



Villa Santa Maria
RESIDENZA MEDICALIZZATA

UI Picett da Savusa



Giornalino periodico di informazione e curiosità



N°36 Ottobre/Dicembre 2025



Reportage

Tempo di castagne





Reportage – 12 Ottobre

Sacra terra del Ticino

Un pomeriggio all'insegna della cultura, delle emozioni e della condivisione: è quello vissuto il 12 ottobre da un gruppo di nostri ospiti, che ha avuto l'opportunità di assistere allo spettacolo "Sacra Terra del Ticino" presso il LAC di Lugano.





Reportage – 22 Ottobre

Oktoberfest 2025

Anche quest'anno la tradizione dell'Oktoberfest ha fatto tappa nella nostra residenza, trasformando una normale giornata in un momento speciale di festa, condivisione e sorrisi. L'iniziativa è stata pensata per offrire agli ospiti un'esperienza diversa, ricca di colori, musica e sapori tipici della cultura bavarese.

Gli spazi comuni sono stati allestiti con decorazioni a tema: bandierine azzurre e bianche, tavoli



addobbati in stile tradizionale e personale vestito con abiti tipici. L'atmosfera festosa ha subito coinvolto gli ospiti, che hanno partecipato con entusiasmo, non sono mancati i sapori dell'Oktoberfest: wurstel, brezel, piatti tipici, birra e musica tradizionale

Come è nato l'Oktoberfest?



Le origini dell'Oktoberfest risalgono al 1810, quando per celebrare le nozze del principe, e futuro re di Baviera, Ludwig I con la principessa Teresa di Sassonia si organizzò la prima edizione.

Reportage



Oktoberfest 2025





Oktoberfest 2025





Oktoberfest 2025



Reportage



Oktoberfest 2025



Reportage 3 Novembre 2025

100

Buon compleanno Lisette



“La troppa confidenza fa perder la riverenza” ...

L'uso del TU e confidenzialità nella comunicazione

A cura di Antonello S. – infermiere caporeparto

Complice anche l'uso dei social media e di una comunicazione più “fluida”, il tu si sta diffondendo a macchia di leopardo in tutti gli ambienti, a detrimento del lei. L'idea di fondo è quella di sembrare “tutti amici”, anche quando nemmeno ci si conosce.

Quando si fa parte di una comunità ci sono delle regole da rispettare, sia per quanto riguarda il comportamento, sia per l'uso della lingua e delle sue formule. Sono diversi gli elementi da prendere in considerazione: il luogo in cui ci troviamo, la persona con cui parliamo, di cui dobbiamo considerare l'età, il ruolo e il grado di confidenza, e l'argomento che stiamo trattando.

“Il problema del Tu generalizzato non ha a che fare con la grammatica, ma con la perdita generazionale di ogni memoria storica, e i due problemi sono strettamente legati ... darsi del tu è una finta familiarità che rischia di trasformarsi in una offesa ...” Umberto Eco

Analizzando la frase di Umberto Eco citata come riflessione iniziale, possiamo comprendere la portata della preoccupazione dell'autore che vedeva diversi rischi connaturati con tale abitudine calata in tutte le circostanze, fino a condurre ad un appiattimento culturale ed alla “perdita collettiva della memoria”. Tale costume, come suaccennato, è sempre più dilagante nei vari ambiti sociali, così come è particolarmente sentito e discusso in ambito sanitario.



Non di rado il ricorso ad una confidenzialità forzata, attraverso l'utilizzo del TU, genera non apprezzamento da parte di chi lo subisce, con proteste e segnalazioni per quanto viene considerato oltre che cattiva educazione, anche un abuso. (in alcune carte di enunciazione dei diritti degli anziani non autosufficienti, ad esempio quella di mons. Giovanni Nervo, il ricorso del TU per i pazienti è inteso come un abuso).

Tutto ciò è particolarmente vero per quanto riguarda gli anziani, cui può capitare di rivolgersi con tono paternalistico, decidendo per loro anche la modalità confidenziale con la quale interagire verbalmente, noncuranti di cosa veramente voglia la persona e di come viva tale situazione...! Quanto appena descritto rappresenta una violazione in quanto va a determinare un degrado dei rapporti umani, conduce ad una libertà il più delle volte unilaterale che mina il rispetto reciproco. L'abbattere forzatamente i confini relazionali e



le barriere naturali (età in primis) significa non accordare il giusto valore all'anziano, alla sua storia di vita, ai suoi valori culturali, oltre che non tener conto della condizione di fragilità spesso dominante nella senescenza.

Antonello Sprugnoli



Gli ospiti raccontano

L'arte come eredità di vita: il racconto di una figlia



Tra i corridoi di Villa Santa Maria, dove ogni stanza custodisce una storia, la signora Isa ci racconta del suo papà, Luigi **Taddei**, noto pittore ticinese che ha lasciato un segno profondo nel panorama artistico.



Figlio di Cristoforo Taddei, muratore di Brè sopra Lugano emigrato in Algeria, e di Europa Taddei,

contadina, pure di Brè. Fin da ragazzo dimostra grande passione per il disegno. Terminate le scuole dell'obbligo comincia l'apprendistato in un'impresa di costruzioni, ma dopo poco tempo convince i genitori (la famiglia trasferitasi nel frattempo da Brè ad Albonago, sulle pendici del Monte Brè che sovrasta la città, ma a soli 400 m s.l.m.) a fargli frequentare la Scuola cantonale d'arte di Lugano.



Alterna studio e lavoro, ottenendo ottimi voti e diplomandosi nel 1918. Nel settembre successivo viene chiamato in qualità di docente supplente nella stessa scuola. Più tardi, nel 1932, diventerà insegnante di disegno alle scuole maggiori di Cassarate e Pregassona prima e di Lugano poi. Ha una spiccata predilezione per il ritratto e l'autoritratto. Inizialmente i soggetti sono famigliari, specie il padre e l'adorata madre. Nel 1920 ottiene la «Borsa federale» e con questo denaro può compiere i primi viaggi. Classico pittore en plein air si dedica anche al paesaggio. Ama la musica e le lettere e diviene amico di parecchi artisti e letterati tra cui lo scultore Pasquale Gilardi detto Lelèn di Brè, gli scrittori Valerio Abbondio, Giuseppe Zoppi, William Ritter, gli insegnanti Giuseppe Foglia e Frédéric Porta. Con i soldi guadagnati con i ritratti parte per l'Algeria, terra d'emigrazione per molte famiglie ticinesi e paese che lo attrae moltissimo. È ospite di alcuni parenti e si

innamora di una sua cugina Charlotte, detta Loline, che sposerà nel 1927. Dal matrimonio nascono Charles, Elia, Isa e Robert. Il periodo algerino, con alcuni rientri in patria e puntate in Marocco, è prolifico. L'artista è rapito da atmosfere e paesaggio, tanto che si parlerà per lui di Mal d'Africa. Rimane in Algeria alcuni anni e vi tornerà più volte. Ormai pittore affermato, nel 1933 costruisce una casa ad Albonago, località che ama moltissimo. Pochi artisti ticinesi della sua generazione hanno goduto di tanta attenzione. Il suo nome appare sui giornali già negli anni venti. Espone con grande successo in Algeria ma anche nel Canton Ticino e nella Svizzera romanda e in seguito anche nelle principali città della Svizzera tedesca. Definito talvolta «autodidatta e contadino», per via dell'aiuto che forniva ai genitori e della passione che ha sempre mantenuto per i lavori agricoli, era in realtà fornito di una solida base tecnica, «frutto di lungo studio e di un lavoro accanito» come ebbe a scrivere nel 1934 Louis Chazai critico d'arte e direttore dell'archivio statale del Canton Ticino. Con l'avanzare della maturità l'opera pittorica prosegue con intensità e ottimi riscontri di pubblico e di critica. Seguono altri viaggi in Italia, sugli altopiani del Messico e a New York. Oltre ad alcune crociere nei mari d'Egitto e Israele, fino al Libano e alla Grecia, oltre che nei Paesi Bassi e alle Canarie. La natura, oltre ai volti e ai paesaggi, è spesso al centro delle sue opere.

