

# "La Ciacola"



**GIORNALINO DEL CENTRO SERVIZI  
PER ANZIANI DI MEL  
"PIERGIORGIO SBARDELLA"  
MARZO-APRILE 2018 N. 6**

...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**

*LA SCOA NOVA LA SCOA SENPRO BEN*

## **INDICE:**

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

**"SFOGLIANDO IL GRUPPO SCRITTURA" -----pg.6**

**L'ECO DI FEBBRAIO E MARZO -----pg.15**

**CHI COMPIE GLI ANNI IN APRILE? -----pg.19**  
**Compleanni del mese**

**COME CONTATTARCI -----pg.20**

# STELLA CADENTE

BUONGIORNO A TUTTI.

OGGI VOGLIO RACCONTARVI DELLO SPETTACOLO FATTO IN CASA DI RIPOSO: **LA STORIA DI CAPPUCETTO ROSSO!** IO CHE FACEVO LA PARTE DEL LUPO CATTIVO CHE PERO' ALLA FINE DIVENTAVA BUONO. AVEVO UN MANTELLO NELLO E CON LA MASCHERA DA LUPO IN TESTA...AVEVO TANTO CALDO.

HO AVUTO LA SENSAZIONE CHE SIA ANDATA BENISSIMO. ABBIAMO RECITATO MOLTO BENE TENENDO ANCHE IN CONSIDERAZIONE CHE LE BATTUTE ERANO TANTE E IL TESTO NON ERA NEPPURE TANTO FACILE. TRA IL PUBBLICO OLTRE AI NONNI C'ERANO ANCHE GLI SCOLARI DELLA SCUOLA ELEMENTARE DI MEL CHE GUARDAVANO CON TANTA ATTENZIONE LA RECITA, NESSUNO CHE PARLAVA.

QUALCHE BAMBINO SECONDO ME HA MANIFESTATO LA PAURA DEL LUPO, SPECIALMENTE DEL SUO RUMOROSO RUSSARE.,, MA SAPEVANO CHE ERO IO.

SAREBBE BELLO ANDARE ALLE SCUOLE ELEMENTARI DI LIMANA E TRICHIANA A METTERE IN SCENA LO SPETTACOLO. SECONDO ME POTREBBE PIACERE ANCHE ALLA CASA DI RIPOSO DI TRICHIANA MA LORO PROBABILMENTE AVRANNO SENTITO RACCONTARE TANTE VOLTE LA STORIA ORIGINALE DAI LORO NONNI. COMUNQUE SI POTREBBE

**PROVARE A METTERE IN SCENA LO SPETTACOLO IN  
TUTTI I POSTI.**

**CORDIALI SALUTI  
DAL LUPO  
BUZZI PIERO**

**P.S.: IN BOCCA AL LUPO PER IL PROSSIMO  
SPETTACOLO!!**

# 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.

## "FAR SU AL PORZEL" TI RICORDI COME SI FACEVA?

"AL PORZEL" MI RICORDO CHE LO TENEVAMO SULLA "STIA" E QUANDO ERA ABBASTANZA GRANDE LO SI AMMAZZAVA. QUESTA OPERAZIONE VENIVA FATTA DAL "SALADER". DUE, TRE UOMINI LO PRENDEVANO, LO PORTAVANO FUORI E LUI CON IL COLTELLO LO AMMAZZAVA. SI PRENDEVA IL SANGUE PERCHE' ERA BUONO DA MANGIARE. POI SI SISTEMAVA NELLA "VANUIA" CON L'ACQUA BOLLENTE E IL SALADER CON IL COLTELLO LO GRATTAVA TUTTO PER TOGLIERE LO SPORCO E IL PELO, CON L'AIUTO DI ALTRE DUE O TRE PERSONE. LA MATTINA VENIVA TAGLIATO A PEZZI GIUSTI PER FARE SALAMI, SOPRESE, SCORZET E ZIGALET. SI PRENDEVA POI LA MACCHINA PER SALAMI PER MACINARE, INIZIALMENTE SI FACEVANO I ZIGALET CON UN BUDELLO FINO, POI I COTECHINI, SOPRESA E IL PEZZO AVANZATO ERANO LE COSTINE, I PIEDI E IL MUSETTO VENIVANO FATTI LESSI PER MINESTRONI O COME VOLEVANO LORO. SI FACEVA IN CIRCA DUE GIORNI, I ZIGALET POTEVANO ESSERE MANGIATI SUBITO MENTRE PER I SALAMI BISOGNAVA ASPETTARE 2-3 MESI, I COTECHINI 1 MESE MENTRE LE COSTINE VENIVANO

MANGIATE ALLA GRIGLIA UN PO ALLA VOLTA. IL BUDELLO PRIMA DI ESSERE UTILIZZATO VENIVA BOLLITO. PERSONALMENTE NON L'HO MAI FATTO, ERA PIU' OPERA DEI MASCHI ANCHE SE A VOLTE LE DONNE AIUTAVANO.

