

Uno Nessuno Centomila

Luglio 2025- Numero Trenta "ARTE CULINARIA"



Mensile realizzato dalla CTRP B della Cooperativa "Un segno di Pace Onlus" di Vallonara di Marostica (VI)
Sito: www.unsegnodipace.it
Social: Facebook Un Segno di Pace ONLUS
Instagram unsegnodipaceonlus



SOMMARIO

- * Editoriale
- * Cultura Costume e Società
- * I Racconti di Raffaele
- * Notizie dalle Nostre Comunità
- * Pensieri Liberi
- * Le favole di Elisa

IN REDAZIONE

- * Alberto B.
- * Cinzia B.
- * Dunia B (OSS)
- * Elisa M.
- * Tommaso D.P.
- * Raffaele B.



È con la partecipazione di: Valentina e Cristina

EDITORIALE

A cura di Dunia B.



“ - Claire: Come mai non si trovano i coperchi abbinati ai contenitori?! Perché si separano sempre?!

- Phil: Vecchi risentimenti, questioni di soldi, un coperchio più giovane, chissà...”

Il legame tra cibo e arte non è un concetto nuovo, ma piuttosto una continuità che ha attraversato secoli di storia, evolvendosi e trasformandosi secondo i gusti, le tecnologie, e le tendenze estetiche delle epoche. Nel corso del tempo, la cucina si è affermata come uno spazio creativo, paragonabile a un laboratorio artistico, in cui la materia prima – gli ingredienti – viene trasfigurata in un'opera d'arte sensoriale

Uno degli aspetti più affascinanti del connubio tra cibo e arte è la capacità degli chef di trarre ispirazione dalle belle arti per concepire le loro creazioni culinarie.

Lo **chef Ferran Adrià**, considerato uno dei massimi innovatori della cucina contemporanea, ha spesso dichiarato che la sua arte culinaria trae spunto da artisti come Salvador Dalí e Joan Miró. La sua cucina molecolare, con le sue forme inconsuete e tecniche avanguardistiche, è un'esplorazione surreale del gusto che mira a sfidare le convenzioni, proprio come fece Dalí con la pittura.

Allo stesso modo, **Massimo Bottura** ha espresso più volte la sua fascinazione per la pittura di Lucio Fontana e per l'arte concettuale, traducendo nella sua cucina l'idea di andare oltre la superficie, di “tagliare” l'apparenza per raggiungere l'essenza più profonda degli ingredienti.

Gli chef artisti non solo reinterpretano il cibo come espressione visiva, ma spesso costruiscono piatti che raccontano storie, proprio come un'opera d'arte figurativa può narrare un evento o un'emozione.

L'arte culinaria è sia effimera che potente, effimera perché destinata a essere consumata, ma potente per la sua capacità di rimanere impressa nella memoria, di raccontare storie e di unire le persone.

In definitiva, il connubio tra cibo e arte è un dialogo in costante evoluzione, che riflette i cambiamenti della nostra società e ci invita a riflettere sulla bellezza che si nasconde dietro ogni atto creativo, anche il più quotidiano.

(tratto da “Storie di Cibo” di Nadia Toppino)

LA PAGINA DI CULTURA, COSTUME E SOCIETA'

A cura di Alberto B.

La cucina mediterranea è un modello alimentare basato sulle tradizioni culinarie dei popoli che si affacciano sul Mar Mediterraneo, caratterizzata da un'abbondanza di frutta, verdura, insalata, zucchine, pomodori, cereali, legumi, pesce, olio d'oliva e un consumo moderato di carne di manzo, carne di maiale, mozzarella, formaggi e latte. È considerata una alimentazione sana ed equilibrata...

La cucina mediterranea, o dieta mediterranea, è un modello alimentare e uno stile di vita che ha origine nelle tradizioni culinarie dei paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Questo stile alimentare, riconosciuto come patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, non è solo un insieme di ricette, ma un sistema che comprende tradizioni, rituali e un forte legame con il territorio.



