



Inchiostro Simpatico

IL CIBO

Sommario

<i>Che Meraviglia!</i>	2
<i>Passione in cucina</i>	3
<i>Cibo nel mondo</i>	4
<i>Riflessione</i>	6
<i>La voce del don</i>	1
<i>Compleanno del Sito</i>	11
<i>Ado</i>	111
<i>Teatro</i>	1111
<i>Ricette per pic-nic</i>	7
<i>Intervista doppia</i>	8
<i>Giocchi</i>	9
<i>Una città per cantare</i>	10
<i>Libro e film</i>	11
<i>Eventi</i>	12

*A*llora, stasera aperitivo? Don, quando c'è la pizzata? Ma mamma, non è ancora pronto!?

Mangiare è nutrizione, è socialità, è creatività, è sperimentazione; e a volte è molto banalmente la causa di un sonoro mal di pancia.

Nel mondo occidentale il cibo non manca mai, né sulle tavole, né nella spazzatura. A causa di questa abbondanza (con l'aggiunta di alcune influenze sociali e scombinate psicologici) in queste zone del globo si sviluppano silenziosamente le patologie alimentari: da chi ricorre alla tripla X sulle etichette dei vestiti a chi si riduce tutto pelle e ossa.

Chi ha con il cibo un rapporto più equilibrato, conoscerà quel tipo di gratificazione che passa attraverso la fibrillazione delle papille: non è certo la fonte della vera felicità, ma le lasagne della mamma ci strappano sempre un commento di gioia e un cioccolatino in un giorno di pioggia è l'ideale per coccolarsi. Lotta costante agli eterni nemici-amici: i carboidrati complessi. Specialmente per noi italiani, pasta e pizze di ogni genere sono sempre presenti e benvenuti nel menu: tanto allettanti e invitanti, quanto accumulabili qua e là.

Chi non ha il proprio metabolismo come alleato, ogni tanto opta per una dieta: ne hanno inventate tante, dai nomi più disparati, ma racchiudono tutte lo stesso deprimente concetto: "se ti piace, non mangiarlo".

Questo numero piacerà sicuramente alle "buone forchette" e a chi ama sbizzarrirsi tra forno e fornelli: curiosità sulla cucina milanese, uno sguardo alle specialità del mondo e qualche consiglio pratico per cene e schiscette.

Buon appetito... Ops, scusate, buona lettura!





EL CUGIÀ D'ARGENT

Finalmente si mangia! Dopo aver scritto di monumenti, stadi e musei ho vinto un premio dalla redazione: un articolo sul mio sport preferito, il cibo milanese. Non è uno sport? Non mi risulta...

Oggi a Milano è difficile mangiare milanese sia in casa che al ristorante, ma vista la mia innata passione per tutto ciò che è digeribile, come un segugio mi sono messo sulle tracce delle ricette storiche milanesi e qualche sorpresa è saltata fuori. Prima fra tutte la diatriba sulla paternità della cotoletta "milanese" o "wienerschnitzel"; da un documento spuntano i "soliti" canonici che nel 1148 durante un pranzo solenne offerto a Sant'Ambrogio, come terza portata offrirono "lombos cum panitio" (dove "lombos" sta per lombata di vitello e "panitio" per impanatura). Nutrendo qualche perplessità sulla ricetta originale, ho deciso di rivolgermi ai milanesi doc del mio ufficio; nel pieno rispetto della privacy userò due nomi di fantasia, Silvia e Ivan, i quali hanno scomodato i rispettivi avi degli avi a colpi di doppie impanature, carni di ogni tipo, uova di quaglia, cottura nel burro della Valcamonica, pane grattugiato di Cologno e chi più ne ha più ne metta. Alla fine ho dovuto scomodare il signor Internet che ha inequivocabilmente sancito che la fesa di vitello (battuta) è

l'ingrediente di base, a seguire il pane grattugiato, l'uovo (rigorosamente di gallina), il sale q.b. e il burro con l'olio per la cottura.

Per evitare ulteriori scontri familiari sulle altre famose ricette milanesi mi sono guardato bene dal chiedere nuovamente a Ivan e Silvia e mi sono affidato a quanto ho di più caro, il mio palato. E via con nervetti, risotto alla milanese e ossobuco, pàan triit maridàat, bollito misto alla milanese, mondeghili, el rostin negàa, cassoeula alla milanese e udite udite, vitello tonnato e crema di mascarpone. Soprattutto quest'ultimi due hanno destato la mia curiosità. Il vitello tonnato ero convinto fosse la brutta copia italiana di un piatto francese e invece è un tipico piatto della tradizione milanese che in origine si chiamava Vitello Tannè, che significa "conciato". Nell'Ottocento divenne "tonnato" dalla definizione attribuitagli da "sua maestà" Artusi nell'omonimo e celeberrimo libro di ricette. La crema di mascarpone vive invece l'ennesima diatriba di paternità, in questo caso tra Milano e Lodi, ma chiunque sia stato a mescolare uova, mascarpone e liquore ringrazio a ogni cucchiata sia esistito.

