

Notiziario bimestrale dell'Associazione Vercellese Giovani Invalidi e Amici di Trino –
Direttore: Marina Boido – Vicedirettore: Alessandro Costanzo – Collaboratori: Gianluca
Milesi, Paola Berzano – Telefono: 0161/1921040 – Sito internet: www.avgiatrino.it – e-mail:
giornalino@avgiatrino.it

Anno 23 Numero 2

Aprile 2018



LE MASCHERE TRINESI TRA STORIA E LEGGENDA

OLIMPIADI INVERNALI 2018

Le maschere Trinesi tra storia e Leggenda

Emanuela e Marina



Cecolo Broglia è un illustre trinese esistito veramente. Nacque nel 1353. Fu un Capitano di Ventura e combatté per i Visconti, signori di Milano, per i Fiorentini e per papa Bonifacio IX.

Nel 1395 ritornò a Trino e la leggenda narra che durante il suo soggiorno scoprì che una graziosa Castellana di Trino era stata rapita dal marchese del Monferrato e imprigionata nel castello di Camino. Il padre della Castellana supplicò il Capitano di Ventura di liberare sua figlia. Cecolo Broglia accettò l'impresa e liberò la bella Castellana.

La leggenda dice che i due protagonisti si innamorarono e si spo-

sarono così vissero per sempre felici e contenti.

I documenti storici invece ci dicono che Cecolo Broglia ripartì e andò a combattere per i Fiorentini.

Il 15 luglio 1400 morì di peste ad Empoli e i Fiorentini lo seppellirono con tutti gli onori nel Duomo di Santa Maria del Fiore.

Il 9 febbraio, come tutti gli anni, sono venuti a trovarci gli amici dell'Albero in Fiore, per festeggiare insieme a noi il carnevale. Abbiamo giocato in attesa dell'arrivo del Cecolo Broglia e della Bella Castellana. Dopo i convenevoli di rito abbiamo rivolto alcune domande ai personaggi storici:

Marina: "Come vi trovate nei ruo-



SOMMARIO

LE MASCHERE TRINESI TRA STORIA E LEGGENDA	2
OLIMPIADI INVERNALI 2018	5
“ZIA MAME” DI PATRICK DENNIS	7
AL CUOCO ! AL CUOCO !	9
I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE	11
CURARSI CON FRUTTA E VERDURA	13
ANDIAMO AL CINEMA!	15
27 EDIZIONE PREMIO PLACIDO	16



li della Bella Castellana e del Cecolo Broglia?”

Cecolo: “Molto bene, non ci aspettavamo un'accoglienza così bella da parte della cittadinanza. Appena eletti siamo stati festeggiati anche se non eravamo ancora vestiti in maschera.”

Castellana: “Siamo rimasti molto

sorpresi da tutti i regali, i fiori e le telefonate di felicitazioni che abbiamo ricevuto dai cittadini, segno che il carnevale e le maschere storiche di Trino sono molto sentite dalla popolazione.”

Marina: “Avete fatto amicizia con altri personaggi come voi?”

Cecolo: “Abbiamo partecipato a diverse manifestazioni insieme ad altre maschere dei paesi vicini e abbiamo stretto una bella amicizia.”

Marina: “In quali strutture e scuole andrete in questo periodo carnevalesco?”

Castellana: “Siamo già stati alle scuole medie ed elementari, all'istituto alberghiero e al liceo artistico. I ragazzi del liceo ci hanno

anche aiutato nella decorazione del nostro carro. È bellissimo vedere la felicità dei bimbi e dei ragazzi quando arrivano le maschere di carnevale, ed è una gioia portare un po' di felicità alle persone. Pensiamo anche agli anziani della casa di riposo da cui andremo e alle sfilate a cui siete tutti invitati.”

Marina: “Riccardo e Lorenzo sono contenti che la mamma e il papà siano la Castellana e il Capitano?”

Castellana: “Sono molto contenti, anche perché si sentono protago-

nisti come noi di questa bella avventura.”





OLIMPIADI INVERNALI 2018

Le Olimpiadi e la Pace.



