# INSIEME PER...

GIORNALINO MENSILE DEL CENTRO ANZIANI DI CELLERE MAGGIO 2015
COMUNE DI CELLERE TEL. 0761/451791 SITO INTERNET: **www.comune.cellere.vt.it**
**Indirizzi e-mail**: **centroanzianicellere@gmail.com** : **crescibiondo@alice.it**

## EXPO 2015 " NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA"[1]

Dal 1° magio al 31 ottobre 2015, 184 giorni di evento con oltre 140 Paesi partecipanti, avrà luogo l'esposizione universale che rappresenta non solo una rassegna espositiva ma anche un contenitore che intende coinvolgere attivamente numerosi soggetti intorno a un tema straordinario" *Nutrire il pianeta , energia per la vita*". Evento che avrà l'opportunità di scoprire come viene interpretato il tema di nutrire il pianeta e che cosa significhi l'energia per la vita.

Il tema dell'Expo permetterà all'Italia di valorizzare le nostre eccellenze produttive, tecnologiche e scientifiche in settori con un alto potenziale di crescita legati allo sviluppo sostenibile, alle energie rinnovabili e alla natura, all'industria alimentare, ma anche il modello alimentare italiano,e l'italian lifestyle, fatto di qualità, bellezza , gusto, rispetto dell'ambiente, sostenibilità delle produzioni, dieta equilibrata e mediterranea riconosciuta patrimonio dell'umanità e la convivialità. Questi valori sono già oggi presi ad esempio dal mondo intero. Il Padiglione Italia sarà il luogo dove si scopriranno ed evidenzieranno le valenze incominciando da quella primaria che è restituire orgoglio all'Italia ai cittadini incominciando dai più giovani. Si punterà sul valorizzare la fierezza del nostro saper fare, mostrando al mondo intero il meglio dell'Italia di ieri, di oggi e di domani.Per questo il tema centrale scelto è il concetto del Vivaio, e per questo lo slogan che si è voluto abbinare al logo Padiglione Italia è << Orgoglio Italia>>.

[1] Tratto da AM.

# LA DOMENICA DEL CORRIERE

NEL REGNO — ESTERO
Anno . . . . . L. 15.- — L. 40.-
Semestre . . . . . » 8.- — » 21.-

**Per le inserzioni** rivolgersi all'Amministrazione del *Corriere della Sera* - Via Solferino, 28 - Milano.

Si pubblica a Milano ogni settimana

Supplemento illustrato del "Corriere della Sera"

Uffici del giornale: Via Solferino, 28 - Milano



*Per tutti gli articoli e illustrazioni è riservata la proprietà letteraria e artistica, secondo le leggi e i trattati internazionali.*



Anno XXXV — N. 27 — 2 Luglio 1933 - Anno XI — Centesimi 30 la copia

***Il Padiglione italiano all'Esposizione mondiale di Chicago. Più di quattrocentomila persone l'hanno già visitato in venti giorni.*** *(Disegno di A. Beltrame)*

1933 Expo di Chicago, Padiglione Italia

# "G H I N G H I R I N G Ò L A"

(Vuol dire stare lì lì per cadere, in equilibrio precario – *"Sposta la penna, che è propio lì 'n ghinghiringola").*

***Rubrica dialettale di*** **Mario Olimpieri**

*Ognuno di noi possiede un ricco bagaglio dialettale da proporre nel presente per ricordare con nostalgia il passato e per tramandarlo al futuro.*

***"See un bravo socio del Centro Anziane de Cellere se hae 'mparato a le tu' nipote le parole e le dette d'una volta…"***

(Sei un bravo socio del Centro Anziani di Cellere se hai insegnato ai tuoi nipoti le parole e i detti del passato)

