

insieme

# L'obiettivo



Auguri di Buon Natale da Operatori e Volontari del  
Centro Insieme Uguali.

Un giorno un mandarino fece un viaggio nell'aldilà.

Prima arrivò all'inferno.

C'erano molte persone sedute davanti a piatti pieni di riso, ma tutti morivano di fame perché avevano braccia lunghe due metri e così non potevano raggiungere la bocca e nutrirsi.

Poi andò in Cielo.

Anche lì c'erano molte persone sedute davanti ad un piatto di riso, ma tutti erano felici e in buona salute; anch'essi avevano le braccia lunghe due metri, ma ciascuno di essi se ne serviva per nutrire la sorella o il fratello che era di fronte.

D. Bon Hoeffler – da Meditazioni sul Natale.



*Per amore....*

*PER AMORE DELL'ESSERE UMANO  
DIO DIVENTA UOMO.  
EGLI NON CERCA LA PERSONA PERFETTA  
PER UNIRSI A LEI,  
MA ASSUME LA NATURA UMANA  
COSÌ COM'ESSA È..*

*....dell'essere umano*

## Tutto quello che avreste voluto sapere sulle MARMELLATE del Centro Insieme Uguali Ossia ..... Streghe alla riscossa

Sembra la cucina delle fattucchiere quella dove ogni tanto si trovano loro, le STREGHE...

Salgono fumi dai pentoloni, aromi si espandono, ovunque ci sono frutti raccolti nei boschi...No, non è l'inizio di un film Fantasy, siamo semplicemente al centro Insieme Uguali.

E' qui che si scatenano loro: mamme dei ragazzi del Centro, amici degli amici, volontari più o meno occasionali.

Tutto è nato dal progetto sostenuto dalla XI Comunità Montana del Lazio: sono state piantati arbusti di more e di lamponi lungo la recinzione del Centro. All'inizio i frutti sono stati pochi ed il lavoro di raccolta contenuto. Ma poi...man mano more e lamponi sono diventati una montagna! Per svariati mesi all'anno si raccolgono oggi i frutti che saranno trasformati dalle "streghe", cioè dai volontari del Centro, in prelibate marmellate veramente super biologiche.

Altri amici, dopo aver gustato questi prodotti, hanno iniziato a regalarci frutta di stagione, spesso in gran quantità: albicocche, pesche, visciole, fichi, mele cotogne...persino i gelsi dell'albero che troneggia nel prato del Centro sono stati chiusi in gustosi vasetti. Sono tutti frutti provenienti dagli orti e dai giardini dei dintorni. Un amico proprietario di un'azienda della zona ci fornisce per svariati mesi all'anno cassette di pesche che arrivano sulla tavola dei ragazzi, ma che sono usate anche per fare le marmellate.

In particolare negli ultimi due anni abbiamo fatto una quantità tale di marmellate da spalmare tutti i Castelli Romani! Alcune vengono usate per fare crostate da offrire nelle varie occasioni "conviviali" che si susseguono al Centro. Altre vengono distribuite, secondo un tam tam di consigli:

- Prendi quella di visciole, è buonissima! E' già finita quella di mele cotogne? Perché ne fate così poca?! Quella di lamponi è senza semi: una meraviglia!

Ma conosciamo meglio queste STREGHE. Iniziamo dall' "anima" un po' del gruppo: Elsa, meglio conosciuta come mamma di Riccardo (nostro cliente fisso durante le varie fasi di lavorazione). E' lei che assilla gli altri e li riunisce, per intere giornate, davanti ai fornelli...e fa bene!!! Se potesse, ridurrebbe in composta di frutta qualsiasi genere alimentare e non: per lei è ormai una vera mania. Attenti...

Altro elemento "forte" del gruppo, in tutti i sensi, è Maria Vittoria. Lei pare che abbia veramente vinto un premio per chi lavora di più, quando inizia bisogna tramortirla per farla smettere! E poi, è forse andata a lezione da Vanna Marchi? Riesce a coinvolgere i presenti che escono sempre e comunque con un

vasetto di marmellata in mano e la promessa di tornare per fare qualcosa. Insomma, una strozzina mancata.

Vittima, anche perché marito della strega precedente, è Nicola. Di poche parole, svuota, smonta, rimonta, trasporta, rivoluziona ogni tipo di locale, in poco tempo. Per qualsiasi allestimento delle stanze, in qualsiasi occasione, cena o mostra, è sempre pronto e disponibile. Lo sappiamo che ogni tanto sparisce per leggere qualche riga di giornale o vedere due minuti di partita nelle domeniche "decisive", ma Maria Vittoria lo mette subito in riga e lo richiama al lavoro! A lui dobbiamo anche il trasporto di cassette piene di vasetti di marmellata avanti ed indietro...

Strega "danzante" è Marisa, conosciuta anche come mamma di Franco. Tra una musica e l'altra, tra un racconto biografico (sempre interessante) ed una battuta, rigira la cucina in un battibaleno. Se non siamo attenti ci organizza una pista da ballo con obbligatoria consumazione di marmellata!

Ultima strega: la sottoscritta. E' lei che, oltre a rimestare nelle pentole, censura le decorazioni alquanto stravaganti proposte dalle altre, cerca di dare anche un tocco estetico al gusto, insomma confeziona le marmellate. Spesso si inventa etichette improbabili per riciclare oggetti di vario tipo che sbarcano al Centro. Qualche volta ricorda alle streghe pensionate che lei ancora lavora e quindi a volte "sparisce", o meglio, cerca di sparire, ma le altre streghe la ritrovano sempre e la rimettono a pasticciare...

Per noi tutti anche questo è un modo di fare volontariato, chi viene ad aiutarci? C'è da fare per tutti!

