

"La Ciacola"



**GIORNALINO DEL CENTRO SERVIZI
PER ANZIANI DI MEL
"PIERGIORGIO SBARDELLA"
GENNAIO-FEBBRAIO 2019 N. 11**

...UNA CIACOLA TRA DI NOI.

... UNA CIACOLA SENZA SECONDI FINI, MA CON LA
VOLONTA' DI FARSI CONOSCERE; DI SCAMBIARE
ESPERIENZE E DI RACCONTARE STORIE CHE
RISCHIANO DI ANDAR PERDUTE.

QUESTO GIORNALINO NON DEVE DIVENTARE
UN PUNTO D'ARRIVO, MA VUOLE ESSERE UN
MEZZO DI COMUNICAZIONE INTERNO ED
ESTERNO.
PER CONOSCERCI E FARCI CONOSCERE.

DETTO POPOLARE

***SE NO VIEN GIAZO E NEVE, PAN NO SE
MAGNA E VIN NO SE BEVE***

INDICE:

RUBRICA "STELLA CADENTE" -----pg.4
di Piero Buzzi

"SFOGLIANDO IL GRUPPO SCRITTURA" -----pg.5

L'ECO DI DICEMBRE E GENNAIO -----pg.18

CHI COMPIE GLI ANNI IN FEBBRAIO? -----pg.21
Compleanni del mese

COME CONTATTARCI -----pg.22

STELLA CADENTE

OGGI VORREI PARLARVI DI QUELLO CHE È SUCCESSO NEL NOSTRO TERRITORIO.

IL 16 DI DICEMBRE SIAMO STATI CHIAMATI TUTTI ALLE URNE PER IL REFERENDUM PER LA FUSIONE DEI TRE COMUNI DI MEL, TRICHIANA E LENTIAI E HA VINTO IL SI E COSI' E' NATO IL BORGO VALBELLUNA CHE HA UNIFICATO I COMUNI DELLA SINISTRA PIAVE. ADESSO DOVREMMO ASPETTARE MAGGIO QUANDO CI SARANNO LE VOTAZIONI PER IL NUOVO SINDACO PERCHE' QUELLI CHE CI SONO ADESSO HANNO FINITO IL MANDATO. IO SPERO VERAMENTE CHE IL NUOVO SINDACO E LA NUOVA AMMINISTRAZIONE SIANO PERSONE GIOVANI CHE PENSANO AL FUTURO DEL NOSTRO TERRITORIO. PENSATE CHE COMUNQUE QUESTA UNIFICAZIONE E' UN GRANDE EVENTO PER TUTTA LA PROVINCIA DI BELLUNO, PERCHE' ADESSO IL BORGOVALBELLUNA CON I SUOI 14000 ABITANTI E IL TERZO COMUNE DOPO BELLUNO E FELTRE. CON TUTTI QUESTI ABITANTI SPERIAMO CHE IL NUOVO SIANDACO SI RICORDI DI TUTTE LE NOSTRE VARIE FRAZIONI E CHE ASCOLTI QUELLO CHE HANNO DA DIRE. QUINDI NON MI RESTA CHE AUGURARE ALLA NUOVO SINDACO CHE VERRA BUONA FORTUNA E TANTISSIMI AUGURI A TUTTI DI BUON 2019

CORDIALI SALUTI
BUZZI PIERO

SFOGLIANDO IL GRUPPO SCRITTURA

QUESTA RUBRICA DELLA CIACOLA E' REALIZZATA ATTRAVERSO LA RACCOLTA DELLE OPINIONI E DELLE ESPERIENZE DEGLI OSPITI NEL GRUPPO SCRITTURA, ATTIVITA' IN CUI GLI EDUCATORI PROPONGONO UN TEMA DI RIFLESSIONE E STIMOLANO GLI OSPITI AL RACCONTARSI E A SCRIVERE I PROPRI VISSUTI.

IL TEMA DI QUESTA VOLTA E':

RICORDI COME SI ALLEVAVA IL MAIALE E COME SI FACEVANO I SALAMI?