Nella cornice di Panmunjom, luogo simbolico dove venne firmato l'armistizio nel 1953, le delegazioni nord coreana e sud coreana si sono incontrate nella mattina del 9 gennaio. Nel documento ufficiale rilasciato al termine dell'incontro scopriamo che è stato raggiunto "l'accordo per la partecipazione degli atleti di Pyongyang", accompagnati da una delegazione di alto livello, alle Olimpiadi invernali di PyeongChang, che si terranno tra il 9 e il 25 febbraio. La parte nordcoreana "invierà una delegazione del Comitato olimpico nazionale, degli atleti, delle cheerleader, un gruppo di artisti e una squadra dimostrativa di Taekwondo, oltre che un servizio stampa, mentre il Sud fornirà materiali e installazioni".

Il dialogo interrotto dal 2015 prevede la riapertura ufficiale delle comunicazioni tra i due Paesi. Non solo, perché la Corea del Sud ha lasciato intendere che verranno "riviste" le recenti sanzioni contro Pyongyang per permettere alla Corea del Nord di partecipare alle Olimpiadi, mentre da Seul è arrivata anche la richiesta di proseguire il dialogo anche a livello militare.

Le medaglie italiane.

PyeongChang, 16 febbraio 2018 – Lo show di Michela Moioli termi-



na con un fantastico e storico oro alle Olimpiadi Invernali 2018. Trionfo doveva essere e trionfo è stato. Michela Moioli, la 22enne snowboarder bergamasca, non ha tradito le attese e sulle nevi coreane di Phoenix Park tra le mon-

tagne di PyeongChang si è laureata campionessa olimpica nella specialità più spettacolare ed emozionante della tavola da neve, lo snowboardcross. L'azzurra, che in questa stagione si è messa sempre in luce nelle gare di Coppa del mondo (4 vittorie), oggi ha dominato anche nel suo quarto di finale ed in semifinale. Nella sfida per le medaglie, Michela dopo le prime curve e i primi salti si è portata al comando precedendo sul traguardo la sedicenne francese Julia Pereira De Sousa Mabileau e la ceca Eva Samkova. L'oro della Moiola fa ritornare l'Italia dopo 16 anni sul podio olimpico. L'ultima volta risale a Salt Lake City 2002 grazie a Lidia Trettel, bronzo nello slalom gigante parallelo. La prima medaglia fu l'argento di Thomas Prugger a Nagano 1998 in slalom gigante. L'oro vinto da Michela Moiola è la sesta medaglia per l'Italia alle Olimpiadi di PyeongChang dopo l'oro di Arianna Fon-



tana sui 500 metri dello short track, l'argento di Federico Pellegrino nella sprint in tecnica classica di sci nordico, e i bronzi di Dominik Windisch nella sprint di biathlon, di Federica Brignone nello slalom gigante (sci alpino), e di Nicola Tumolero sui 10.000 metri del pattinaggio velocità.





“Zia Mame” di Patrick Dennis

Cinzia Vanni

Zia Mame è un libro composto di racconti che alla sua uscita, negli anni '50, ha avuto subito un grandissimo successo. E' divertente, ironico, comico, ed è imperniato sulla figura di Mame, eccentrica ricca signora, colta, stravagante, ingenua.

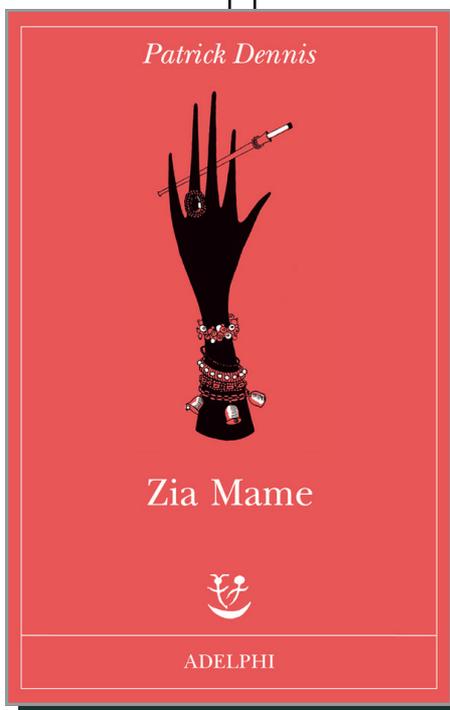
Le vicende vengono narrate dal nipote, rimasto orfano di genitori benestanti che hanno impostato per lui una educazione rigida, seria, di stampo, per dirla con le parole del padre, “protestante”. Il bambino viene affidato alla tutela della zia, la sorella del padre, la cui personalità è del tutto opposta: è una donna