Il Mediterraneo ha favorito la **comunanza delle varie culture** poiché essendo possibile navigarvi su rotte relativamente brevi è stato il punto di incontro di frequenti scambi commerciali. Questa nuova cucina mediterranea, *nata nel Medioevo*, cambiò ancora una volta con la scoperta europea dell'America, che portò in uso, nella preparazione del cibo sul vecchio continente, nuovi prodotti attinti dall'agricoltura e dalla flora di quei territori, come i pomodori, le patate, il peperoncino, il mais, il cacao, ecc.

Concludendo la *cucina mediterranea* sviluppatasi appunto nei paesi del Mar Mediterraneo (tra cui l'Italia), comprende tradizioni fortemente radicate e **"comuni"** a tutto il paese, a cui gli italiani appunto attingono. *Per esempio gli ulivi per produrre l'olio di oliva, orti, campi agricoli di insalata, ecc., pesce, ciliegi a maggio, gelato, latte, formaggi, frumento, mais, vigneti per l'uva, carne bovina e suina, pesche, albicocche, mele, pomodori, la pizza, la pasta.. per esempio gli spaghetti al pomodoro ecc..*

LE FAVOLE DI ELISA

A cura di Elisa M.

Sonia e la pizza veneta.

Elsa era una bambina schiva e a scuola non faceva amicizia facilmente con gli altri ragazzini. Le insegnanti la ammonivano spesso per questo, ma lei non sapeva che farci.

Un giorno però arrivò in classe una nuova alunna e fu un'intesa profonda fra le due fin dal primo sguardo.

Si chiamava Sonia ed era figlia di un allevatore di conigli. Era tanto magra e sperduta. A Elsa faceva pena, così l'avvicinò amichevolmente...

Le due bambine erano davvero inseparabili. Stavano a braccetto per tutta la pausa di ricreazione e in classe vollero essere vicine di banco.

Inevitabilmente anche le famiglie delle due amichette si affiatarono e cominciarono a frequentarsi.

La famiglia di Elsa invitava spesso a pranzo quella di Sonia.

La prima volta che vennero però la mamma di Elsa ebbe non poche noie con Sonia.

Avevano preparato un piatto alla veneta con polenta, braciola alla brace e funghi in pentola. Però Sonia non voleva assolutamente mangiare la carne e reclamava invece la pizza.

Allora la mamma di Elsa per fare pranzare la bambina inventò un piatto che chiamò "la pizza veneta".

Su di un letto di polenta mise i pezzi di carne con i funghi e terminò con del formaggio filante...

Sonia mangiò tutto con buon appetito, con la soddisfazione di tutti.



IRACCONTI DI RAFFAELE A cura Raffaele B.

Ebbene si, mi piace mangiare bene.

Aggiungerei poco ma con un sapore caratteristico di quel cibo.

Mia mamma era una grandissima cuoca, amica di famiglia di altre cuoche.

Penso che sia per questo che cucinare mi mette un po' di apprensione, non è facile essere alla loro altezza e per quanto mi dica "faccio a modo mio" mi tornano in mente spesso, comunque ci riuscirò!

Altra cosa da dire è che amo di più il salato del dolce.

Tra una fetta di pizza e una barretta di Lindt al latte preferisco la pizza anche se surgelata e margherita, si insomma il massimo della tristezza ma è comunque pizza!

Passando al bere, se voglio gustarmi un cibo fino in fondo bevo acqua naturale.

Ultima cosa è che sono vegetariano.

Niente carne e pesce anche se per me non andrebbe specificato, il pesce è fatto di carne.

Lo sono da quello che ricordo dal 2015 e mi sento molto meglio, la carne mi era pesante, adesso mangiare è una gioia.

Chiudo collegandomi all'articolo del giornalino scorso con due film sul tema cucina.

