

Cont el coo in di nivôl a cura di Augusto Cominazzini

La strada

Al temp du cavernicôl esisteven minga i strad, gh'eren soltant montagn, crepazz, savan e spianada, ma quand la roeuda finalment l'è stada inventada, l'è sôrtii el bisôgn impellent de fà la strada.

Per fà che la roeuda sènza tanti intôpp, s'è dovuu toeu via prèi e sceppad, colmà i fôpp: liscia ben ben el terren lôngh on itinerari per fà circolà carr, cavai, pedôn e somari.

I romani hinn staa di grand costruttôr de strad, per podè collegà i numerôs e disrant contrad, lôngh milaquattercènt chilometri, che l'Impero Roman l'ha costruui da l'Italia fin al Vallo Adrian.

Incoeu i paes civil gh'hann ona fitta ret stradal, la consent el facil spostament de gent e rob local, anca se in tanti strad el traffich l'è esageraa, specie dôe hinn trôpp affollaa o se spend con facilità.

Ma la strada l'è minga soltant on soggèt material, l'è anca el sinonimo di valôr comportamental che l'omm el porta adree durant la sôa esistenza e ne sintetizza i pregi, i difett, la coerenza.

La strada l'è scòla de vita de sôlit se dis, on pòst malsicur per el pivell gnôcc e indecis, per la donna de facil costum considerada "de strada", per el balôrd che la ciappà la strada sbagliada.

Se nass, se crèss, m l'è minga facil indovinà quella giusta che la pò portà benèsser e serenità, per el sfortunaa la sarà piènna de fadiga e privaziôn, invece per "el signorin", cressuu in del bombas... on passaremp.

La strada giusta... quanti l'hann mai trovada!

L'angolo di Don Giuseppe a cura di Don Giuseppe Buraglio

Un approccio simpatico

Siamo a fine giugno 1982. Ormai so che me ne devo andare da Ponte Lambro, dove ho passato i primi sei anni della mia vita da prete. Aspetto solo che mi si dica quale sarà il mio prossimo campo di apostolato. Arriva la telefonata del Vicario Generale (allora era mons. Renato Corti) che mi dice: Milanino. Tra l'altro, gli chiedo se devo andare a vedere, se posso scegliere... Lui mi risponde, sempre al telefono: se mi dici di no, mi mandi all'aria sei mesi di lavoro! In effetti, le varie nomine sono tutte un incastro tra un trasferimento e l'altro. Comunque mi dice di andare all'indomani in Curia per incontrare il Vicario episcopale di zona il quale ha convocato anche il mio futuro parroco: avrei avuto perciò l'occasione di avere qualche ragguaglio sulla situazione che stavo per trovare. Vado alla Curia. Passeggio in su e in giù per il corridoio su cui dà l'ufficio del mio futuro Vicario episcopale, in attesa che il Monsignore possa ricevermi. Sono in effetti un po' nervoso oltre che curioso. Noto altri preti, qua e là, in attesa. In particolare ne noto due, sulla mezza età, che parlano tra loro con molta confidenza. Pur senza volerlo - il tono del loro parlare non era basso - ascolto a tratti i loro discorsi. A un certo punto sento parlare di Milanino. Allora mi avvicino e chiedo chi di loro due fosse il parroco di Milanino. Mi rivolgo a chi mi risponde e dico, tendendo la mano: piacere, sono il suo futuro coadiutore!

Don Ambrogio - questo il suo nome - si illumina e, con un sorriso carico di simpatica accoglienza, mi dice che a Milanino i soldi non mancano e la cantina è sempre piena! Cerco una risposta che possa imitare almeno un poco la sua simpatia: "Allora, se è così, vengo subito!" Ebbe così inizio un intero decennio di cordiale collaborazione parrocchiale. Certo che la sua - di don Ambrogio - fu una battuta. La pastorale parrocchiale di Milanino non era di certo solo finanziaria ed enologica! Lavorammo bene, insieme, per il bene dei fedeli che ci erano affidati. Ebbe a precisarmi, in seguito, al di là dei soldi e del vino: "Mi basta che tu abbia cura dell'oratorio e della liturgia; se fai bene questo, sul resto andremo d'accordo e non ti starò col fiato sul collo!" E così fu. Don Ambrogio mantenne comunque la parola anche per quella sorta di "banalità" che aveva però creato subito simpatia. Durante i miei dieci anni di permanenza a Milanino, tra le altre cose, sulla tavola comune non faceva mai mancare una bottiglia di buon vino. E, ancora, mi diceva: "Se hai problemi con lo stipendio, parla, dimmelo pure, che non dobbiamo avere problemi di soldi, visto che la Parrocchia di questo non soffre." Dunque, è stato di parola... fino in fondo!