bella, spumeggiante, che ama la vita mondana, che ha alle spalle un inizio di carriera come ballerina di fila, e che invita nella sua casa intellettuali, artisti, personaggi stravaganti. Zia Mame coinvolge subito il nipote nella sua vita sregolata e sopra le righe, lo iscrive ad una scuola che propone metodi di avanguardia che poi verrà chiusa (e i

suoi fondatori arrestati) e gli insegna a preparare ottimi cocktails, ma, fortunatamente o meno, l'esecutore testamentario, l'austero e noiosissimo Mr. Babcock, lo scrive a una scuola tradizionale, molto rigida. Il bambino diventa ragazzo e poi uo-

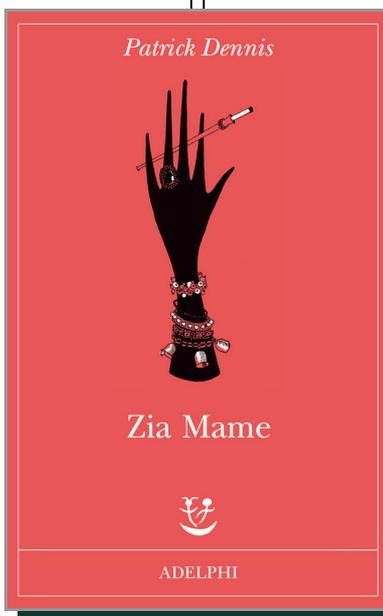
mo, e viene coinvolto (e travolto) nelle avventure della eccentrica Mame. Donna entusiasta, con una fiducia incrollabile nelle sue capacità, ama il lusso, ma quando perde tutto durante la crisi del 1929, si cimenta in mille lavori, che perde regolarmente, ma non si perde mai d'animo e ricomincia sempre da capo. E' un esempio, pur

se eccessivo, della classe intellettuale di New York del tempo, ricca, un po' snob ma dalla mente aperta. Zia Mame è affascinante, riesce a sopravvivere alle prove più dure, ad esempio quando, dopo il suo matrimonio, va in visita con il marito dai parenti di lui, tipici Sudisti ultraconservatori, tra cui spiccano una suocera perfida e malevola e una



agguerrita ex fidanzata. Pur militando di essere una ottima cavallerizza, riesce a sopravvivere a una battuta di caccia in sella a un ferocissimo cavallo. Una volta rimasta vedova, la sua ingenuità la porta a voler aiutare gli altri, non rendendosi conto che alcuni ne approfittano senza rimorsi. Si creano situazioni esilaranti, equivoci, avventure assurde che coinvolgono anche il nipote, affezionatissimo alla zia. Eppure alla fine tutto si risolve sempre, tutto finisce sempre bene, anche le situazioni più intricate trovano la loro soluzione. Zia Mame è molto particolare, viene considerata anche un po' matta, ma ha un gran cuore, e le si perdonano le sue vanità, la sua voglia di civettare con giovani che potrebbero essere suoi figli, i suoi continui cambiamenti di look e l'abitudine a togliersi un po' di anni. Quando si presenta alla famiglia della fidanzata del nipote, per amor suo riesce a tenere un contegno "borghese e tradizionale", ma quando il futuro Suocero inizia una filippica contro ebrei e negri, la dolce zia non riesce a contenersi, rispon-

de per le rime, sfodera tutta la sua dialettica e addirittura ammette di essere una strenua sostenitrice di Roosevelt. Inutile dire che il fidanzamento viene rotto, con il sollievo di entrambi i protagonisti (anche del nipote, che si rende conto di come la ragazza scelta non sia quella giusta per lui). L'influenza di Mame, pecora nera della sua famiglia, non conosce barriere generazionali. Quando il nipote si sposa, e inizia una vita che si potrebbe definire normale con la moglie e poi con il figlio, il libro finisce con una storia che ricomincia: il piccolo pronipote conosce la prozia, ne rimane affascinato e chiede di poter partire per l'India con lei. I genitori sono preoccupati, ma come si fa a resistere a Zia Mame?