IO ERO GIOVANE, AVEVO CIRCA 10 ANNI QUANDO A CASA MIA SI ALLEVAVANO I MAIALI. MI RICORDO CHE PRIMA SI COMPRAVA AL MERCATO CHE PESAVA CIRCA 8 KG. POI GLI SI DAVA LATTE E SIERO FINO A CHE PESAVA 50-60 KG. POI SI COMINCIAVA A DARCI UN PO' DI PATATE, ZUCCHE E ALTRO.. PERO' SEMPRE POCA FARINA PERCHE' BISOGNAVA STARE ATTENTI CHE NON PRENDESSE IL MAL "ROSSIN". POI QUANDO SUPERAVA I 100 KG GLI SI DAVA MOLTO DA MANGIARE TIPO: UNA PENTOLA INTERA DI PATATE LESSE E 10 ZUCCHE AL GIORNO E SIERO E SCOLO FINO A QUANDO PESAVA 130 KG. UN MESE PRIMA DI AMMAZZARLO TUTTI I GIORNI SI FACEVA UNA BELLA POLENTA DI 3 KG. POI IL GIORNO CHE AVEVAM SCELTO SI CHIAMAVA IL "SALADER" CON LA VANUIA E AL MATTINO

PRESTO LO AMMAZZAVA. UNA BOTTA IN TESTA
CON UNA MANERA E POI IN 4 UOMINI LO



TENEVANO E SI CAVAVA
IL SANGUE. INTANTO
MIA MAMMA VENIVA A
RACCOGLIERLO.. PERCHE'
SAPETE E' MOLTO BUONO
CUCINATO. DOPO LO SI
PICCAVA SU UN TRAVO E
QUANDO ERA ASCIUTTO
LO SI PORTAVA IN CASA

E SI FACEVA SU I SALADI, I FIGALET, SCORZET E
UNA BUONA SOPRESSA. POI C'ERA IL LARDO,
L'OSSO COL E LA PANZETTA. E BUON APPETTITO A
TUTTI!!

DE PARIS UGO

QUANDO ERO PICCOLA IL MAIALE LO SI ALLEVAVA
FACENDOLO MANGIARE GRANTURCO E UN PO DI
TUTTO. QUANDO ERA ABBASTANZA GRASSO VENIVA
UCCISO CONFICCANDOGLI UN COLTELLO NELLA
GOLA IN MODO DA FAR USCIR IL SANGUE. POI SI
TOGLIEVA IL PELO GRATTANDOLO CON UN
APPOSITO COLTELLO. GLI UOMINI POI LO
TAGLIAVANO IN DUE PARTI E LO LASCIAVANO
APPESSO TUTTA LA NOTTE A SCOLARSI. LA MATTINA
VENIVA TAGLIATO A PEZZI PER FARE I COTECHINI,
SOPRESSE, ECC... ANCHE CON LE OSSA VENIVA
FATTO IL BRODO. BUCAVANO LE SOPRESSE E I
FIGALET PERCHE' VENIVANO MANGIATI PRIMA. I
SALAMI VENIVANO APPESSI IN UNA STANZA
APPOSITA E ALL'INTERNO DI ESSA C'ERA UNA

SECCHIA PIENA DI SPEZIE CHE PROFUMAVA. IL MAIALE VENIVA UCCISO IN INVERNO PRIMA DI NATALE COSI' SI MANGIAVANO LE COSTINE CON LA POLENTA

DA CANAL ANGELINA

MI RICORDO ANCORA CHE UNA VOLTA IL MAIALE MI E' COSTATO 130 LIRE.. POI LO SI TENEVA 8/10 MESI DANDOGLI DA MANGIARE PATATE E ZUCCA. ANDAVO SEMPRE IN LATTERIA A PRENDERE LO SCOLO PER DARLO AL MAIALE. POI VENIVA UCCISO E QUANDO E' MORTO LO SI METTEVA NELLA VANUIA PER TOGLIERGLI IL PELO. CON IL MAIALE SI FACEVANO I SALAMI, MA QUELLI ERANO GLI ULTIMI CHE SI MANGIAVANO PERCHE' PRIMA SI MANGIAVANO I FIGALET E GLI SCORZET.

DALL'ASEN AMALIA

IL MAIALE ERA LA RISERVA DI CIBO PER LA FAMIGLIA. LO SI COMPERAVA A PRIMAVERA ANCORA PICCOLINO E LO SI TRATTAVA BENE PERCHE' DOVEVA CRESCERE... PIU' BELLO ERA, PIU' SALAMI VENIVANO. IO GLI DAVO DA MANGIARE ZUCCHE E GLIELE TAGLIAVO CON LA RONCOLA E LUI INGORDO LE MANGIAVA VOLENTIERI. MIA MOGLIE UNA VOLTA SI E' MESSA A LAVARLO PERCHE' GLI SEMBRAVA SPORCO E LUI PER SUA INDOLE DI MAIALE SI E' ROTOLATO NEL FANGO. IO RICORDO CHE OGNI TANTO PORTAVO I MAIALI A PASCOLARE NEL PRATO ADIACENTE ALLA CASA PERO' MI DICEVANO DI NON FARLO CAMMINARE IN SU PERCHE' ERA DIFFICILE FARLO SCENDERE. POI