Tele nelle quali la luce è fondamentale e il tratto sicuro e aggiornato, grazie anche ai numerosi viaggi. Taddei si muove comunque sempre nel solco della tradizione. A un critico francese nel 1954 confessa «Sono troppo preso dalla realtà concreta della terra per abbandonarmi alle sottili complicazioni dell'arte astratta». Opere di Taddei sono conservate in diversi musei; altre sono di proprietà della Confederazione Elvetica, dello Stato del Canton Ticino e del comune di

Lugano o si trovano in collezioni private in Svizzera e all'estero. Anche in età avanzata non disdegna il disegno e la pittura. Continua ad esporre. Nel 1985 il comune di Viganello gli attribuisce la cittadinanza onoraria. Nel 1988 il Museo Malpensata di Lugano ospita una mostra antologica della sua opera in occasione del suo ottantesimo compleanno. Si spegne nella sua casa di Albonago il 24 gennaio 1992 all'età di 94 anni. artistico regionale.



Memorie illustri

A cura di Marco - Animatore

Tra le storie di vita che si intrecciano nella vita della nostra residenza affiorano storie curiose legate alla nostra storia.



È il caso del nostro ospite Giovanni, tra i suoi avi figura infatti Monsignor Giovanni Fraschina (1750-1837), Arcivescovo titolare di

Corinto e di fatto primo Vescovo del Ticino. Figlio di Giovanni Maria Antonio e di Maria Innocente Folia da Gavi. Frate cappuccino col nome di fra' Giovanni dal Bosco, studiò filosofia nel convento di Monza e teologia in quello di Milano. Fra il 1793 ed il 1804 fu predicatore apostolico a Roma nominato arcivescovo titolare dell'arcidiocesi di Corinto, assistente al soglio pontificio e prelado domestico di Sua Santità. Fu di fatto



per oltre trent'anni vescovo del Canton Ticino in quanto delegato

dai vescovi di Como e Milano.



A rendere ancora più ricco questo intreccio di memorie c'è la presenza della nostra volontaria Assunta, anch'essa custode

di un'eredità importante. Il suo nonno paterno era infatti Domènec Sugrañes i Gras, architetto catalano e stretto discepolo di Antoni Gaudí, chiamato a completare uno dei capolavori più celebri al mondo: la Sagrada Família di Barcellona. Dopo la morte di Gaudí, Sugrañes i Gras contribuì in modo determinante alla prosecuzione dei lavori,

rispettandone la visione artistica e spirituale.



L'importanza dell'ergoterapia

L'ergoterapia è una disciplina sanitaria che utilizza attività significative della vita quotidiana per promuovere, mantenere o recuperare l'autonomia e il benessere della persona. All'interno delle case per anziani, l'ergoterapia svolge un ruolo centrale nel sostenere gli ospiti nel mantenimento delle proprie capacità fisiche, cognitive ed emotive, migliorando la qualità della vita.

Ma in cosa consiste concretamente l'ergoterapia? L'ergoterapia si basa sul principio che "fare" è fondamentale per stare bene. L'ergoterapista osserva la persona anziana, valuta le sue abilità, i suoi bisogni e le sue difficoltà, e pianifica interventi personalizzati attraverso attività pratiche e mirate. Queste attività possono riguardare la cura di sé (come vestirsi, mangiare o lavarsi), le attività domestiche (ad esempio apparecchiare la tavola o piegare il bucato), oppure attività creative e manuali come il disegno, il lavoro con materiali diversi o il giardinaggio.

Un aspetto importante dell'ergoterapia è l'adattamento dell'ambiente e degli strumenti. L'ergoterapista può suggerire ausili, modifiche degli spazi o strategie per rendere le attività quotidiane più sicure e accessibili, riducendo il rischio di cadute e aumentando l'indipendenza della persona anziana.

Nelle case per anziani, l'ergoterapia ha anche una forte valenza cognitiva e relazionale. Attraverso giochi di memoria, esercizi di orientamento, attività di gruppo e momenti di condivisione, si stimolano le funzioni cognitive e si favorisce la

socializzazione. Questo aiuta a contrastare l'isolamento, la perdita di motivazione e il senso di inutilità che talvolta possono emergere nella terza età.



shutterstock.com · 1246842325

L'ergoterapista lavora inoltre in stretta collaborazione con il team multidisciplinare della struttura, coordinandosi con infermieri, fisioterapisti ed educatori per offrire un supporto globale e coerente, sempre centrato sulla persona e sul rispetto dei suoi ritmi e della sua storia di vita. In conclusione, l'ergoterapia nelle case per anziani non è solo un insieme di attività occupazionali, ma un vero e proprio strumento di cura. Essa aiuta le persone anziane a rimanere attive, partecipi e autonome il più a lungo possibile, valorizzando le loro capacità e preservando la dignità e il senso di identità di ciascuno.

Novità

Studio di Ergoterapia a Villa Santa Maria

ERGOTERAPIA SICA SAGL



Siamo uno studio privato di Ergoterapia attivo dal 2021, con sede principale a Lugano, in Via alla Campagna 4 (6900).

Recentemente abbiamo ampliato la nostra attività con l'apertura di una seconda sede presso la Casa per Anziani Villa Santa Maria di Savosa.

Il nostro team è attualmente composto da cinque ergoterapisti qualificati e due responsabili amministrative, che collaborano

quotidianamente per garantire un servizio professionale, personalizzato e di alta qualità. Lo studio si rivolge al soggetto adulto, con un'attenzione specifica alla presa in carico che presenta problematiche di natura geriatrica, neurologica e ortopedica. Il nostro obiettivo è promuovere il benessere, l'autonomia e la qualità di vita dei nostri pazienti attraverso interventi mirati e basati sulle evidenze scientifiche.

Di seguito le principali patologie che trattiamo:

➤ **Neurologiche:**

- ✓ Malattia di Parkinson
- ✓ Sclerosi Multipla
- ✓ Lesioni cerebrovascolari acquisite

➤ **Ortopediche/Reumatiche:**

- ✓ Deficit dell'arto superiore
- ✓ Artrosi
- ✓ Artrite
- ✓ Reumatismi dei tessuti
- ✓ S. tunnel carpale
- ✓ Rizoartrosi
- ✓ Dupuytren
- ✓ Dito a scatto
- ✓ Cuffia dei rotatori
- ✓ Disfunzioni della spalla
- ✓ Lesioni tendinee
- ✓ Polimialgia

➤ **Geriatriche:**

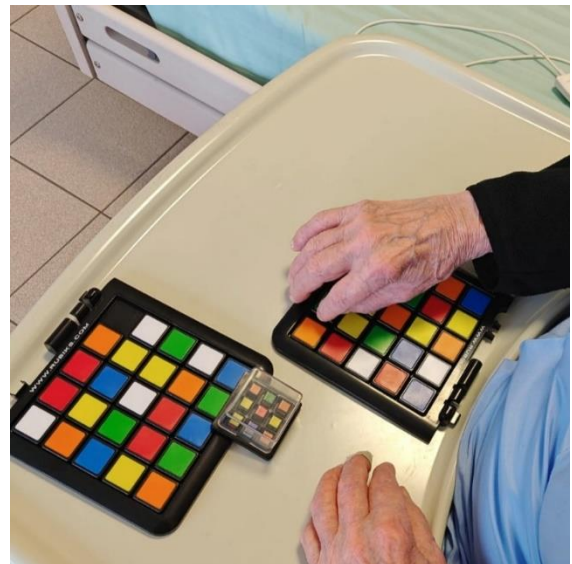
- ✓ Demenza
- ✓ Fragilità globale dell'anziano
- ✓ Decadimento cognitivo

I nostri trattamenti sono personalizzati e si suddividono principalmente in quattro categorie:

➤ **Trattamenti motori**

- ✓ Utilizzo di programmi riabilitativi strutturati e basati su evidenze scientifiche, specifici per persone con difficoltà motorie.

