

il Libro *Penneincomune*



REDAZIONE DI ORADARIA

Penneincomune

a cura di Gianni Macri



**Piccoli racconti
lettere, poesie e riflessioni**

editoriale progetto 2000

lo puoi comprare alla Mondadori oppure
richiedendolo a Gianni Macri

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente Giuseppe Abate
Angela Iazzolino
Gianpaolo Peluso
Bernardino Pandolfo
Marcello Olivito
Francesco Minervino
Giovanni Macri
Carlo Angotti
Patrizia Faraca

COLLEGIO DEI SINDACI

Bruno Palermo
Francesco Galluzzo
Fausto Pastore

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Massimo Primavera
Anna Gagliardi
Corrado Oliveti

gli organismi



attività del Circolo
Ricreativo Aziendale
del Comune di
Cosenza

Pa
gi
na
uno

ottobre

Anno 2010

ALL'INTERNO

Tutti a tavola

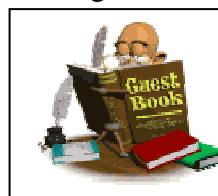


*la
ricetta
in Crac*

invia le tue
ricette
preferite
saranno
pubblicate.

*Pennette rigate... in comune
Crostata di mele e amaretti*

Gli organismi.



Sguinate le vostre
penne e con le
punte ben affilate
imbrattate il foglio
che potete inviare
in redazione per

essere inserito nel giornale.

- ✓ Deve esserci il mare
di Annamaria Matera
- ✓ Da grande.....
di Carmensita Furlano
- ✓ Quando sarò vecchia
di Rosanna Macri
- ✓ Oltre cinquanta
di Adriana Chiappetta
- ✓ Incontri incredibilmente di un
solo tipo
di Gianni Macri



O
R
A
D
A
R
I
A

A cura del Consiglio direttivo del CRAC
LA REDAZIONE nannimacri@libero.it

di Annamaria Matera

Deve esserci il mare.

Deve esserci il mare, da qualche parte, in questa città. Forse lontano da qui, ma c'è.

In questo posto, nessuno parla con me perché i miei occhi sono sempre chiusi, il corpo immobile, le labbra mute. Forse, hanno paura di disturbare il mio riposo senza speranza, ma io li vedo. Li vedo entrare in questa camera in punta di piedi, li vedo muoversi intorno a me, attenti e silenziosi; solo i loro occhi parlano, al di sopra di una strana maschera di stoffa che non nasconde sorrisi e rende tutti simili ai banditi del vecchio Far West, ma qui non c'è più niente da rubare, ci ha già pensato la vita a portarsi via tutto.

Mi guardano, però.

Mi guardano con occhi pietosi, ma non parlano ed io vorrei chiedere – Dov'è il mare? – perché so che c'è il mare, da qualche parte, in questa città.

Ne sento il rumore al di sopra del ronzio delle macchine che mi sovrastano e mi tengono inchiodata qui, al di sopra del suono rauco dei campanelli, che mille e mille volte squarciano il silenzio della notte, al di sopra del rantolo angoscioso dell'uomo che, qui accanto, dorme un sonno senza sogni, al di sopra dell'ossessionante silenzio dei miei pensieri.

Deve esserci il mare, da qualche parte, in questa città.

Ne percepisco il profumo al di sopra dell'odore acre di anestetico e disinfettante, che mi circonda e mi avvolge tutto il giorno, ne intuisco l'azzurro, che riverbera fin qui e colora con riflessi di cielo il bianco dei muri, dei mobili, delle cose, dei visi adagiati sui guanciali, delle mani pallide, abbandonate su coltri, anch'esse bianche.

Deve esserci il mare, da qualche parte, in questa città e pescatori di minuscoli pesci d'argento e navi che arrivano e navi che partono, attratte e ammaliata da bionde sirene che cantano.

Deve esserci il mare ed una spiaggia e bambini che difendono, con spade di arbusti, castelli di sabbia e bambine che raccolgono conchiglie senza perle.

Deve esserci il mare e mamme sedute sul gradino della porta di casa, che raccontano storie di principesse e marinai; deve esserci una spiaggia e ragazzi che si baciano contro il sole, nella luce d'oro del tramonto e gabbiani ebbri d'aria che urlano felici contro un cielo amico. Li sento, vedo correre l'ombra delle loro ali sulle pareti, sulla porta chiusa, sul mio viso affamato di carezze.