VERSO AUTUNNO PER LUI
ERANO PENSIERI TRISTI.
SI AVVICINAVA UNA DATA
TRISTE E FORSE LUI
CAPIVA CHE ERA LA SUA
ORA. SI CHIAMAVA



L'UOMO SPECIALISTA PER
QUEL LAVORO, IL SALADER,
CHE CON PRATICA
MICIDIALE AIUTATO DAI
SUOI COMPLICI GLI FACEVA UN BRUTTO SCHERZO.
DOPO AVERLO STESO SULLA VANUIA GLI
PIANTAVANO IN GOLA UN COLTELLACCIO CHE LO
DISSANGUAVA TRA TREMENDI URLA DELLA POVERA
BESTIA. QUALCUNO PRENDEVA CON IL SECCHIO IL
SANGUE CHE ERA BUONO DA MANGIARE. POI LO SI
METTEVA NUOVAMENTE NELLA VANUIA E LO SI
LAVAVA CON ACQUA BOLLENTE PER STRAPPARGLI LE
SETOLE E LE UNGHIE. POI CON DEI BASTONI MESSI
IN UN CERTO MODO LO APPENDEVANO IN QUALCHE
POSTO IN ALTO PER ANDAR MEGLIO A LAVARLO ED
EVISCERARLO. ALLORA IL SALADER FURBO FACEVA
VEDERE CHE GLI AVEVA TAGLIATO IL CUORE CON IL
COLTELLO... PRATICAMENTE PER DIRCI CHE NON LO
AVEVA FATTO SOFFRIRE.

BURTET TIZIANO

NOI NELLA NOSTRA FAMIGLIA PER ABITUDINE SI
COMPRAVA IL MAIALE PICCOLO PER INGRASSARLO E
POI VERSO LE FESTE DI NATALE SI PREPARAVA PER
AMMAZZARLO. A ME FACEVA MOLTA PENA. GLI
PIANTAVANO UN COLTELLO SUL COLLO E LA MIA

MAMMA ERA LI PRESENTE CON UN CATINO PER
PRENDERE IL SANGUE E PER CUCINARLO... CHE
BUONO CHE ERA! INTANTO SI PREPARAVA IL FILO
CON I FIGALET CHE ERANO I PRIMI DA MANGIARE E
POI C'ERANO I SCORZET.. CHE BUONI CHE ERANO
CON I RADICI E LA POLENTA. LA ROBA PIU' GRANDE
COME I SALAMI E LA SOPRESSA VENIVANO POI
USATI QUANDO SI ANDAVA A FARE I LAVORI IN
MONTAGNA CON LE BESTIE. QUESTI SONO DEI BEI
RICORDI E IL MAIALE UNA VOLTA ERA VERAMTE
UNA GRANDE RISORSA.

MENEL MARTINA

IL MAIALE LO SI COMPRAVA DA PICCOLO, GLI SI
DAVA IL "PASTON" COMPOSTO DA FARINA PATATE.SI
UCCIDEVA IN BASE ALLA LUNA,LO SI TIRAVA FUORI
DALLA STIA CON UN PEZZO DI PANE E PANOCCHIE.
GLI INPIANTAVANO IL COLTELLO NELLA GOLA E SI
PRENDEVA IL SANGUE PER MANGIARLO.LO
LASCIAVANO CON LA TESTA IN GIU APPESO ALLA
TETTOIA PER SCOLARLO. IN SEGUITO LO
TAGLIAVANO A PEZZI E UNIVANO AL MAIALE
ANCHE UN PEZZO DI MUCCA PER FAR DIVENTARE IL
TUTTO PIU' BUONO. SI FACEVA LA SOPRESA IL
COTECHINO E DEI PICCOLI SALAMINI. PER FARE
QUESTI AVEVANO UN APPOSITA MACCHINA,
VENIVANO APPESE IN CANTINA PER FARLI
ASCIUGARE. PER PRIMA COSA SI MANGIAVANO I
SALAMINI E IL COTECHINO MENTRE LA SOPRESA
VENIVA LASCIATA RIPOSARE MOLTO DI PIU'.
QUANDO ERO PICCOLA I MIEI GENITORI AVEVANO
LA MACCHINA A MANO MENTRE DOPO C'ERA QUELA

ELETTRICA DOVE SI METTEVA IL PASTON E SI CAMBIAVANO GLI STAMPI IN BASE A QUELLO CHE SI ANDAVA FARE. LE COSE FATTE VENIVANO ANCHE OFFERTE ALLE PERSONE.