Non posso congedarmi se non con una bella fetta di paneton (pronuncia fonetica pane'tun) a oggi prodotto secondo la ricetta di 500 anni fa del cuoco di Ludovico il Moro.

Paolo Manfredi





CUCINA CHE PASSIONE!

*M*i presento: Teresa. 26 anni. Professione: responsabile marketing e comunicazione. Questo almeno è quello che vuole la società, ma la realtà è che sono una appassionata di cucina. Ecco, questa è sicuramente la mia prima professione.

L'amore per la cucina ha pervaso la mia vita toccandola da ogni punto di vista e, dopo anni di osservazione del lavoro altrui e di esperimenti in cucina, si può dire che anche per me è diventato un lavoro.

L'amore per la cucina è un qualcosa che è nato in me già durante l'infanzia, seguendo la mamma ai fornelli, facendo la pasta in casa al sabato pomeriggio e i dolci delle feste. Man mano la passione è cresciuta ed è diventata sempre più importante. Per anni ho trascorso ore e ore ogni giorno, alla ricerca di ricette nuove su diari di cucina online, i foodblog, e, mentre all'inizio mi dicevo «lo non lo farò mai!», una mattina di un anno fa mi sono detta: «è il momento!».

Così, proprio da un impulso improvviso e dal desiderio di dare spazio alla passione che riempiva la mia vita, è nato il mio blog, Peperoni e Patate. Il nome rappresenta una ricetta della mia terra, come dico nella presentazione del blog, «un piatto dai sapori unici e senza paragoni, espressione della semplicità della tradizione e del gusto delle cose

di casa». Queste sono anche le emozioni che vorrei trasmettere attraverso questo mio "diario culinario": semplicità, tradizione, amore per la casa e per la buona tavola. Non è solo la cucina per grand gourmet, ma quello che accade tutti i giorni a casa mia, insieme a qualche storia di vita ed elucubrazioni mentali.

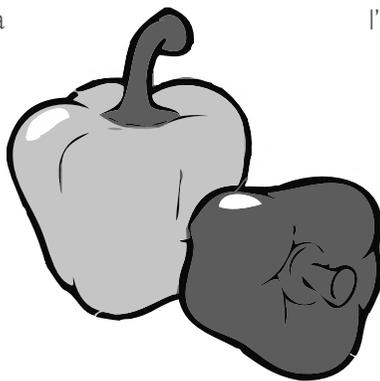
Il blog ha cambiato la mia vita, ha portato una sferzata di aria fresca, mi ha fatto conoscere tantissime persone e mi ha dato qualche possibilità professionale. Ho iniziato infatti a scrivere per il sito della Voiello, nelle vesti dell'"Amica di Petronilla", un compito che mi riempie di orgoglio

e mi sta particolarmente a cuore data l'importanza che questa donna ha rivestito in passato. Petronilla è stata una dei primi medici donna all'inizio del 1900 ed anche tra le prime a scrivere su un quotidiano, dando consigli alle donne su come cucinare con alimenti poveri o di scarto, in un periodo difficile come la guerra.

La cucina ha riempito la mia vita sotto tanti punti di vista: professionalmente, nei rapporti interpersonali, nelle mie passioni... e ora, a chi, come me, ha avuto per tanto tempo il timore di dedicarsi alla propria passione, non posso che consigliare solo una cosa: lanciarsi!

Teresa Balzano

Se vuoi leggere e guardare le ricette di Teresa, connettiti a <http://peperoniepatate.blogspot.com>





PAESE CHE VAI, PIETANZA CHE TROVI

Ricordo ancora le parole di un caro amico, una decina d'anni fa: «Cosa vado a fare all'estero? Sono così buone le lasagne di mia nonna». Che tristezza! Ancora oggi, questo mio amico, mi dà del pazzo perché ogni tanto prendo l'aereo (rigorosamente low cost) e, in giornata, vado in qualche capitale europea a pranzare. Un po' fuori di testa lo sono, d'accordo, ma quando due passioni, quella per i viaggi e quella per la gastronomia, si fondono, è la fine!

Che soddisfazione c'è a mangiare un piatto di spaghetti in... Polonia?! Meglio dunque ordinare un piatto di pieriogi (ravioloni bolliti o fritti ripieni di crauti e funghi, patate o formaggio) e sentirsi un po' polacchi! In fondo, qual modo migliore per amalgamarsi con la gente del posto? Potrei fare decine di esempi. In questo spazio, tuttavia, vorrei soffermarmi in particolare su due mondi gastronomici: la Spagna e il Medio Oriente.