Primo: "Chef" ottima storia familiare con il marito cuoco

Secondo: "Amore, cucina e curry"

storia d'amore tra due giovani cuochi di culture differenti



PENSIERI LIBERI

A cura di Cristina e Valentina



A me piacerebbe tanto mangiare il cibo naturale come quando ero piccola e avevamo l'orto. Piantavamo insalata, pomodori, zucchine e patate. Erano più buone, fresche e saporite. I zucchini erano giganti perché a volte si nascondevano sotto le foglie e diventano enormi. Avevamo anche la carne di casa, con le galline e i conigli, ma io non lo mangiavo perché sono vegetariana.

Valentina T.

Mia mamma cucinava sempre il ragù. Lo usavamo per condire la pasta oppure per fare il pasticcio. Lei lo faceva senza fare il soffritto, ma metteva direttamente la carne a rosolare nell'olio e poi ci aggiungeva il pomodoro. Veniva buono.

Un'altra che cucinava spesso era il pollo in umido con le patate. Metteva il pollo tagliato a pezzi nella pentola, insieme alle patate e al pomodoro. Lo ho imparato da lei queste cose e quindi quando lei è mancata ho dovuto rimbocarmi le maniche e cucinare io. Ora non cucino più perché fatico a stare troppo tempo in piedi.

Cristina C.





NOTIZIE DALLE NOSTRE...

CAE E GAP S. MARCO di Mestre

RSSP SIRTAKI di Montecchio P.

CAB di Breganze

CAE ANCONETTA di S. Caterina di Lusiana

CAB IL SENTIERO di Marostica



RSSP SIRTAKI

A cura della dott.ssa Impartiti

Il cibo: quante soddisfazioni!

Il cibo ci delizia il palato e ci riempie di emozioni: gustare un bel piatto di bigoli all'anitra per Raffaella è una delizia, mentre Barbara li preferisce al ragù; Francesco invece adora la frittura mista e l'insalata di mare.

A volte purtroppo non possiamo assaporare completamente il cibo, per esempio quando ci troviamo in una sala in cui c'è tanta confusione, un buon pranzo richiederebbe una certa tranquillità.

Qualcuno invece soffre di disfagia e deve abituarsi a mangiare solo cibo tritato, il che non è sempre piacevole. Raffaella ricorda con nostalgia la piadina romagnola che mangiava al mare, farcita con crudo, olive e capperi! Era una squisitezza.

Chi per vari motivi è a dieta deve limitarsi nelle quantità e nella qualità, non è libero di scegliere quello che gli piace.

Giampaolo è convinto che, se non è preparato con passione, il cibo non sia buono. Il cibo rafforza l'amicizia, infatti quando si festeggia si condivide del cibo con altri. Ieri è stato il compleanno di Paola e tutti hanno potuto gustare un buon gelato in compagnia,

Cucinare assieme è una delle attività più gratificanti anche qui in comunità: Francesco, Barbara e Paola preparano piatti abbondanti e gustosi, farciscono toast e piadine, ma riescono anche a preparare delle ottime melanzane alla parmigiana, c'è da leccarsi i baffi e la soddisfazione è grande. In questo periodo è apprezzata l'insalata di riso, che piace molto a Paola e in passato la preparava anche a casa sua, come pure Raffaella che la faceva per i figli, mentre era solita preparare i tortellini in brodo la domenica.

Cucinando assieme in comunità ci si fa compagnia e si impara, sarebbe bello fare la pizza per tutti ma in gruppi numerosi questo è quasi impossibile. E' certamente più semplice una pasta al pomodoro come suggerisce Maurizio.

Ognuno si sa ha i suoi gusti: a Sofia piace molto il risotto con le vongole, ci sono piatti deliziosi che si mangiano raramente e altri che invece si preparano spesso, come l'insalata con i sottaceti e le uova che vorrebbe preparare Raffaella.

Concludiamo in bellezza con il tiramisù, un dolce che è conosciuto in tutto il mondo ma che è nato a Treviso! Qui esiste la giornata dedicata a questo dolce in cui si sfidano diversi chef e che si tiene il 5 ottobre: si dice che fu proposto la prima volta al ristorante "Alle beccherie" nel 1970 ma altre fonti lo fanno risalire al Settecento/ottocento. Sarebbe bello organizzare una gita a Treviso per questa occasione!