Zona franca a cura di Sandra Saita

La carrozzina degli anziani

Care lettrici, cari lettori, buon Natale, serenità e amore per tutti. Il nostro caro direttore ci prega sempre che i nostri testi siano concisi. Non facile questa volta, perché questo mese Zona Franca vuol raccontare le storie di tutti i 21 ospiti della Rsa Ornato e dei redattori del giornalino "La Carrozzina. Voci a quattro ruote".

È Irene, animatrice sociale della Rsa, che m'invita alle loro riunioni del venerdì. Il giornalino è mensile e il primo numero è uscito il mese di agosto.

Sul primo numero c'è una bella riflessione sulla vecchiaia: "Alla vecchiaia dobbiamo rassegnarci, non ho voglia di lottare troppo contro i segni lasciati dal tempo, d'altra parte amo i volti e i corpi che cambiano e che sanno raccontare la storia di una vita".

Per tre venerdì vado ai loro incontri, perché dopo averli conosciuti non puoi non amarli. Ogni volta mi aspettano seduti intorno a un lungo tavolo perché le volontarie Vittoria e M. Pia offrono il caffè. Al primo incontro ci siamo presentati e ognuno ha raccontato qualcosa di sé: è bello ascoltare - ascoltarci perché un ospite dice: "Siamo anziani, ma non dementi". Parliamo dei problemi che attraversano il nostro amato Paese e su questo tema prendono la parola un avvocato e un amministratore che hanno un bagaglio di grande serietà professionalità. Poi c'è lei, Margherita, donna forte. Ascoltandola, la sento come portavoce di tutte le donne del gruppo. Si parla di ricordi e lei racconta: "Io sono felice, ho dei figli che mi vogliono bene, hanno un buon lavoro, ma nella vita ho sofferto tanto. A 13 anni, con la bicicletta andavo alla Pirelli a lavorare e sopra di me passavano i 'Pippo', c'era la guerra e c'ero quando hanno bombardato alla Pirelli. Lasciavo da soli in casa il bambino più grande a curare il minore. È stata dura, ma non mi sono mai arresa. Oggi sono felice". È bella Margherita con quella collana colorata e quel fiore di nastro tra i capelli che la figlia le ha portato.

Spiega la responsabile-coordinatrice, dottoressa Eliana Ferrari, "l'idea di creare il giornalino nasce dall'esperienza di far conoscere il mondo Rsa-Ornato e condividere con tutti voi quanto qui viene realizzato; il nostro intento è quello di far vedere quanta vita possa esserci all'interno di questa struttura". Sono stata ospite con gli ospiti e, quando li ho lasciati con una poesia le loro storie, i loro nomi sono ora nel mio cuore. Auguri a Flora e Carlo, collaboratori del giornalino che il 19 novembre hanno coronato le gioie di cinquant'anni di matrimonio. Tante altre storie seguiranno nel loro spazio la "Carrozzina. Voci a quattro ruote". Ancora a tutti Buon Natale!

Zodiaco di Zona

a cura di Anna Maria Indino

L'oroscopo di Dicembre



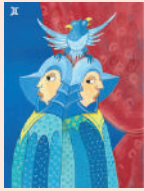
ARIETE 21.3 - 20.4

Troverete da ridire su un collega ficcanaso, ma alla fine si dimostrerà particolarmente disponibile nei vostri confronti. Doni azzeccati vi riempiranno il cuore di gioia e di entusiasmo, sarete in grado di ricambiare con la stessa moneta o di affascinare la persona che in questo momento vi interessa. Nei giorni di fine anno, evitate strapazzi e lunghe soste in piedi.