Non si può non volerle bene, nonostante le sue stravaganze si è sempre presa cura del nipote orfano, che alla fin fine è diventato una brava persona e a cui non è mai capitato nulla di male. Zia Mame è una lettura divertente, che serve a svagarsi e che nello stesso tempo invita a non diventare preda dei pregiudizi.



AL CUOCO ! AL CUOCO !

Gianni e Paola



- Farina 00 35 gr. - Scorza di 2 limoni - Per spennellare 1 uovo.

Preparazione: iniziate con la frolla, versare sul tavolo la farina unite lo zucchero a velo, il limone grattugiato, un pizzico di sale, i tuorli, il burro spezzettato, impastate

Crostata alla crema di limoni.

Una croccante pasta frolla aromatizzata al limone che fa da guscio alla deliziosa crema, profumata anch'essa con l'agrume, dal sapore piacevolmente acre. Questo dolce è semplice proprio come sembra.

Ingredienti per la frolla: (per uno stampo di 20 cm di diametro) - Burro (di frigo) 95 gr. - Farina 00 190 gr. - Zucchero a velo 75.gr. - Tuorli 2 - Scorza grattugiata di 1 limone - Sale fino un pizzico.

Per la crema di limoni: Latte intero 500 ml. - zucchero 150 gr. - Tuorli 6. - Fecola di patate 35 gr.

e amalgamate velocemente. Formate un panetto e rivestitelo con della pellicola, fate riposare almeno mezz'ora in frigo.

Intanto dedicatevi alla preparazione della crema pasticcera al limone. In un tegame versate il latte, la buccia di limone (solo la parte gialla), scaldate dolcemente, non deve bollire.

Intanto in un recipiente lavorate energicamente i tuorli e lo zucchero con una frusta, setacciate e aggiungete la farina e la fecola continuando a mescolare facendo attenzione a non formare grumi. Unite il latte a filo continuando a mescolare, rimettere sul fuoco a bagnomaria e sempre mescolando

attendere che la crema abbia raggiunto la giusta consistenza.

Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare la crema mescolando frequentemente, sistemate la crema in un recipiente e coprite con pellicola trasparente a contatto (usando pellicole adatte a questa procedura), si evita così la formazione della crosticina in superficie, riponetela in frigorifero.

Riprendete la pasta frolla, stendetela, e con il mattarello tiratela riducendola ad uno spessore di mezzo centimetro, imburrate e infarinate la teglia di 20 cm, alta 3,5 cm, sistemate la frolla stesa sulla teglia, eliminate la pasta eccedente, bucherellate la pasta sul fondo con i rebbi di una forchetta

per evitare un eccessivo rigonfiamento durante la cottura, versate la crema pasticcera e livellatela con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Con la pasta avanzata formate delle losanghe e stendetele formando una griglia. Prendete un uovo sbattetelo e spennellate usando un pennello piccolo le losanghe.

La torta è pronta, infornate a forno già caldo statico a 170° per 50/60 minuti, dopo 45 minuti coprite la torta con un foglio di carta d'alluminio, altrimenti la superficie potrebbe bruciare. Sforinate, lasciate raffreddare almeno 2 ore, poi spolverizzate con zucchero a velo e servitela.





I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE

Donna in pericolo, sbuca un cane Salva

Di Gianluca Milesi

Vicenza: Una di quelle cose che ti fa venire la rabbia dalla testa ai piedi. Una giovane donna, con un bel pancione, evidente lo stato di gravidanza, si appresta a fare il



biglietto nella cassa automatica del parcheggio e una mano meschina l'afferra da dietro: "Dammi la borsa o ti spezzo il collo, non devi dire una parola!" La donna rimane pietrificata, non riesce a muovere un dito. L'uomo

continua a stringere il collo e la donna piange e basta.

Due donne si stavano affrettando verso la loro auto, ma si accorgono di quello che sta succedendo, vogliono fare qualcosa, ma la paura di quel delinquente è veramente tanta, la differenza è che loro, effettivamente erano in tre, non in due.