CAE ANCONETTA

A cura della dott.ssa R. Ferhati

ROSSANA R.: A ME PIACE MOLTO CUCINARE QUANDO ERO A CASA MI PIACEVA PREPARARE IL PASTICCIO, IL MIO PIATTO FORTE SONO ANCHE GLI GNOCCHI CON IL GORGONZOLA.

UNA VOLTA SONO ANDATA AD AIUTARE IN SAGRA CON L'ASILO E AVEVO IL COMPITO DI SPREPARARE LE TAVOLE ALLA SAGRA DI VILLAVERLA. C'È STATO TANTO LAVORO, MA MI SONO DIVERTITA MOLTO. ERO ASSIEME ALLE MIE AMICHE CHE MI OFFRIVANO DA BERE E UNA BUONISSIMA FRITTELLA.

MI PIACEVA MOLTO CUCINARE PER MIO FIGLIO TOMMI, FACEVO ANCHE DEI BUONISSIMI RISOTTI PER LA MIA FAMIGLIA. NELLE FESTE DI NATALE E PASQUA CUCINAVO ANCHE LA FARAONA RIPIENA DI FUNGHI PATATE E CRAUTI.

FACEVO ANCHE DELLE BUONISSIME TORTE SALATE, ALMENO COSÌ MI DICEVANO.

MI MANCA CUCINARE PER MIO FIGLIO.

STEFANO Z.: MI DILETTAVO AI FORNELLI, PRIMI PIATTI: RISOTTI, PASTASCIUTTE CON RAGÙ BUONO, LASAGNE. MA ANCHE CARNE ALLA BRACE, SALSICCE, COSTINE E BRACIOLE.

MI SENTIVO SODDISFATTO.

FACEVO QUALCHE DOLCE TRA CUI LA MERINGATA E LA TORTA DI MELE.

QUANDO CUCINI SEI ASSUEFATTO DAL LAVORO, QUINDI NON TI GODI QUELLO CHE HAI CUCINATO, È MEGLIO SEDERSI E TROVARE IL PIATTO PRONTO.. SI MANGIA PIÙ VOLENTIERI E DI GUSTO!!

WILLIAM D.V.: SO CUCINARE IL MAIALE E IL VITELLO, UN PO' DI TUTTO TRANNE LA SELVAGGINA.

MAURO F.: SU PER LE STRADE DI LUSIANA, A 500 METRI IN DISCESA, SULLA SINISTRA, C'ERA UN RISTORANTE MOLTO BELLO: LA ROSA BIANCA.

QUANDO SONO ENTRATO LA CAMERIERA MI HA CHIESTO COSA VOLESSI, HO DETTO CHE MI PIACCIONO I BIGOLI ALL'ANITRA.

MI SONO SENTITO EMOZIONATO.

DANIELA S.: HO CUCINATO E MANGIATO TANTI PIATTI DIVERSI NELLA MIA VITA: PANINO CON LA SOPRESSA, SPEZZATINO, RAGÙ, COTOLETTE, PATATE FRITTE, BRACIOLE, VITELLO TONNATO, INSALATA DI RISO, TORTA DI MELE, PASTASCIUTTA, BIGOLI ALL'ANITRA.

BERE IL VIN BRULÈ NON VA BENE, SOPRATTUTTO PER NOI CHE SIAMO AMMALATI E PRENDIAMO MEDICINE.

UN BEL RICORDO CHE HO LEGATO AL CIBO È QUELLO CON MIA NONNA: CUCINAVAMO I BIGOLI, LI PASSAVAMO CON LA FARINA DI MAIS GIALLA PER NON FARLI ATTACCARE TRA DI LORO.

AGLI AVANZI DELLA PASTA AGGIUNGEVO ZUCCHERO E FACEVO LE FRITTELLE.

