

Rivista della Clinica Psichiatrica

Anno 1 numero 2

Sede A.O.U. Maggiore della Carità
Padiglione G
C.so Mazzini 18 – 28100 Novara



.... Il numero 2

Ci siamo.
L'avventura continua, come promesso.
A voi lettori ma prima di tutto a noi stessi.

La Redazione

Sommario

Nel Chiuso della tua cameretta	pag. 3
L'Equinozio	pag. 4
La Pasqua	
I simboli della Pasqua	pag. 5
La Pasqua nel mondo	pag. 9
Il Pesce d'aprile	
La Festa della mamma	
La storia della festa della mamma	pag.12
Lettera alla mamma	pag.13
La mamma di Anna	pag.13
La festa della mamma nel mondo	pag.14
Il 30 maggio	
La nostra patrona Santa Dinfna	pag.15
Reportage della nostra festa	pag.16
Per tutti gli altri giorni...	
In viaggio	pag.17
La redazione consiglia:	
Un libro da leggere	pag.18
Un film da vedere	pag.19
Una poesia da sentire	pag.20
Una ricetta da provare	pag.21
10 canzoni per te	pag.23
Finale a sorpresa	pag.24

Nel chiuso della tua cameretta

In questo numero voglio proporre l'inserimento di una nuova rubrica: *"nel chiuso della tua cameretta"*

Eugenio Torre insegna che è importante al termine di ogni giornata concedersi un momento di riflessione sugli accadimenti, i problemi, i sentimenti che ci hanno visto coinvolti per cercare di dare loro un senso ed un significato: *"nel chiuso della tua cameretta..."*. Mi sembra, quindi importante poter condividere, all'interno di questa rivista, alcuni passi tratti dai suoi scritti, che ci facilitino il compito sia nel nostro ruolo di operatori, che di pazienti, che di esseri umani.

Grazie Professore...

Eugenio Torre da "Il dolore nell'età della tecnica", in "Riflessioni sugli aspetti psicosociali in oncologia" a cura di O. Alabiso, A. Filiberti, E. Torre; Edizioni Mercurio, Vercelli, 2008

L'atto tecnico in sè perfetto non esaurisce il ruolo di chi si prende cura, ma ne costituisce un momento (non sempre il più qualificante) che deve essere inserito all'interno della più ampia relazione terapeutica.

Eppure proprio lo sviluppo della medicina, le nuove tecniche che consentono di curare, anche se non di guarire malattie fino a qualche tempo fa incurabili, i sempre più ampi poteri che la tecnica pone nelle nostre mani, impongono sempre più di ricordarsi delle profonde valenze umane del nostro agire.

Vedo un vantaggio nell'età della tecnica: oltre ad avere avuto numerosi valori, ne ha uno in particolare: quello di aver riportato l'attenzione alla relazione umana. Torniamo allora al rapporto medico-paziente.

Il rapporto terapeuta-paziente, prima ancora che rapporto di tipo tecnico, è relazione umana. Relazione umana reciproca che costituisce il contesto, lo sfondo su cui l'agire tecnico-specialistico acquista significato. Certo l'agire scientificamente orientato, le conoscenze tecniche, costituiscono la struttura, l'ossatura grazie alle quali è consentito vivere l'esperienza, ma perché questo avvenga, l'esperienza deve vivere in noi, deve risuonare dentro di noi. ... Proprio nel momento in cui il medico si trova dinanzi a nuovi dilemmi, derivati dal suo accresciuto potere, può essergli consentita la possibilità di sperimentare come la cura del paziente, sia innanzitutto, cura di se stesso. Possiamo dire che per poter essere autenticamente d'aiuto, per potersi mettere autenticamente in relazione, per potersi adeguatamente "formare", occorre modestia, umiltà, il riconoscimento della propria differenza e la consapevolezza che sul piano psichico, che è un settore che conosciamo ancora tanto poco si urta contro qualche cosa di imprevisto o addirittura di inesplicabile.

Ci ricorda Jung che: " ... Il medico è anzitutto responsabile delle singole persone, e solo secondariamente della società ... " e che: "Chi non è disposto a rischiare di perdere la propria autorità, la perderà certamente", e per entrare in relazione è necessario accettare: " ... se un medico vuole aiutare un paziente deve accettarlo così com'è; ma può far questo solo se ha accettato se stesso così com'è"

L'Equinozio

L'equinozio del 21 marzo è l'appuntamento astronomico che ricorda ogni anno alla primavera di presentarsi alla griglia di partenza della nuova stagione.

Con un linguaggio più tecnico gli astronomi ci affermano che l'equinozio è l'istante in cui il sole si trova sull'equatore e il giorno e la notte sono entrambi di 12 ore.

L'equinozio di primavera segna l'inizio del periodo più luminoso e fecondo dell'anno, quando le ore di luce superano le ore di buio e l'attività della natura si compie con uno sprint inusuale.

Alcune fonti avrebbero individuato nel trifoglio la pianta sacra dell'equinozio di primavera.

I nostri antenati, i popoli antichi, conoscevano bene le dinamiche di questa stagione così propizia, associandola nelle varie culture alla fertilità, alla resurrezione, all'atto dell'incoronazione, consegnando alla storia un ampio repertorio di miti e tradizioni, di riti pagani e cristiani.

