

A background image of pink cherry blossoms on a dark branch, with some green leaves visible. The text is overlaid on this image.

POLENTA

E

CIACCOLE

Mese di Aprile

con la Collaborazione di :

EMANUELA LESO

TATIANA COSTANTINI

FRANCESCA ZAMBONI

SIMONETTA BASSO

ANTONELLA FERRARESE



IN QUESTO NUMERO PARLEREMO DI...

❖ *COMPLEANNI DEL MESE DI APRILE*

❖ *EVENTI DEL MESE..*

❖ *TI RACCONTO*

❖ *PREGHIERA DI ...ADRIANA*

❖ *25 APRILE*



COMPLEANNI APRILE

- MELCHIORI LILIANA 02/04/1928
- VALBUSA ANGELINA 02/04/1931
- BUZZACCHERO GRAZIELLA 03/04/1945
- SEVERI AGNESE 07/04/1930
- TURRINA MARIO 16/04/1935
- FRACASSI CAMILLO 02/04/1929
- MANTOVANI IMELDA 08/04/1933
- MARCOLINI MARIA 23/04/1958
- MARTINATO PALMINA 01/04/1931
- MARCHINI FRANCESCO 26/04/1950





EVENTI DEL MESE

DOMENICA 1 APRILE

S. PASQUA



EVENTI DEL MESE

VENERDI' 6 APRILE

ORE 10.00

VISITA BAMBINI CANOSSIANE

(IN SALONE)

GIOVEDÌ 12 APRILE

ORE 15.30

FESTA DEI COMPLEANNI

(IN SALONE)

VENERDI' 27 APRILE

ORE 10.00

VISITA BAMBINI CANOSSIANE

(IN SALONE)

TI RACCONTO...

ATTIVITA' DI GRUPPO

CON LOGOPEDISTA

(CENTRO DIURNO E CASA DI RIPOSO)

Festività di Aprile:

1 Aprile: *Pasqua di Resurrezione*

2 Aprile: *Lunedì dell'angelo*

25 Aprile: *Festa della liberazione*

Filastrocca di Aprile



Aprile non ti scoprire,
maggio va adagio,
giugno apri il pugno

RICETTE DI PASQUA

“Il casatiello” - Torta tipica pasquale (Raccontato dagli ospiti)

Si raccoglievano i fiori prima di Pasqua per colorare le uova. Si facevano bollire i petali dei fiori assieme alle uova. Il Lunedì dell'Angelo, a Pasquetta si andava in campagna dove si mangiava una focaccia rotonda ed tutto intorno si mettevano le uova colorate.

Nel veronese la torta tipica è la brassadela che si mangiava a pasquetta nelle campagne veronesi, accompagnata sempre dalle uova e salame. Un buon bicchiere di grappa o di vino non mancava mai. C'era sempre tanta allegria, canti e balli.



Mia mamma faceva una ciambella con cinque uova, perché aveva cinque figli. Era una torta rustica con il pepe e lo strutto, dalle nostre parti veniva chiamato *casatiello*.

Il casatiello è la tipica torta rustica napoletana, forse è il rustico più famoso che si prepara a Napoli nel periodo di Pasqua. Sebbene i nomi casatiello e [tortano](#) siano spesso utilizzati come sinonimi, essi differiscono per il modo in cui vengono utilizzate le uova nella preparazione. Nel primo le uova vengono messe intere e crude e sono parzialmente sporgenti e ben visibili sul rustico, nel tortano invece, le uova vengono fatte sode, tagliate a pezzi e messe nell'impasto.

Il casatiello rappresenta la Pasqua e ne conserva i simboli: il salame, il pecorino e le uova fissate con delle croci di pasta. Questo rustico napoletano è ottimo sia caldo che freddo, in particolare da mangiare come colazione al sacco per le gite nel giorno di Pasquetta.

La tradizione vuole che venga preparato il venerdì sera, lieviti l'intera nottata del venerdì santo per poi essere infornato la mattina seguente.

(Preghiera di Adriana)
VERGINE MARIA



*che fin dai tempi remoti, in questo luogo di solitudine e di pace Vi siete dimostrata fonte inesauribile di grazie verso i vostri figli devoti, convertendo i peccatori e consolando gli afflitti, scongiurando pestilenze e uragani e dando la salute agli ammalati e agli infermi con l'acqua che scorre ai piedi della Vostra effigie mostratevi ancora verso di me pietosa con il liberarmi dai malanni spirituali e corporali da cui sono angustata e concedermi la grazia di cui ho tanto bisogno.
Maria Fonte di grazia prega per me.*



***ARRIVEDERCI AL
PROSSIMO MESE***