CON I TORSOLI DEL MAIS CREAVO DELLE TORRI, PERCHÉ NON AVEVO ALTRI GIOCATTOLI.

QUESTI SONO DEI RICORDI PREZIOSI POICHÉ I MIEI NONNI MI HANNO ALLEVATO PIÙ DEI MIEI GENITORI, CHE LAVORAVANO FINO ALLE OTTO.



CAE S. MARCO di Mestre

In comunità possiamo dire che il nostro cibo preferito è senza dubbio la pizza, internazionale come la coca cola! È talmente internazionale che oramai tutti la sanno fare: ad esempio la nostra pizzeria d'asporto preferita è probabilmente di origini siciliana ma a Mestre le pizzerie sono perlopiù multietniche e vanno alla grande!

La pizza margherita è stata riconosciuta patrimonio dell'umanità ed è stata dedicata alla regina Margherita di Savoia grazie ai colori della bandiera italiana (rosso come il pomodoro, bianco come la mozzarella e verde come il basilico).

Tuttavia, dai nostri confronti, emerge una distinzione principale, quella tra arte culinaria e cucina.

Con arte culinaria intendiamo un'arte intenta ad assaporare ed esaltare il gusto del cibo. Dunque il cibo lo intendiamo come un momento di piacere sfizioso e raffinato. Mentre come cucina intendiamo un processo di nutrimento che tutte le persone, in linea di massima, devono saper fare per sopravvivere e dunque è a prescindere dal piacere del gusto.

In Italia possiamo considerarci artisti nel preparare alcuni prodotti: basti pensare alle eccellenze come il prosciutto di San Daniele o di Parma, unici al mondo in quanto a gusto e procedimento. Tra i formaggi, ad esempio, ci ricordiamo: il Parmigiano Reggiano e l'Asiago venduti in tutto il mondo. Ogni regione ha la propria eccellenza!

Un altro pensiero che abbiamo fatto rispetto al tema è che il cibo può essere anche un momento di piacere nello spezzare il pane assieme. In questo caso non è necessario il pregio del cibo (certamente può essere un passaggio importante ma non fondamentale) ma la qualità nello stare assieme e la volontà di conoscere gente nuova. A tal proposito ci viene in mente una frase di Luca Carboni "ci vuole un fisico bestiale per stare nel mondo dei grandi e poi trovarsi a certe cene con tipi furbi ed arroganti".

Infine, ci ricordiamo che il cibo mette assieme persone di diverse etnie e culture e che è un buon veicolo per bypassare il limite della lingua.

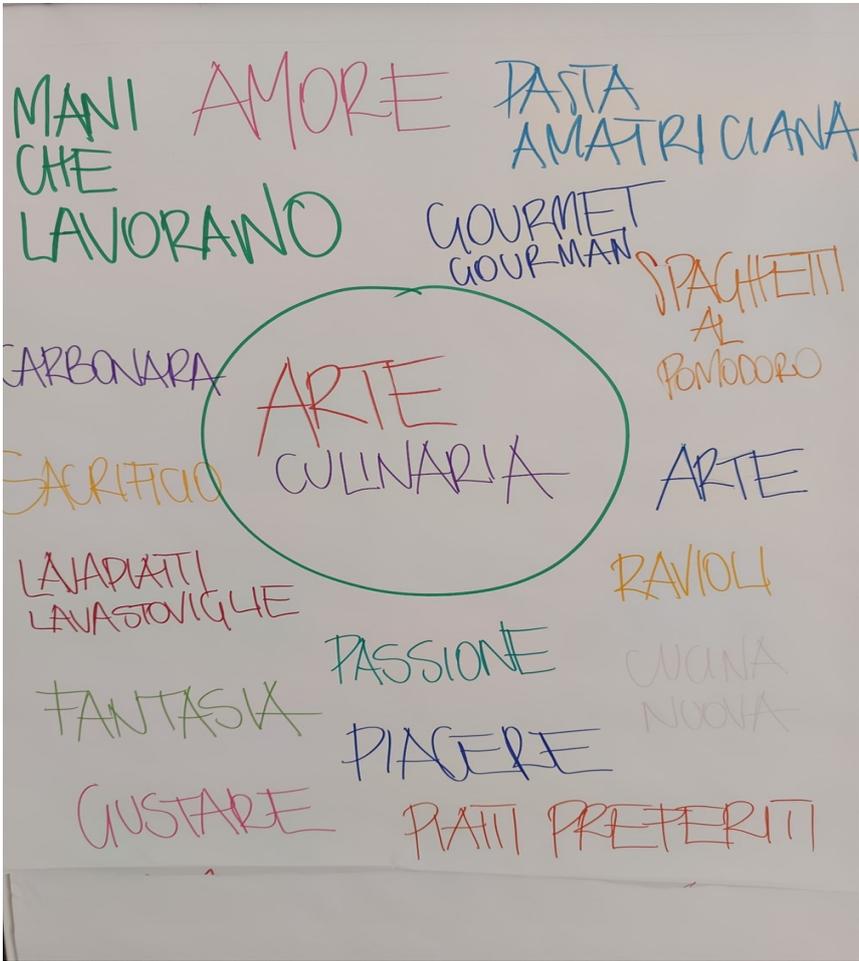
Spesso le grandi industrie del cibo, come il Mc Donald, non guardano alla qualità del cibo ma pensano solo al profitto dunque, nonostante siano pietanze molto saporite e richieste, non pensiamo possano essere salutari in termini di qualità.