I sacerdoti della civiltà Maya, astronomi esperti, prestavano grande attenzione a questo processo che indicava loro i periodi corretti per intraprendere la coltivazione dei campi e le azioni di guerra. Ad ogni equinozio, i siti archeologici del Messico si affollano di visitatori che ripercorrono i luoghi di questa tradizione millenaria, mentre a Chichen Itza si ripete ogni anno lo spettacolo del tempio Maya di Kukulcan.

In Perù, a Machu Picchu, è conservata la pietra Intihuatana, strumento da cui si ricavava la data esatta dell'equinozio di marzo e dell'equinozio d'autunno.

Nell'Inghilterra contadina contemporanea, si conserva ancora il mito propiziatorio dell'equinozio di primavera che ricorda agli agricoltori di festeggiare l'antica ricorrenza pagana, e di rivolgersi alla dea Eostre per un buon raccolto.

Da festa pagana, l'equinozio assume nel tempo i caratteri della cristianità.

Il primo Concilio di Nicea, nel lontano 325 d.C., stabiliva che l'evento della Pasqua di Resurrezione sarebbe stato celebrato nella domenica seguente il primo plenilunio successivo all'equinozio di primavera, fissando così lo spazio temporale della solennità pasquale tra il 22 marzo e il 25 aprile.



L'equinozio d'autunno (22 o 23 settembre), segna un secondo momento in cui la luce e le tenebre sono in perfetto equilibrio, fase che prelude ad un nuovo passaggio di stagione.

La Pasqua

SIMBOLI DELLA PASQUA

Fuoco: è l'espressione della vittoria della luce sulle tenebre, del calore sul freddo e della vita sulla morte. Durante la notte di Pasqua si accende un cero, e intorno ad esso si raccolgono i fedeli.



Cero: è la personificazione di Cristo che sotto forma di luce illumina gli uomini; rappresenta la resurrezione di Cristo che dona “una nuova vita” ai fedeli. Dopo l'accensione del cero con il fuoco, una processione di fedeli (nuovo popolo di Dio) lo segue nella chiesa, come se seguisse Cristo.



Acqua: elemento di purificazione e del battesimo, momento in cui il fedele passa dalla morte alla vita. Ogni domenica in cui avviene un battesimo è come se si rinnovasse la Pasqua.



Cenere: rappresenta il primo giorno di Quaresima, periodo in preparazione della Pasqua nel quale si attuano penitenza, digiuno dalle carni e carità. Il mercoledì delle ceneri è il mercoledì precedente la prima domenica di Quaresima. Le ceneri indicano quando il prete, appunto nel primo giorno di Quaresima, sparge un pizzico di cenere benedetta sul capo dei fedeli per ricordare che la vita terrena è solo una fase e per invogliarli alla penitenza della Quaresima. Ecco perché si dice: "Ricordati che sei polvere e polvere ritornerai".



Coniglietto Pasquale: simboleggia la lepre che personificava il Cristo. Inoltre la lepre, dato che cambia colore del pelo a seconda della stagione, viene indicata anche come simbolo di resurrezione.



Uova di Pasqua: simboleggiano la vita, il mistero e sacralità. Durante il Paganesimo in alcune credenze, il cielo e la terra erano due metà dello stesso uovo. I Greci, i Cinesi e i Persiani si scambiavano uova per festeggiare l'arrivo della primavera.

Anche in Egitto uova decorate erano regalate in occasione dell'Equinozio di Primavera, che rappresentava l'inizio del nuovo anno.

Le uova sono anche simbolo di fertilità e magia; infatti venivano messe sotto le fondamenta degli edifici per allontanare il male, tenute dalle donne in stato di gravidanza per scoprire il sesso del bambino, e le novelle spose passavano sopra a un uovo prima di entrare nella loro nuova casa.

Il Cristianesimo associa le uova alla rinascita dell'uomo e alla resurrezione di Cristo come un pulcino appena nato.

Le uova colorate rappresentano la primavera e il sole; nel caso siano rosso scuro simboleggiano il sangue di Cristo.



Colomba: dolce che richiama il diluvio universale, in cui proprio una colomba tornò da Noè con in bocca un ramoscello d'ulivo, che aveva un significato di pace e fine del castigo divino.



Campane: durante la Pasqua annunciano la resurrezione, simboleggiano il suono della vibrazione primordiale e quindi l'unione tra cielo e terra.



Agnello: simbolo di Cristo che si sacrifica sulla croce; l'agnello rappresenta purezza, innocenza, resurrezione, amicizia, fratellanza, bontà e solidarietà. Il significato simbolico proviene dalla cultura ebraica che sacrificava un capretto durante la celebrazione della liberazione degli Ebrei dalla schiavitù in Egitto.



Croce: sofferenza e agonia di Gesù durante la crocefissione.



Ulivo e Palma: simboleggiano l'ingresso di Gesù a Gerusalemme e sono dati ai fedeli la domenica delle palme. Sono simboli di festa, ma anche di dolore: la prima è allocata al momento in cui i fedeli accolgono la parola di Dio, la seconda la sofferenza durante la crocifissione.



LA PASQUA NEL MONDO

Svezia e Finlandia: la domenica delle Palme si benedicono rami di pioppo bianco con le gemme. La settimana prima di Pasqua i bambini si travestono da streghe e danno le loro letterine in cambio di caramelle.

Danimarca: le case sono arricchite con rami fioriti e uova colorate; durante il giorno di Pasqua ai bambini viene regalato un coniglio di cioccolato.