MENEL SANTINA

IL MAIALE LO SI PRENDEVA IN PRIMAVERA E SI UCCIDEVA IN AUTUNNO. LO SI UCCIDEVA CON IL



COLTELLO POI GLI SI TOGLIEVANO LE OSSA E LA CARNE SI MACINAVA E SI CONDIVA CON IL SALE E PEPE. DOPO SI METTEVA SUI BUDEI LA CARNE, SI FACEVA IL SALAME, IL

COTECHINO E LE SALSICCE. LI SI APPENDEVA PER FARLI ASCIUGARE NELLA CANTINA, UNA VOLTA ASCIUTTI SI METTEVANO IN UN ALTRA CANTINA A STAGIONARE E DOPO 1-2 MESI SI POTEVANO MANGIARE. SI UTILIZZAVA ANCHE UN PO DI CARNE DI MANZO. LA CARNE VENIVA MACINATA CON LA MACCHINA A MANO SI UTILIZZAVA LA "VANUIA". I BUDELLI VENIVANO PULITI E CESSATI PRIMA DI ESSERE UTILIZZATI.

EZIO DE PARIS

SI ALLEVAVA CON IL SIERO DEL LATTE, CON UN PO' DI FARINA, SCORZE E LA CROSTA DELLA POLENTA, QUESTO AIUTAVA A FARLO DIVENTARE GRASSO. QUANDO DIVENTAVA GRASSO GLI SI DAVA LA POLENTA, DAL MUGNAIO SI PRENDEVA LA CRUSCA, SI SEMINAVANO LE ZUCCHE CHE POI VENIVANO TAGLIATE E DATE AL MAIALE. QUANDO ERA

GRANDE VENIVA UCCISO E VENIVANO FATTI GLI INSACCATI, PER FARLI SI METTEVA CARNE SCARTA CHE VENIVA MACINATA E IN SEGUITO MESSA NEL "BUDEL". LA SOPRESA QUANDO ERA ASCIUTTA LA METTEVANO SOTTO LA SABBIA ASCIUTTA , GLI ALTRI SI APPENDEVANO AL SOFFITTO, IL LARDO, SI TAGLIAVA IN PEZZI GRANDI E SI METTEVA SALE, PEPE E CANNELLA, POI SI PAGAVANO AL SOFFITTO DELLA CUCINA. PER FAR SU IL MAIALE, VENIVA UNA PERSONA APPOSTA. LO "SCORZET" SI CUCINAVA SULLA BRACE, IN MODO DA FAR PERDERE IL GRASSO E FARLO DIVENTARE PIÙ BUONO.

ELENA CAFFONT

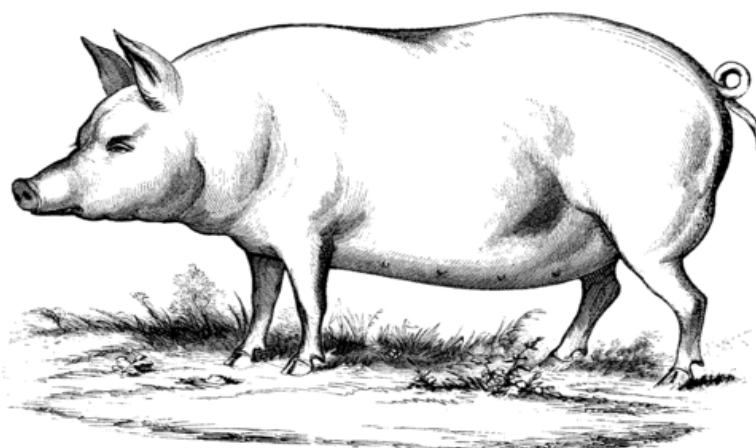
IL LUNEDÌ SI ANDAVA A COMPRARLO A MERCATO PICCOLO , LO SI METTEVA NELLA "STIA" CIOÈ LA CASA DEL MAIALE, GLI SI DAVA DA BERE DELLO SCOLO ,QUELLO CHE RIMANEVA DEL FORMAGGIO, E GLI SI DAVA DA MANGIARE DI TUTTO, SOPRATTUTTO ZUCCHE E PATATE. PIÙ GRANDE DIVENTAVA PIÙ GLI SI DAVA DA MANGIARE ROBA PER INGRASSARE. IN AUTUNNO IL MAIALE VENIVA UCCISO, SI FACEVANO SALAMI, SALSICCE, COTECHINO... LA CARNE ERA SOMMERSA DAL LARDO E DAL SALE IN MODO CHE SI CONSERVASSE. CON IL LARDO, POCO, VENIVA FATTO IL MINESTRONE.