Chi un po' mi conosce, sa che sono un tipo *British*, soprattutto per quanto concerne lo stile di vita, l'attitudine nei confronti degli eventi meteorologici e, chiamiamola così, la tempistica legata al cibo: mi piace mangiare presto, e un buon tè nel tardo pomeriggio non me lo toglie (quasi) nessuno. Cenare alle 19, però, sarebbe fuori luogo nonché triste in Spagna, dove



gli orari dei pasti sono posticipati di circa due ore rispetto all'Italia. Ecco dunque che, nel caso di viaggi "iberici", anche uno abituato a "cenare con le galline" come me, fa volentieri un piccolo sforzo per pranzare alle 14.30/15 e cenare alle 21.30/22. Cosa mangiare in Spagna? Beh, non c'è che l'imbarazzo della scelta: la cosa migliore da fare è rifugiarsi nei tapas bar, possibilmente quelli frequentati da gente locale, e lasciarsi travolgere dal rito delle tapas, razioni medie di piatti tipici che, grazie al costo ridotto, permettono di (letteralmente!) riempirsi lo stomaco con grande soddisfazione delle papille gustative per una decina di euro: *tortillas* di patate, *pulpo* bollito o *alla gallega* (con paprika), *cerdo* (carne di maiale) arrosto, pollo *al ajillo* (condito con salsa all'aglio), calamares, vari tipi di formaggi, *jamon serrano* e.. chi più ne ha più ne metta! Un unico appunto: ho notato, dai miei recenti viaggi in Spagna, che alcuni tapas bar nelle grandi città (in particolare Madrid e Barcellona) stanno diventando trappole per turisti, gonfiando i prezzi a dismisura e servendo piatti non propriamente tipici. Il modo migliore per gustarsi dei tapas autentici è dunque quello di cercare un locale che si riempia per pranzo dopo le 14 e per cena dopo le 21.30, così da essere quasi certi che i clienti siano gente del posto! Personalmente, i migliori tapas li ho gustati in Andalusia e in Galizia (accompagnati, rispettivamente, da un bicchiere di Condado de Huelva o da un Ribeiro).



Passiamo ora al Medio Oriente: lo so, il territorio preso in considerazione è molto vasto, ma il rito dei *mezze* (parola che può cambiare a seconda di dove ci si trovi) accomuna tutti i paesi mediorientali. Farò tuttavia particolare riferimento alla Siria e al Libano, mete del mio ultimo viaggio in Medio Oriente (agosto 2010). I *mezze*, piccoli antipasti che precedono la portata principale, sono una delle massime espressioni dell'ospitalità siriana e libanese: si va dalle verdure in agro ai gustosi *sambusik* (fagottini ripieni di carne), dall'*hummus* (purè di ceci) all'onnipresente *baba ghanoug* (purè di melanzane affumicate), tutti rigorosamente accompagnati dal *khubz arabi*, l'antico pane arabo non lievitato usato per raccogliere le salse e il cibo. Il miglior consiglio che si possa dare, però, è quello di non esagerare con i *mezze*: il meglio deve ancora arrivare! In genere, le portate principali consistono in carne allo spiedo (pollo o agnello) cotta alla brace o insaporita con cipolle e spezie e del famoso *roz a djaj*, riso aromatizzato con spezie e guarnito con pollo arrostito e mandorle. Come avrete notato, la parole "spezie" ricorre spesso: già, se preferite i sapori delicati il Medio Oriente non fa per voi: i profumi della cannella, del cardamomo e del cumino (solo per citarne alcuni) aleggiano in tutti i ristoranti, nelle vie strette di tutti i suq, persino nelle sale da pranzo di molti alberghi, tanto che

dopo decine di pasti mediorientali ho cominciato a sognare (davvero!) un pasto all'occidentale... Non mi sto contraddicendo, so bene cosa ho scritto all'inizio, ma cercate di capirmi: dopo due settimane di cibo siriano e libanese, di sapori decisi

e a noi poco familiari, mi sono messo a cercare, per le vie Damasco, un posto che servisse cibo all'occidentale. Mi ci è voluto un po', ma poi un'insegna ha attratto la mia attenzione:

St. Paul. Sarebbe stato il mio ultimo pasto prima del ritorno in Italia ed ero molto combattuto...

come avrei potuto lasciare Damasco con una piadina?!? I compromessi non mi sono mai piaciuti, ma quella volta ho fatto un'eccezione: dopo aver condiviso una semplice piadina con formaggio e pomodoro coi miei compagni di viaggio, mi sono tuffato nella più grande abbuffata di *mezze* di quelle due settimane: sapevo che il mio stomaco mi avrebbe rimproverato per quel pasto decisamente abbondante, ma sapevo anche che la Siria e il Libano mi sarebbero mancati, e così è... Cosa darei, ora, per del *baba ghanoug* e dei *sambusik*!