Al guinzaglio hanno un bellissimo e imponente rottweiler, si fanno coraggio e si avvicinano all'uomo, dove lui le possa vedere bene e una delle due alza il braccio e dice: "Attacca, attacca!" Il delinquente lascia la presa e comincia



a correre come se avesse un leone alle spalle.

La signora tira un sospiro, arriveranno anche i carabinieri e l'ambulanza, ma si rivelerà poi essere solo molto spaventata. La cosa che ha attirato di più è stato il comportamento del cane in tutta la situazione. Quella frase lui non l'aveva mai sentita, lui è abituato in poltrona, gioca a pallone e adora i grattini.. Mentre tutti discutevano lui è rimasto semplicemente seduto vicino alla sua padrona cercando di cogliere qualcosa dagli sguardi dei presenti.

Faceva ridere la scena in realtà, tutti si complimentavano con lui

e lo accarezzavano a non finire e qualcuno è anche andato a comprare i biscottini per premiarlo dell'eroica azione.

La signora rivelerà dopo che il suo cane è un membro della famiglia, molto educato e ben socializzato con tutti, non sa proprio cosa sia la cattiveria, vive d'amore di coccole di rispetto. Diciamo che la "presenza" del rottweiler era l'unica arma in mano alle due donne, fa sempre scena 60 chili di prestanza muscolare, con una mandibola piuttosto temuta! Ricordate che nessun cane nasce cattivo, è l'uomo che distrugge tutto ciò che tocca! Bravo Fido, una coccola anche da noi!





CURARSI CON FRUTTA E VERDURA

Marina e Gianluca

FREDDO

Carota, ananas,
zenzero, aglio



DEPRESSIONE

Carota, mela,
spinaci,
barbabietole



MAL DI TESTA

Mela, cetrioli,
cavoli, zenzero,
sedano



DIABETE

Carote, spinaci,
sedano



ULCERA

Cavoli, carote,
sedano



ASMA

Carote, spinaci,
mela, aglio, limone



PRESSIONE ALTA

Barbabietole,
cetriolo, mela,
zenzero, sedano



ARTRITE

Carote, ananas,
sedano, limone



DISINT. RENALE

Carote, anguria,
cetriolo, prezzemolo



CALCOLI RENALI

Arancia, anguria,
mela, limone



OCCHI

Carote, sedano



STRESS

Banana, fragole,
pera



STIPSI

Mela, cavolo,
carote



STANCHEZZA

Carota, barbabietola,
mela, limone, spinaci



POST. DELLA SBORNIA

Mela, carote,
barbabietola,
limone



PERDITA DI MEMORIA

Melagrana,
barbabietola, uva



NERVOSISMO

Melagrana, carote,
sedano



INDIGESTIONE

Ananas, carote,
limone, menta



>>FarmaciaOnlineIT<<

Frutta e verdura dovrebbero essere una componente costante nella nostra alimentazione. Anche la moderna scienza dietetica infatti raccomanda di inserire regolarmente verdura nei due pasti principali e frutta almeno in tre occasioni giornaliere. Che questi cibi siano le fonti privilegiate di vitamine e minerali è cosa risaputa.

Ma oltre a garantirci un apporto adeguato di questi nutrienti, le numerose specie di vegetali che compaiono sulla nostra tavola possono aiutarci anche in qualità di veri rimedi terapeutici, ognuno con le sue peculiarità.

Prendiamo in considerazione alcuni esempi.

La carota

Cruda e con la sua buccia, la carota è un eccellente rimedio per i disturbi visivi, tratta le anemie, ed ha un'azione disinfiammante sull'intestino e sulla pelle. Associata a sedano o a rapa bianca, è utile nel trattare i disturbi del fegato. Per le sue proprietà antinfiammatorie la troviamo in una ricetta per la cistite, in forma di centrifugato associata ad un'uguale quantità di sedano e di cetriolo.

Le verdure in foglia verde

Hanno, in generale, proprietà calmanti. In particolare la lattuga e la valeriana sono utili per chi soffre di insonnia e di irrequietezza. Per l'insonnia è un buon rimedio anche un infuso di sedano e cime di barbabietola.