DA CANAL ANGELINA

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

A CASA MIA IN PIEMONTE SI FACEVA DURANTE LA GUERRA QUASI CLANDESTINAMENTE VENIVA IL



MACELLAIO AD UCCIDERLO E IL GIORNO DOPO VENIVA FARE I SALAMI. QUANDO SONO VENUTA QUI MIO SUOCERO E MIO MARITO ANDAVANO ANCHE DAGLI ALTRI. ERA UN GRANDE LAVORO, UCCIDEVANO IL MAIALE LO PELAVANO NELL'ACQUA MOLTO CALDA DOPO LO APPENDEVANO E LO TAGLIAVANO A META, POI FACEVANO I QUARTI E DIVIDEVANO I PEZZI. QUELLI PER FARE I SALAMI ERANO I PEZZI MIGLIORI MA C'ERANO LE COSTOLE QUELLE ERANO A PARTE RIMANEVA SULLA CARNEE QUELLE SI MANGIAVANO CON LA POLENTA. POI SI FACEVANO I "FIGALET" CON IL FEGATO E UN PO DI CARNE MA A ME PIACEVANO E LI MANGIAVO VOLENTIERI, DOPO FACEVANO GLI "SCORZET" ANCHE QUELLI MOLTO BUONI E SI CONSERVAVANO TUTTO L'INVERNO. IN SEGUITO FACEVANO I SALAMI USAVANO LA CARNE DI MAIALE CON QUELLA DI MUCCA E NE FACEVANO DI PIU PICCOLI, POI FACEVANO LE SOPRESE DOPO LI APPENDEVANO TUTTI PERCHE' SI SCOLASSERO E SI ASCIUGASSERO, TIRAVANO FUORI ANCHE IL LARDO CHE SI ADOPERAVA COME CONDIMENTO. ERA UN GRAN LAVORO MA BASTAVANO TUTTO L'ANNO.

FERRARIS RENATA

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

LA MIA FAMIGLIA LO ALLEVAVA. LO SI TENEVA NELLA "STIA" PER CIRCA 4 MESI. SI DAVA DA MANGIARE SEMOLA, ZUCCHINE E PATATE.LO SI AMMAZZAVA IN OTTOBRE,SI PREPARAVA LA "VANUIA" E DELL'ACQUA BOLLENTE. LO AMMAZZAVA L'ADETTO CON IL COLTELLO.POI LO SI PULIVA NELLA VANUIA POI LO TAGLIAVA A META E LO APPENDEVA PER UN GIORNO PERCHE' SI SCOLASSE. LA MATTINA SI SCARNIVA IL LARDO E LA COTENNA, LE SI METTEVA CON IL SALE PER MANTENERLE E POI VENIVANO UTILIZZATI PER CONDIRE INSALATE E MINESTRE.CON IL RESTANTE DEL MAIALE SI FACEVA LA SOPRESA,PER FARLA MANTENERE SI METEVA LA CENERE,SI FACEVANO POI IL COTECHINO, I FIGALET CON DENTRO IL FEGATO.TUTTO CIO VENIVA FATTO DA UN APPOSITO SIGNIORE PERCHE' C'ERANO MOLTE COSE CHE SI DOVEVANO SEGUIRE PER LA BUONA RIUSCITA DEL LAVORO. SI FACEVA ANCHE IL COTECHINO BOLLITO CON LE PATATE.