Paolo Balconi





MANGIONE E BEONE

Certo Gesù non era un fautore del “fast-food”.

Chiariamo: nessuna accusa al mangiare rapido o alle recenti forme tipo happy-hour; e niente che sia strettamente di diritto divino! Ma certo, per quelle che erano le abitudini del suo tempo e per quello che sembra fosse lo stile di Gesù, possiamo più facilmente associare il Maestro di Nazareth a una imprecisata passione per quello che noi chiameremmo piuttosto lo “slow-food”.

Più che spizzicare qua e là, amava sedersi in compagnia. Lo faceva anche con chi era giudicato non meritevole; e per lui era forse strumento privilegiato e desiderata occasione di incontro, dialogo, relazione. Uno degli episodi più emblematici è quello che noi ricordiamo come la moltiplicazione dei pani e dei pesci (e più d'una, tra l'altro, ce ne riportano i Vangeli): mentre i discepoli propendevano per un rapido e risolutivo invito alla folla perché si disperdesse a trovare cibo nei villaggi attorno, Gesù sceglie di far sedere tutti, a

gruppi, costituendo di fatto come

delle grandi “tavolate”, spazi di incontro e condivisione, in cui il cibo si renderà presente attraverso la “circolazione” di quello che viene messo a disposizione di Gesù, o – meglio – che viene messo a disposizione di tutti attraverso la parola di Gesù.

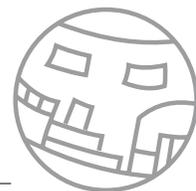


Inoltre non era certo un'accusa campata in aria, quella che scribi, farisei e sacerdoti rivolgevano a Gesù, di essere cioè un “mangione e beone”: a tavola probabilmente Gesù non si tirava indietro, con gusto per il cibo e con attenzione per i commensali. E forse anche lontano da forzosi ascetismi; in privato – questo sì – sapeva anche digiunare, anche a lungo.

E poi, in modo vistosissimo, è nell'ultima sera con i suoi discepoli che Gesù mostra quale attenzione dia alla condivisione del pasto: è la cena pasquale, preparata con cura e arricchita da ampi discorsi (soprattutto nel racconto evangelico di Giovanni); si fa momento solenne e intenso, al punto da diventare poi l'elemento di continuità cui sempre faranno riferimento (anche oggi!) le comunità di discepoli, che proprio attorno alla “cena del Signore” manifestano il legame nella fede e l'esperienza viva di Gesù risorto. Essenzialmente in questo modo, “cenando”, lo ricordiamo e riviviamo la sua presenza.

Ritrovarsi allora, nella domenica, a cercare quel cibo – povero nei segni (non è proprio un gran panel), ma ricchissimo nel senso – chiama in causa tutta la passione per la condivisione che Gesù associava al fermarsi a cena con gli uni o gli altri. Il cristallizzarsi dei gesti, il precisarsi della liturgia forse hanno reso un poco più difficile sentirsi veramente attorno a una tavola imbandita, quando ci si ritrova a Messa; ma proprio in questa direzione va cercata la ragione festosa del ritrovarsi, come per i discepoli di Emmaus, quella sera, tanti anni fa.

don Orazio



L'ESTATE ARRIVA IN UN "BATTIBALENO"

L'estate è ormai alle porte e con lei anche le proposte estive. Abbiamo aperto da pochi giorni le iscrizioni all'oratorio estivo e ai campeggi in montagna; esperienze significative per i nostri ragazzi ed allo stesso tempo occasioni in cui - anche noi adulti - possiamo fare esperienza di servizio, mettendoci a disposizione dei più piccoli.

Oratorio estivo (dal 13 giugno al 15 luglio): dedicato ai bambini e ragazzi dalla prima elementare conclusa fino alla terza media. Da anni ormai con gli educatori e gli animatori dell'oratorio stiamo costruendo una proposta educativa che si pone come pilastro principale poter vivere un'esperienza cristiana attraverso il gioco, i lavoretti e le diverse attività ludiche, ma anche facendo vivere momenti di preghiera e celebrativi significativi (S. Messa e possibilità delle confessioni). Tutto questo per dare la possibilità ai nostri ragazzi di vivere concretamente quanto viene consegnato loro nei diversi momenti di catechesi e di fraternità lungo l'anno pastorale.

Come già lo scorso anno, avremo la possibilità di tenere l'oratorio aperto anche in giorno di gita

per tutti coloro che non parteciperanno alle iniziative fuori oratorio, in modo da rispondere al meglio alle necessità delle famiglie.

Una novità di quest'anno invece sarà la presenza di un educatore professionale che farà da ausilio nella proposta educativa del nostro oratorio.

