santa Fausta vergine e martire con Sant'Evilasio e Cizico nella Propontide.

Caratteristiche: è una persona molto agitata, che si lascia sopraffare dall'ansia e dalle emozioni con estrema facilità, ma nonostante questo ha ben chiari gli obiettivi che vuole raggiungere e, con i tempi giusti, riesce sempre a portarli a compimento.

Significato: **felice, prospero, favorevole**
Onomastico: **19 novembre**, Origine: **Latina**
Segno corrispondente: **Leone**, Numero fortunato: **1**
Colore: **Bianco**, Pietra: **Topazio**, Metallo: **Mercurio**

Personaggi famosi: **Fausto Leali** (Cantante, 29/10/1944 Scorpione), **Fausto Bertinotti** (Politico, 22/03/1940 Ariete), **Fausto Coppi** (Ciclista, 15/09/1919 Vergine)

CLEMENTINA

Nome femminile di origine latina che significa 'indulgente'. L'onomastico viene festeggiato il 21 ottobre, in onore di Santa Clementina martire, altrimenti può essere festeggiato il 23 novembre in onore di San Clemente I papa; esiliato da Vespasiano in miniera, martire nel Chersoneso, sotto Traiano.

Caratteristiche: è una persona tranquilla e intelligente, che piace alla gente. Svolge diligentemente quel che deve fare e trascorre il tempo libero con la famiglia, gli amici del cuore e ovunque vi sia la possibilità di ballare, cosa che ama in particolar modo.

Significato: **Mite, benigna, indulgente**
Onomastico: **21 ottobre**, Origine: **Latina**
Segno corrispondente: **Leone**, Numero fortunato: **6**
Colore: **Rosso**, Pietra: **Rubino**, Metallo: **Oro**

RICORDI



Gita a Pompei





Da sinistra: Domenico Setaccioli, Anna Germani, Stefania Olimpieri, Mariella Olivieri



Racconto trovato da Crescenzo

La morte di un figlio

Un uomo soffriva la cosa peggiore che può capitare a un essere umano: suo figlio era morto, e per anni non poteva dormire e piangeva tutta la notte finché albeggiava. Un giorno gli apparve un angelo nel sogno e gli disse: "Basta piangere!".

"Non posso sopportare di non vederlo più" rispose l'uomo.

Così l'angelo disse: "Lo vorresti rivedere?".

L'uomo annuì, quindi l'angelo lo prese per mano e lo portò in cielo e disse: "Pazienta un po', lo vedrai passare".

Al cenno dell'angelo, una moltitudine di bambini iniziarono a passare vestiti come angeli con un lume in mano.

Così l'uomo incuriosito domandò: "Chi sono?" e l'angelo rispose: "Sono i bambini che hanno lasciato la vostra terra troppo presto, tutti i giorni fanno questa passeggiata con noi perché hanno il cuore puro".

Disse l'uomo: "Mio figlio è tra di essi?".

"Sì, lo vedrai presto".

Finalmente tra i tanti bambini passò anche il figlio di quell'uomo, che radiante scappò ad abbracciarlo, quando improvvisamente si accorse che aveva il lume spento.

Angosciosamente disse al ragazzo: "Figlio mio, perché il tuo lume è spento? Perché non infiamma la tua anima come agli altri?".

Il bambino lo guardò e disse: "Papà, io accendo la mia candela come quella di tutti, ogni giorno, ma le tue lacrime la spengono la notte".

.....

Non piangere per quell'essere voluto che perdesti, sia figlio, marito, madre o padre! Lascialo riposare in Pace, prega per lui, non tormentare la tua vita, perché non ritornerà, ma puoi averlo nel tuo ricordo con amore! È difficile, ma lascialo andare!

Questo è un bellissimo pensiero che ho letto e volevo dividerlo con tutti voi. Da oggi in poi, ogni volta che ricorderò una persona cara, cercherò di trattenere le mie lacrime, trasformandole in un sorriso.

COMPLEANNI DI NOVEMBRE

CIPRIANI IVANA	2
CECCARINI ELIO	6
MANCINI MARIA CLELIA	8
ANDRYIU ALINA	9
LUCIANI ANNA	10
RINALDI GIUSEPPE	10
DI MADDALENA BRUNO	12
DI RONZA SILVIA	12
OLIMPIERI CAMILLO	14
SENSONI PIERINA	14
TOZZI GIOVANNA	15
GIOIOSI VINCENZO	16
FATTORETTI ETTORE	17
MANNARINO MARIA	17
SEBASTIANI AIDA	20
CAROTINI LUCIA	21
MOROSINI ROSSANA	22
ERCOLANI CATERINA	23
MEZZABARBA MADDALENA	24
CASCIANELLI QUINTO	25
LUCIANI GIANDOMENICO	25
EUSEPI MARIA	26

I più sinceri auguri a tutti

IL Presidente: Paride Mauri Cell. 3483939065

Il Vicepresidente: Mariani Domenica Cell. 3341106306

Redattori e protagonisti: I Giovani Anziani