Francia: ai bambini si racconta che le campane fino ad allora silenziose in rispetto al dolore di Gesù, volano verso Roma, per poi tornare il giorno di Pasqua, suonare, e dare inizio alla ricerca di uova di cioccolato nascoste dai genitori.

Germania: viene accesa la "Fiamma del Fuoco Sacro", costituita da pezzi di legno, le cui ceneri vengono sparse dai contadini negli orti come augurio di un buon raccolto. L'agnello (dolce) e uova di cioccolato sono date ai bambini dal coniglietto Osterhase.

Inghilterra: si aiutano le persone bisognose come poveri (con offerte) e anziani (lavaggio dei piedi). Dolce tipico sono delle brioches con uvetta e cannella decorate da una croce di glassa.

Russia: si festeggia la Pasqua con una processione intorno alla cattedrale di Sargorsk dove risiede il Pope di tutta la Russia. Si fanno pic nic sulla tomba di un parente morto.

Grecia: si accende una candela in chiesa, e poi si porta a casa. Si mangiano dolcetti, uova colorate e la Marghiritsa, una zuppa tipica pasquale fatta con agnello.

Israele: festeggia la Pasqua cristiana e la Passah ebraica. Nella settimana santa si ripercorrono tappe della via crucis. Il Passah inizia il giovedì prima di Pasqua, dura 7 giorni, e ricorda l'esodo dall'Egitto.



Il Pesce d'Aprile

Le origini della festa del pesce d'aprile sono incerte.

Non si sa con certezza né il periodo né per opera di chi ebbe inizio questa ricorrenza.

Gli studiosi di tradizioni popolari fanno diverse ipotesi, basate per lo più su teorie e non su dati certi.

L'ipotesi più accreditata negli ambienti accademici fa risalire questa festa a un periodo antecedente il 154 a.C. quando il primo aprile segnava l'inizio dell'anno; poi la Chiesa abolì la ricorrenza stabilendo come inizio di anno il primo gennaio. La vecchia tradizione continuò comunque a sopravvivere tra i pagani, che per tale ragione venivano derisi.

In Europa i festeggiamenti di tale ricorrenza diventano usanza intorno alla fine del 1500, inizialmente in Francia e Germania, poi in Inghilterra nel XVIII secolo e successivamente negli altri stati europei.

In Italia nel 1860-1880 la prima a "festeggiare" fu Genova, importante porto turistico; la tradizione si sviluppò prima tra i ceti medio-alti e poi in tutta la popolazione

Un'altra ipotesi si ricollega al rito pagano legato all'antico calendario giuliano nel quale il primo aprile segnava l'inizio del solstizio di primavera. Con la fine dell'inverno e l'inizio della primavera c'era il rinnovamento della terra e della vita; per questo, tra il 25 marzo e il primo aprile, si usava offrire doni e sacrifici agli dei. In questa festa erano permesse burle e buffonerie.

Con il Cristianesimo e l'Impero Romano molte feste furono sostituite per cancellare gli usi e le tradizioni pagane. Infatti il primo aprile venne rimpiazzato dalla Pasqua, e le persone che continuavano a festeggiare il primo aprile venivano ridicolizzate. Entrambe le ipotesi confermano l'origine pagana della festa, la quale è incentrata su scherzi e buffonerie.

Un'altra ipotesi afferma che il primo pesce d'Aprile sia stato in Egitto, intorno al 40 a.C. quando Cleopatra sfidò l'amante Marco Antonio a una gara di pesca. L'uomo tentò di barare facendo attaccare all'amo una grossa preda, che gli avrebbe garantito la vittoria. Cleopatra, scoperto il piano, ordinò di far abboccare un grosso finto pesce fatto di pelle di coccodrillo.

Un'altra leggenda narra che, fino al 1564, in Francia l'anno incominciava il primo aprile. Sembra che ma in quell'anno il Re Carlo IX decise di far iniziare l'anno il primo gennaio. Nonostante questo, alcuni per scherzo decisero di festeggiare comunque anche il primo aprile, ma siccome era un falso capodanno, fecero dei falsi regali per ridere; ecco perché il primo aprile si usa fare degli scherzi.

In particolare uno scherzo rivolto ai pescatori consistette nel gettare nei fiumi delle aringhe affumicate (quindi morte) gridando: "Ecco i pesci d'aprile!" Questo perché in aprile la pesca era ancora vietata perché i pesci erano in fase di riproduzione, da qui l'usanza del pesce di carta.

Vediamo, ora, come viene vissuta la Festa del Primo aprile nel mondo:

In Francia si celebra il Poisson d'Avril in riferimento al sole che, alla fine di marzo, lascia il segno dei pesci per entrare in Ariete.

In Germania si parla di Aprilscherz che viene tradotto come Scherzo d'Aprile.

Nel Regno Unito e negli Stati Uniti si ha l'April Fool's Day che è il giorno dello sciocco d'aprile. Fool rievoca alla mente il folletto delle corti medievali, da qui la connotazione scherzosa della festa.

In Scozia questa ricorrenza dura due giorni; nel secondo girone, Taily Day (giorno delle natiche), gli scozzesi si divertono attaccando sul fondoschiena un cartello con scritto: "Prendimi a calci"

In Messico si festeggia, il 28 dicembre, il Dia De Los Inocentes, appunto il nostro pesce d'aprile

Infine in India il 31 marzo, durante una festa secolare, Huli, è consuetudine prendersi gioco dei conoscenti facendo compiere loro peripezie inutili.



