



8 MARZO 2022. AUGURI A TUTTE LE DONNE !!!

Anno #18  
Data 7/3/22  
Numero #688

C.S.R.E. & G.A.  
Casa "Chiara Aquini"  
Via Vittorio Veneto, 136  
33010 Reana del Rojale (UD)

info  
& web

L'ANGOLO  
DELLA COMUNICAZIONE  
di Alessio Cantarutti -  
Coordinatore Responsabile -

**Si informa che:**

- siamo tutti caldamente invitati ad attenerci alle disposizioni per il contenimento del rischio contagio da COVID-19 e Vi ringrazio della Vs. certa e costante collaborazione;

- si ricorda che, come sottoscritto dai Tutori/AdS/Familiari nel patto di corresponsabilità prima dell'inizio degli Interventi Straordinari, ogni variazione della stato di salute dell'Ospite o di un familiare convivente, va comunicato anche per iscritto tramite il modulo "Allegato 6 - Scheda variazione stato salute" di cui avete ricevuto duplice copia all'atto di sottoscrizione del "Patto di corresponsabilità" e nel caso si manifestasse febbre > 37,5°C o uno dei sintomi, l'Ospite non potrà partecipare agli interventi straordinari presso i locali del C.S.R.E. "Chiara Aquini";

- per contattare il C.S.R.E. siete pregati di continuare a contattarmi al cellulare, al nostro numero fisso continuerà a rispondere il Gruppo Appartamento;

RingraziandoVi per la pazienza e per le attenzioni e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	Banane		Minestrone di verdura	Frico con patate e polenta con radicchio	\	
	\		\	7	\	
14/3	Emanuela M.		Emanuela M.	Emanuela M.	\	
Martedì	Pera		Riso con lo zafferano	Polpette con il sugo e insalata	\	
	\		6,7,9,12	1,3,7	\	
15/3	Rudi		Rudi	Rudi	\	
Mercoledì	Aperitivo tortillas e gingerino		Minestra di farro	Insalatona	\	
	0		1,6,7,9,12	3,12	\	
16/3	Emanuela S,		Emanuela S.	Mario	\	
Giovedì	ananas		Pizza con carciofini e würstel	insalata	\	
	\		1,7	\	\	
17/3	Federica		Federica	Federica	\	
Venerdì	Frutta secca e te		Tagliatelle al pecorino romano	Insalatona	\	
	8		1,7	\	\	
18/3	Marco		Marco	Marco	\	

**L'angolo del gusto: Orata al forno**

di Maurizio Inguscio e Mario Scorset

Per preparare l'orata al forno si parte dalla pulizia dell'orata: con una forbice tagliate le pinne, poi desquamatela sotto l'acqua corrente utilizzando il dorso di coltello o, se l'avete, con l'apposito attrezzo per desquamare il pesce oppure con la lama di un coltello. Con un paio di forbici praticate un taglio sul ventre dell'orata, procedendo dritto fino a sotto la testa.

A questo punto levate le interiora e sciacquate bene l'orata sotto l'acqua corrente per eliminare le impurità. Riempite la cavità con i rametti di rosmarino, i rametti di timo, i due spicchi d'aglio scamiciati, salate e pepate e aggiungete da ultimo due fette di limone.

Mettete l'orata da parte per un momento e passate alle patate: lavatele e sbucciatele con un pelapatate, poi tagliatele a fettine molto sottili con una mandolina. Mettete le patate in

una ciotola e condite con olio e origano secco. Aggiungete anche i fiocchi di sale e mescolate bene.

Prendete una teglia da forno versate le fettine di patate, lasciando un pò di spazio al centro e cercando di non sovrapporle eccessivamente, in modo che diventino ben croccanti durante la cottura. Adagiate l'orata al centro della teglia, accanto alle patate.

Aggiungete un ultimo filo d'olio e infornate a 180° per 40 minuti (forno statico). Sfornate e rimuovete dalla pancia dell'orata tutti gli odori, il limone e l'aglio. La vostra orata al forno è pronta per essere sfilettata.

Buon appetito!!!

**INGREDIENTI**

- 900g di Orata
- 400g di patate
- 40g di Olio EVO
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- Origano secco q.b.
- 2 fette di limone
- Fiocchi di sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.



# INSIEME? SI PUÒ!!!

## La collina del Melograno

di Mario Scorset, Rudi Colautti e Chiara Fontanini

**MARIO RACCONTA:** “Mercoledì 23 febbraio abbiamo fatto un percorso a piedi del tutto nuovo! Abbiamo parcheggiato sotto il cavalcavia di Tricesimo e abbiamo iniziato la nostra passeggiata in direzione “Braide mate”, verso l’osteria Ai Cuei di Baret.

Già attraversando il cavalcavia si intravede la collina dove abbiamo lavorato quando io, Chiara e Rudi eravamo al Melograno.