Gli animatori, invece, da settembre hanno partecipato a momenti formativi sia con i loro educatori che con professionisti della cooperativa "La grande Casa" per prepararsi a vivere bene l'oratorio estivo; è necessario però anche l'aiuto degli adulti. Mettersi a servizio dedicando anche poco tempo per i più giovani della nostra comunità cristiana è un gesto di grande carità e permette anche un miglioramento del servizio che l'oratorio fa ai ragazzi. Dare la disponibilità per qualche servizio - anche se minimo - diventa anche un buon modo per testimoniare agli animatori e ai ragazzi un modo concreto di servire la Chiesa attraverso scelte semplici ma significative.

Grazie a tutti quelli che renderanno ricca l'annuale avventura sotto il sole.

don Stefano

SEI GIÀ DENTRO L'HAPPY HOUR





ORATORIO

Sita

n. 3 - Maggio '11



Sabato **14** Maggio 2011



FESTA DI COMPLEANNO DEL SITO DI S. GIULIANO

WWW.PARROCCHIASANGIULIANO.IT

5 ANNI

Torneo Billiardino Junior

h. 18:00



Torneo per i PreAdolescenti di II e III Media



HAPPY HOUR

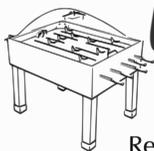
h. 19:30



Al bar dell'oratorio ricco Happy Hour con pasta, pizette, torte salate, etc.

Non è necessaria l'iscrizione.

5€ adulti - 3€ bambini (età massima 1° elementare)



Torneo di Biliardino

h. 20:30

dai 14 anni in su



Regolamento torneo: **le squadre devono essere composte da**

un uomo e una donna, cercate un socio/a che vi affianchi ed **ISCRIVETEVI!**



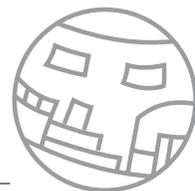
A concludere, come ogni festa di compleanno che si rispetti, l'immane taglio della **TORTA!**

TORNEO BILIARDINO + TORTA **3€**

Formula **TUTTO COMPRESO 7€** (torneo + torta + happy hour)

Iscrizioni presso la segreteria dell'oratorio oppure mandando una mail all'indirizzo info@parrocchiasangiuliano.it **ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDÌ 11 MAGGIO**





MISSION POSSIBLE

È così, quest'anno, è arrivata la settimana missionaria: una settimana davvero speciale che, con i ragazzi del gruppo Adolescenti, abbiamo vissuto ancora più intensamente.

Gli incontri con padre Ilario (il padre missionario che ci seguiva) erano previsti per tutte le sere: così si è deciso di condividere anche il momento della cena, la notte e la mattina. Rifocillati dalle succulente cene preparate per noi dalle preziose mamme, gli Ado hanno vissuto un cammino spirituale affrontando alcuni temi davvero difficili e importanti: il filo rosso della settimana è stato costituito, infatti, dalle cosiddette "domande esistenziali". Domande che sorgono spontanee e che sono così preziose da dover essere coltivate.

Difficile trovare delle risposte, ma diversi spunti sono stati a noi donati da padre Ilario, che raccontava diversi aneddoti, spiegava le parole del Vangelo e riportava citazioni di importanti filosofi e stralci di canzoni.

Molto dunque su cui riflettere.

I ragazzi andavano a dormire con tutti questi pensieri che si affollavano nelle loro menti e, dopo qualche fatica per prendere tutti sonno, le braccia di Morfeo ci cullavano fino alle 6.15 del mattino, quando arrivava la sveglia del don.

E così cominciamo con "dolcezza" una nuova giornata: recita delle lodi, una lauta colazione e poi, zaino in spalla, tutti a scuola, all'università o a lavoro.

Per citare una frase di Julien Green, scrittore americano, riportataci da padre Ilario proprio durante uno degli incontri: "Il più grande esploratore non compie viaggi così lunghi come chi desidera discendere nel profondo del proprio cuore". Di questo lunghissimo viaggio gli Ado hanno deciso di percorrere un tratto in compagnia: degli altri amici coetanei e di Gesù che, attraverso i compagni, gli educatori e il don, si fa presente.

È difficile dire chi sia questo Gesù le cui parole spesso leggiamo, ascoltiamo e meditiamo e il cui corpo spezziamo e mangiamo nell'Eucarestia: ma non è che, magari, egli si fa presente proprio in quell'amico che ho aiutato per l'interrogazione del giorno dopo, nell'amico che ho aspettato per cenare assieme o in quell'amico per cui mi sono alzato prima del solito?

Grazie Ado per questo bell'esempio di comunità!