**----------**

**Parole ed espressioni varie**

- See un bravo socio del Centro Anziane se 'l tu' **nipote** sa che vo' di' ciribbillì = formuletta di gioco infantile – *"Ciribbillì, buttate 'n tavola quanto e me";*
- che adè 'l ciuffeletto = è un fischietto – *"Me lo compre un ciuffeletto a la fiera?";*
- che vo' di' còca = gallina nel linguaggio infantile;
- che adè 'l codarone = è il coccige – *"Ha fatto 'na cascata de culo, da rompese 'l codarone";*
- che adè la cóla = è un panno che viene usato per filtrare il latte munto;
- che vo' di' concallato = surriscaldato – *"'sto fieno tocca a sfallo giù, sinnò se concalla tutto";*
- che vo' di' conciato = ridotto – *"See cascato nel fango, guarda come te see conciato!";*
- che vo' di' cornetano = abitante di Corneto, l'odierna Tarquinia –

"La vita nostra è tale e quale a un fiore,
se sa come se nasce e non se sa come se more.
Vedete, er caso mio è palese,
so' nato cornetano e morirò tarquiniese.
*Spartaco Compagnucci*

- che adè 'l corvattino = apertura del colletto della camicia – *"Nun me voleva paga', ma l'ho preso pel corvattino e j'ho fatto pija' 'na scacaccia…!";*
- che adè un cricco = insetto nero;
- che vo' di' scrocella = è il rumore della legna che arde;
- che adè 'l fantino = panno che le donne mettevano in testa;
- che adè la febbre magnarella = che mette appetito – *"E che c'hae la febbre magnarella!";*

- che vo' di fetare = deporre uova – *"Co' l'anno novo le galline féteno";*
- che adè la fodaretta = e la federa del cuscino;
- che vo' di' fraccazzo = l'ho fatto io – *"E chi ha fatto 'sto bel lavoro?" "Fraccazzo, chisà chi lo deve ave' fatto!";*
- se sa de fraccazzetto d'Orvieto = è quella statua mobile che sulla sommità dell'orologio di Orvieto batte i colpi";
- che adè un "frate" = dolore a un fianco – *"M'è preso un frate qui al fianco";*
- che adè un frega frega = è tutta una ruberia;
- che so' le fregne = nervi, idee sbagliate – *"Mesà che ogge c'ha le fregne!"* – "Nun te metta le fregne pe' la testa";

- che adè la frezza = è una ciocca bianca tra capelli neri – *"'n testa c'ha 'na frezza bianca";*
- che adè 'l frigantò = miscuglio, confusione chiacchiere-frigantò …co' le patate;
- che so' le froce = sono le froge degli animali;
- che so' le frocette = elementi messi al naso dei buoi per farli camminare;
- che vo' di' frocione = individuo dalle grosse narici;
- se sa quanno se dice: *"Tu me fae magna' 'l fritto!"* = quando qualcuno ci fa arrabbiare;
- che vo' di' frulla' = vuol dire gettare – *"Te piace…?" "Ma frùllelo da la finestra!";*
- che adè un fulminante = è un fiammifero;
- che vo' di' a tutta caldara = a tutta velocità;
- che vo' di' gallustro = gallo mal castrato, uomo impotente;
- che adè 'l gargarozzo = è l'esofago;
- che adè la gavólla = è il malleolo della caviglia – *"Com'è che zoppiche?" "Me so' fatto male a la gavolla";*
- che adè un gavózzolo = è un gomitolo;
- che adè la ghiga = sfumatura bassa dei capelli sul collo;
- che adè la giannina = è un forte e freddo vento: *"La sente ogge che giannina che tira!";*
- che adè la gina = è l'abitudine, la zona di richiamo a frequentazione perché ricordo dell'infanzia o di altri momenti piacevoli – *"cambiare gina - avere sempre la stessa gina";*
- che vo' di' *"Vo al magazzino a sceje la ginestra"* = Vado al magazzino a scegliere i fili migliori della ginestra, che serviranno per le legature delle viti…;
- che so' le giocarelle = sono i giocattoli – *"Aridamme le mi' giocarelle, con te nun ce gioco più!";*
- che adè la gioiarina = è un'erba infestante (loglierello)- *"Quant'è sporco 'sto grano, è pieno de gioiarina";*
- che vo' di' gnagolare = miagolare – *"Ma che c'ha 'sto gatto che sta sempre a gnagola';*
- che vo' di' gobbone = in posizione curva – *"Che stae a fa' lì gobbone?";*
- che vonno di' goio, goiastrone = strano, stravagante – *"Ma nun fa' troppo 'l goiastrone!"*; uovo goio: stantio, andato a male;