DOSOLINA CESA

DI SOLITO COMPRANO IL MAIALE DAI MERCANTI, A VOLTE PICCOLO, A VOLTE PIÙ GRANDINO. MI OCCUPANO IO DEL PASTO. PRIMA GLI DAVANO "IL BEARON" CHE SAREBBE E IL SIERO DEL LATTE

(SCOLO) CON LA FARINA DI ORZO, MENO CON LA FARINA DI MAIS. QUANDO ERA UN PO' CRESCIUTO GLI DAVAMO ANCHE VERDURE, ZUCCHE COLTIVATE A POSTA PER LUI E LE PATATE CHE VENIVANO LESSATE. DOPO DUE/TRE MESI SI SALUTAVA SE ERA CRESCIUTO ABBASTANZA E SI PROCEDEVA CON LA MACELLAZIONE AD OPERA DI UN ESPERTO CHE SI OCCUPAVA DI

UCCIDERLO,
TOGLIERLI IL PELO,
TAGLIARLO A
PEZZI E FARE
SOPRESSE,
SCORZET,
OSSACOLLO,



ZIGALET. CUCINAVA LECOSTICINE E ANCHE IL PIEDE DEL MAIALE. LE SOPRESSE VENIVANO CONSERVATE IN STANZE FRESCHE E PIUTTOSTO ASCIUTTE.

ANONIMO

IL MAIALE SI ALLEVAVA CON IL SIERO, CO CUI SI MESCOLAVA LA FARINA, GLI SI DAVA LA VERDURA CRUDA E L'ACQUA USATA PER LAVARE I PIATTI. QUANDO DIVENTAVA GRANDE SI FACEVA LA POLENTA. DAL MUGNAIO SI PRENDEVA LA CRUSCA. SI SEMINAVANO LE ZUCCHE, SI FACEVANO UN PO' COTTE E SI DAVANO AL MAIALE. QUANDO DIVENTA GRANDE SI UCCIDEVA E SI FACEVANO GLI INSACCATI. PER FARLI SI INSERIVA LA CARNE SCARTA DEL MAIALE IN UNA GROSSA MACCHINA CHE LI MACINAVA, DOPO CHE ERA USCITO DALLA

MACCHINA SI FACEVA IL SALAME, LA LUGANEGA E IL SCORZET. POI SI CONDIVANO CON IL SALE E IL PEPE E SI METTEVANO IN CANTINA AD ASCIUGARE E QUANDO ERANO ASCIUTTI SI APPENDEVANO AL SOFFITTO. INFINE SI MANGIAVANO

FREZZA BRUNA

IO ERO PIUTTOSTO PICCOLA QUANDO PER CASO IN CASA I MIEI FAMILIARI AVEVANO L'OCCASIONE DI ALLEVARE IL MAIALE, QUANDO MIO PADRE LAVORAVA, POTEVAMO ALLEVARLO E LA MAMMA LO FACEVA INGRASSARE PER POI POTERLO AMMAZZARE E FARE DEI BEI SALAMI CHE SERVIVA A SFAMARE TUTTA LA FAMIGLIA. NON ERA FACILE AI QUEI TEMPI, QUANDO ERO PICCOLA NON C'ERANO TANTE POSSIBILITÀ, SPECIALMENTE PER LA MIA FAMIGLIA, CON QUATTRO FIGLI PICCOLI E POI QUANDO SIAMO CRESCIUTI SIAMO ANDATI PER IL MONDO A LAVORARE. PER QUESTO IO HO POCHI RICORDI DI UN VERO MAIALE, TUTTO PER LA FAMIGLIA. A QUEI TEMPI SI ACQUISTAVA UN PEZZO E SI FACEVA QUEL POCO CHE BASTAVA PER SFAMARE LA FAMIGLIA. SO PER CERTO CHE SI DOVEVA LAVARE PER BENE LE BUDELLE PER POI RIEMPIRLE CON LA MACCHINETTA, SCEGLIERE LA CARNE PIÙ BUONA PER FARE LE SOPRESSE, FEGATINI PER FARE LE SALAMELLE CON FEGATO E SCORZET PER FARE CON LA COTENNA UNA SALAME PIÙ DURO CHE ANDAVA BENE NELLA MINESTRA, SPECIALMENTE INSIEME AI FAGIOLI. CON IL SANGUE CHE RICAVAVANO AD UCCIDERLO LE DONNE