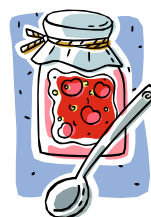
Intanto chi volesse assaggiare le nostre marmellate può venire al Centro. Le troverà tutte belle allineate ad aspettarvi.

E chi avesse barattoli di vetro (non enormi) in giro per casa può portarli, ci saranno utili in futuro; poi se li porta lavati ben bene e con l'etichetta già tolta, ci avrà risparmiato anche un po' di lavoro!

Ora ci salutiamo con una pozione magica, o meglio con una ricetta esclusiva che potrete provare a fare anche voi lettori...

Buon lavoro e buon appetito!

Beatrice Landucci



La ricetta di una squisita marmellata la troverete nell'ultima pagina!

## GRAZIE SILVIA

Dobbiamo affermare che il proverbio “chi comincia bene è alla metà dell’opera” è una realtà spesso verificabile nella pratica della vita! Il nove ottobre scorso, infatti, abbiamo assistito ad una performance musicale di Silvia Napoleoni, del tutto stupefacente.



La passione di Silvia durante l’esecuzione di un Notturmo di Chopin

Lei, Silvia, frascatana, diplomatasi brillantemente presso il conservatorio Morlacchi di Perugia sotto la sapiente guida del maestro Ornella Grossi ha tenuto il suo **primo** concerto per pianoforte in occasione del ventennale dell’associazione Crescere Insieme, dando spettacolo per la sua bravura, il suo stile e la sua passione. La sala Zuccari gioiello del prestigioso Istituto Salesiano di Villa Sora, in Frascati, straboccante di spettatori, ha fatto degna cornice all’evento e per questo tengo a ringraziare sentitamente la Comunità Salesiana per la sua disponibilità.

Un grazie particolare dal centro Insieme Uguali di Rocca Priora al quale è stato donato l’intero introito della serata. Silvia si presenta alla sua prima esperienza ufficiale con classe, un sorriso che trasmette sicurezza e tranquillità e subito siamo tutti con lei; lo si capisce dal lungo applauso di incoraggiamento.



La velocità di esecuzione, che neanche la macchina fotografica riesce a mettere a fuoco!

Poi, le note, in successione, di Skrjabin, Chopin, Fuga, Respighi e Gershwin ci tengono avvinti a Silvia, alle sue mani, alla gestualità del suo corpo, tutt’uno con la musica per tutta la durata del concerto. Tuttavia, su un brano in particolare vorrei esprimere la mia sincera ammirazione e cioè il notturmo postumo di Chopin, opera 72, il mio pezzo preferito!



Il pubblico nella bellissima sala Zuccari durante l’intervallo

Ascolto spesso questo notturmo, suonato dal celebre maestro Pollini, ma questa sera, ascoltandolo da Silvia, posso dire di avere provato le stesse emozioni e lo stesso apprezzamento. Auguri per un brillante avvenire a Silvia Napoleoni, credo, a nome di tutti i presenti e complimenti alla madre Ivana Brunetti, che ricordiamo, è stata una delle fondatrici di Crescere Insieme.

## Ritorna il Menestrello.

Sempre attento e sensibile alle ricorrenze ed agli eventi sul nostro territorio, Giancarlo Marchetti, ben noto per il suo acuto senso della critica, della verità e dell'arte, ci regala queste righe scritte in occasione del millesimo anniversario della fondazione dell'Abbazia di San Nilo.



**L'Abbazia nei primi del Novecento.**

### Perchè San Nilo.

*San Nilo giunse qui dal suo paese  
e messosi a pregà senza pretese,  
trovò 'na grotta buia e riparata:  
ecco per cui fondò Grottaferrata.*

*Non volle stà mischiato ad altre chiese  
coll'elemosine, se pagò le spese  
e coi fedeli, fece un'imbarcata;  
creorno un Ordine: 'na faticata.*

*Li monaci: barbuti e tutti neri  
da capo ai piedi: pareveno misteri,  
mentre che 'nvece, scordaveno i penzieri*

*lasciati oltre le mura der Convento,  
scordanno er monno senza pentimento.  
Questa è la "storia" e questo qui è l'evento.*

### MARMELLATA PERE ARANCE E CIOCCOLATO per golosi depressi.

*Ingredienti: 500 g di pere, 500 g di arance, 50 g di cioccolato fondente, 500 g di zucchero. Si consiglia l'uso di addensante 2:1 del tipo fruttapec per sveltire il lavoro.*

Sbucciare la frutta a tagliarla a pezzetti fini, meglio togliere la pellicina alle arance. Mettere la frutta in una pentola piuttosto alta (modello strega). Mettere zucchero e fruttapec a freddo, quindi mettere sul fuoco e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fiamma alta, mescolando. Togliere dal fuoco, girare per far freddare un poco ed aggiungere scaglie di cioccolato. Non girare. Mettere in barattoli, chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti.



*Ringraziamo chi ha voluto collaborare ed ha inviato articoli che compaiono su questo numero. Invitiamo tutti coloro che desiderano inviare considerazioni ed articoli su argomenti di interesse comune, inviandoli alla redazione del giornalino.*



Società Cooperativa Sociale ONLUS

**Dal Lunedì al Venerdì  
Dalle 8,30 alle 16,30**

C/C postale: 71043004

Cooperativa Sociale Vivere Insieme a r.l. ONLUS

Sede legale: Via Olimpia, 1 - 00040 Rocca Priora

Tel./Fax: 06/94430028

E-mail: [coop.vivereinsieme@flashnet.it](mailto:coop.vivereinsieme@flashnet.it)

Sito web: [www.coopvivereinsieme.org](http://www.coopvivereinsieme.org)

N° 9