La Festa della Mamma

LA STORIA DELLA FESTA DELLA MAMMA

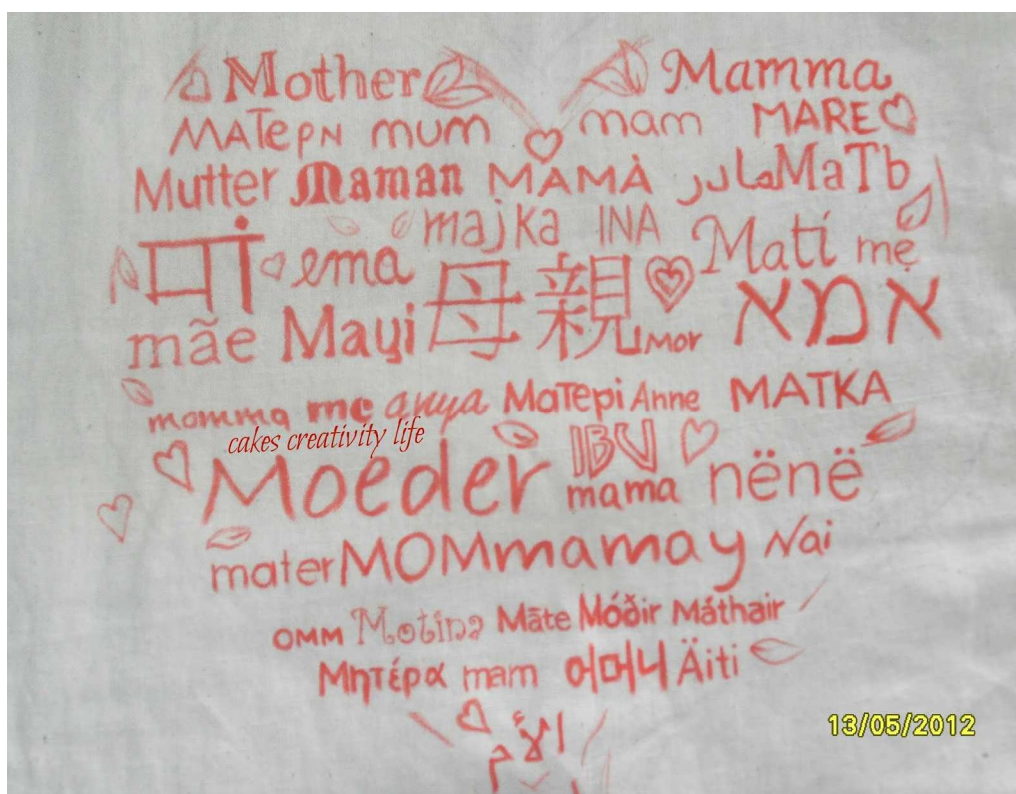
Ricorrenza diffusa in tutto il mondo, la festa della mamma è comunemente festeggiata nella seconda metà di maggio; le sue origini sembrano essere legate alle antiche popolazioni politeiste che, nel periodo primaverile, celebrano le divinità femminili legate alla terra e alla sua ritrovata fertilità.

Le origini della festa della mamma, così come le conosciamo oggi vanno ricercate indietro nel tempo. Poco più di un secolo fa negli Stati Uniti, nel maggio 1870 Julia Home, attivista pacifista e abolizionista, propose di fatto l'istituzione del Mother's Day for Peace (giornata della madre per la pace) come momento di riflessione contro la guerra. Ma non fu un successo.

Anna Jarvis, che si battè per l'istituzione di una festa in onore di tutte le vittime della Guerra civile Americana, ha celebrato per la prima volta nel 1908 il Mother's Day (Giornata della Madre), memoriale in onore della madre, un'attivista a favore della pace.

La celebrazione di Jarvis diventò molto popolare e fu ufficializzata nel 1914 dal Presidente Wilson con la delibera del Congresso di festeggiarla la seconda Domenica di Maggio, come espressione pubblica di amore e gratitudine per le madri.

La festa si è diffusa in tutti i Paesi del mondo, ma cambiano le date in cui viene festeggiata. Per quanto riguarda il nostro Paese, l'idea di festeggiare le mamme venne a Don Otello Miglioni, parroco di Assisi che nel 1957 istituì una giornata a livello locale, poi ripresa in tutta Italia.



LETTERA ALLA MAMMA

Cara Mamma,
come posso descriverti tutta la riconoscenza che ti devo.
Tu sei sempre qui con me, pronta senza esitazioni
ad ascoltarmi e a starmi vicina nei momenti più bui.
Ti ringrazio per l'amore incondizionato che mi dai ogni giorno,
a volte ho paura di non farcela,
ma la tua mano tesa sempre verso di me mi conforta.
Oggi è la tua festa,
ma per me è come se lo fosse ogni giorno.
Non ho più parole per dirti grazie e quanto ti voglio bene.



LA MAMMA DI ANNA

Ricordo le tue mani operose e gentili
Ricordo che raccoglievi i miei pensieri
E li trasformavi in aquiloni colorati
Hai asciugato le mie lacrime mentre le tue le celavi
Hai incoraggiato i miei passi
Hai protetto il mio cammino
Tutto ciò è durato poco, anzi pochissimo: peccato!
Mi hai lasciata quand'ero ancora giovane:
te ne sei andata in punta di piedi
si sono spenti i tuoi occhi azzurri
e come il vento sei volata via.