- che adè la gregna = è il covone – *"C'ho la schiena rotta, capirae tutt'ogge a gregne!";*
- che vo' di' guadambia' = guadagnare – *"Se voe guadambia', hae da lavora' sodo";*
- che vo' di' guaso = quasi;
- che adè la guinza = è un terreno molto umido, acquitrino;
- che vo' di' gira' = vuol dire andare a zonzo, senza meta;
- se sa quanno uno è in ghinghere e piattine = quando è tutto ben vestito;
- che vo' di' stare in ghinghiringòla = vuol dire stare lì lì per cadere da una sedia o da altro – si dice anche di un oggetto che sta per cadere;
- che è la gnagneretta = vuol dire poca cosa, debole - *"Nun piove tanto, ma so' du' ore che viene giù 'sta gnagneretta…";*
- che vo' di' gné = vuol dire non - "gne la fo" = non ce la faccio;
- che vo' di' gnudo = significa nudo;
- se sa quanno uno fa le gobbarelle = quando controlla curiosamente una persona, senza farsi vedere;
- che vo' di' gójo = vuol dire stupido, ma anche uovo andato a male;
- che adè un grancio = è un crampo – *"Me so' prese certe grance, da nun potelle sopporta'!" "Magna le banane, che te fanno bene";*
- che adè la granòcchia = è la ranocchia, la rana – *"'na volta, le fosse ereno piene de granocchie…".*