BRAVE CI FACEVANO ANCHE LA TORTA. C'ERA ANCHE IL LARDO CHE SERVIVA PER CONDIRE, IN SPECIAL MODO CON IL RADICCHIO DI PRIMAVERA, CHE ANCHE SE DURO SI AMMORBIDIVA. PER IL CONDIMENTO SI USAVA TUTTO, ANCHE IL PELO SERVIVA PER FARE LE SPAZZOLE E POI CON IL GRASSO SUPERFLUO FACEVANO ANCHE IL SAPONE; ECCO PERCHÉ SI DICEVA CHE DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE.

FRANCESCON MARIA

IL MAIALE LO COMPRANO PICCOLO, POI GLI SI DAVANO GLI AVANZI DI CASA, SE C'ERA POLENTA O PANE, ANCHE MINESTRA, MESCOLOVANO TUTTO E FACEVANO UN BEL PASTONE, SI MESCOLOTA CON IL LATTE ACIDO CHE ANDAVAMO A PRENDERE IN LATTERIA E COSÌ PER TUTTA L'ESTATE, ERA UN GRAN LAVORO PERÒ SI VEDEVA CRESCERE. MIO SUOCERO FACEVA IL MACELLAIO E ANCHE MIO MARITO E MIO COGNATO, C'ERA LAVORO PER TUTTI. UCCIDEVANO IL MAIALE E POI QUANDO ERA VENUTO FUORI TUTTO IL SANGUE, LO METTEVANO NELL' ACQUA BOLLENTE, LO PELAVANO, LO TAGLIAVANO A METÀ E FACEVANO I QUARTI, ERA UN GRAN LAVORO PERÒ FACEVANO I SALAMI MOLTO BUONI, MACINAVAMO LA CARNE E METTEVAMO DENTRO UNA PARTE DI CARNE BOVINA, TIRAVAMO FUORI IL LARDO CHE SERVIVA COME CONDIMENTO. I SALAMI ERANO MOLTO BUONI, SALATE E PEPATE AL PUNTO GIUSTO, FACEVANO LE SOPRESSE, I SALAMI PIÙ GRANDI VENIVANO MESSI DA PARTE E SI CONSERVAVANO TUTTA L'ESTATE. CON IL

SANGUE SI FACEVANO ANCHE I ZIGALET CHE SI MANGIAVANO CON LA POLENTA E A ME PIACEVANO MOLTO. ADESSO NON SI MANGIANO PIÙ COSE BUONE COME QUELLE FATTE IN CASA

FERRARIS RENATA

AI TEMPI CHE IO RICORDO SI COMPRAVA IL MAIALINO A MAGGIO ALLA FIERA DEL MAIALE. STAVA DENTRO ALLA STIA E GLI PORTAVANO UN PO' DI TUTTO, PER NOI ERA IMPORTANTE LO SCOLO, ANDAVAMO IN LATTERIA CON LE SECCHIE A PRENDERLO. LO SCOLO ERA L'ACQUA CHE RIMANEVA DEL FORMAGGIO, MA I MAIALINO ERANO GOLOSI COME FOSSE LATTE. GLI DAVANO AVANZI DI POLENTA, PATATE LESSE E ZUCCHE CHE A LUI PIACEVANO TANTO E VERDURA TIPO VERZA CON FOGLIE GRASSE, ANCHE I FAGIOLI VENIVANO LESSATI QUANDO NON ERANO TANTO BELLI. FINITA L'ESTATE SI COMINCIAVA A PORTARGLI BASTONI DI CRUSCA E FARINA PERCHÉ DOVEVA INGRASSARE. A DICEMBRE VENIVA UN SIGNORE AD AMMAZZARLO, INFILAVA IL COLTELLO E NOI DOVEVAMO RACCOGLIERE IL SANGUE, LO METTEVANO FRITTO CON TANTA CIPOLLA, POI LO METTEVANO NELLA VANUIA, LO INONDAVANO DI ACQUA BOLLENTE, POI CON IL GELO BASTAVA RASPARE E VENIVA VIA TUTTO. IL MAIALE VENIVA APPESSO E TAGLIATO A METÀ, IL GIORNO DOPO TAGLIAVANO TUTTE LE PARTI PER FARE LA SOPRESSA, IL SCORZET, E IL FIGALET . ANCHE NOI RAGAZZI AIUTAVAMO A INFORCARE E A PESTARE LA CARNE. ERANO GIORNI DI FESTA PERCHÉ

CUOCEVANO IL FIGALET E LA POLENTA E
MANGIAVANO ANCHE IL LARDO, A QUEL TEMPO NO
SI AVEVA PAURA DEL GRASSO.