Deve esserci il mare, da qualche parte, in questa città, ma in questo ospedale non se ne accorge nessuno.

PENNETTE RIGATE (CON SALSA DI CARCIOFI) ... IN COMUNE

di Alfredo Varone

Ingredienti per 4 persone: gr. 400 di pennette rigate, 5 carciofi (la parte tenera), 1 cipolla di media grossezza, una manciata di capperi (in alternativa olive verdi snocciolate), gr.100 di pelati (o pomodori freschi da sugo), un rametto di prezzemolo, 3 cucchiaini di olio

Far soffriggere la cipolla affettata finemente in abbondante olio, aggiungere i carciofi (tagliati a fettine sottili insieme alla parte più tenera del gambo), farli rosolare a fuoco vivo. Continuare la cottura a fuoco lento, unire i pelati (o i pomodori freschi, dopo averne eliminato la buccia e i semi, tagliati a pezzetti), i capperi (o le olive). Salare, portate a termine la cottura. Condire la pasta al dente aggiungendo il prezzemolo sminuzzato.

NB: il piatto si può insaporire aggiungendo 2 cucchiaini di parmigiano.

Se i carciofi tendono ad assorbire l'olio durante la cottura, aggiungerne un altro cucchiaino

Buon appetito!

Invia la tua ricetta all'indirizzo nanimacri@libero.it

Alcune convenzioni

Cinema S. Nicola / Modernissimo / Citrigno
Biglietto ridotto a presentazione tessera CRAC

Revisione Caldaie Framini s.n.c.
Tel. 0984 408978 Via G. Tommasi VII strada
Città 2000
€ 43,00 IVA inclusa

*la ricetta in Crac***CROSTATA DI MELE E AMARETTI**

Di Bice Falco

Preparare la pasta frolla con:

- 400 gr. di farina
- 200 gr. di burro
- 1 uovo intero +3 rossi
- 200 gr. di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale.

Per il ripieno:

- 3 mele golden piccole
- 22 di amaretti morbidi
- 200 gr. di liquore all'amaretto
- 100 gr. di amarene scioppate

Stendere con il matterello la pasta frolla tra due fogli di carta forno infarinati e sistemarla nella teglia imburrata e infarinata. – la teglia di 28 cm.

Affettare sottilmente le mele sistemandole sulla base della frolla; versare poi le amarene con un pò di sciroppo e coprire con gli amaretti bagnati nel liquore.

Completare con le strisce di pasta frolla e infornare per 35 min. a 170° .

Lasciare raffreddare la crostata e cospargere dello zucchero a velo.



di Carmensita Furlano

Da grande.....

Un giorno forse
 Rileggerò ancora
 I miei pensieri scritti
 Su bianchi fogli,
 ripensando forse con nostalgia
 ai tempi andati.
 Sarò figlia?
 Sarò moglie?
 Sarò mamma?
 Sarò grande?
 Non so, ma di certo
 Andrò in un prato a piedi nudi
 All'ombra di un albero
 mi addormenterò
 Per respirare ancora la vita!

di Rosanna Macri'

QUANDO SARO' VECCHIA

Quando sarò vecchia
 leggendo un giorno le mie poesie
 mi ritroverò con gli occhi pieni di lacrime,
 seduta davanti al fuoco,
 rivedrò certamente con la mente
 i giorni trascorsi con te
 in questo tempo in cui ti amo.
 I capelli imbiancheranno sotto il pianto
 e l'illusione di questa vita tanto triste senza te.
 Ricorderò questo tempo lieto
 dei momenti assieme,
 ricorderò questo amore e mi accorgerò
 di averti portato sempre nel cuore.
 Sentirò per magia la tua voce echeggiare
 intorno a me e desidererò come ora
 di averti accanto a me.

