



Fili d'Argento

Il giornale scritto dagli Ospiti della
Casa di Riposo "Cusani Visconti"



di Chignolo Po

Ottobre 2015

Sommario

	Feste e usanze del mese	pagina	3
	Ai nostri tempi	pagina	5
	Proverbi e Filastrocche	pagina	6
	Cosa bolle in pentola	pagina	8
	Orto e giardinaggio	pagina	9
	Le poesie d'argento	pagina	10
	...E il mese scorso...	pagina	11
	Buon compleanno a	pagina	12
	Programma animazione	pagina	13



Feste e usanze del mese

In ottobre

Alla fine di ottobre si rinnovavano le tombe, si pulivano, si adornavano di fiori ed era anche il mese dove si riparavano se si erano rotte.

Nell'orto si coltivavano i crisantemi e in ottobre si imbroccavano cioè si usavano dei sostegni sottili a cui legare le piante per tenerli dritti. Nella settimana dei morti, l'ultima del mese, si portavano al cimitero. C'era la gara a chi aveva la tomba più fiorita. Tutti frequentavano il cimitero, molto di adesso. Si invitavano i parenti milanesi che avevano i loro cari sepolti a Chignolo e dopo la visita alle tombe si allestivano grandi tavolate, tanto che alla fine diventava un momento di festa. C'erano i primi salami da mangiare e il vino nuovo da assaggiare. I milanesi portavano i crisantemi comprati in città che di solito venivano coltivati nelle serre della Liguria.



più

I loro fiori erano più sofisticati, molto più belli dei nostri, ma avevano vita breve. I nostri erano più rustici, però duravano di più. E poi si portavano i ceri, tanti ceri che se passavi davanti al cimitero in quei giorni era molto luminoso, quasi da sembrare in festa.





Ai nostri tempi

I mestieri di una volta: il “mazular”

Mazular, in dialetto vuol dire macellaio e indicava una persona che andava in giro ad ammazzare il maiale. Molti da queste parti erano agricoltori e tutti, ma proprio tutti avevano il maiale e tanti anche più di uno. A Chignolo c’era Plessi ed Enzo Mascherpa, c’era Edoardo, Pepi, Saccon e tanti altri. Di solito non era il loro lavoro primario anche perché era un lavoro stagionale, fatto in inverno quando si doveva ammazzare il maiale cresciuto con tanto amore.

La scena era macabra. Si apriva la porta del porcile e si faceva uscire l’animale. Si portava sotto la volta del portone e si attaccava per le zampe posteriori a testa in giù. Con una coltellata si recideva la carotide. La padrona di casa raccoglieva il sangue che colava in una bacinella.

Poi si toglievano le interiora per fare la frittura. Si tagliava in due e si portava in per essere diviso in parti. Il manzular riduceva carne in salami, salsicce e salamelle. Si tenevano da mangiare le costine e il lardo e lo che sarebbero serviti in inverno da condimento alle pietanze. Si usavano persino per fare il brodo. Dalle nostre parti non c’era l’usanza di fare prosciutti che sono più tipici dell’Emilia....



cucina
tutta la
strutto
le ossa



Proverbi e Filastrocche

D'ottobre il vino nelle
toghe

In ottobre
compra grano e copriti

A S. Simone
il ventaglio si ripone

Per S. Donato
l'inverno è nato

Caldo ottobre
fa freddo Gennaio

Nessuno può darti
consigli più saggi
che te stesso

Da San Gallo ara il monte
e semina la valle

Che sia molle
o che sia asciutto
d'inverno
si semina tutto



Cosa bolle in pentola

Patate al lardo

Ingr. per 4 persone : 600 g. di patate gialle non farinose, 50 g. di burro, 100 gr. di lardo freschissimo, una cipolla, prezzemolo, un bicchiere di brodo, vino bianco, sale e pepe.

Esecuzione : dopo aver tagliato il lardo a dadi, metterlo in una casseruola coperta d'acqua e farlo bollire per un minuto. Scolarlo, immergerlo in acqua fredda e poi scolarlo di nuovo mettendolo su un canovaccio. Sbucciare le patate, tagliarle a spicchi. In una casseruola mettere il lardo e il burro insieme alla cipolla e soffriggere. Aggiungere il brodo, il vino bianco e le patate. Salare, pepare e far cuocere a fuoco basso e pentola coperta per 40 minuti. A cottura ultimata mettere le patate in un piatto e cospargerle di prezzemolo fresco tritato. Si servono con l'arrosto.



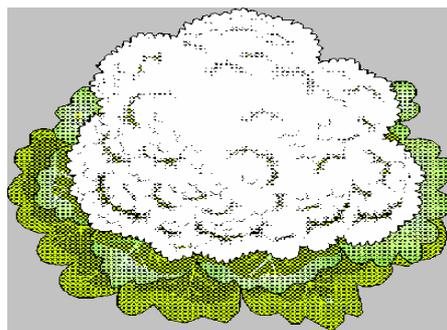


Orto e giardinaggio

In ottobre, in giardino, si piantano i bulbi dei tulipani, narcisi e rose, che poi fioriranno in primavera.

Nell'orto si trapiantano finocchi cipolle e cavoli. Si raccoglie il sedano.

Si piantano gli alberi da frutto





Le poesie d'argento

Referendum

Quando il re della foresta
un bel giorno per protesta
dopo un serio plebiscito
risultò destituito,
fuor di senno e inviperito
cacciò fuori un gran ruggito.
E quel popolo caprone
lo rielesse bis-padrone.





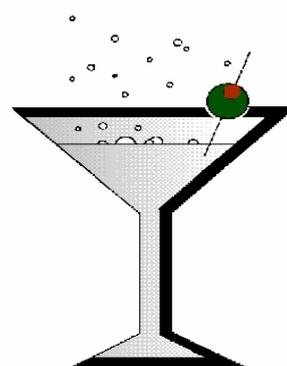
...E il mese scorso...

Aperitivando....

Abbiamo fatto come i giovani di oggi: un bell'aperitivo in compagnia, con patatine e ginger. Era diversa solo l'ora.

Mentre loro si vedono di sera, noi ci siamo ritrovati il pomeriggio perché la sera andiamo a letto presto.

La cosa che ci è piaciuta di più sono state le patatine servite in coppette. Ne abbiamo mangiate proprio tante e poi come sempre abbiamo cantato.....





Buon compleanno a

Palladini Agnese	89 anni
Stella Elsa	88 anni
Visigalli Carlo	86 anni
Zamproni Vittorina	90 anni
Zeni Ernestina	77 anni





Programma

Animazione Ottobre

Venerdì	2	Festa dei nonni
Venerdì	23	Festa dei compleanni
Martedì	27	S. Messa per la commemorazione dei defunti





Il progetto "Fili d'Argento" nasce per coinvolgere gli Ospiti della casa di riposo, al fine di stimolare la loro memoria antica, creare momenti di socializzazione e trasmettere agli altri le vecchie memorie che stanno scomparendo.

Ci rivediamo il mese prossimo!