- ✓ Utilizzo di metodi riabilitativi riconosciuti a livello internazionale per il recupero motorio nei pazienti neurologici, con attenzione alla qualità del movimento funzionale e significativo.
- ✓ Allenamento neuromotorio mediante dispositivi tecnologici interattivi, per il miglioramento di equilibrio, coordinazione e mobilità.



➤ **Trattamenti cognitivi**

- ✓ Applicazione di protocolli evidence-based per la stimolazione cognitiva, con particolare attenzione alle persone affette da demenza.
- ✓ Interventi di gruppo.
- ✓ Interventi di supporto e formazione dedicati ai caregiver, finalizzati alla gestione quotidiana della malattia e alla promozione del benessere familiare.

► **Trattamenti ortopedici**

- ✓ Terapie manuali specifiche per la riduzione del dolore e il recupero funzionale.
- ✓ Applicazione di tecniche strumentali come ultrasuonoterapia e paraffinoterapia per il trattamento di infiammazioni, rigidità articolari e artrosi.

► **Altri interventi riabilitativi e di benessere**

- ✓ Counseling individuale e di supporto nelle transizioni delle varie fasi della vita.
- ✓ Attività di gruppo come Nordic Walking, volte alla promozione del movimento e della socializzazione.
- ✓ Caffè letterario: spazio di incontro per la stimolazione cognitiva e la condivisione culturale in un contesto rilassato e inclusivo.

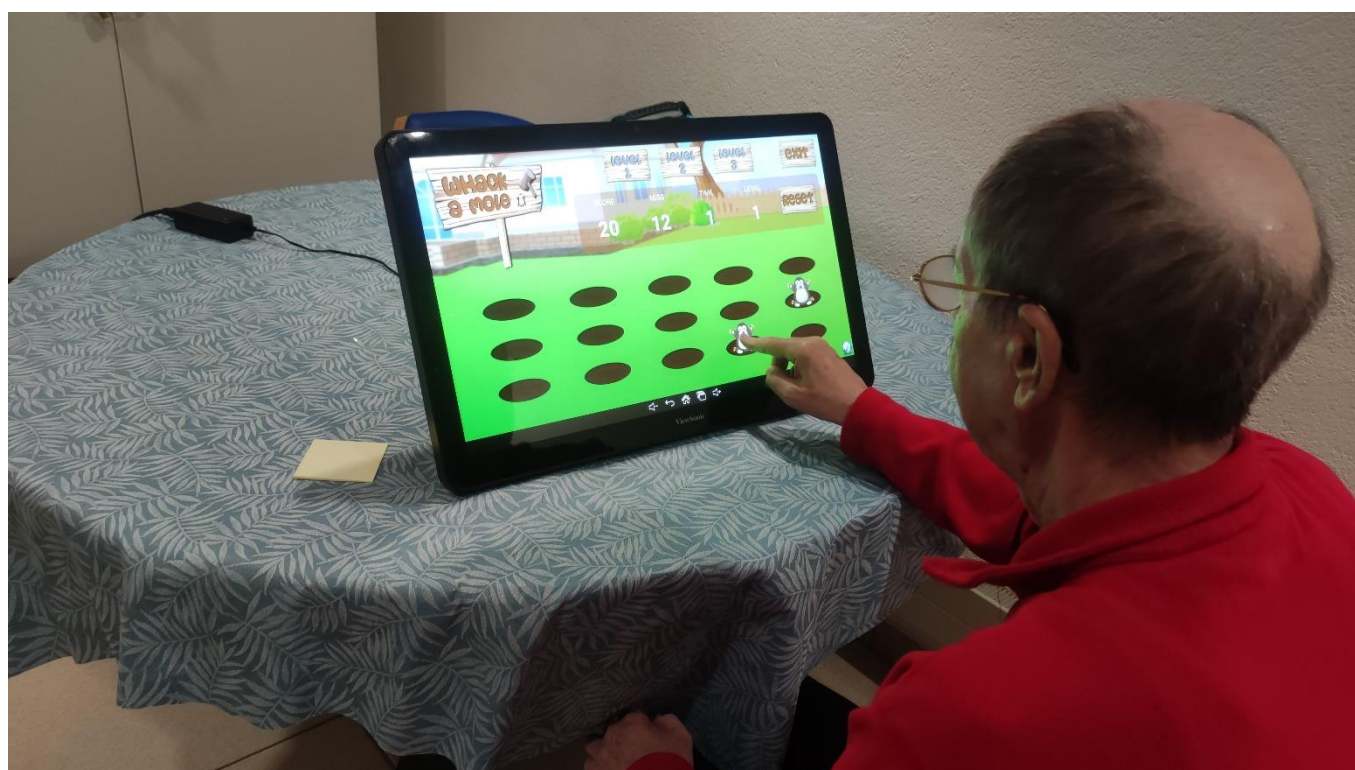
Ogni intervento viene personalizzato e costruito attorno agli obiettivi concordati con la persona e in collaborazione con il team dei curanti, il team riabilitativo e il coinvolgimento dei caregiver.

Le attività ergoterapiche presso la Casa Anziani di Villa Santa Maria vengono principalmente nella stanza di Ergoterapia, oppure utilizzando gli spazi comuni delle strutture in base agli obiettivi posti.

Vi invitiamo a rivolgerci a noi per avere maggiori informazioni sui nostri servizi. Saremo presenti in struttura il lunedì, il mercoledì e il venerdì mattina.

Vi ringraziamo per l'attenzione e Vi auguriamo una buona permanenza a Villa Santa Maria.

Michele Sica e tutto il team dello studio Ergoterapia Sica SAGL.



Gli operatori si presentano

Il nostro percorso verso la cura delle persone



Ci chiamiamo Jessica e Marie e attualmente stiamo svolgendo uno stage presso Villa Santa Maria. Per entrambe questa esperienza rappresenta un momento molto importante, sia dal punto di vista professionale sia personale.

Siamo allieve soccorritrici al primo anno di un percorso formativo della durata di tre anni presso la SSSCI di Manno. Questo cammino segna per noi un nuovo passo nel mondo della sanità e dell'aiuto alle persone, un ambito che sentiamo profondamente nostro.



Prima di iniziare la formazione come soccorritrici, entrambe abbiamo

lavorato come assistenti di studio medico: Jessica in Val Poschiavo, mentre Marie ad Agno e successivamente a Ponte Tresa. In questo ruolo abbiamo imparato quanto siano

fondamentali la precisione, l'ascolto e il contatto diretto con i pazienti. Ogni giorno incontravamo persone con preoccupazioni, dolori o semplicemente con il bisogno di essere ascoltate e rassicurate. Queste esperienze ci hanno fatto capire che non basta curare, ma è essenziale anche prendersi cura. La scelta di diventare soccorritrici nasce proprio da questo desiderio: essere presenti nei momenti più difficili, offrendo un aiuto rapido, competente e umano. Questo lavoro ci permette di unire le conoscenze sanitarie all'azione pratica, al lavoro di squadra e alla responsabilità verso gli altri.

Marie ha inoltre una grande passione per la moto, che per lei rappresenta libertà, concentrazione e rispetto, valori che ritrova anche nella futura professione di soccorritrice.

Jessica, originaria della Val Poschiavo, porta con sé le proprie radici e parla il dialetto poschiavino, oltre all'italiano e al tedesco. Crediamo entrambe che la lingua e la cultura siano molto importanti per creare fiducia, soprattutto con le persone anziane. Durante lo stage abbiamo potuto constatare quanto una parola gentile, un sorriso o una chiacchierata nel proprio dialetto possano migliorare la giornata degli ospiti.

Ora che il nostro stage sta per terminare, possiamo dire di esserci trovate molto bene con tutta l'équipe. Abbiamo incontrato persone competenti, disponibili e sempre pronte ad aiutarsi. Il lavoro svolto ogni giorno richiede impegno, professionalità e tanta umanità. Anche nei momenti più impegnativi, il team riesce a mantenere attenzione e rispetto per ogni ospite, creando un ambiente accogliente e sereno.