# Rubrica medica- rimedi naturali

## Il Finocchio. Bulbo e semi

Il Finocchio è un membro delle Apiaceae( famiglia del prezzemolo) nome scientifico Foeniculum vlgare. Il bulbo è presente in molti piatti tradizionali mediterranei. Il suo carnoso bulbo conferisce un sapore simile all'anice nelle diverse ricette.La pianta è coltivata come coltura vegetale annuale soprattutto in Italia. Il finocchio è una piccola pianta che cresce fino ad un massimo di 2 metri di altezza. Quando la pianta comincia a crescere, le foglie, ispessite inferiori si sovrappongono una sopra l'altra per formare un bulbo appena sopra la terra. Il bulbo di finocchio è un ortaggio molto versatile, usato fin dalle antichità per le sue riconosciute proprietà in campo medico e nutrizionale. È ricco di oli essenziali, flavonoidi, notevoli antiossidanti, minerali e vitamine tutte sostanze riconosciute per apportare innumerevoli benefici alla nostra salute e è uno degli ortaggi con pochissime, anzi scarsissime calorie. Inoltre contiene una abbondante quantità di fibre, utilissime per contrastare la stitichezza e migliorare la mobilità intestinale. Gran parte del finocchio ha una elevata concentrazione di oli essenziali aromatici come l'anetolo, estragolo e fenchone( acetato). Da numerosi studi è emerso che l'anetolo ha proprietà anti-fungine e anti-batteriche. Contiene diverse vitamine del gruppo B oltre alla vitamina C solubile in acqua. La vitamina C è una potente vitamina idrosolubile antiossidante, favorisce la sintesi del collagene nel nostro organismo. Il collagene è la proteina principale nel nostro corpo necessaria per mantenere l'integrità dei vasi sanguigni, della pelle, degli organi e delle ossa. Nel finocchio possiamo trovare la presenza di acido folico, niacinina,acido pantotenic, tiamina,riboflavina. Inoltre nel finocchio troviamo minerali come il potassio,lo zinco, il manganese, il ferro, il fosforo ,il magnesio, il calcio e il sodio. Il finocchio crudo altera in qualche modo la funzionalità delle papille gustative; grazie a questa sua caratteristica, una volta, gli osti disonesti, erano soliti "offrire" il finocchio crudo ai propri avventori appena prima di servire loro del vino di pessima qualità. Da questa usanza nasce il termine "infinocchiare".
Il finocchio viene consumato anche in semi, la cui pianta erbacea perenne appartiene alla famiglia delle ombrellifere, nome scientifico:Foeniculum vulgare var. Dulce. È molto usato in cucina per aromatizzare moltissime pietanze. In erboristeria viene usato per fare delle tisane e dei decotti. Alcune delle sue proprietà: gli antiossidanti presenti nei semi di finocchio possono contribuire a ridurre il rischio di cancro associato con i danni provocati dai radicali liberi alle cellule e al Dna. Inoltre sono considerati un alleato per la prevenzione del cancro al colon, in quanto essi contribuiscono, insieme alle fibre vegetali, alla rimozione delle tossine dall'intestino, preservandone la salute. La preparazione di tisane che possono favorire la diuresi, oltre che attenuare i gonfiori addominali. La tisana viene preparata sotto forma di infuso, lasciando riposare in 200 millilitri d'acqua bollente per 10 minuti 1 cucchiaino di semi di finocchio, per poi filtrare e bere I semi di finocchio presentano proprietà diuretiche e drenanti. Per questo motivo vengono utilizzate per senza dolcificare. I semi di finocchio contribuiscono a migliorare la digestione. Le proprietà digestive di questi piccoli semi sono note ormai da secoli e vengono sfruttate dalle medicine popolari soprattutto per la preparazione di tisane e di decotti da bere a fine pasto per rendere la digestione meno lunga e pesante. Le tisane di finocchio sono di solito considerate adatte come rimedio naturale digestivo anche per i bambini. I semi di finocchio sono una ricca fonte di calcio, da tenere in considerazione anche se se ne consumano piccole quantità. Il calcio è presente in numerosi alimenti vegetali, compresa la frutta secca, come le mandorle, le verdure a foglia verde, come gli spinaci, e i semi, con particolare riferimento al sesamo. 100 grammi di semi di finocchio contengono il 120% della dose giornaliera raccomandata di calcio, ne contengono infatti 1196 milligrammi.

Significato nome **Rita**

E' un'abbreviazione di Margherita, deriva dal greco "Margaritès" e significa 'perla', in questo caso "Piccola perla". L'onomastico viene tradizionalmente festeggiato il 22 maggio in ricordo di Santa Rita da Cascia, monaca agostiniana, nata a Roccaporena nel 1381 e morta nel 1457. Fu beatificata l' 11 ottobre 1627 da papa Urbano VIII e santificata il 24 maggio 1900 da Leone XIII. Per la sua popolare fama taumaturgica è chiamata la Santa degli impossibili'. Ebbe sulla sua fronte, per lunghi quindici anni, la stimmate raffigurante le spine della corona di Gesù. La tradizione dice che poco prima della sua morte, si avverò un desiderio che aveva espresso: una pianta di rose bianche fiorì nel suo giardino, in pieno inverno. E' patrona dei pizzicagnoli e dei salumieri. Viene, secondo la tradizione, invocata per essere protetti dalle calamità naturali.
Caratteristiche: Rita è un'anima curiosa che vorrebbe sapere tutto di tutti; gentile ed altruista, non perde mai occasione per fare un favore alle persone che conosce. Tra le mura domestiche è una compagna presente e comprensiva.
Significato: **perla**
Onomastico: **22 maggio**
Origine: **Greca**
Segno corrispondente: **Capricorno**
Numero fortunato: **9**
Colore: **Verde**
Pietra: **Smeraldo**
Metallo: **Mercurio**
*Personaggi famosi:* **Margherita Buy** (Attrice, 15/01/1962 Capricorno), **Rita Pavone** (Cantante e attrice, 23/08/1945 Leone), **Margherita Hack** (Astrofisica, 12/06/1922 Gemelli), **Rita Hayworth - Margarita Carmen Cansino** (Attrice statunitense, 17/10/1918 Bilancia), **Rita Levi Montalcini** (Neurologa, 22/04/1909 Toro)