Anna Coronelli





ORATORIO

Teatro

n. 3 - Maggio '11

Compagnia quasi stabile di San Giuliano

Regia Silvana Ferri

Straordinaria partecipazione del coro di San Giuliano

Spettacoli i giorni 21/05 ore 21:00 e 22/05 ore 16:30
presso il salone-teatro dell'Oratorio S. Giuliano
P.zza San Matteo Cologno Monzese (MI)

Pazzi per



(titolo del musical liberamente tratto dal film The Wizard of Oz)

Costo biglietto 5,00 euro (per la prevendita rivolgersi alla segreteria dell'Oratorio o al bar)





CUCINA EN PLEIN AIR

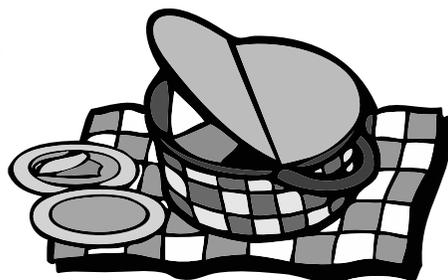
Se na giornata di sole: perché non organizziamo un bel pic-nic? Sì, ma cosa portiamo da mangiare? Sicuramente qualcosa da preparare il giorno prima, visto che le partenze con due cuccioli sono sempre una "trasferta", tra zainetti, palloni, frisbee, borracce e quant'altro la loro fantasia possa immaginare di "indispensabile". Ecco allora qualche idea.

Primo: invece del solito riso opterei per del farro. Fatelo lessare in acqua salata, scolate, aggiungete prosciutto cotto a cubetti, mozzarella a dadini, del tonno, un filo d'olio, aggiustate di sale e mettete tutto in un contenitore ermetico.

Secondo: un rotolo di pasta brisèe che taglierete a striscioline da avvolgere intorno a dei wurstel, in forno poi per 10/15 minuti... pronti! Qualche uovo sodo, un tubetto di maionese, finocchi e carote puliti e tagliati a pezzetti da conservare nei sacchetti richiudibili e naturalmente sacchetti di patatine.

Un po' di frutta già lavata e come dolce... sicuramente ci sarà un bar per un gelato e se così non fosse portate qualche tavoletta di cioccolato e magari qualche biscotto fatto in casa. Ricetta veloce:

- 100 g di fiocchi di avena
- 100 g di farina (di riso, di kamut, 00, quello che avete in casa)
- 1 uovo
- 1 o 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito
- un po' di olio di girasole
- mezzo bicchiere di latte o yogurt da bere o uno yogurt
- 1 bustina di vanillina



Poi aggiungete quello che avete: nocciole o mandorle a pezzetti, o pezzettini di cioccolato (tipo uova di Pasqua avanzate) o frutta come frutti di bosco o pere o fragole o quant'altro la fantasia vi suggerisca; mischiate tutto, impastate e fate delle polpettine (tipo una pallina schiacciata), disponetele su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete per 10/15 minuti a 170/180° (forno già caldo)...

Cotto&mangiato! Che delizia, sento già il profumo.

Per ultimo acqua, magari una bibita e per gli irrinunciabili un piccolo termos con il caffè.

In casa non c'è "nulla"? Impossibile. Fate bene attenzione. Sicuramente non mancheranno le uova e allora frittata, magari con quel pezzo di formaggio e quella mezza zucchina avanzati nel frigo, oppure con l'affettato da finire e gli spinaci rimasti dalla cena di ieri. Poi qualche panino dal freezer, tavolette di cioccolato o biscotti da colazione arricchiti con la Nutella (che non manca mai) ed il gioco è fatto! Senza troppe pretese il pranzo del pic-nic è salvo! Non so se sarà lo stesso per noi, dopo la giornata che ci aspetta...

Katia Morando



a cura di Fabiana Lavuri



Sara Cantafio

Simona Mulazzani



Non mangiare porcherie! Non pasticciare, ti rovini l'appetito! I genitori cercano di regolare l'alimentazione dei loro figli (finché hanno questo potere). Abbiamo messo a confronto i desideri di mamma e figliola.

Nome e cognome:

Sara Cantafio

Simona Mulazzani

Qual è la colazione ideale?

Sa: Corn Flakes e latte

Si: Latte e cereali

Cereali o biscotti?

Sa: Cereali

Si: Vanno bene entrambi

La merenda a scuola: cosa mangiare?

Sa: I taralli o le patatine

Si: I taralli vanno bene, ma le patatine no

Frutta o pane e nutella?

Sa: Pane e nutella

Si: Frutta

Da bere: tè o succo di frutta?

Sa: Tè

Si: Vanno bene entrambi, quello che preferisce

La Coca-Cola è permessa?

Sa: Sì

Si: Ogni tanto

A pranzo cosa si mangia?

Sa: Spaghetti con le vongole e di secondo cotoletta con pure

Si: Riso o pasta...

Carne o pesce?

Sa: Carne

Si: Carne, ma ogni tanto anche il pesce, tanto lo mangia lo stesso

Verdura: quale è meglio?

Sa: Mi piacciono le carote e l'insalata

Si: Vanno bene tutte, basta variare

E di frutta?

Sa: Nessuna... non mi piace la frutta

Si: A volte riesco a darle la mela

Cosa mangiare per merenda nel pomeriggio?