Questa esperienza in casa anziani ci sta insegnando molto, in particolare la pazienza, il rispetto dei tempi di ogni persona e l'importanza delle piccole attenzioni. Sono insegnamenti che porteremo con noi nel nostro futuro professionale. Il prossimo stage si svolgerà in ambulanza, dove potremo confrontarci con una realtà diversa ma complementare, mettendo in pratica quanto appreso finora. Ringraziamo di cuore il personale e gli ospiti per l'accoglienza e per tutto ciò che stiamo imparando ogni giorno. Siamo convinte che ogni incontro lasci un segno, e questo stage ne sta lasciando uno molto importante nel nostro percorso.





Reportage

Ricordi in valigia con Renzo conti



Un pomeriggio di animazione si è trasformato in un emozionante viaggio nel tempo grazie a Renzo Conti, un collezionista ticinese che si definisce ironicamente un "accumulatore seriale". Con una collezione che conta circa 40.000 oggetti antichi, Conti ha ideato un'attività terapeutica e ricreativa per stimolare la memoria dei residenti attraverso il contatto diretto con il passato.

Il Baule dei Ricordi

Il cuore dell'incontro è un grande baule, dal quale Conti estrae pezzi di storia quotidiana che molti anziani non vedevano da decenni. Non si tratta di semplici oggetti da esposizione, ma di strumenti pensati per

essere toccati e maneggiati, trasformando una lezione di storia in un'esperienza sensoriale.

Stimolazione Emotiva: Vedere e toccare oggetti d'epoca aiuta i residenti a rievocare ricordi personali, storie familiari e tradizioni che sembravano dimenticate.

Interazione Sociale: L'attività rompe la routine quotidiana, incoraggiando il dialogo tra i residenti che condividono aneddoti legati all'uso di quegli stessi oggetti nella loro giovinezza.

Valorizzazione dell'Esperienza: mette al centro il vissuto degli anziani, trasformandoli da spettatori a protagonisti della narrazione.

L'approccio di Conti dimostra come il collezionismo possa uscire dalle bacheche private



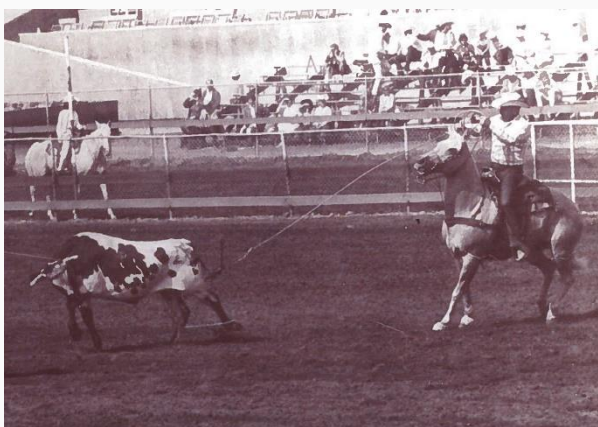
Curiosità

Storie di emigranti ticinesi

Charles Maggini, "Il lazo più veloce e preciso di tutto il West"

A cura di Marco L.R. – Animatore

Charles Maggini (1894-1982) discendente dei Maggini della Val Pontirone era talmente bravo a cavalcare che sembrava essere nato in groppa a un destriero.



Charles "Charlie" Maggini, uno dei più leggendari cowboy che le praterie degli Stati Uniti abbiano mai conosciuto, fu l'ultimo degli otto figli avuti da Costantino Maggini, emigrante ticinese che lasciò la Val Pontirone (sopra Biasca) nel 1868 in compagnia del fratello Raffaele. Il piccolo nacque nel 1894 a San Benito, in California, e crebbe nel ranch di famiglia. Partecipò al suo primo rodeo da adolescente e a 21 anni iniziò a lavorare come cowboy per un grosso allevamento (oltre 30 mila capi di bestiame) a cavallo tra cinque Stati - California, Oregon, Nevada, Utah e Idaho. Nel 1929 diventò campione del mondo di rodeo

nelle discipline "steer roping" e "team roping" mettendosi in luce nell'uso del lazo, al punto che fu soprannominato "Top Hand". Nel corso della sua vita non fu solamente apprezzato per le sue capacità di cavaliere, ma anche per il carattere allegro e l'eccezionale tempra: al rodeo di Salinas (distante una cinquantina di chilometri da dove abitava) si recava sempre a cavallo, e si narra pure che a ottanta anni e rotti si ruppe un'anca, ma dopo appena quattro settimane era già tornato in sella al suo cavallo.



Morì all'età di 88 anni a San Jose, ma non prima di essere inserito nell'ambita ProRodeo Hall of Fame alla fine degli anni Settanta. Pochi giorni dopo la sua morte, sempre nel 1982, fu girato un film dedicato alla sua vita e intitolato "Maggini - The Top Hand"

L'ondata di freddo sull'Europa nel febbraio 1929

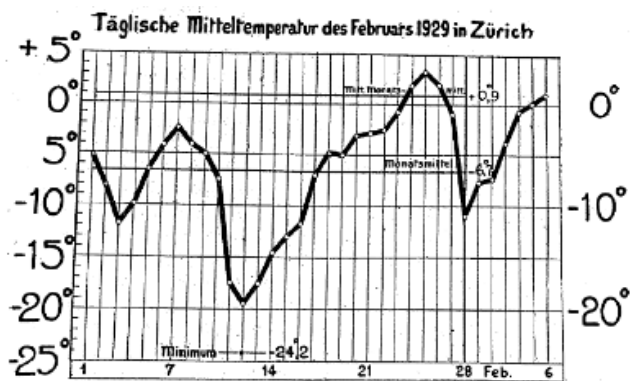
A cura di Marco - Animatore



il lago di Zurigo gelato nel 1929

L'ondata di freddo che attraversò l'Europa nel febbraio del 1929 fu uno degli eventi meteorologici più eclatanti e determinanti del XX secolo. L'inattesa, intensa e prolungata ondata di freddo provocò disagi e danni alle infrastrutture, crolli economici e sofferenze umane in gran parte dell'Europa. L'inizio dell'ondata di freddo a metà febbraio fu inaspettato in molti luoghi dell'Europa già indebolita dalla guerra. Le regioni più colpite sono state l'Europa centrale e orientale. Le temperature sono rimaste ben al di sotto dello

zero per lunghi periodi di tempo. La Germania, la Polonia, l'ex Cecoslovacchia e l'Austria, ad esempio, hanno registrato temperature minime da record, con valori che non si registravano da decenni. I laghi e i fiumi ghiacciati hanno bloccato i trasporti e il commercio. Insieme alle nevicate, le regioni rurali sono rimaste sempre più isolate e si è diffusa la carenza di cibo. Un esteso sistema di alta pressione era stazionario sull'Europa. L'aria fredda è fluita verso l'Europa da est aggirando il sistema di alta



pressione, rimasta in seguito intrappolata sotto un'inversione negli strati vicini al suolo. Un'estesa coltre di neve e ghiaccio sull'Europa ha contribuito alle temperature estremamente basse (a causa dell'elevata albedo). Per avere un'idea di quanto sia stata

estrema l'ondata di freddo, basta dare un'occhiata alla temperatura media giornaliera del febbraio 1929 a Zurigo.

L'inverno del 1929 fu eccezionalmente rigido in Europa, e anche in Canton Ticino portò un freddo intenso, gelando completamente il Lago Maggiore tra Locarno e Ascona, un evento storico in cui le persone camminavano sul lago, cosa che non si è più ripetuta, mentre si verificarono danni ingenti a colture e infrastrutture a causa di temperature che scesero anche a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, bloccando trasporti e attività quotidiane.

Ort	Land	Tiefstwert (9. bis 17. Feb. 1929)
Czarny Dunajec	PL	-42.0
Jablunkov	CZ (CZ)	-41.5
Viglaš - Pstruša	SK (CZ)	-41.0
Wolznach	DE	-37.8
Klaipėda	LT	-37.0
Zwettl	AU	-36.6
Dübendorf	CH	-35.0
Stensele	SE	-35.0
Königsberg	RU (DE)	-34.0
München	DE	-32.0
Piccolo San Bernardo	IT	-29.5
Clermont-Ferrand	FR	-29.0
Liepāja	LV	-28.4
Bozen	IT	-25.0
Leopoldsburg	BE	-22.9
Maastricht	NL	-21.4
Ross-on-Wye	GB	-18.3

L'incubo del camino

A cura di Marco L.R. - Animatore



Molti bambini dei villaggi ticinesi e del Nord Italia trascorrevano il loro inverno tra la fuliggine dei camini delle grandi città di Lombardia e

Piemonte. Ritratto di uno spazzacamino.