LA FESTA DELLA MAMMA NEL MONDO

DATA	PAESE
2° domenica di febbraio	Norvegia
febbraio (30 Shevat)	Israele
3 marzo	Georgia
8 marzo	Bosnia Erzegovina, Serbia, Montenegro, Macedonia, Albania, Bulgaria, Moldavia
4° domenica di quaresima	Irlanda, Regno Unito
21 marzo	Arabia Saudita, Bahrein, Egitto, Libano, Siria, Palau, Giordania, Kuwait, Emirati Arabi Uniti, Yemen, Marocco, Libia, Iraq
25 marzo	Slovenia
7 aprile	Armenia
aprile – maggio (cade nel mese di Baishak)	Nepal
Prima domenica di maggio	Angola, Ungheria, Lituania, Portogallo, Spagna, Romania
8 maggio	Giappone
10 maggio	El Salvador, Guatemala, India, Messico, Oman, Pakistan, Qatar
2° domenica di maggio	Australia, Austria, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Cina, Colombia, Cuba, Croazia, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Germania, Grecia, Ecuador, Hong Kong, Corea del Sud, Lettonia, Malta, Malesia, Paesi Bassi, Porto Rico, Nuova Zelanda, Perù, Filippine, Singapore, Slovacchia, Stati Uniti, Sudafrica, Svizzera, Taiwan, Turchia, Uruguay, Ucraina, Venezuela, Nigeria, Italia
26 maggio	Polonia
27 maggio	Bolivia
30 maggio	Nicaragua
Ultima domenica di maggio	Svezia, Repubblica Dominicana, Haiti
Ultima domenica di maggio, a meno che non coincida con la Pentecoste; in tal caso è la prima di giugno	Francia
12 agosto	Thailandia
15 agosto	Costa Rica
14 ottobre	Bielorussia
3° domenica di ottobre	Argentina
Ultima domenica di novembre	Russia
8 dicembre	Panamá
22 dicembre	Indonesia

30 Maggio

LA NOSTRA PATRONA SANTA DINFNA

Venerata dalla Chiesa Cattolica, patrona dei malati di mente, sonnambuli, epilettici, posseduti, vittime di incesto e stupro, psichiatri e fuggitivi, era una principessa, figlia di un capo pagano irlandese, Damon, e di una bellissima donna. La ragazza venne cresciuta da un prete, Gerebernus, che la battezzò.

Il padre era affetto da qualche genere di malattia mentale. La madre di Dinfna morì quando ella aveva 14 anni e suo padre viaggiò in tutto il mondo occidentale alla ricerca di un'altra donna, non trovandola; vide che la figlia era bella quanto la madre e, reso folle dal dolore cercò di sostituirla con lei. Dinfna fuggì con il suo confessore Gerebernus, raggiungendo i boschi che circondavano la foresta di Gel (ora in Belgio); Damon li inseguì e quando li raggiunse li fece subito decapitare.

Al momento della morte Dinfna era solo quindicenne. Le sue reliquie, sono custodite a Gel. Successivamente si verificarono svariati miracoli e anche le reliquie di Dinfna si dice che siano in possesso di tali capacità: si tramanda infatti che durante la messa per la loro traslazione, tutti i malati di mente siano stati guariti.

La Santa è commemorata il 30 maggio. I simboli della Santa sono, la spada che la decapitò e il demonio ai suoi piedi, che spiega il suo patronato sugli ossessi.

Esiste un santuario dedicato a Dinfna, nell'Ohio, a fianco del quale sorge uno dei migliori ospedali psichiatrici del mondo.



REPORTAGE DELLA FESTA NEL NOSTRO REPARTO DI PSICHIATRIA

Il 30 maggio, giorno in cui si festeggia Santa Dinfna, Santa irlandese protettrice dei malati psichiatrici e di tutto il personale che opera in ambito psichiatrico, abbiamo organizzato una bella festa.

Sì, proprio una bella festa che è iniziata con la benedizione data a tutti i presenti da Don Michele, Parroco dell' Ospedale Maggiore.

Bella e festosa l'atmosfera creatasi tra pazienti e operatori che hanno collaborato ad imbandire una tavolata piena di dolce e salato e non solo.....

La festa si è svolta nel soggiorno arancione dove tra musica e danze sono state consumate le delizie preparate.

Infatti, si è creato un gruppo che ha coinvolto pazienti ed operatori dove tutti hanno interagito tra di loro cantando e ballando in una atmosfera di spensieratezza ed allegria.

Questa allegria è sfociata anche in un lungo trenino di persone che canticchiando faceva il giro del corridoio del reparto in festa.

Durante la festa abbiamo raccolto dei commenti a caldo sulle impressioni e pensieri dei partecipanti e qui le riportiamo a onor di cronaca:

- è la psichiatria più bella del mondo;
- è bello ballare con voi infermieri;
- è bello che erano tutti presenti , personale medico e paramedico;
- buonissime le torte e le delizie preparate;
- non sembra neanche di essere in un reparto di ospedale e noi di essere malati psichiatrici;
- ci avete dato un pomeriggio diverso e di allegria;
- tutti dovrebbero conoscere le attività e le feste che ci fanno stare meglio;
- nessuno era mai riuscito a farmi ballare ;
- anche i nostri parenti dovrebbero vedere quanto siamo stati bene;
- si respira la gioia di un bel gruppo.