DA CANAL PAOLA

QUANDO AVEVAMO IL MAIALE IO E MIA MAMMA
GLI FACEVAMO SEMPRE DA MANGIARE SEMOLA E
TANTA ROBA BUONA. IO E MIA MAMMA SI ANDAVA
CON IL BEGOLL A PRENDERE DUE CESTI DI ZUCCA
SEMPRE PER FARGLI IL PASTON. POI QUANDO IL
MAIALE ERA DIVENTATO BELLO GROSSO IN
AUTUNNO SI CHIAMAVA IL MACELLAIO CHE VENIVA
AD UCCIDERLO. A ME MI FACEVA MOLTO PENA. LA
MAMMA PRENDEVA ANCHE IL SANGUE E LO FACEVA
COTTO. CHE BUONO CHE ERA! POI LO SI METTEVA
NELLA VANUIA PER PULIRLO E GRATTARE BENE LA
PELLE PER TOGLIERE VIA I PELI. POI LO SI
TAGLIAVA A METÀ E SI FACEVANO LE PARTI PER
FARE LE ROBE BUONE. CHE GUSTO QUANDO SI
MANGIAVA CON LA POLENTA. MIO MARITO ERA
MEZZADRO E MI RICORDO CHE LA META PIÙ BUONA
DEL MAIALE ANDAVA SEMPRE AI PADRONI.

GASPERIN MARIA

NOI IN FAMIGLIA SI COMPRANO I MAIALINI
PICCOLINI DEL MESE DI OTTOBRE APPENA
SVEZZATI DALLE TETTE DELLA MADRE. CI AVEVA
SULLA SPALLA LA STIA SOLO PER LORO. LA STIA È
COME SI CHIAMAVA LA LORO ABITAZIONE CHE
AVEVA DUE RECIPIENTI FATTI DI SASSO PER
MANGIARE E PER BERE. IL MAIALE AVEVA LA BOCCA
BUONA E MANGIAVA DI TUTTO LATTE SCOLO

ACQUA E GLI SI CUCINAVA LE PATATE E LE BUCCE
DELLE PATATE E TANTA ALTRA VERDURA. ERA
TANTO LAVORO STARE DIETRO AI MAIALI PERCHÉ
DOVEVANO ESSERE PULITI E BISOGNAVA METTERE
DELLE TAVOLE SOTTO PER MANTENERLI PULITI E
ASCIUTTI. POI QUANDO ERANO UN PO' PIÙ GRANDI
GLI FACEVAMO LA POLENTA TUTTI I GIORNI BELLA
GRANDE E DEI BEI BEVERONI CON LA CRUSCA. SI
TENEVANO I MAIALI PER CIRCA UN ANNO E
QUANDO ERA IN DICEMBRE CONFORME ALLA LUNA ,
ERA MEGLIO QUANDO LA LUNA ERA CALANTE SI
UCCIDEVA. SI FACEVA GRAN FESTA QUANDO
UCCIDEVANO PERCHÉ C'ERO POI LA SOPPRESSA GLI
SCORZET E FIGALET. A CASA MIA SI MANGIAVA
TUTTI I GIORNI POLENTA E SCOTT

COLLE ADELIA

AVVENIMENTI DI DICEMBRE E GENNAIO

6 DICEMBRE :COME OGNI ANNO E' VENUTO A TROVARCI SAN NICOLO' E COME DI CONSUETO HA PORTATO RICCHI DONI AI NONNI BUONI! CIOE' A TUTTI. IL NOSTRO AFFEZZIONATO SAN NICOLO' CHE SI DICE CHE SCENDE DIRETTAMENTE DA VILLA DI VILLA E' VENUTO ANCHE ACCOMPAGNATO DA UN AIUTANTE TANTI ERA IN REGALI! GRAZIE ANCORA SAN NICOLO'!!