Spinte da ristrettezze finanziarie, diverse famiglie hanno obbligato i loro figli a lasciare le mura di casa durante i mesi invernali. I piccoli partivano verso città come Milano, dove erano accolti dalla grandiosità del Duomo e dalla crudeltà dei loro padroni.

Questi ragazzini tra i 6 e i 12 anni vivevano in condizioni di schiavitù e i maltrattamenti erano

all'ordine del giorno. Malnutriti e costretti a dormire in locali non riscaldati, soffrivano pure della nostalgia di casa e della paura di rimanere soffocati in camini o cisterne.

Un decreto emanato dal governo ticinese nel 1873 impedì l'impiego dei minori di 14 anni quali spazzacamini; ciononostante, la pratica continuò, come evidenzia questo estratto del Diario di uno spazzacamino di Gottardo Cavalli (contenuto in *Rabbia di vento* di Alberto Nessi, Bellinzona, 1986). Nel 1915, Cavalli fu l'ultimo bambino del suo villaggio di Intragna, sopra Locarno, a lavorare come spazzacamino. La prima volta andò a Mortara, a sud di Milano, accompagnato dal padre.

Talpe nel camino

Chi scrive, cinquant'anni fa, aveva quasi 8 anni quando partì con il proprio genitore. Si partiva volentieri, pur di evadere verso l'incognito senza l'ombra di cosa fosse la vera realtà. Lo sapevano però le mamme di questi ragazzi, compresa la mia.

Solo ora comprendo: non aveva più parole. Appena saliti sul treno e questo si è mosso, si è girata: più non ho visto il suo viso, ma posso



Giovani spazzacamini della Val Viguzzo dell'Ottocento

immaginare solo ora cosa fosse per lei questo distacco.

Tanti ragazzi della mia età e forse più giovani hanno fatto questa esperienza. Chi scrive è stato l'ultimo del paese ad esercitare questo mestiere; solo per 2 anni, ma questi sono stati sufficienti per descrivere la vita, la sofferenza fisica di questi poveri esseri umani, ridotti come talpe ad entrare in tutti i buchi dei camini, nelle caldaie delle macchine a vapore, nelle ciminiere, mal nutriti, costretti a cercare in ogni casa un pezzo di pane per sfamarsi ed ancora mal vestiti costretti a dormire in una stalla, in un fienile o in una sosta in mezzo alla paglia.

Il freddo era il peggior nemico. Come riscaldarsi se non pigiandosi l'uno contro l'altro, ricoprendosi con quei 3 o 4 sacchi che servivano per portare la fuliggine.

Tante volte racconto cosa è fare lo spazzacamino; c'è tanta gente giovane che non ti crede; ci sono altri che comprendono; è stato appunto un amico mio che mi consigliò di scrivere la vita degli spazzacamini. Così mi sono deciso di scrivere perché questi due anni sono pieni, sono completi di episodi, di fatiche, di paura, di speranze, di fame. Scrivere non è difficile, non sono uno scrittore, ma in compenso, non dovrò inventare il mio romanzo. Sarà tutta una realtà, io non dovrò inventare nulla, tanto sono penetrato da questi ricordi.



L'arrivo dell'inverno

... Era appena giorno, tutta la città [di Mortara] si muoveva per andare al lavoro, quasi tutti a piedi, qualche bicicletta, qualche carriola (detta galiotta) nessuna macchina. La voce di mio padre che gridava «spazzacamino» era forse l'unico rumore che sovrastava tutti gli altri. S'affacciavano alla finestra, venivano sulla porta le comari (l'è rivaa al spazzacamin) segno dell'inverno.....

Eravamo entrati in una casa, mio padre mi assestò i vestiti. La giacca era di fustagno, senza tasche, doveva essere fatta entrare nei pantaloni e quindi insieme legati stretti alla cintura per impedire che scendendo dai camini stretti, la giacchetta non si arrotolasse all'insù.

Un sacchetto di tela copriva la testa e veniva attorcigliato sotto il mento per resistere alla polvere; in una mano avevo la raspa, nell'altra lo scopino.

... Nessuno può immaginare quale impressione si può avere racchiusi in un buco, tutto buio, salire a forza di gomiti e di ginocchia, 10 o venti centimetri per volta.

... Ma più il camino era stretto, più ti senti soffocare, t'arriva addosso tutta la fuliggine, anche col sacco in testa devi respirare, non puoi scendere perché sotto c'è il padrone.

La "fortuna" dello spazzacamino

... Fuori da una casa, dentro all'altra, senza mangiare, così mi abituai, quasi obbligato, secondo l'usanza, a cercare un pezzo di pane in tutte le case. Quando non si aveva più fame si chiedeva un bicchier di vino per far andar giù la polvere che noi fingeamo di bere, ma che poi lasciavamo sul tavolo affinché il padrone, quando veniva a prendere la fuliggine potesse berlo.

... Finita la prima settimana, mi trovai al sabato sera completamente esaurito, sfiduciato, conscio della terribile realtà, con le ossa rotte, con le giunture delle dita che sanguinavano.

... Il pomeriggio con i miei compagni di sventura, girammo per la città: Piazza Duomo, Piazza Mercato, la stazione... sempre sotto gli

sguardi incuriositi dei ragazzi e delle mamme che ammonivano i loro bimbi dicendo: «Se non farai il bravo, ti porta via lo spazzacamino». Quel giorno [Natale], come il primo dell'anno non mangiammo polenta... eravamo invitati, com'era l'usanza, a casa di un conte o di un ricco proprietario... non era permesso lavarci la faccia, dovevamo servire da porta fortuna, sedersi ad un tavolo con tovaglia bianca, con tutti i cibi che si voleva... non una parola che avesse senso, che comprendesse la nostra misera situazione. Ben più valeva quel pezzo di pane o il piatto di minestra che ci veniva dato da povera gente... dato con spontaneità, senza nulla pretendere... invece quei ricchi pretendevano con quel pranzo, fortuna e chi sa quali altre cose. Più tardi, in gennaio cominciarono le lunghe peregrinazioni... non si ritornava più in città, ma si dormiva dove si arrivava, in una stalla e allora si era fortunati, od in un fienile. ... Da una fattoria all'altra, da un paese all'altro, sempre la medesima storia. Il nostro nemico peggiore era il freddo; la neve l'ho vista in due anni solo una volta, ma la nebbia e la brina erano di casa... era un freddo umido che ti penetrava nelle ossa.

Ancora oggi dopo cinquant'anni mi capita di sognare d'esser in un cunicolo stretto, buio, polveroso, con la testa avvolta in un sacco... mi sembra d'asfissiare e mi sveglio...



Reportage

Auguri Direttore

Per questioni di privacy non possiamo scrivere quanti anni ha compiuto il festeggiato!!!