DOSOLINA CESA

MI RICORDO BENE DI QUANDO SI AMMAZZAVA IL MAIALE. P RIMA SI PREPARAVA LA VANUIA BELLA PULITA E POI SI PREPARAVA L'UOMO CHE DOVEVA UCCIDERLO. QUANDO ERA PRONTO SI PREPARAVA UNA GRANDE CALDAIA DI ACQUA BOLLENTE. POI SI ANDAVA NELLA STALLA E CON UNA CORDETTA SI LEGAVA I DENTI DEL MAIALE E LO SI TRASCINAVA VICINO ALLA VANUIA FINO A METTERLO DENTRO. IN 5 UOMINI LO TENEVAMO FERMO. POI QUELL'UOMO PIANTAVA IL COLTELLO E MENTRE IL MAIALE ZIGAVA COME UN DISPERATO, MIA MAMMA VELOCE A RACCOGLIERE IL SANGUE. CHE BUONO CHE ERA. DOPO DI CHE SI METTEVANO DUE CATENE DENTRO LA VANUIA PER GIRARE IL MAIALE. LO SI METTEVA A PANCIA IN GIU' E SI VERSAVA SULLA SCHIENA L'ACQUA BOLLENTE E COSI' LO SI PELAVA DI TUTTI I PELI. POI ERANO GIA' PREPARATE DELLE FUNI PER PICARLO. UNA VOLTA APPESO LO SI LAVAVA BEN BENE, POI SI APRIVA E SI TOGLIEVANO LE BUDELLE, IL FEGATO, IL CUORE E TUTTO IL RESTO. POI LO SI TAGLIAVA A META' E LO SI ASCIUGAVA BENE. IL GIORNO DOPO, QUANDO ERA BELLO ASCIUTTO SI PORTAVA IN CUCINA E SI FACEVANO I SALADI: SOPRESSA, SCORZET, FIGALET, 1 OSSACOLLO, 1 PANCETTA E 4 BAFE DI LARDO. E POI... BUON APPETTITO A TUTTA LA FAMIGLIA!

DE PARIS UGO

IL PORZEL SI UCCIDEVA DA NOI IL GIORNO DI SANTA BARBARA. SI FACEVA I SCORZET, I FIGALET, LA SOPRESSA E IL LARDO. POI NELLA STANZA DOVE

ERANO SI FACEVA FUMO PER FARE IN MODO CHE SI CONSERVASSERO MEGLIO. PERCHE' DOVEVANO BASTARE TUTTO L'ANNO. PASSATO L'INVERNO SI METTEVA UNA CASSETTA PIENA DI SABBIA SEMPRE PER FARLI DURARE TUTTO L'ANNO. A CASA NOSTRA LA PRIMA COSA CHE SI MANGIAVA ERANO II FIGALET CON LA POLENTA. I SCORZET SI MANGIAVANO CON LE PATATE LESSE O IN UMIDO, OPPURE SI METTEVANO ANCHE COME CONDIMENTO NEL MINISTRONE DE FASOI. IL SALAME SI METTEVA NEL TEGAME CON UN FILO DI ACETO, COSI' SI MANGIAVA CON LA POLENTA. A CASA NOSTRA SI USAVA COSI'.

CAFONT ELENA

LA MIA FAMIGLIA ERA CONTADINA. AVEVAMO DIVERSE BESTIE. AVEVAMO LE MUCCHE E A MAGGIO QUANDO NASCEVA IL VITELLINO LO SI LASCIAVA BERE IL LATTE DELLA MAMMA E IN POCO TEMPO ERA GRANDE DA MACELLO. UN GIORNO RICORDO CHE MIO PADRE E' ANDATO A SAN ANTONIO DEL TORTAL DOVE LA NOSTRA FAMIGLIA AVEVA UN ALLEVAMENTO DI MAIALINI PRONTI DA VENDERE. NE HA PRESO UNO E LO HA MESSO DENTRO SU UN SACCO DA SAN ANTONIO FINO IN ZELANT. LI AVEVAMO UNA CASERA DOVE E' DIVENTATO BELLO GROSSO. NOI SI MACELLAVA LA PRIMA SETTIMANA DI DICEMBRE. QUEL GIORNO ERA UNA GRANDE FESTE PER TUTTI. SI PREPARAVA UNA GRANDE CALIERA DI ACQUA BOLLENTE E QUANDO ERA MORTO SULLA VANUIA SI PULIVA BENE. SI TIRAVANO VIA BENE TUTTI I PELI. POI CON UNA

CORDA SI TIRAVA SU E SI FACEVA ASCIUGARE.  
QUANDO ERA PRONTO IL MACELLAIO, LUI FACEVA  
LE PARTI. POI SI FACEVANO: FIGALET, SCORZET,  
LUGANEGA E SOPRESSA. E COSI' CON TUTTE  
QUESTE COSE BUONE ERAVAMO TUTTI CONTENTI.