Significato nome **Luciana**

Il nome deriva dal latino Lucianus, tratto da Lucius e significa 'nato nella luce'. Luciana festeggia l'onomastico il 18 maggio in ricordo di Santa Luciana martire a Bisanzio. Luciano invece festeggia l'onomastico il 7 gennaio in memoria di San Luciano, martire francese di Beauvais.
Caratteristiche: temeraria, audace, ma allo stesso tempo esuberante, Luciana è una persona dalle mille sfaccettature. Il suo animo è un po' folle, e con le sue idee talvolta riesce a sorprendere positivamente chi le sta accanto.
Significato: **nata sotto la luce**
Onomastico: **18 maggio**
Origine: **Latina**
Segno corrispondente: **Capricorno**
Numero fortunato: **1**
Colore: **Bianco**
Pietra: **Berillo**
Metallo: **Argento**
*Personaggi famosi:* **Luciana Littizzetto** *(*attrice**,** conduttrice radiofonica e televisiva, 29/10/1964 Scorpione), **Luciana Angiolillo** ( attrice, 22/12/1925 Sagittario).

**Quella rosa bianca**

Ehi … ehi … mamma, cosa c'è…
perché piangi?
Non piangerai mica per me!
Guarda … vedi quella rosa bianca
che hai messo nel vaso di cristallo?
Quella sono io!
Sai mamma, respiro l'intenso
tepore della nostra casa
sono felice … quando vieni
a cambiarmi l'acqua?
Il tocco delle tue mani
sono carezze per me.
Mamma, non farmi cadere
sui petali le tue lacrime
sono salate … mi bruciano!
Se tu vedessi, madre mia
sono in uno splendido giardino
circondata di fiori
bellissimi e profumati
i raggi dorati del sole mi scaldano.
Quante risate mi faccio quassù!
Vedo tante cose … che non avevo
visto laggiù.
Sai, mamma adorata
non sento più dolore
non vedo creature soffrire
non sento la puzza del male.
Mi sono chiesta: dove sono, in paradiso?
Una voce mi chiama
E … manu … e … l … a … a … a
Vengo, mamma,
mi sembravi tu
mi sono girata per correrti incontro
ti ho chiesto:
mamma, come ti sei vestita?
Sembri la Madonna!
Emanuela, Emanuela!!!
Io sono la Madonna
sono la tua Mamma Celeste,
vieni, abbracciami.

**R.L.B.**

*ALLA MAMMA*

Grazie o mia genitrice del tuo dono
che al mondo desti a me o pargoletto
e il nutrimento tuo candido e buono
che m'ha fatto venir grande e perfetto
e oggi mentre al tuo cospetto sono
madre che m'hai tenuto al tuo fianco stretto
contenta della vita assai ti glori
e vedendo il tuo figlio te ne onori.

Vincenzo Ceccarini ( fu Nazzareno)

DI MAMMA C'È UNA SOLA

Come una colomba dal volo leggero te ne sei andata
con la mia mente ti vedo in un letto di stelle adagiata
con la testa appoggiata su un candido cuscino
o mamma vorrei vegliarti soltanto io.

Da questo mondo il tuo corpo se n'è andato
ma il tuo spirito sempre vivo dentro di me è restato
ovunque vada ti vedo vicino a me quando cammino
fin quando io vivrò sarai dentro il cuore mio.

Guardo la tua foto, sembra tu mi voglia parlare
con il mio udito non sento le tue parole
ma il mio cuore le sa ben interpretare
tu sai trasmettere quell'amore che mi hai saputo sempre dare.