Reportage



Reportage



Reportage



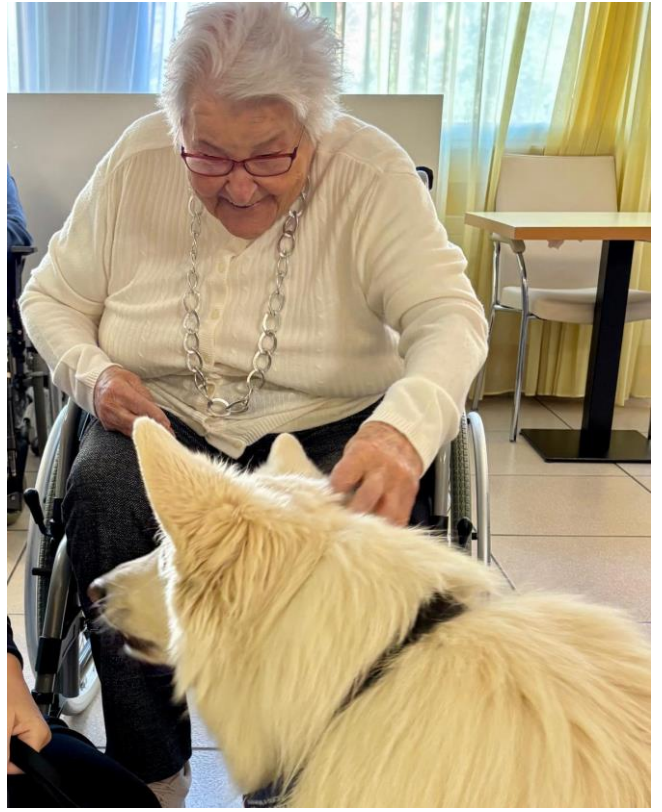
Reportage





Reportage

Pet therapy





Reportage

Pet therapy





Reportage





Reportage

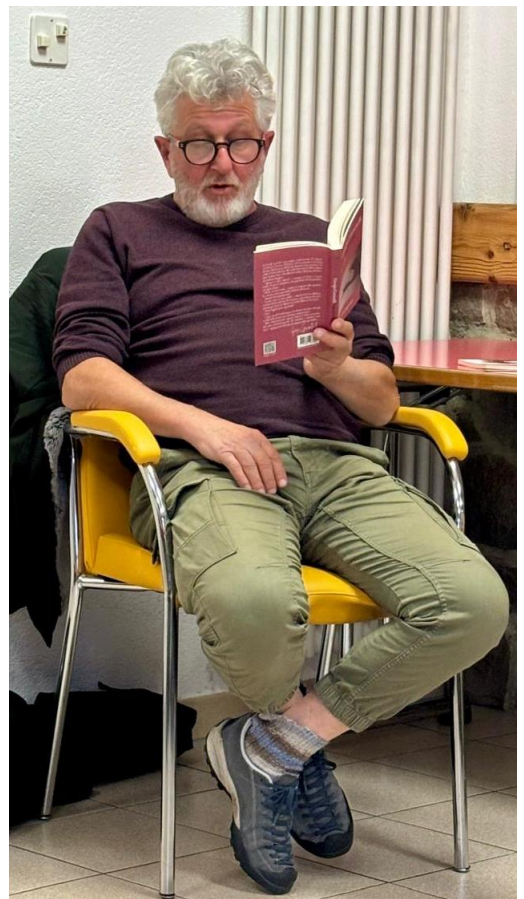
Reportage





Reportage

Incontra uno scrittore – Giorgio Genetelli





Reportage

Reportage





Reportage





Reportage

Cena aziendale





Reportage

Cena aziendale





Reportage

Cena aziendale





Reportage

Reportage





Reportage

Pranzi in chalet - Raclette





Reportage

Pranzi in chalet – Sella di capriolo alla Baden Baden





Reportage

Concerti

Canterini di Lugano



Duo Mael





Concerti

Gruppo di ballo Scacciapensieri



Gran Galà della Lirica





Concerti

Coro della Croce Rossa



Trio Minifra





Reportage

Manualità





Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Natale e dintorni





Reportage

Cena del gruppo volontari



Curiosità

L'incredibile ponte di Øresund capolavoro che si tuffa nel mare e collega Svezia e Danimarca

A cura di Esther – animatrice



Il ponte di Øresund è un esempio unico di ingegneria infrastrutturale. È un modello raro in Europa, per l'ambizione del progetto, per la difficoltà e i costi di realizzazione (3 miliardi di euro), e per la piena riuscita dell'opera. Collega la cittadina svedese di Malmö alla capitale

della Danimarca, Copenhagen, attraverso lo stretto di mare su cui si estende. Per enfatizzare la sua funzione di "via connettiva", al ponte è stato dato il nome ufficiale di Øresundsbron, un ibrido di svedese (Öresundsbron) e di danese (Øresundsbroen).



Una breve descrizione. Il ponte, lungo 16 chilometri, è costituito da due piani: su quello superiore viaggiano le automobili e gli altri automezzi, su quello inferiore i treni. La strada, che per 5.35 km si trova in territorio svedese, conduce fino all'isola artificiale di Peberholm, un territorio della lunghezza di 4.05 km, che è diventato una riserva naturale. La lungimiranza dei due popoli nordici, infatti, ha lasciato che le specie vegetali e animali vi crescessero liberamente e ora l'isola è un luogo d'osservazione privilegiato per diverse qualità di uccelli e per il rospo verde. Da Peberholm in poi, il ponte prosegue come tunnel sotterraneo, formato da due corsie parallele, affiancate da una corsia d'emergenza, e lungo altri quattro chilometri. Riemerge in superficie all'altezza dell'aeroporto Kastrup di Copenhagen. In questo modo, il prodigio dell'architettura unisce Svezia e Danimarca e garantisce loro un contatto diretto con il resto del mondo. Oggi oltre tre milioni e mezzo di persone circolano sul ponte, passando

velocemente e in sicurezza da un Paese all'altro.

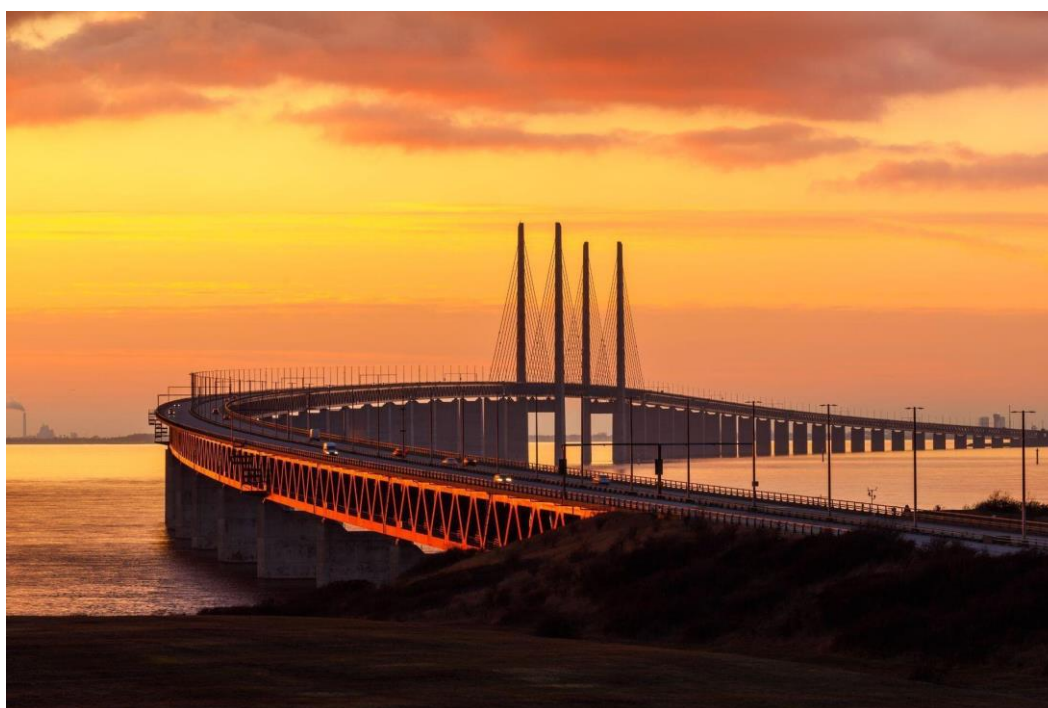
Le origini del ponte. L'idea di costruire un ponte sullo Öresund risale addirittura al 1936, ma è solo nel 1995 che la costruzione dell'infrastruttura, progettata dallo studio svedese Dissing+Weitling, ha avuto inizio. La realizzazione è stata affidata a una joint venture formata da Hochtief (tedesca), Skanska (svedese), Højgaard & Schultz (danese) e Monberg & Thorsen (danese). Durante i lavori sono state addirittura scoperte sedici bombe inesplose risalenti alla Seconda guerra mondiale, depositatesi sul fondale marino e inavvertitamente inglobate in un segmento del tunnel. Nonostante ciò, la costruzione è terminata tre mesi prima di quanto preventivato, nell'agosto 1999, grazie all'impegno e alla serietà degli operai.