In conclusione si può dire che la festa è stata un'altra occasione per stare tutti insieme gioiosamente e se lo scopo è quello di strappare un sorriso ai pazienti, il nostro obiettivo è stato con orgoglio raggiunto.

Per tutti gli altri giorni

È domenica... dopo una settimana di corsa le scelte per una giornata diversa possono essere tante: possiamo rimanere adagiati sul divano guardando un vecchio film già visto chissà quante volte, sfidare le interminabili code in autostrada per raggiungere una spiaggia superaffollata... oppure...

Conoscete un posto vicino a noi che ci può regalare qualche ora di relax, potremmo andarci in bicicletta (se un po' allenati) oppure con il motorino, armati di repellente per le zanzare?

Io vi suggerisco il Santuario della Madonna della Fontana, vicino a San Nazzario Sesia.

È un piccolo santuario mariano sperduto tra le risaie, tra i comuni di San Nazzario e Villata, in territorio novarese ma sempre appartenente all'Arcidiocesi di Vercelli, è da secoli un faro per tutte le genti del corso medio del Sesia, di qua e là del fiume.

Sotto il suo altare sgorga una fonte d'acqua purissima, che viene incanalata all'esterno, la sua chiesa è arditamente costruita sul fontanile e gli anziani del paese dicono che questa è l'unica sorgente della zona che mantiene viva la sua forza cristallina anche nei peggiori periodi di siccità.

L'origine del santuario? Si narra che un giorno un venditore di quadri, stanco dalla fatica e del gran caldo, si fermò all'ombra di un rovere per riposarsi e dissetarsi ad una vicina fonte. Si assopì e al suo risveglio si accorse che una immagine della Madonna con il Bambino non c'era più. Dopo ricerche tra la sua merce, alzando gli occhi vide l'immagine sopra un rovere, a nulla valsero gli innumerevoli tentativi di recupero.

Alcuni ragazzi furono i testimoni dell'accaduto ma a raccontare tutta la vicenda fu una bambina muta dalla nascita, che da quel giorno iniziò a parlare. La piccola chiesa è sempre stata meta di pellegrinaggi e l'8 settembre gli agricoltori si danno appuntamento per l'ultima delle grandi solennità prima della fatica del raccolto del riso.

Qui potrete trovare nelle calde giornate padane un po' di fresco sotto il viale di piante secolari, un'area picnic e un piccolo bar dove potrete trascorrere una tranquilla giornata.



La Redazione consiglia

UN LIBRO DA LEGGERE: “LA CUCINA DEL BUON GUSTO”

“*La cucina del buon gusto*” è un libro originale, quasi un diario, scritto a due mani da Simonetta Agnello, scrittrice e avvocato minorile a Londra, e Maria Rosario insegnante di arte culinaria.

Assuefatti al mito del fast food, meno sensibili alle emozioni che ci trasmettono i suoi cibi veloci, assistiamo negli ultimi tempi al formarsi della tendenza opposta: lo slow food, il nuovo rito del cibo che si propone di far conoscere stili e contenuti diversi, valorizzando gli alimenti semplici e genuini e rivalutando una sostenibile lentezza nel consumare le pietanze.

Il libro pubblicato nel 2012 da Feltrinelli, racconta una “filosofia gastronomica” compatibile con l’idea del “cibo lento”; trasmette al lettore il messaggio che un’alimentazione sana è fonte di benessere per il corpo e per la mente, ricorda che il mangiare insieme è un’antica attività sociale dal fascino inalterato nel tempo e non dimentica di riportare il ruolo dei piccoli peccati di gola della nostra quotidianità.

Nel paragrafo “Il goloso itinerante” è descritta in modo splendido la passione per i dolci del papà di Simonetta Agnello, la quale scrive del padre: “...frequentava assiduamente le migliori pasticcerie di Palermo e della Sicilia intera. Mamma racconta che prima che io nascessi facevano centinaia di chilometri per andare a comprare la pignoccata a Messina, le olivette di Sant’Agata a Catania, le pastenove a Canicattì”; ...”Conosceva personalmente proprietari e gestori delle pasticcerie e gli sembrava normale offrire i propri commenti, quando non addirittura consigli – dati con grande educazione ma con tono padronale”.



I temi trattati nei 18 capitoli includono una serie di interessanti ricette utili per organizzare un menù completo, in poco tempo, con costi contenuti; non mancano consigli su come scegliere i prodotti di stagione, su come apparecchiare la tavola (un paragrafo è dedicato all’arte di apparecchiare con avanzi di porcellana, vetro e tessuto). Ampio spazio è assegnato alla dimensione della convivialità, all’attività del cucinare intesa come desiderio e piacere di cucinare pietanze, che è anche motivo di appagamento per “ - sentirsi apprezzati e apprezzarsi a vicenda -”

In alcuni capitoli sono descritti brevi scorci di cucine: ambienti pieni di colori e di profumi, carichi di pensili, di scaffali, di una moltitudine di oggetti appesi alle pareti; compaiono dispense strabordanti di generi alimentari di ogni tipo che sembrano chiedere il ripristino dell’ordine originario, mensole stipate di ricettari, madie, tavoli di lavoro e tanto altro ancora.

“*La cucina del buon gusto*” è un libro piacevole, dal tono narrativo serio ma anche divertente e ironico che ha, dal mio punto di vista, il merito di unire l’utile al dilettevole. E’ un libro che si può leggere tutto d’un fiato apprezzandone lo stile narrativo e i contenuti umani e letterari ma che si presta anche ad essere semplicemente consultato.