Da questa parte della collina c’erano i frutteti con mele, albicocche, susine e pesche. Il nostro compito era pulire, togliere le erbacce, tagliare e potare gli alberi da frutto. Ai piedi della collina c’era, e c’è ancora, una risorgiva e spesso, quando si faceva una pausa dal lavoro, uno di noi scendeva dalla collina con una damigiana da 54 litri -ci tengo a precisare- per prendere l’acqua fresca! Anche in piena estate lì l’acqua è sempre bella fresca! Assieme a noi c’erano Giulio Murianni, Michela che ci ha aiutato per tutta un’estate, poi Flavio, originario di Rizzolo e Giancarlo, mio cugino. A gestire tutti questi lavori c’era Diego Mansutti, nato a Godia che adesso vive vicino alla diga di Zompitta. **CHIARA RACCONTA** che qualche tempo fa l’ha incontrato con sua mamma al duomo di Udine e si sono salutati, ricordando i vecchi tempi.

**MARIO ORA RICORDA LA GIORNATA “TIPO”:** “La mia giornata di lavoro in collina iniziava alle ore 7:00. Chiara e Rudi invece avevano un po’ più di strada”

**CHIARA:** “Eh sì, io prendevo l’autobus, linea 3 a Basaldella, proprio come Rudi, e scendevamo a Molin Nuovo. Lì poi Diego ci passava a prendere con il pulmino e ci portava al Melograno, in via Carbonara. Arrivati, ci si metteva i vestiti da lavoro e via, pronti per raggiungere la collina dove c’era già Mario ad aspettarci!”

**MARIO CONTINUA:** “Per pranzo Diego ci portava un pentolone pieno di pasta aglio, olio e peperoncino, oppure pasta fredda e della verdura. La frutta non serviva che ce la portassero perché... ce l’avevamo a portata di mano! Non mancavano i dolci, soprattutto ai compleanni.

**QUI INTERVIENE RUDI DICENDO:** “Al mio compleanno, mia mamma mi preparava una torta con i fichi... Chiara e Mario ancora se la ricordano molto volentieri! Era talmente grande che Sergio la doveva mettere nel bagagliaio per portarla fino in collina”.

**MARIO AGGIUNGE:** “Ora, il compleanno di Rudi è il 13 dicembre quindi... in inverno. Per combattere il freddo e a volte anche la neve accendevamo un fuoco e, in pausa (circa mezz’oretta), ci si trovava tutti in cerchio a raccontarsela e a scaldarci. Andando avanti con la passeggiata, abbiamo fatto il giro della collina e siamo finiti nel “versante” degli ulivi. Tra i compiti che avevamo c’era la potatura, nei mesi di marzo e aprile e la raccolta delle olive. Per la domenica delle palme, domenica che precede la Pasqua, raccoglievamo i rami di ulivo. Un pochi venivano portati nei capannoni per la vendita ed un pochi venivano portati nelle chiese per essere benedetti. Chiara e Rudi finivano la giornata di lavoro verso le quattro e mezza”.

**CHIARA:** “Si andava al Melograno, ci si cambiava per riprendere la linea 3 dell’autobus che da Molin Nuovo ci riportava a casa. Ogni giorno, dal lunedì al venerdì se non si poteva andare in collina per pioggia o altri motivi, si rimaneva a lavorare nelle serre”.

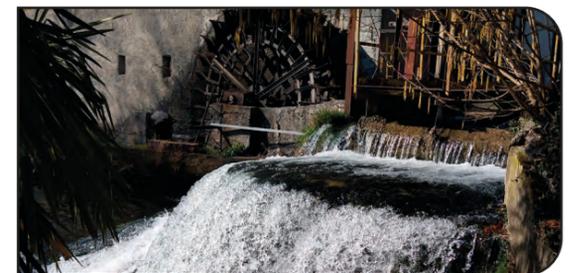
**MARIO:** “Per me la giornata era un pò più lunga perché, abitando più vicino, rimanevo fino alle sette e mezza circa; quindi prendevo il mio motorino, un Atala fucsia e ritornavo a casa. Una volta sistemato (fatto la doccia e cambiato) riprendevo il motorino e via da Flavio, a Rizzolo, per la cena. Verso le 10 facevo ritorno a casa a Reana, dove c’era anche Luciana”.



## Passeggiata Reana

di Carla Fabbro

Il 3 marzo abbiamo fatto una passeggiata fino al mulino di via Segat. E’ stata una bella passeggiata.



Al ritorno ci siamo fermati sulle panchine vicino alla casetta dell’acqua.



## Un ricordo di Carnevale

di Federica Benati



Tanti anni fa sono andata con Gina (un’operatrice che lavorava qui qualche tempo fa) a vedere il Carnevale di Venezia. C’erano tante maschere, mi ricordo di Arlecchino, Pulcinella e Balanzone. Mi ricordo che c’erano tanti carri mascherati. Ho mangiato crostoli e le frittelle. È un ricordo bello perché mi sono divertita molto e perché c’era tanta gente. Anche a Reana ho visto tanti carri mascherati negli anni novanta. Poi non gli ho visti più. In questo periodo di Carnevale mi ricordo che Nicole e Daisy si vestivano mascherate. A Carnevale si mangiano crostoli e frittelle. Io a volte mi vestivo da indiana. Il Carnevale mi piace anche perché a Togliano, il mio paese, ci vestivamo mascherati.