I frutti di bosco

Alcuni frutti di bosco, specialmente bevendone il succo un po' diluito con acqua, sono consigliati come febbrifughi. Fra questi in particolare il lampone ed il ribes rosso. Il succo del mirtillo può essere usato per fare degli sciacqui in caso di

stomatite e anche nel mugugno (candidosi del cavo orale). Lo stesso succo o quello della mora del gelso sono utili per trattare le afte buccali e in caso di faringite o mal di gola (gargarismi col succo diluito).

Il sedano

In caso di gola molto infiammata, si può ricorrere a sciacqui con centrifugato di sedano. Il sedano infatti è molto efficace come antinfiammatorio e anche come sedativo. Viene usato per trattare l'ipertensione arteriosa (centrifugato), per le caldane della menopausa (centrifugato di sedano e uva). Un decotto di sedano (400 g in 1 litro d'acqua) è un efficace rimedio per le cistiti e per le prostatiti.

Alcuni utilizzi per medicazioni o applicazioni locali.

La lattuga fresca, schiacciata sino a ottenere una poltiglia viene usata per disinfiammare ascessi, foruncoli e anche nella terapia dell'acne.

Per calmare una dermatite o come impacco su un'ustione non grave possiamo applicare una fetta di patata cruda.

La fecola di patate dà buoni risultati nel trattamento di piaghe agli arti inferiori e apporta beneficio alla pelle screpolata.

Frutta e verdura quindi non solo rallegrano la nostra tavola, ma sono anche preziosi alleati nella cura della nostra salute. Non dobbiamo certo aspettarci effetti immediati e miracolosi dai rimedi citati, ma l'uso regolare e costante ottiene dei risultati degni di nota.



ANDIAMO AL CINEMA!

Ore 15:17 - Attacco al treno

Di Gianluca e Paolo

Nelle prime ore della sera del 21 agosto del 2015, il mondo ha assistito stupefatto alla notizia divulgata dai media, di un tentato attacco terroristico sul treno Thalys 9364 diretto a Parigi, sventato da tre coraggiosi giovani americani che viaggiavano per l'Europa. Ore 15:17 - Attacco al treno (The



15:17 to Paris), il nuovo film di Clint Eastwood, ripercorre le vite di questi tre amici, dai problemi dell'infanzia, alla ricerca del loro posto nel mondo, fino alla serie di sfortunati eventi che hanno preceduto l'attacco. Durante quell'esperienza straziante, la loro amicizia non ha mai vacillato, trasformandosi nella loro arma più potente e che ha consentito loro di salvare le vite di oltre 500 passeggeri presenti a bordo.

Una storia vera ancora una volta affrontata da Clint Eastwood, quella di Ore 15:17 - Attacco al treno, una nuova parabola di eroismo dopo Sully, in cui il regista tenta ancora una volta di partire da una situazione in fondo poco originale cinematografi-

camente, e renderla una metafora dell'America. Per farlo ha adattato il libro scritto dagli eroici protagonisti della vicenda; non solo, li ha anche voluti per interpretare loro stessi, prendendosi un altro notevole rischio. Gli anni passano, ma Clint Eastwood non sembra dimostrare

stanchezza, mantenendo il ruolino di marcia invidiabile di un film all'anno: alla faccia degli 88 anni che compierà il prossimo maggio. In carriera ha vinto due Oscar per la regia, uno alla carriera e due per il miglior film (Gli spietati e Million Dollar Baby). Dopo, e in parallelo, alla nota e straordinaria carriera come attore, Eastwood ha iniziato a dirigere film nel 1971, con Brivido nella notte, con un successo, specie critico, piuttosto tardivo.

La sceneggiatura è della giovane trentacinquenne Dorothy Blyskal, alla prima scrittura per il cinema dopo alcune esperienze come segretaria di edizione e assistente di produzione in Logan e Sully, tra gli altri.



27 EDIZIONE PREMIO PLACIDO

Marina Boido

Sabato 10 febbraio 2018, presso la Chiesa di Santa Maria di Billemme si è tenuta la consegna del Premio Placido Vidale, sponsorizzato dalla comunità marianista.

Alle 16.30 Mons. Alloio vicario generale della diocesi eusebiana ha celebrato l'eucarestia affiancato da Don Alberto Colombo.

Al termine della messa è stato consegnato il premio all'Associazione "S. Teresa" che da anni gestisce il Centro di accoglienza notturna, in cui vengono ospitate le persone senza fissa dimora.