Quando mi sento un po' giù con il morale
tu sai darmi sempre un bel messaggio
mi par di sentire le tue dolcissime parole
che mi danno forza e grande coraggio.

E quando anche per me avverrà quel passaggio
e ti potrò abbracciare fortemente
che sarà realtà e non un miraggio
e ti vedrò in cielo insieme ai santi.

Leda Carotini Brizi

La bambina della foto del mese di aprile è Caporali Angela , tra coloro che hanno dato la soluzione esatta è stato estratto il socio Menichetti Luigi , al quale verrà consegnato il premio. Anche questo mese dovrete indovinare il nome del bambino raffigurato nella foto e fra i primi dieci che avranno dato la soluzione verrà estratta una confezione di bitter.

Il bambolotto con gli occhioni neri , tutto nudo adagiato sulla coperta è il figlio di un nostro socio. Oggi genitore anche lui di un figlio.

Indovina chi è?

# Ricordi

1° elementare di Cellere davanti al Monumento dei Caduti. Se qualcuno è in grado di riconoscere tutte le bambine della foto farebbe cosa gradita se  comunicasse i nomi a Ercolani Rina presso il Centro.

# Notizie dal centro

Sabato 28 marzo ultimo scorso si è svolta presso il comune di Cellere una breve ma significativa cerimonia, la signora Maria Tablae, nata a Caiuti in Romania, coniuge del nostro socio Mangiabene Giuseppe, dinanzi al Sindaco Edoardo Giustiniani e all'ufficiale d'anagrafe Roberta Ottoni, ha prestato giuramento di fedeltà alla Costituzione e al rispetto delle leggi italiane e dopo la lettura e le firme dei documenti necessari è diventata a tutti gli effetti cittadina italiana.

È seguito un piccolo rinfresco offerto ai presenti alla cerimonia. Noi come Centro Anziani diamo il benvenuto alla nostra nuova concittadina.

# Preghiera alla Madonna delle Grazie

Vergine delle Grazie a te m'inchino
ti rivolgo quest'umile preghiera
tu mi hai seguito nel lungo camino
di questa travagliata carriera
nel bene e nel male mi foste vicino
delle mie aspirazioni messaggera
a te mi prostro penitente e buono
dei miei peccati a chiederti perdono.

La mamma mia cinquant'anni or sono
depose la mia foto sull'altare
per invocare dal celeste trono
la grazia di volermi accompagnare
ora son qui davanti a te e mi prono
col cuor devoto il nostro Dio a pregare
in questo giorno ultimo di maggio
data di questo mio pellegrinaggio.

Cellere, 30 maggio 1991

**Terzilio Ugolini**

1913 Saluti da Firenze

# Il centro propone ……

## Rigatoni ai carciofi trifolati

Ingredienti per 4 persone: **320 gr di rigatoni, 4 carciofi, 1 cucchiaio di cipolla tritata, 8 pomodorini datterini, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, 30 gr di pecorino, olio extravergine di oliva, sale e pepe.**

Scaldare 3 cucchiai di olio in una ampia padella, unirvi l'aglio schiacciato e lasciarlo andare a fuoco dolce per un paio di minuti, poi eliminarlo.
Aggiungere la cipolla tritata nella padella e farla stufare a fuoco dolcissimo.
Pulire i carciofi e ricavarne delle fettine sottili. Unire i carciofi nella padella, aggiungere anche un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe.
Lasciare cuocere a fuoco medio, unendo acqua calda ogni volta che il composto dovesse asciugarsi troppo. Lessare la pasta bene al dente, scolarla direttamente nella padella con i carciofi e mantecare per un paio di minuti a fuoco vivo, unendo anche i pomodorini a spicchietti.
Servire nei piatti con il pecorino grattugiato.