Autore: Simonetta Agnello Hornby - Maria Rosario Lazzati

Titolo: *La cucina del buon gusto*

Editore: Feltrinelli

UN FILM DA VEDERE: CHRONICLE

Regia: Josh Trank

Sceneggiatura: Mark Landis

Attori: Michael B. Jordan, Dane DeHaan, Alex Russel

Genere: drammatico, fantastico

Durata: 84 minuti

Anno: 2012

Nazione: USA

Andrew, Matt e Steve sono normali adolescenti con i tipici problemi che la loro età comporta. Andrew, che dei tre è il più chiuso e che anche a casa non vive una situazione facile con la madre malata e un padre violento che lo picchia costantemente, per cercare una “via di fuga” si relaziona con gli altri attraverso l'obiettivo di una telecamera. Tutto il film è girato in formato found footage e in stile falso documentario.

Una sera dopo una festa i tre ragazzi si imbattono in una specie di buco nel terreno, vi entrano e scoprono una sorta di asteroide cristallino che, non si sa come, dona loro straordinari poteri telecinetici: la capacità di muovere cose con la forza del pensiero, di volare e di creare degli “scudi di protezione”.

Purtroppo i tre ragazzi non hanno la maturità per gestire tali capacità e le usano per divertirsi facendo le cose più stupide, fino a che Andrew non provoca un incidente automobilistico rischiando di uccidere una persona.

La situazione si complica ulteriormente quando in un eccesso d'ira durante una lite con il padre, Andrew decide di reagire e lo scaraventa contro un muro. Pieno di rabbia il ragazzo si rifugia per aria e nonostante Steve gli voglia parlare, lui gli dice di andarsene e lasciarlo solo. Andrew colpisce Steve con un fulmine e lo uccide.

Andrew non dice niente a nessuno anche se Matt ha qualche dubbio su come si siano svolti veramente i fatti. Andrew, per la disperazione, diventa sempre più violento, arrivando addirittura a derubare gli altri per poter comprare le costose medicine della madre.

Inoltre nel corso di una rapina ai danni di un benzinaio causa un'esplosione in cui rimane coinvolto e viene portato in ospedale. Il padre al capezzale del ragazzo lo incolpa per la sua irresponsabilità e gli dice che, se la madre è morta, in parte è colpa sua perché, essendo in ospedale con lui, non ha potuto salvarla.

Andrew, in preda all'ira, scaraventa il padre fuori dalla finestra nel tentativo di ucciderlo (verrà salvato in extremis da Matt) ed inizia a distruggere tutto. L'unico che riesce a fermarlo è Matt che lo uccide trafiggendolo con una lancia. Dopodiché Matt, unico sopravvissuto, fugge in Tibet, luogo in cui i tre volevano recarsi e si rivolge al defunto amico Andrew dicendo di volergli bene.



Critica: il film in sé è carino, nonostante sia un teen-movie, è piacevole soprattutto l'evolversi della situazione. Non fraintendetemi capisco che quasi tutti i personaggi coinvolti sono morti, ma di solito in questi film con superpoteri (vedi i vari Spider-Man, Hancock, Fantastici Quattro) tutti dicono: “bene ho dei superpoteri, ovviamente aiuto l'umanità”. Questo film invece è diverso e secondo me sta qui la sua originalità.

UNA POESIA DA LEGGERE

Vorrei imparare la lingua di ogni popolo
per conoscerne la tradizione.
Vorrei imparare il linguaggio degli uccelli
per sapere come e quando migrare.
Il linguaggio del mare per non essere
sommersa dalle onde...
Quello dei pesci...per conosce anche le bellezze di quei fondali...
Il linguaggio del deserto per sapere dov'è l'Oasi
il linguaggio del bosco per conoscerne la via d'uscita.
Vorrei imparare il linguaggio del Sole
delle stelle
della luna
delle nuvole...
...il linguaggio del Mondo!...
Il linguaggio del morire...per vivere la morte!...
...vorrei che fosse il Vento...il mio Maestro!



UNA RICETTA DA PROVARE

La pastiera napoletana

La pastiera è il dolce tipico della tradizione napoletana. Inoltre è considerata per molti il simbolo della primavera, non solo per la sua preparazione che, in tempi remoti, avveniva esclusivamente in occasione della Santa Pasqua, ma soprattutto per i due ingredienti che la rendono inimitabile: il grano cotto e l'estratto di fior d'arancio.

La tradizione vuole che la pastiera si prepari non oltre il giovedì o venerdì santo, per dare agio a tutti gli aromi di amalgamarsi in un unico e inconfondibile sapore. Per come la si conosce oggi, la pastiera nasce da una ricetta "inventata" da una ignota suora, nella quiete di un monastero napoletano: per creare un dolce che rappresentasse il simbolo della "resurrezione", furono mescolati la bianca ricotta, le uova (simbolo di una nuova vita) e il grano: furono poi aggiunti l'acqua di millefiori (che racchiude gli odori della primavera), il cedro e gli estratti di fiori d'arancio del giardino conventuale.