Sa: Patatine

Si: Cerco di darle la frutta, ma siccome non la mangia opto per un panino

Cosa ne pensi di un dolcetto dopo cena?

Sa: Mi piace!

Si: Sì, a volte ci sta

La domenica cosa preferisci mangiare/ cucinare?

Sa: Le lasagne, la polenta, i pizzoccheri in inverno e i casoncelli

Si: La domenica sono sempre ospite. Ma di solito nel fine-settimana cucina mio marito

Cosa non si può comprare al bar dell'oratorio?

Sa: A me non piacciono le merendine sul bancone

Si: Va bene tutto, anche le caramelle perché anche io le mangiavo da piccola. Mi ricordano la mia infanzia

Al supermercato: Sara può scegliere qualcosa?

Sa: Il Kinder Bueno

Si: Le concedo qualche dolcetto

Saluta l'altra:

Sa: Ciao mamma!!

Si: Ti mando un bacio, amore!



PIOGGIA A CATINELLE

Nella notte buia compaiono due sagome di persone che si riparano dalla pioggia. Le riconosci? Trovate e inviate i due numeri corrispondenti come soluzione.



REGOLAMENTO

- Puoi partecipare solo se hai meno di 13 anni;
- invia le soluzioni scrivendo una mail a inchiostrosimpatico@gmail.com specificando anche nome, cognome ed età;
- NON dovrai inviare la soluzione prima delle ore 14:00 di domenica 8 maggio: diamo la possibilità di giocare a chi partecipa a qualunque messa della mattina;
- puoi inviarci la soluzione entro domenica 15 maggio.

I primi TRE che invieranno le soluzioni corrette a partire dalle ore 14:00 riceveranno come premio un buono acquisto al bar dell'oratorio!

Primo classificato: 3 €
 Secondo classificato: 2 €
 Terzo classificato: 1 €



CHI NON MANGIA IN COMPAGNIA...



La domanda di partenza è: mangiare è solo assumere cibo? No. Sappiamo quanto condividere una serata “mangiando” rappresenti un prezioso momento di convivialità. La famiglia si riunisce intorno alla tavola. Gli amici si ritrovano davanti a una pizza. Il primo appuntamento è sempre al ristorante e non ci si può sposare senza un degno pranzo di nozze.

Il cibo, dunque, come occasione che ci aiuta a socializzare e a metterci in relazione gli uni con gli altri.

La canzone simbolo di questa visione conviviale del cibo non può che essere “Aggiungi un posto a tavola”. Si tratta del brano più noto dell’omonimo musical scritto da Garinei & Giovannini e Jaja Fiastri nel 1974, con le musiche di Armando Trovajoli e portato al successo da Johnny Dorelli. Cinque edizioni in 37 anni, a partire da quella originale, sino alla più recente, che ha appena chiuso i battenti, con Gianluca Guidi, figlio di Dorelli, Marisa Laurito ed Enzo Garinei, fratello del Garinei che produsse inizialmente lo spettacolo.

Ricorderete la storia di don Silvestro e del secondo diluvio universale voluto da “Domineiddio” ma poi, alla fine, scongiurato dallo stesso parroco che convince il Padreterno a lasciar perdere. Nel gran finale si mangia e si brinda attorno a una

Titolo: *Aggiungi un posto a tavola (tratto dal musical “Aggiungi un posto a tavola”)*

Autori: *Garinei & Giovannini, J. Fiastri*

Musiche di Armando Trovajoli

Anno: *1974*

Aggiungi un posto a tavola che c'è un amico in più; se sposti un po' la seggiola stai comodo anche tu. Gli amici a questo servono a stare in compagnia, sorridi al nuovo ospite non farlo andare via, dividi il companatico raddoppia l'allegria. (Bis)

La porta è sempre aperta la luce sempre accesa.
La porta è sempre aperta la luce sempre accesa.

Il fuoco è sempre vivo la mano sempre tesa.
Il fuoco è sempre vivo la mano sempre tesa.
La porta è sempre aperta la luce sempre accesa.

E se qualcuno arriva non chiedergli: chi sei?
No, no, no, no, no, no, no

E se qualcuno arriva non chiedergli: che vuoi?
No, no, no, no, no, no, no, no, no

E corri verso lui con la tua mano tesa. e corri verso lui spalancagli un sorriso e grida: “Evviva, evviva!”
Ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva, ewiva!

Aggiungi un posto a tavola che c'è un amico in più se sposti un po' la seggiola, se sposti un po' la seggiola starai più comodo tu. Gli amici a questo servono a stare in compagnia, sorridi al nuovo ospite non farlo andare via dividi il companatico raddoppia l'allegria. e così, e così, e così, e così così sia!

tavola, sulla quale scende una colomba bianca che va a occupare un posto rimasto vuoto. È per Lui che si aggiunge un posto a tavola, ma anche per tutti coloro che siamo disposti ad accogliere con altruismo, generosità e calore.