MENEL MARTINA

PER NOI DI CARVE IL PORZEL ERA UNA BESTIA  
PREZIOSA. LO SI COMPRAVA ALLA FIERA DEL  
MAIALE IN MAGGIO E LO SI ALLEVAVA SEMPRE CON  
LA SPERANZA DI INGRASSARLO PER LA MADONNA  
DEL 8 DICEMBRE. GLI SI DAVA DA MANGIARE:  
PATATE SORGO E ZUCCA. SI ANDAVA IN LATTERIA  
A PRENDERE LO SCOLO, CIOE' IL LIQUIDO DI  
SCARTO DEL LATTE DOPO CHE SI E' FATTO IL  
FORMAGGIO. COSI' SI ANDAVA AVANTI TUTTA  
L'ESTATE E TUTTO L'AUTUNNO. OGNI TANTO GLI  
DAVAMO, QUANDO SI AVANZAVA, LA POLENTA; E  
COME SE LA MANGIAVA DI GUSTO! ALLA PARI DI  
NOI. ARRIVAVA L'ORA DI AMMAZZARLO E IN CASA  
E ANCHE NEI CORTILI C'ERA TUTTA UNA  
AGITAZIONE. ARRIVAVA L'UOMO CON UN COLTELLO  
BELLO LUNGO E LO PIANTAVA E ALLORA BISOGNAVA  
ESSER PRONTI A PRENDERE IL SANGUE. QUELLO POI  
VENIVA CUCINATO E SI FACEVA UNA TORTA. POI SI  
METTEVA IL MAIALE SULLA VANUIA E SI METTEVA  
L'ACQUA BOLLENTE, SCALDATA PRECEDENTEMENTE  
IN UNA CALIERA IN CORTILE.... E POI RASPARE IL  
MAIALE FINCHE' NON VENIVA PULITO. POI SI  
APPENDEVA IL MAIALE E LO SI LASCIAVA  
SGOCCIOLARE TUTTA LA NOTTE IN COMPAGNIA DEL

GATTO. IL MATTINO DOPO SI COMINCIAVA DAI FIGALET, LA SOPRESSA E I SCORZE. TUTTO VENIVA MACINATO E INSACCATO NEI BUDELLI... NOI BAMBINI ERA IL CASO DI CAMMINARE, PERCHE' DISTURBAVAMO. ALLORA MAGARI CI MANDAVANO DA UN ALTRA FAMIGLIA A PRENDERE LA MISURA DEI SALAMI. ERANO GIORNI BELLI, PERCHE' SI MANGIAVA BENE E SI TOCIAVA BENE LA POLENTA. MI RICORDO POI CHE IN PAESE A CARVE C'ERA UN PORZELET CHE CHIAMAVANO IL "POVERO MAIALE DI SAN ANTONIO" A CUI TUTTI DEL PAESE DAVANO UN PO' DA MANGIARE. QUESTO PORZEL QUANDO ERA IL 21 NOVEMBRE, LA SAGRA DELLA MADONNA DELLA SALUTE VENIVA VENDUTO E SOLDI LI DAVANO A DON LELIO CHE NE AVEVA BISOGNO PER LA CHIESA.

DA CANAL PAOLA

# ***AVVENIMENTI DI FEBBRAIO E MARZO***

**LUNEDI' 12 FEBBRAIO SIAMO ANDATI COME DA TRADIZIONE CON ALCUNI DEI NOSTRI ANZIANI AL PRANZO ORGANIZZATO DAGLI ALPINI, DALLA PROTEZIONE CIVILE E DALL'ASSOCIAZIONE STELLE ALPINE PRESSO LA SEDE DEGLI ALPINI DI TALLANDINO PER FESTEggiARE IL PATRONO, SAN VALENTINO! LA GIORNATA NON E' COMINCIATA NEI MIGLIORI DEI MODI A CAUSA DEL TEMPO BRUTTO E DELLA NEVE, MA NON CI SIAMO FATTI SCORAGGIARE! ... ANCHE PERCHE' CI ASPETTAVA UN BEL PRANZETTO A BASE DI TRIPPE, PASTIN, POLENTA E FORMAI FRIT!! DOPO PRANZO ABBIAMO FATTO DUE CANTATE E MANGIATO I CROSTOLI. UNA GIORNATA DAVVERO BELLISSIMA, GRAZIE A TUTTI**

**MERCOLEDI' 28 FEBBRAIO, L'ULTIMO GIORNO DEL MESE ABBIAMO FESTEggiATO I COMPLEANNI CON LA FISARMONICA DEL NOSTRO AMICO FEDELE CHE CI HA FATTO RIVIVERE I TEMPI DI UNA VOLTA CON LE CANZONI DELLA TRADIZIONE SUONATE CON LA SUA BELLISSIMA FISARMONICA.**

**GIOVEDI' 8 MARZO E' STATA LA FESTA DELLA DONNA E NATURALMENTE NON POTEVANO MANCARE LE MIMOSE!! ECCO NELLA FOTO IL NOSTRO UGO CHE FA IL GALANTUOMO E REGALA UNA MIMOSA A SANTINA!**