TORO 21.4 - 20.5

Carichi di vitalità ed energia, potrete dare il meglio di voi su vari fronti. Saprete organizzarvi al meglio per un viaggio e avrete occasioni di lieti festeggiamenti. Spariranno molte insicurezze che rallentavano la vostra crescita personale e impedivano alcune decisioni importanti. Si ai regali e ai festeggiamenti, vi siete ampiamente meritati questi giorni di rilassamento.



GEMELLI 21.5 - 21.6

Dovrete comunicare in modo più profondo e sincero con il partner, ci saranno molte questioni da chiarire e diverse esigenze da conciliare. I rapporti con gli altri saranno importanti alla più calda amicizia. A Capodanno si presenteranno numerose, piacevoli occasioni di incontro. Incremento di denaro nella prima metà del mese, in seguito aumenteranno le uscite.



CANCRO 22.6 - 22.7

Allegre avventure attendono molti di voi, non vi resta che farvi conquistare e apprezzare. Le festività vi vedranno talora annoiati e assonnati, ma verso fine anno riprenderanno le forze e la voglia di stare in allegria compagnia. Un viaggio sarà molto emozionante. L'anno si concluderà in un clima propizio a contatti e affari in generale. Salute discreta.



LEONE 23.7 - 23.8

Molti di voi spezzeranno vincoli troppo stretti con il passato e con una relazione eccessivamente conflittuale. Le festività trascorreranno all'insegna del rilassamento e della libertà, vi sentirete desiderosi di intraprendere nuovi hobby e passatempi che possano arricchirvi. Per Natale regalatevi o fatevi regalare una cosa utile per la casa o per i vostri hobby.



VERGINE 24.8 - 22.9

Qualcuno vi potrà fare una proposta di collaborazione molto divertente, grazie alla quale inaspettatamente la vostra vita potrà cambiare in maniera rilevante. In amore occhio a non perdere buone occasioni o a non sciupare momenti felici con il malumore. Non dovrete esagerare con gli strapazzi e i grandi pranzi, altrimenti la salute e l'aspetto fisico ne risentiranno.



BILANCIA 23.9 - 22.10

Se non volete farvi sfuggire un affare dovrete muovervi con tempestività e furbizia, un conoscente vi darà una mano. In amore dovrete fare attenzione a non farvi prendere dalla routine e dalla ripetitività, è necessario organizzare qualcosa di emozionante e nuovo. Ok a vacanze relax in luoghi temperati, da evitare gli sport e i luoghi freddi.



SCORPIONE 23.10 - 22.11

Saprete leggere tra le righe ciò che un collega non ha il coraggio di chiedervi. Avrete la possibilità di fare progetti esaltanti con il vostro partner e porre solidissime basi per il vostro futuro insieme. Piacevoli novità riguardanti la casa vi potranno gratificare molto. Un'eccessiva testardaggine non gioverà in famiglia e creerà un'atmosfera tesa nel periodo natalizio.



SAGITTARIO 23.11 - 21.12

Avrete modo di vivere forti emozioni, incontri elettrizzanti e sensazioni inusuali. Potreste avere del filo da torcere in famiglia a causa di impegni imprevisti che potrebbero rovinare qualche vostro bel programma. Un collega si dimostrerà anche un vero amico. Per farvi più belli per le feste, giocate con nuovi trucchi e nuove acconciature, scegliendo la settimana che precede il Natale.



CAPRICORNO 22.12 - 20.1

Tenderete a essere determinati e ciò favorirà i contatti, le prove di studio e di lavoro. Nascerà un'intensa attrazione fisica che potrà sconvolgervi piacevolmente, pare giusto il momento di osare. Sarete al centro dell'attenzione in famiglia per organizzare e pianificare alcune festività, doni o spostamenti, ma fate attenzione a non prendervi un carico eccessivo.



ACQUARIO 21.1 - 19.2

Creatività e vivacità intellettuale vi consentiranno di sviluppare al meglio idee e rapporti d'affari. Se saprete conciliare con diplomazia le vostre esigenze con quelle dei familiari le feste trascorreranno in modo sereno. Solo così infatti riuscirete a far rispettare dai parenti i vostri spazi. Cercate di uscire e di vedere gente, vi attendono incontri davvero elettrizzanti.