Vi salutiamo con il nostro consueto brain-storming a tema!



CAE S. MARCO di Mestre

BRAINSTORMING





CAB IL SENTIERO

Pagina uno

RICCARDO:

mia madre era una brava cuoca, preparava sempre antipasto al primo dell'anno, quando facevamo i pranzi di famiglia. Tipo insalata russa, vitello tonnato. Da piccolo mi preparava per merenda sempre the con i biscotti. Qualche volta l'aiutavo a scrivere sul quaderno le ricette. Mi è successo molto dopo il problema di essere disfagico, quando ero con mia madre mangiavo di tutto. Ci conviviamo bene con la disfagia.

ROBERTO P:

ogni persona dovrebbe imparare a cucinare almeno qualcosa che gli piace, sapersi arrangiare. Cucino bistecche con contorni, pasta, lasagne, zuppe e verdure. Se uno ha predisposizione può ampliare la capacità. In gioventù andavo spesso a mangiare la pizza con gli amici al fine settimana.

A me piace cucinare, solo che ho imparato da malato, vorrei imparare un giorno a cucinare meglio e con più passione. Mangiare quello che si desidera è la miglior cosa.

La nonna mi portava sui filari di cibi e piante da frutta a mangiare la pesca, erano più buone di adesso che sono marce. Di fronte a casa mia avevo una pianta di noci e io mi arrampicavo per battere sull'albero e far cadere le noci fresche, ora sono tutte marce. Mi piace molto la frutta secca. A casa ho un ciliegio, albicocco, albero da prugne, nespole giapponesi. Mi piace vedere crescere le piante, mi dà senso di crescere anche io, ogni anno le coltivo.

Mia mamma cucinava la pasta con ragù molto buono, fatto da lei.

Mia zia abitava a Sondrio, vicino a Livigno, ci portava sempre la cioccolata dalla Svizzera, ci faceva sempre regali con il cioccolato. Mi invitava lì 15-20 gg e non mancavano mai le mele, si mangiavano tutti insieme tra cugini e zii.

Da parte di mia mamma fanno ancora adesso un ritrovo con tutti i parenti, eravamo in 60 persone. Tra di noi si sono regalati il cioccolato agli zii e alle zie orchidee. Io non ci sono andato per la confusione.

Da piccolo ogni domenica mia mamma cucinava pasta fatta in casa, pasticcio, braciole ai ferri e facevamo pranzi con tutti i parenti.