Le celebrazioni seguite al completamento della maestosa opera sono state degne della sua importanza: il 14 agosto 1999 il principe Federico di Danimarca e la principessa Vittoria di Svezia si sono incontrati al centro del ponte-tunnel, mentre l'inaugurazione ufficiale, il 1° luglio 2000, ha visto protagonisti la regina Margherita II di Danimarca e il re Carlo XVI Gustavo di Svezia. Un vero tripudio di teste coronate. Quello stesso giorno, l'Øresundsbron è stato aperto al pubblico e da allora gli spostamenti dalla Danimarca alla

Svezia sono aumentati del 60 per cento. Dal 2005, in modo particolare, si è registrato un incremento significativo degli automezzi transitanti, nonostante l'elevato costo del pedaggio. Probabilmente la causa risiede nel fatto che molti danesi hanno comprato casa in Svezia, dove, a quanto pare, costano meno che a Copenhagen, e ritornano ogni giorno in Danimarca per lavorare. Passando sul (e dentro) il ponte-tunnel.

Un affare per le casse di Stato. Danimarca e Svezia hanno dovuto sborsare 3 miliardi di euro per l'Øresundsbron, ma hanno fatto bene i loro calcoli. La compagnia proprietaria del ponte è per metà danese e per metà svedese e ha chiesto dei prestiti garantiti dai due governi per finanziare la costruzione. Le sole entrate del gruppo sono costituite dai pedaggi degli automobilisti, che sono piuttosto salati, dal momento che ammontano a 40 euro

circa – una cifra soggetta a sconti del 75 per cento per chi fa un uso regolare del ponte. Eppure, tanto basta alla compagnia per ripagare i suoi debiti, che probabilmente saranno estinti entro il 2037. Un semplice calcolo matematico. Il ponte, inoltre, ha fatto guadagnare a Svezia e Danimarca 11 bilioni di dollari americani, grazie all'aumento degli spostamenti e al decrescere delle spese relative al traffico. L'Øresundsbron, dunque, non è solo un esempio di bravura tecnica e di integrazione tra progettazione ed esecuzione. È un esempio di alta collaborazione tra due Paesi, fermamente decisi a proteggere il ruolo connettivo rivestito dall'infrastruttura: i nazionalisti svedesi contrari all'Unione Europea, infatti, non possono lavorare in Danimarca.





Cucina



Curiosità

La differenza tra Spumante e Champagne

A cura di Luca Franzi - Direttore



Spumanti a confronto

Lo champagne è lo spumante migliore? C'è chi la pensa così. In ogni caso lo champagne è sicuramente considerato il re degli spumanti e già solo il nome fa automaticamente pensare a una buona qualità. Ci sono sicuramente anche molti spumanti grandiosi, senza dubbio. Le differenze principali risiedono nel processo di produzione e nell'origine.

Champagne, il re degli spumanti

Lo champagne è uno spumante speciale che viene prodotto solo nella regione vinicola francese dello Champagne. Lo champagne può davvero essere chiamato così solo

quando proviene dalla regione dello Champagne, che si trova a circa 100 chilometri a nord-est di Parigi. L'area di coltivazione (circa 35.000 ettari) per i vitigni è definita con precisione. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir sono i tre vitigni

utilizzati



nella produzione dello champagne.

Lo champagne è considerato uno spumante di lusso e il suo prezzo spesso elevato è dovuto alla produzione, che segue le rigide regole del "méthode champenoise". Vengono utilizzati solo tre vitigni specifici e le uve devono essere raccolte a mano.

La fermentazione, che dura almeno 15 mesi, avviene tradizionalmente in bottiglia durante la produzione dello champagne. Questa seconda fermentazione in bottiglia rende lo champagne particolarmente spumeggiante. Le bottiglie vengono tappate esclusivamente con un tappo di sughero naturale.

Produzione dello spumante



Gli spumanti vengono chiamati con termini diversi nei paesi europei. Così, ad esempio, i

lussemburghesi parlano di Vin Mousseux o Crémant. Gli italiani gustano ogni giorno Prosecco o spumante, dolce o secco. In Austria c'è il cosiddetto Hauersekt. Nei paesi di lingua inglese lo chiamano semplicemente Sparkling Wine (vino frizzante).

Quando si tratta di spumante, le regole sono molto più flessibili. La zona di coltivazione delle uve non è prescritta né limitata e la produzione non è strettamente controllata come nel caso dello champagne. Il tempo di fermentazione per lo spumante è di almeno sei-nove mesi. Naturalmente, anche la produzione di spumante è soggetta a determinate specifiche di qualità (ad esempio la gradazione alcolica deve essere almeno del 10% e non può essere aggiunta anidride carbonica), ma i viticoltori hanno molta più libertà rispetto allo champagne. Ci sono anche chiare differenze di qualità nello spumante. Gli spumanti economici di solito fermentano in grandi serbatoi. Gli spumanti di qualità superiore, invece, maturano in bottiglia fino a nove mesi, in modo simile allo champagne. Questo di solito è contrassegnato in etichetta con l'aggiunta "fermentazione tradizionale in bottiglia".



Curiosità...

Cibi che un tempo erano ritenuti magici

Mais, cipolle, aneto, fichi... Ci furono tempi e luoghi in cui alcuni alimenti che oggi abbondano in dispense e frigoriferi delle nostre case erano ritenuti sacri e in grado di fare miracoli.

A vederli sulla nostra tavola oggi, fa strano pensare che abbiano qualcosa di "magico".



Eppure c'è stato un tempo, migliaia di anni fa, che alcune civiltà ritenevano che alcuni alimenti avessero superpoteri e per questo li veneravano. Oltre ad essere usati copiosamente per curare malattie, alcuni di essi erano ritenuti capaci di riportare in vita i morti, proteggere le persone dal male e tanto altro. Di quali cibi stiamo parlando? Continua a leggere e lo scoprirai...

I carciofi. Se c'è un cibo di cui troviamo tracce sin dalla mitologia greca, quello è il carciofo: la bella ninfa Cynara, chiamata così per via dei

suoi capelli color cenere, folgorò Giove coi suoi occhi verdi e viola: lui se la portò sull'Olimpo, ma un bel giorno, stufo dei suoi dinieghi, trasformò Cynara in un carciofo verde e spinoso come il suo carattere. E la spinosa pianta sedusse anche i romani, che credevano che parti del carciofo potessero aiutare a curare la calvizie e persino a favorire la sessualità. E la fama di afrodisiaco li accompagnò fino al Rinascimento, quando si diceva che Caterina de' Medici ne consumasse una grande quantità, diversamente dalle altre donne cui vietato mangiarne, proprio a causa del loro potere sessuale

Le cipolle. Alimento base della cucina "povera", poi ingrediente essenziale di sughi e soffritti gourmand, le cipolle godono di ampie citazioni nell'arte egizia, che le ha rappresentate persino sugli altari di alcuni dei. Come mai? Gli egiziani collegavano le cipolle alla vita eterna a causa dei loro strati concentrici e, per questo, le seppellivano con i faraoni. Ne sono state trovate anche sul corpo delle mummie. Secondo gli esperti, era opinione comune che questi bellissimi bulbi potessero restituire respiro ai defunti. Ma c'è chi è convinto che a essere ritenute magiche

e quindi utili anche (anzi, soprattutto) nell'aldilà erano soprattutto le loro note proprietà antisettiche.



I cetrioli. Originari dell'India, nella regione alle pendici dell'Himalaya, dove vengono coltivati da circa 3.000 anni, i cetrioli ebbero grande fortuna ai tempi dell'Impero Romano: secondo Plinio il Vecchio, erano usati per promuovere la fertilità al punto che le donne li indossavano intorno alla vita. E non solo: nell'antica Roma i cetrioli venivano anche usati per curare la vista e lenire i morsi degli scorpioni. Nel '500 invece si affermò la loro fama "estetica", che resiste ancora oggi, di rimedio naturale la pelle. Ma in questo caso più che la magia poté (e può) l'acido ascorbico, contenuto nei cetrioli, che gli conferirebbe potere anti-ossidante.