12 DICEMBRE SONO VENUTI A FARCI VISITI I CARI BAMBINI DELL'ASILO DI CARVE!! SONO STATI PROPRIO BRAVI A IMPARARE LE CANZONI E AD UTILIZZARE DEL TEMPO PER VENIR A TROVARCI. SITE I BENVENUTI E VI ASPETTIAMO PER UN 'ALTRA MATTINATA DI GIOIA E DIVERTIMENTO



17 DICEMBRE NEL POMERIGGIO SIAMO ANDATI ALLA TOMBOLA DI NATALE A FONZASO CON GLI ALTRI ANZIANI DELLE STRUTTURE DI: TRICHIANA, SEDICO, LIMANA, MEANO E NATURALMENTE

**FONZASO. E' STATO UN POMERIGGIO DIVERTENTE
E RICCO DI PREMI.**

**19 DICEMBRE CON ALCUNI ANZIANI SIAMO ANDATI
IN GITA ALLE SCUOLE ELEMENTARI DI LIMANA PER
ASCOLTARE I CANTI CHE I BAMBINI DI PRIMA
ELEMENTARE CI HANNO PREPARATO!! GRAZIE A
QUESTI BAMBINI E ALLE LORO MAESTRE!**

**24 DICEMBRE ALLA MATTINA IL PARROCO DI MEL
HA CELEBRATO NEL SALONE AL PIANO TERRA LA
MESSA DI NATALE PER TUTTI I NOSTRI ANZIANI
RESIDENTI!**

**26 DICEMBRE ABBIAMO
FESTECCIATO CON IL CRAL
FARRESE IL NATALE! TANTA
MUSICA E TANTE RISATE... MA
ANCHE REGALI PERCHE' AD UN
CERTO PUNTO E' ARRIVATO ANCHE
BABBO NATALE CHE HA
DISPENSATO REGALI A TUTTI.**



**28 DICEMBRE ABBIAMO FESTECCIATO I
COMPLEANNI DEL MESE CON UN GRUPPO PARTICOLA:
"IL CORO DELL'UNIVERSITA' DELLA TERZA ETA'"
COME AL SOLITO SONO STATI SIMPATICISSIMI!!**

**6 GENNAIO E' VENUTA A TROVARCI UNA
VECCHIETTA SIMPATICA CON LA SUA SCOPA E IL**

NASO BITORZOLUTO. NATURALMETE STIAMO PARLANDO DELLA BEFANA. RINGRAZIAMO LA BEFANA E IL SUO GRUPPO DI AIUTANTI PER I REGALI E PER LA GRADITA VISITA.

30 GENNAIO ABBIAMO FESTEGGIATO I COMPLEANNI DEL MESE CON IL DUO: FRANCO E FRANCESCO!! CI HANNO FATTO DIVERTIRE E VIAGGIARE NEL TEMPO CON LA MUSICA DAGLI ANNI 40 FINO AGLI ANNI 80. GRAZIE ANCORA!!

APPUNTAMENTI *FUTURI*

VENERDI 15 FEBBRAIO CON ALCUNI DEI NOSTRI ANZIANI ANDREMO AL PRANZO NELLA CASERA DEGLI ALPINI DI TALLANDINO.

MERCOLEDI' 27 FEBBRAIO FESTEGGIEREMO I COMPLEANNI DEL MESE

COMPLEANNI DI FEBBRAIO

I NOSTRI PIU' CARI AUGURI A:

VENTURIN SIBILLA	4 FEBBRAIO 1930
VIEL BRUNO	7 FEBBRAIO 1954
SUSANA SILVIA	9 FEBBRAIO 1949
DALL'OMO AUGUSTA	15 FEBBRAIO 1952
DA CANAL BRUNA	18 FEBBRAIO 1938
DAL MAS ANTONIA	20 FEBBRAIO 1924
PIERUZZO ANGELO	22 FEBBRAIO 1933
BALZAN ALIDA	23 FEBBRAIO 1945



LA REDAZIONE:

**PER LA SUA REALIZZAZIONE SONO DI VITALE
IMPORTANZA LA COLLABORAZIONE E IL**

CONTRIBUTO DEGLI OSPITI DELLA STRUTTURA,
NONCHE' DI TUTTI QUELLI CHE VOLESSERO
PARTECIPARE CON UN PENSIERO, UN RACCONTO O
UN VISSUTO DA CONDIVIDERE.

PER CHIUNQUE VOLESSE RICEVERE UNA COPIA
DELLA CIACOLA O SAPERNE SEMPLICEMENTE
DI PIU' RIVOLGERSI AGLI EDUCATORI
ALESSANDRA, GIACOMO E LORENA. O
CLICcate SUL SITO

www.essepiunoservizi.it

NELLA SEZIONE DEDICATA ALLA CIACOLA

***GRAZIE A TUTTI E
AL PROSSIMO NUMERO!!!***