Nella ricorrenza della Santa Pasqua, le suore ne confezionavano un gran numero per le mense delle dimore patrizie e della ricca borghesia. Tante sono le leggende legate alla pastiera napoletana ma tra tutte la più suggestiva risulta essere quella della sirena Partenope. Pare che la bella sirena, incantata dalla bellezza del golfo, disteso tra Posillipo e il Vesuvio, avesse stabilito lì la sua dimora e a ogni primavera, per salutare gli abitanti del posto, emergeva dalle acque, allietandoli con canti d'amore e gioia. Un giorno, la sua voce fu così melodiosa e soave che tutti gli abitanti ne rimasero affascinati e rapiti, tanto che accorsero verso il mare per donarle quanto di più prezioso avessero. Le sette più belle fanciulle dei villaggi furono incaricate di consegnare i doni alla meravigliosa sirena : la farina (forza e ricchezza della campagna), la ricotta (omaggio di pastori e pecorelle), le uova (simbolo della vita), il grano tenero bollito nel latte (a prova dei due regni della natura), l' acqua di fiori d'arancio (omaggio dei profumi della terra), le spezie (in rappresentanza dei popoli lontani) e infine lo zucchero che rappresentava la dolcezza profusa dal canto di Partenope in cielo, in terra e in tutto l'universo. La sirena, felice per i tanti doni, si inabissò per far ritorno alla sua dimora cristallina e depose le offerte preziose ai piedi degli dei. Questi, inebriati dai profumi degli aromi, riunirono e mescolarono i vari ingredienti per creare un dolce che potesse eguagliare la bellezza di Partenope e la dolcezza del suo canto: prendendo spunto dal nome della sirena nacque così la pastiera napoletana.

Dopo questa affascinante leggenda ecco a voi la ricetta:
per la sfoglia

500 grammi di farina
260 grammi di burro
2 uova intere e 2 tuorli
2 bustine di vanillina
200 grammi di zucchero
un pizzico di sale
scorza di limone grattugiata

Per il ripieno
580 grammi di grano cotto
250 grammi di latte
2 cucchiaini di cannella
30 grammi di acqua di millefiori e fiori d'arancio
scorza di limone grattugiata

600 grammi di ricotta
3 uova intere e 2 tuorli
2 bustine di vanillina
400 grammi di zucchero (io ne consiglio 300 grammi)
40 grammi di cedro candito
40 grammi di arancia candita

Procedimento

Per la pasta frolla:

disporre la farina a fontana sulla spianatoia, rompere le uova, spolverizzare con un pizzico di sale, aggiungere i due tipi di zucchero, il burro morbido a pezzetti e la scorza di limone grattugiata. Impastare gli ingredienti velocemente con le mani o con la spatola. La pasta frolla deve essere lavorata pochissimo, quanto basta per formare un panetto liscio. Se tende a sbriciolarsi bagnarla con un po' di latte.

Lasciare la pasta riposare in frigo per almeno mezzora avvolta nella pellicola.

Per il ripieno:

versare il grano cotto in un pentolino con il latte, la buccia grattugiata di limone, la cannella e l'acqua di fiori d'arancio. Far bollire a fuoco medio mescolando fino a ottenere una crema densa. Lavorare con lo zucchero le uova e aggiungere la ricotta e la vanillina. Quando il composto di grano si sarà raffreddato unirlo con quello di ricotta e amalgamare il tutto. Aggiungere il cedro e l'arancia candite e mescolare.

Stendere la pasta frolla con un matterello tenendone un po' da parte per fare le strisce. Foderare con la pasta frolla una teglia apribile precedentemente imburata e infarinata, riempire con il composto, coprire con delle strisce incrociate ottenendo dei rombi. Temperatura forno ventilato a 180 gradi per circa un'ora e mezza. Togliere dalla teglia solo quando sarà fredda.



DIECI CANZONI PER TE

L'avventura del gruppo musica continua: nonostante le note qualche volta stonate, le armonie ogni tanto dissonanti. Ma a noi poco importa. Proseguiamo, ci crediamo e ci sentiamo sempre più uniti come gruppo, non solo musicale.

Anche in questo numero della rivista vi proponiamo una selezione dei commenti emersi dopo l'ascolto in gruppo delle canzoni, per provare a trasmettere anche a voi lettori le nostre emozioni.

E continuiamo a cantare, ogni volta un po' più forte.

Gente di mare – Raf Tozzi Ruggeri

“... il mare stimola la nostra curiosità, è misterioso, da trattare però con rispetto perché può anche arrabbiarsi...”

Il mio canto libero – Lucio Battisti

“... è come sfogliare un vecchio album di fotografie...”

Dieci Ragazze – Lucio Battisti

“... è difficile dimenticare un amore passato, ed è anche difficile confrontarsi con chi ci fa vedere la verità...”

Buonanotte fiorellino – Francesco De Gregori

“... il fiorellino se lo annaffi cresce, bisogna dargli amore ...”

Vita – Lucio Dalla Gianni moranti

“... noi non siamo perfetti, anche gli angeli a volte si sporcano ... ”

Nord Sud Ovest Est – 883

“... non sa neanche lui cosa sta cercando, ma continua a farlo ...

Piazza grande – Lucio Dalla

“... mette un po' di tristezza ... ma il personaggio della canzone si accontenta delle piccole cose ...”

Il vecchio e il bambino – Francesco Guccini

“... mi ricorda la mia infanzia, il legame che hanno i nostri nonni con la terra...”

Ci sono anche io – Max Pezzali

“... se sappiamo che qualcuno condivide i nostri obiettivi è più semplice raggiungerli ... ”

Vita spericolata – Vasco Rossi

“... non dobbiamo perderci d'animo, ogni giorno è diverso dagli altri...”

Finale a sorpresa