## Frittata light al forno con cicoria e rucola

Ingredienti per 4 persone: **5 uova, 270 gr di cicoria lessata, 20 gr di rucola, 2 cucchiai di pecorino grattugiato, mezzo cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale, pepe verde.**

Rompete le uova in una terrina, condite con sale e pepe verde appena macinato e sbattetele bene con una forchetta. Unite il pecorino grattugiato e la rucola lavata, asciugata e tagliata a pezzetti. Quindi mescolate gli ingredienti alle uova sbattute.
Strizzate bene la cicoria lessata e tagliatela a pezzetti, quindi rosolatela in una padella con un po' di olio. Unite la cicoria al resto degli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo.
Versate mezzo cucchiaino di olio extravergine di oliva in una teglia e distribuitelo bene in modo da ungerne bene il fondo e bordi. Versateci all'interno il composto a base di uova e verdure.
Sistematelo bene appiattendolo e livellandolo con un cucchiaio o una forchetta.
Cuocete in forno già caldo a 180° e lasciate cuocere per 25 minuti.

E ……. buon appetito

# Il Conto

Una sera, mentre la mamma preparava la cena, il figlio undicenne si presentò in cucina con un foglietto in mano.
Con aria stranamente ufficiale il bambino porse il pezzo di carta alla mamma, che si asciugò le mani col grembiule e lesse quanto vi era scritto:
Per aver strappato le erbacce dal vialetto: Euro 3.
Per aver ordinato la mia cameretta: Euro 5.
Per essere andato a comperare il latte: Euro 0,50.
Per aver badato alla sorellina (3 pomeriggi): Euro 9.
Per aver preso due volte "ottimo" a scuola: Euro 5.
Per aver portato fuori l'immondizia tutte le sere: Euro 4. Totale: Euro 26,50
La mamma fissò il figlio negli occhi, teneramente. La sua mente si affollò di ricordi. Prese una biro e, sul retro del foglietto, scrisse:
Per averti portato nel grembo 9 mesi: Euro 0.
Per tutte le notti passate a vegliarti quando eri ammalato: Euro 0.
Per tutte le volte che ti ho cullato quando eri triste: Euro 0.
Per tutte le volte che ho asciugato le tue lacrime: Euro 0.
Per tutto quello che ti ho insegnato, giorno dopo giorno: Euro 0.
Per tutte le colazioni, i pranzi, le merende, le cene e i panini che ti ho preparato: Euro 0.
Per la vita che ti do ogni giorno: Euro 0.
Totale: Euro 0.

Quando ebbe terminato, sorridendo la mamma diede il foglietto al figlio. Quando il bambino ebbe finito di leggere ciò che la mamma aveva scritto, due lacrimoni fecero capolino nei suoi occhi.
Girò il foglio e sul suo conto scrisse: "Pagato".
Poi saltò al collo della madre e la sommerse di baci.

Quando nei rapporti personali e familiari si cominciano a fare i conti, è tutto finito. L'amore è gratuito. O non è amore.

*Crescenzio*

COMPLEANNI DIMAGGIO

| | |
|---|---|
| Alessandrucci Adriana | 1 |
| Basili Maria Antonietta | 1 |
| Mariotti Maria Elisa | 1 |
| Santi Anselmina | 4 |
| Olimpieri Antonella | 8 |
| Biondelli Raniero | 9 |
| Blasi Andrea | 9 |
| Rossetti Serafina | 9 |
| Capuano Antonio | 12 |
| Ceccarini Maria Elena | 12 |
| Cascianelli Maria | 14 |
| Matteucci Antonio | 15 |
| Peroni Maria Francesca | 15 |
| Milletti Arcangelo | 19 |
| Sabatini Pietro Paolo | 25 |
| Mariotti Franco | 26 |
| Pasqualini Annunziata | 30 |

I soci del centro anziani augurano a tutti voi un felice compleanno

**IL Presidente: *Paride Mauri* Cell. 3483939065**

**Il Vicepresidente: *Mariani Domenica* Cell. 3341106306**

**Redattori e protagonisti: *I Giovani Anziani***