CAB IL SENTIERO

Pagina due

ROBERTO B:

mi sono fatto autodidatta rispetto al cibo, avendo a disposizione un forno a legno a casa, ho imparato a fare focacce e pizze ed era un'occasione per invitare gli amici e i parenti. Quando mia mamma stava male ho dovuto necessariamente imparare a cucinare. Mi piaceva molto cucinare la pizza, avevo trovato una ricetta particolare che con 3 gr di birra, con 1,8kg farina, panetti da 200g e facevo pizze anche per 20 persone.

ARTA:

Mi piace molto pesto genovese e hamburger con patatine. Piatto tipico del mio paese (Albania) è pasta con fagioli, mia mamma mi cucinava fagioli, minestre, però minestra doveva essere con denso brodo: poca farina, metti burro e olio, fai soffritto di farina e metti cipolla con pomodoro per fare il brodo denso. È semplice ma molto buono.

Mia mamma e mia nonna facevano la pasta sfoglia con zucchine o zucca ed era molto buona. Andavamo da nonna a fare pranzi di famiglia.

Mia mamma mi ha trasmesso la passione della cucina.

ALE G:

io mi ricordo che da piccolina mia mamma mi insegnava a come fare il pasticcio, la aiutavo a fare besciamella e ragù. Però io alle prime armi non ero tanto capace e mi diceva “guarda prima va questo ingrediente e dopo quest'altro”, mi seguiva passo per passo. Un piatto che mi piaceva tanto che mi cucinasse erano le crespelle, anche i canederli.

Ricordo i pranzi di Natale e di Pasqua eravamo tutti molto contenti, ci si sedeva tutti a tavola e si chiacchierava, il cibo era un modo per stare insieme.

Anche persone che non vedevi da tempo, finalmente le vedevi. Era anche quello un modo di stare insieme.

Mia nonna mi faceva i maccheroni al ragù e mi piacevano da matti, li mangiavo con tanto piacere, in 5 min avevo finito il piatto. Mia nonna abitava sopra di me e mi ricordo sempre questa sua frase “Alessandra vuoi venire su che ci sono i maccheroni?”, io scappavo su come una scheggia. Un altro piatto che mi preparava sempre era l'insalata con pomodori dentro e mi metteva tanto aceto, perché a me piace molto.

Davanti a casa mia c'è un parco giochi e c'è un albero di pigne e dentro a queste pigne c'erano i pinoli e a me piaceva tirarli fuori dal guscio, andavo anche con mio fratello. Facevo anche le torte di pinoli con mia mamma.



CAB di BREGANZE

A cura di Massimo

Pagina uno

Saluti e baci

All'inizio di luglio mi trasferirò in un appartamento a Schio, così si chiuderà la mia esperienza nelle comunità della cooperativa Un sogno di Pace.

Quando sono arrivato la prima volta a Vallonara, non ero proprio entusiasta, perché ero lontano da casa; ero anche triste, perché poco tempo prima era morto mio papà.

All'inizio ho trovato degli amici con i quali mi divertivo molto. Poi però mi sono accorto che assieme al mio migliore amico, anche se mi divertivo, il mio comportamento diventava un po' pericoloso per me. Quando il responsabile della struttura mi ha aperto gli occhi, ho chiesto di cambiare comunità e gli ho promesso che avrei rispettato le regole e mi sarei comportato meglio.

A Breganze ho trovato un altro amico più responsabile che non mi metteva in difficoltà. Quando lui ha concluso il suo percorso, siamo rimasti in contatto.

Il mio comportamento è cambiato: mi sono impegnato di più, ero più rilassato e ho sentito che stavo cambiando in meglio, anche grazie all'aiuto degli operatori. Qui gli ospiti che stanno bene collaborano a tener in ordine la comunità, ci diamo dei consigli per migliorare e ci dividiamo i compiti. Io me la cavo a fare diverse cose. Per un periodo ho anche aiutato nella manutenzione delle comunità della cooperativa (giardinaggio, traslochi e altro).

Ora mi sento più sicuro, più consapevole e ho ripreso i rientri a casa, perché ho migliorato i miei rapporti con la mamma e le sorelle.