Nicola Miglino



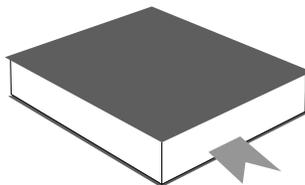
“LA SCUOLA DEGLI INGREDIENTI SEGRETI”

di Erica Bauermeister

Cibo e vita. Lilian una bambina che dall'età di quattro anni vive da sola con la madre perché il padre le ha abbandonate. Dal dolore la donna cerca rifugio nei libri e Lilian all'età di otto anni cerca di richiamarla indietro cucinando per lei, e un giorno vi riesce.

Da adulta, Lilian apre un ristorante, elegante e raffinato: lì una sera al mese tiene una scuola di cucina. Ogni capitolo una ricetta e uno studente iscritto al corso, come appare e come è realmente, come poter risolvere i problemi di cottura e le difficoltà della vita; la necessità di saper fare qualcosa che renda felici anche se stessi e poi far

felici gli altri. C'è Claire che impara a togliere il guscio dal granchio e a tagliarlo con la mannaia, come a dire che nella vita a volte bisogna essere capaci di essere duri e decisi; c'è l'uomo che ha perso la moglie; c'è la coppia non più giovane e ancora affiatata; c'è Lilian che descrive con estrema sensibilità gli ingredienti usati di volta in volta e come l'uno riesce a mettere in risalto l'altro. Perché il cibo di cui si parla è parte di noi, e ci si trasforma nella vita a seconda degli incontri fatti e della “cottura” che viviamo.

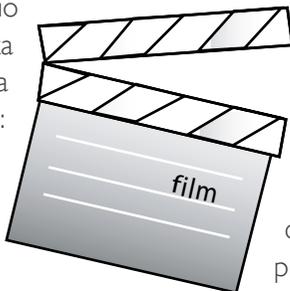


Laura Nava

“UNA VITA DIFFICILE” (ITA 1961) regia di Dino Risi

✓ i coglie, nel film, un *fil rouge*: il passaggio dalla fame più nera durante la guerra, all'abbondanza di cibo nel periodo del boom.

Si narrano le vicissitudini di Silvio Magnozzi, nel '43 giornalista partigiano sulle rive del Lario. La fame di quel periodo è palpabile: l'assottigliamento di un prosciutto appeso al soffitto del mulino dove Silvio si rifugia insieme a Elena, ne è la dimostrazione. Poi, fine della guerra: Magnozzi continua a fare la fame come giornalista. Nel frattempo Elena lo segue a Roma e si ritrova in un sottoscala senza cucina; si mangia in trattoria, ma solo quando si può.



Casualmente Elena e Silvio si ritrovano, la sera del 2 giugno '46, alla cena dei principi Rustichelli, in attesa dei risultati del referendum: la disperazione della nobile casata di fronte al risultato elettorale fa passare la fame alla tavola, mentre i nostri, trionfanti, brindano alla Repubblica tuffandosi nel piatto succulento. Magnozzi si ritroverà in carcere per motivi politici, a pane e acqua. Una volta uscito, i cambiamenti sociali mostrano un Paese pronto al grande salto. Il boom economico si consacra tra aperitivi e locali notturni e sul finale si autocelebra in un buffet con caviale e champagne. Ma la differenza la farà il seltz.

Adriano Podio

MAGGIO

DOMENICA 8

ore 10.00 Domenica insieme IV elementare
ore 19.30 Scuola della Parola 18/19enni e
Giovani

VENERDÌ 13

Incontro con Mons. Faccendini per le catechiste
di II, III e IV elementare

SABATO 14

ore 18.00 Festa di compleanno del sito internet

DOMENICA 15

ore 10.00 Domenica insieme V elementare
ore 11.30 Vestizione chierichetti; a seguire
pranzo e animazione
ore 15.30 Catechismo II elementare
ore 16.45 Genitori in ascolto della Parola di Dio

SABATO 21

ore 21.00 Spettacolo teatro – Mago di Oz

DOMENICA 22

ore 10.00 Domenica insieme I media
ore 15.00 Animazione chierichetti
ore 16.30 Spettacolo teatro – Mago di Oz

DOMENICA 29

ore 10.00 Festa di conclusione dell'oratorio
ore 16.30 Estrazione della sottoscrizione
"Scommetto 1€ che vinco"

MARTEDÌ 31

ore 17.45 Corso animatori

GIUGNO

GIOVEDÌ 2

Incontro I media con il Cardinale

MARTEDÌ 7

ore 21.00 Consiglio dell'oratorio

DOMENICA 12

ore 15.30 Conclusione catechesi II elementare
ore 16.45 Genitori in ascolto della Parola di Dio