Alcune convenzioni**Libreria Domus**

Via Montesanto tel 23110

Campagna acquisto scolastico in 6 rate a zero
 % interessi e spese con trattenute in busta
 paga da gennaio

La Casa del Libro

Via Medaglie d'Oro 73/75 – tel 32325

testi non scolastici sconto 10%
 Cancelleria e Zaini sconto 15%
 Campagna acquisto scolastico in 6 rate a zero %
 interessi e spese con trattenute in busta paga da
 gennaio

di Adriana Chiappetta

Oltre cinquanta...

nel ronzio dei nostri
ormai arrugginiti ingranaggi

ci ingarbugliamo
talvolta
in veli d'ombre straniere

vediamo malandrine farfalle
aleggiare nello scintillio
di un morbido manto
di rose scarlatte

ed ecco!
quello schianto del sangue
all'apparir di un volto amato
quando radiosi salutiamo
nelle curve leggere del vento
l'acqua fresca di un ruscello
che scorre, passa e canta

come finestre aperte verso cieli stellati
spalanchiamo sorrisi e innocenti parole
alla piccola ape laboriosa
che nell'alveare della nostra mente
prepara miele a straniti pensieri

il tempo ibernato
quello perduto
sia amato
che odiato
dal centro della terra
torna verso il cuore pulsante
della nostra esistenza

per sciogliersi
ancora una volta
nel ghiaccio di un mai
tinteggiando le pareti all'anima

così bellissima nel lifting
della nostra memoria
sconfitta da oltre
cinquanta sogni di gloria



di Gianni Macrì

Incontri incredibilmente di un solo tipo.

Eccolo, sul bordo della strada, con il dito puntato verso di me che mi fissa e blocca la mia macchina senza muovere un muscolo.

Testa a forma di triangolo capovolto, allungato e con i lati leggermente incurvati verso l'esterno, con due buchi al centro, le narici, occhi sottili e luminosi. E la bocca? Un'impercettibile linea.

Dalla corporatura filiforme, immobile sul ponte all'uscita di Andreotta.

Apri lo sportello della mia multipla, io non guardo terrorizzato, e mi dice <<minti sa marcia e portami a ru centru i Cusenza>>. In queste situazioni nessuna risposta può essere data. Si rischia di balbettare dal terrore. <<Ti si trasferitu i Castruliberu sia anni fa. Cumu ti truavi? Sta bbuonu? Cu tutta a munnizza piri vii? Senza acqua a ra casa? Sta propriu bbuonu?>> Dopo queste domande, incredibilmente amichevoli, mi decido di guardarlo e mi accorgo che non è un alieno. O forse si? Mi esce, lieve, la voce <<Non sto ne bene e ne male.>> <<Tieni paura? Ti piensi ca ti svrighuognu a ru Sinnacu?>> <<Non ho paura e non penso male di questo Sindaco che per la città ha fatto tanto. Certo ci sono dei problemi che con la globalizzazione sono difficili da affrontare, come la spazzatura.>> Mi guarda con un sorrisino e mi dice <<Ha sbagliatu sulu i termini invece i vi lassa l'acqua e di caccià a munnizza va cacciatu l'acqua e va lassatu a munnizza. Ha fattu tuttu a ra mmersa.>> <<Non dire così perché non conosci quello che è stato fatto e gli sforzi quotidiani. Hai visto tutte le rotonde per la sicurezza delle strade? Hai visto il planetario che è quasi completo?>> <<Fermati. Non parlari cchiu. Cittu, cittu u mi di nenti. L'atru juanu caminava tranquillu supa u motorinu e aju pigliatu na fossa ca paria... Sciuoddru mia... a vucca i nu vurcanu l'aju vistu u planetario, era propriu supa a capu mia, astri e pianeti giravanu e dicianu "giro, giro tondo quanto e bello il mondo, tutti giù per terra" e sa fini aju fattu.>> <<Lascia stare. Ci sono state delle difficoltà ma tra qualche tempo tutto andrà per il meglio. E' stato, pure, bandito un concorso per fare nuovi Dirigenti altamente specializzati. Hanno nominato delle commissioni che faranno fare ai candidati degli esami così approfonditi che non ci saranno più problemi irrisolvibili. Saranno 11 persone che, hai presente i super eroi dei fumetti, beh! quelli a confronto sembreranno imbranati è vero che costeranno al comune più di un milione di euro all'anno ma... benedizione. Vedrai>> <<Seeee!!! Amu capitu... contalu a mamma. U sa chi ti dicu "a malu uncinu amu appicatu 'a viertula">>.