Nell'ultimo periodo ho conosciuto una ragazza a cui voglio bene e che mi vuole bene. Chiacchieriamo, ascoltiamo musica e andiamo a camminare in montagna o con il gruppo di Kalipé. È molto simpatica e affettuosa e ogni tanto, quando chiacchieriamo, scappa un bacio, ma questo gli operatori non lo devono sapere.

Ho anche una bellissima amministratrice e quando viene a trovarmi tutti gli altri sono invidiosi.

Da quando sono arrivato a Vallonara mi sono scoperto poeta. Da allora ho scritto tantissime poesie e ho partecipato spesso al Simposio dei poeti, recitando i miei versi davanti a un pubblico numeroso. Scrivendo e recitando ho migliorato anche i miei rapporti con gli altri.



CAB di BREGANZE
A cura di Massimo

Pagina due

Questa è la prima poesia che ho scritto.

LA COMPAGNA

Amore mio, ti scrivo questo messaggio

Ti ho sempre nel mio cuore

Sei la compagna più importante

Ti penso sempre

Tu sei un fiore che sboccia

Tutte le mie emozioni

Sei la cosa più importante

Sei la mia bocca

I miei occhi, le mie mani

Che ti abbracciano.



CAB di BREGANZE

A cura di Berni

Pagina tre

“Le Barzellette di Berni”

In Paradiso

Toni e Bepi i se ritrova in Paradiso. E Toni ghe fa a Bepi: Anca ti qua?! De cosa sito morto?

E Bepi: Son morto dal freddo. E ti?

- Eh, a go fato un infarto.

- Ma contame come che te ghe fato a far un infarto.

- A gò ricevuo na te'efonata anonima e mi me ga dito che, se vo casa desso, cato a moier in leto co l'amante.

Son partio, son dato casa e son dato in camera da leto e ghe xera me moier drio dormire.

Mi gò vardà soto l leto e non go trovà nesuni,
gò varda dentro i armadi e no go trovà nesuni,
son dato in bagno e no go trovà nesuni,
son dato intel sgabusin e no go trovà nesuni,
son dato in sa'oto e non go trovà nesuni,
son dato in cucina e no go trovà nesuni

e cusita, daa contentesa de no aver trovà nesuni, go fato un infarto e son morto.

E ti invesse, Bepi, contame come che te ghé fato a morir dal freddo.

- Va'à, va'à pirla! che se te versevi l frigo a sta ora sarisimo ncora vivi tuti due.

Berni



CAB di BREGANZE

La rubrica degli animali
A cura di Sonia D.R.

Pagina quattro

Gli inseparabili

Ci sono diversi tipi di inseparabili: fisher, personata e roseicollis. Per i fisher e i personata bisogna avere un certificato cites, perché sono animali protetti. Sono pappagallini molto colorati, sono allegri e cantano sempre. Mangiano semi e mangime. Devono sempre stare in coppia, altrimenti stanno male.

Io ne avevo molti e li tenevo in una voliera. Avevo cinque voliere: alcune le avevo ordinate su Amazon, altre me le aveva costruite un falegname.

Oltre agli inseparabili, avevo canarini, diamantini, parrocchetti dal collare, cocorite, calopsite (che sono dei pappagallini con la cresta) e degli ibridi di canarino, verzellino, cardellino e lucherino.

Gli uccelli mi piacciono molto, perché cinguettano e sono simpatici. Sono molto impegnativi perché bisogna pulire le gabbie, cambiare l'acqua e mettere nelle mangiatoie il mangime con regolarità.

Ogni tanto, mentre pulivo le gabbie, qualche uccellino riusciva a scappare, ma con un po' di fatica e pazienza riuscivo a catturarlo.

Mi piacerebbe molto essere un uccellino e volare libera in mezzo agli alberi, ma non vorrei certo essere messa in gabbia. Mi piacerebbe anche essere un gatto, ma questa è un'altra storia...



Sonia DR