**MERCOLEDI' 14 MARZO SI E' SVOLTA LA PRIMA DELLO SPETTACOLO TEATRALE DAL TITOLO "CAPPUCETTO ROSSO". DAVANTI AD UNA FOLTA PLATEA DI ANZIANI E NUMEROSI RAGAZZI DELLE ELEMENTARI DI MEL, ALCUNI DEI NOSTRI NONNI SI SONO SPERIMENTATI COME ATTORI**

NEL RIFARE LA STORIA DI CAPPUCETTO ROSSO, LA FAMOSA FIABA PER BAMBINI, ANCHE SE CON QUALCHE RIVISITAZIONE. NELLA NOSTRA STORIA CAPPUCETTO ROSSO UNA BAMBINA UN PO' DISCOLA , INTERPRETATA DA MARIA FRANCESCON, INCARICATA DALLA MAMMA DI PORTARE TORTA E VINO ALLA NONNA CHE ABITAVA LONTANO INCONTRA MOLTI PERSONAGGI NUOVI. PARTE CON LA MAMMA, INTERPRETATA DA DOSOLINA, E LA BRAVA MAGLIAIA CHE GLI HA FATTO IL CAPPUCETTO, INTERPRETATA DA PAOLA. POI CAMMINA CAMMINA NEL BOSCO E INCONTRA UN CAREGHETTA E UNA CROMER, RISPETTIVAMENTE UGO E MARTINA. NATURALMENTE NON POTEVA MANCARE IL LUPO, INTERPRETATO DA PIERO, FINO AD ARRIVARE ALLA NONNA MALATA, INTERPRETATA DA SANTINA. IL LUPO FAMELICO DOPO AVER MANGIATO SIA LA NONNA CHE CAPPUCETTO PENSA DI AVERLA FATTA FRANCA, MA NON PENSAVA AI 3 CACCIATORI, INTERPRETATI DA ANGELA TERA E AMALIA. SALVATE NONNA E CAPPUCETTO ROSSO ALLA FINE IL LUPO SI REDIME E TUTTI VISSERO FELICI E CONTENTI. BRAVISSIME ANCHE LE NARRATRICI: RENATA ADELIA E ANGELINA

MARTEDÌ 27 MARZO FESTA DEI COMPLEANNI DEL MESE CON LA VOCE E LA MUSICA DEL NOSTRO AMICO BRUNO!! TANTI I FESTEGGIATI IN QUESTO MESE CHE SEGNA L'INIZIO DELLA PRIMAVERA



# **APPUNTAMENTI**

## **FUTURI**

MERCOLEDI' 11 APRILE NEL POMERIGGIO INSIEME A I RAGAZZI DEL CATECHISMO DI MEL RIPRENDEREMO UNA VECCHIA TRADIZIONE DELLA PASQUA CHE ORMAI RICHIA DI PERDERSI NEI RICORDI:

### **IL GIOCO DEL RODOLET**

OLTRE AI NOSTRI ANZIANI POSSONO PARTECIPARE ANCHE FAMILIARI E AMICI

GIOVEDI' 19 APRILE CON ALCUNI ANZIANI ANDREMO A FONZASO PER CANZONISSIMA; UN SFIDA CANORA TRA ANZIANI DI DIVERSE CASE DI RIPOSO.

MARTEDI' 24 APRILE FESTA DEI COMPLEANNI CON I LOS BLANCOS

# COMPLEANNI DI APRILE

## I NOSTRI PIU' CARI AUGURI A:

SUSANNA PALMIRA	05 APRILE 1936
FREZZA BRUNA	05 APRILE 1937
ROHR LILLI	07 APRILE 1942
DEOLA CELESTINA	12 APRILE 1924
GASPERIN ANGELA	15 APRILE 1924
DA CANAL PAOLONA	19 APRILE 1924
MASTELLOTTO NELLA	24 APRILE 1930
LORENZET ANGELA	30 APRILE 1932

## AUGURI ANCHE AI NOSTRI OPERATORI:

POLENZAN GLORIA	03 APRILE 1992
RANON ROBERTO	06 APRILE 1953
DE GHETTO LAURA LUCIA	09 APRILE 1974
BALEST LORENZA	13 APRILE 1995
VERGERIO ROSY	19 PRILE 1975
PANDINI AURELIA	24 APRILE 1965
DAL PIVA SERENELLA	27 APRILE 1960

## 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](http://www.essepiunoservizi.it)

NELLA SEZIONE DEDICATA ALLA CIACOLA

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