Il mais. Il mais oggi si consuma in varie forme. Olio a parte, si stima che annualmente ogni italiano consumi 10 kg tra farina e derivati impiegati nell'industria alimentare, per esempio come addensanti per dare corpo a budini e gelati e nella pasticceria per dare un

sapore dolce. Per gli Aztechi, invece era più che una semplice fonte di cibo: credevano che il processo di crescita e raccolta del mais fosse sincronizzato con il ciclo della vita: nascita, rigenerazione e morte. Al mais erano anche dedicate tre divinità femminili, adorate e ringraziate durante il raccolto. La più famosa era Chicomecoatl, dea della terra e delle messi e controparte femminile del dio Centeotl.



L'amaranto. Oggi figura nella categoria "grani antichi". Per gli Aztechi oltre 500 anni fa, era molto di più: non solo un componente essenziale della dieta, ma svolgeva un ruolo vitale nelle pratiche religiose. Mescolato al miele e al succo d'agave, diventava una pasta malleabile, usata per creare statue divine, che durante le cerimonie di culto, venivano divise in parti e distribuite ai membri della tribù. Il suo carattere sacro fece sì che venisse usato anche per creare scudi e frecce. Non per nulla, quando gli spagnoli invasero il centroamerica nel 1519, la coltivazione di amaranto fu proibita insieme alla religione degli Aztechi.



L'aneto. Un'altra erba che oggi abbonda nei nostri giardini, la cui storia viene da lontano: i monaci europei credevano che l'aneto potesse causare infertilità e avesse il potere di scacciare i demoni. Si svilupparono credenze come quella secondo cui bere un bicchiere di acqua e aneto potesse invertire gli effetti di un incantesimo. Oppure quella per cui alcuni rametti di questa erba, appesi intorno a una casa, potessero proteggere da eventuali incantesimi. Ma c'era anche chi credeva che le streghe usassero aneto nelle loro pozioni e che quest'erba fosse coinvolta in oscuri incantesimi.



I fichi. Dei fichi si parla persino nella Bibbia. Ma la loro fama magica travalica le diverse culture: Il fico era sacro in Egitto, Giappone e India. E anche i Romani lo tenevano in grande considerazione, poiché credevano che sotto un fico ruminale fosse stato ritrovato il cesto che conteneva i neonati Romolo e Remo. E se le donne kikuyu in Africa prendevano la linfa dagli alberi di fico e se la spalmavano addosso per aumentare la fertilità, in Bolivia, al contrario, la gente pensava che gli spiriti maligni albergassero negli alberi di fico e che camminare sotto un albero di fico potesse causare gravi malattie.



I pizzoccheri sono bianchi in Valchiavenna, e si fanno così



Gli antenati dei pizzoccheri di grano saraceno sono più simili a degli gnocchetti, ma anche loro sono conditi con tanto formaggio e tanto burro

Fai presto a dire pizzoccheri: tutti conoscono quelli fatti con grano saraceno, dalla nota

Le differenze e i punti in comune

La grande differenza, dopo la forma, è quella del colore. Il motivo? i due tipi di pizzocchero - quello della Valchiavenna e quello di Teglio - si fanno con farine differenti: “A Teglio, a quota 850 metri, e in Valtellina, valle eminentemente agricola, si usava la farina di grano saraceno, che cresce anche localmente. Al contrario, in Valchiavenna veniva impiegata la farina

forma a tagliatella, ma pochi sanno che in Valchiavenna i pizzoccheri sono bianchi e hanno una forma totalmente diversa. Più simili a degli gnocchetti, i pizzoccheri bianchi della Valchiavenna hanno origini antiche e sono rimasti immutati nel tempo, anche nella forma. “I pizzoccheri bianchi della Valchiavenna “sono fatti giù” con il cucchiaio, mentre quelli neri di Teglio si presentano come tagliatelle. Ma, in verità, quelli della Valchiavenna hanno conservato la caratteristica antica, che una volta era anche di quelli di Teglio, dove la modifica nella forma è stata dettata da ragioni di praticità, potendoli preparare per tempo”, scrive in una relazione storica sul tema Guido Scaramellini, presidente del Centro di studi storici valchiavennaschi.

bianca, non perché vi cresca, ma perché fin dall’epoca romana dalla Valchiavenna, posta a nord del lago di Como, passavano i traffici commerciali, essendo sulla linea diretta tra la Pianura Padana e il centro Europa, e quindi era agevole l’acquisto della merce proveniente dalla pianura”, continua Scaramellini

Ingredienti

500 g di patate

200 g di pane casereccio raffermo

3 o 4 dl di latte

170 g circa di farina

150 g di Bitto

(in alternativa altro formaggio d'alpeggio che fonda bene)

40 g di burro

2 spicchi d'aglio

noce moscata (facoltativa)

4 o 5 foglie di salvia

sale

Preparazione Gnocchetti (pizzoccheri) della Valchiavenna

Preparate il pane. Spezzettate il pane, mettetelo in una ciotola con 3 dl di latte e lasciatelo ammorbidire per un paio d'ore. Togliete la crosta solo se è troppo secca e bruciata.

Impastate. Sminuzzate il pane con una mano, in modo da ottenere una poltiglia e, se necessario, aggiungete ancora un po' di latte. Unite la farina setacciata, un pizzico di sale e uno di noce moscata e impastate il tutto. Il composto dovrà risultare morbido e non asciutto.

Cuocete. Portate a ebollizione circa 3 litri di acqua in una grossa pentola, salate, unite le patate sbucciate e tagliate a cubetti di circa 1,5



cm di lato, fate riprendere il bollore poi, con l'aiuto di 2 cucchiaini da tè, prendete man mano un po' di composto, formate una grossa manciata e fatela cadere direttamente nella pentola. Quest'operazione va eseguita piuttosto velocemente, per evitare che i primi gnocchetti cuociano troppo e si disfino.

Completate. Nel frattempo fate sciogliere il burro in una larga padella con la salvia e l'aglio spellato e schiacciato. Scolate i pizzoccheri, trasferiteli nella padella, aggiungete il formaggio tagliato a scaglette o a dadini e fate saltare il tutto per qualche istante o, finché, il formaggio si sarà ben fuso. Servite subito ben caldo, in un piatto da portata.

Giochi

Abbina le festività

<i>Festa nazionale</i>	<i>1 Maggio</i>
<i>Santo Natale</i>	<i>13 dicembre</i>
<i>San Pietro e Paolo</i>	<i>15 Agosto</i>
<i>Festa dal lavoro</i>	<i>29 Giugno</i>
<i>Santa Lucia</i>	<i>26 Dicembre</i>
<i>Ferragosto</i>	<i>1 Agosto</i>
<i>Santo Stefano</i>	<i>25 Dicembre</i>
<i>Capodanno</i>	<i>8 Marzo</i>
<i>Festa degli innamorati</i>	<i>14 Febbraio</i>
<i>Festa delle donne</i>	<i>1 Gennaio</i>

Abbina i proverbi

<i>A caval donato ...</i>	<i>... non porta pena</i>
<i>Ambasciator ...</i>	<i>... bel tempo si spera</i>
<i>I panni sporchi ...</i>	<i>... è pan bagnato</i>
<i>Rosso di sera...</i>	<i>... su vede dal mattino</i>
<i>Se non è zuppa...</i>	<i>... leva il medico di turno</i>
<i>Se son rose ...</i>	<i>... si lavano in famiglia</i>
<i>Ride bene ...</i>	<i>... non si guarda in bocca</i>
<i>Il buon giorno ...</i>	<i>... fioriranno</i>
<i>Una mela al giorno ...</i>	<i>... dove il dente duole</i>

Trova la parola intrusa nelle colonne

Roma	Fagioli	Fiat	Violino	Geranio
Londra	Lenticchie	Audi	Chitarra	Margherita
Berna	Carote	Nestlé	Tromba	Giglio
Mosca	Ceci	BMW	Arpa	Iris
Barcellona	Piselli	Peugeot	Mandolino	Lampone