PESCI 20.2 - 20.3

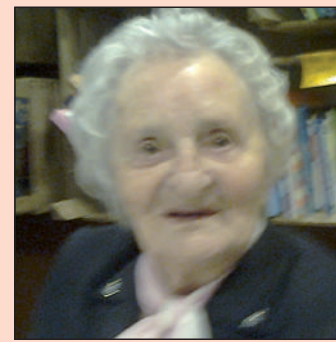
In netto miglioramento il settore delle vostre finanze, potrete mettere in preventivo un viaggio molto interessante e acquisti importanti. Molti di voi si dimostreranno incostanti e capricciosi in amore, non è evidentemente il momento di legarsi e tanto vale dirlo chiaramente. Auguri e doni arriveranno da più parti, rendendovi gioiosi e carichi di entusiasmo.

IL SEGNO DEL MESE SAGITTARIO 23.11 - 21.12

Segno di Fuoco, è detto Mobile in quanto sta tra due stagioni, autunno e inverno. Caratterizza personalità vivaci, ambiziose, curiose, desiderose di vedere il mondo, instabili, utopiste, generose imprevedibili.

PIETRA: Zaffiro - COLORE: Verde - ESSENZA: Garofano - FIORE: Gelsomino - GIORNO: Giovedì

105 anni e non li dimostra



La signora Maria Ughini, (via L. della Pila) il 29 ottobre ha compiuto 105 anni! E l'8 novembre i familiari l'hanno festeggiata da Artis, caffè letterario in via M. del Lavoro. L'ultra centenaria è arrivata sorridente in un elegante abito blu, circondata da tanto affetto. Ha salutato i suoi ospiti, invitandoli ad accomodarsi, come se volesse metterli a loro agio, poi si

è rivolta verso di me: "Vedi, quello è mio genero, in 44 anni non mi ha fatto mai un torto!" Poi ha voluto esprimere la sua gratitudine verso figli e nipoti per tutti questi lunghi anni trascorsi "in salute". Le ho chiesto come trascorre le sue giornate: "Guardo la tv, Peccato che ultimamente sento un po' meno! Mangio poco, ma sano e bevo sempre un 'ciccinin' di vino". La signora Maria è lucida, presente e spegna la candela dei suoi 105 anni in un solo soffio! La festa poi è continuata tra dimostrazioni d'affetto in un ambiente caldo e riservato, dove la centenaria in tutta la sua naturalezza ha raccolto fiori e distribuito sorrisi e ha ringraziato la figlia, il genero, nipoti, la sua infermiera, la sua dottoressa e tutti i suoi ospiti: "Sai, loro mi trattano e mi curano bene ed è per questo che ho ancora tanto, tanto tempo ancora." (Ortensia Bugliaro)

Le ricette di Zona Nove a cura di Franco Bertoli

Brasato al vino rosso

Mettete la carne a marinare nel vino per almeno 12 ore unendo carote, sedano, piselli, la zucchina, mezza cipolla nella quale avrete inserito 3 chiodi di garofano, 1 spicchio d'aglio, il mazzetto d'erbe aromatiche, sale e pepe. Passate le 12 ore, scolate la carne e rosolatela nel burro con della pancetta di maiale facendola colorire da tutte le parti a fiamma alta.

Aggiungete poi il resto della marinatura, compreso il vino, e cuocete a fiamma bassissima per 4 ore. A metà cottura levate le carote e la cipolla tenendole a parte. Quando la carne sarà cotta estraetela tenendola in caldo. Passate le verdure, insieme al sugo, versandone il ricavato sulla carne.

Ingredienti: 1 kg di codone, 1 bottiglia di vino rosso (se le tasche lo permettono: Barolo), 2 carote, 1 cuore di sedano, 1 zucchina, 1 scatola di piselli, 1/2 cipolla, 1 mazzetto d'erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, prezzemolo), 3 chiodi di garofano, 40 gr di burro, 100 gr di pancetta, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe.