

# NON SOLO FRA DI NOI

Unirci è un inizio,  
mantenersi uniti è un progresso,  
lavorare insieme è un successo.

Anonimo del '700

Se fossimo capaci di unirci...  
quanto bello e vicino sarebbe il futuro.

Ernesto Che Guevara

magazine settimanale  
per la Zona sociale n. 9 della Regione Umbria  
del periodico Impegno Sociale



**IL CERCHIO**  
CENTRO CIVICO  
S. NICOLO' **UNO** SPOLETO


n° 622

tiratura 250 copie

Realizzato presso i Centri Diurni "Articolo Uno"  
Spoleto Centro Civico S. Nicola' tel 0743.44217  
c/o ilcerchio.net - mail giraffa21@gmail.com

Spoleto 25 agosto 2017

libro  
X  
settimana



FRANCES H. BURNETT  
IL GIARDINO SEGRETO  
EDIZIONE INTAGLIATA

di Isabella Caporaleffri

no/abbiamo/trovato  
In offerta sconto 15% = euro 7,56  
www.lafeltrinelli.it

*"Il giardino segreto". E' un classico per ragazzi di Frances H. Burnett (proprio lei, l'autrice de "Il piccolo lord"!)* del 1911, che ha visto la luce solo nel 1956. E' la storia di tre bambini e di un giardino segreto, di tante rose e di un giardiniere, di un bambino disabile per scelta e di una bambina che ha un sogno nel cassetto.

*Il giardino segreto ci può salvare dalle nostre amarezze e dalle nostre infelicità. Occorre solo trovare la porta.*



**IL PUNTO**  
pag. 1 (qui)

**GRANDI EROI**  
pag. 1 (qui)

**PASSEGGIATA & CAPOCOLLO**  
pag. 1 (qui)

**CURIOSANDO**  
pag. 2 (dietro)

**UN PO' DI COMMOZIONE**  
pag. 2 (dietro)

**KUNG FU AL CHICO**  
pag. 2 (dietro)

**FATTORIA SOCIALE**  
pag. 2 (dietro)

## IL PUNTO

Abbiamo fatto così: per la copertina abbiamo scelto le immagini di una salutare scarpinata a Monte Luco. Sono gli "eroi" come ci racconta Michela qualche riga più sotto, che mentre un gruppo Luco il Monte lo scalava a bordo di uno dei potenti automezzi messi a disposizione dalla cooperativa Il Cerchio, hanno raggiunto la meta "con il sudore della propria fronte".

A questo punto, dato conto delle energie bruciate nell'impresa, ci siamo lasciati andare senza problemi di linea (sia quella fisica che quella editoriale) alle ulteriori narrazioni scritte e trascritte per questa edizione 622, l'ultima di questo agosto duemiladiciasette.

Già perché, scarpinata a parte, gli altri articoli danno sostanzialmente conto di una giostra di libagioni. Cibi e cibarie assortite per qualità, luoghi e occasioni in cui sono state puntualmente e diligentemente consumate.

A fine scarpinata, perfettamente in tono con il nostro Luco e l'impresa compiuta, formaggio, prosciutto, salame, capocollo, arrosto misto con bistecche, salsicce, grasso e magro, patate fritte e (persino) insalata. Pizze quattro stagioni prima della serata al Chico Mendes, gnocchi alla Fattoria Sociale e infine una bella (e commovente) torta alla casa famiglia Sacro Cuore, torta a cui, per non essere da meno, anche la redazione, seppure a mezzo stampa, ne ha aggiunto, insieme agli auguri "non solo fra di noi", una seconda.

Che dire... noi la scarpinata in copertina l'abbiamo raddoppiata in una immagine fronte e retro... magari così siamo pronti per un altro spuntino

## GRANDI EROI

di Michela

Ieri noi dell'articolo uno insieme agli operatori abbiamo trascorso  
continua a pag. 2

## PASSEGGIATA & CAPOCOLLO

di Michela

Io mi sono molto divertita a passeggiare insieme ai miei amici,  
continua a pag. 2

questo è un pro-oggetto della cooperativa il cerchio





prendere il sole e a pranzare fuori con tutti loro.

Abbiamo mangiato l'antipasto a base di formaggio, prosciutto salame e capocollo, arrosto misto



con bistecche, salsicce e grasso e magro, cotte al momento sulla brace e un bellissimo contorno con patate fritte e insalata. Insomma che giornata fantastica che ho passato in allegria.

## GRANDI EROI

segue da pag. 1

una giornata a Monteluco.

La cosa simpatica che noi mentre andavamo su con il pulmino, un gruppetto di grandi eroi sono andati a piedi.



## CURIOSANDO

"Offriamo anche *"non solo fra di noi"* una torta per gli auguri a *Maria Rita*", è stata l'idea lanciata in redazione e, curiosando, siamo riusciti a trovarla.



## UN PO' DI COMMozione

Nella casa accoglienza Sacro Cuore, tanti auguri a Maria Rita per il suo compleanno.

Con grande piacere, ha offerto una buonissima torta alle sue amiche e alle operatrici della casa che per farle i più cari auguri, con grande affetto e allegria le hanno cantato la canzoncina "tanti auguri" che lei ha accettato con gioia e con un po' di commozione.



## KUNG FU AL CHICO

di Luca

Sabato sera io con i miei compagni dell'Articolo Uno; sono andato a mangiare la pizza al ristorante San Pietro. Io ho ordinato la Quattro Stagioni e mi è piaciuta. Eravamo io, Alessandro, Giancarlo, Cristina e Diana, come operatori Silvano e Morena. Dopo ci siamo fatti un giro per il corso e alla fine

siamo andati al Chico Mendez per vedere il film. Il film si intitolava Kung Fu Panda e parlava di un Panda che ha ritrovato suo padre dopo tanto tempo e gli ha insegnato a stare con gli altri suoi amici. Il film mi è molto piaciuto e la parte che mi ha colpito era quando il protagonista difendeva il suo gruppo.



In questo numero vi consigliamo una ricetta alternativa e molto colorata, il cui ingrediente principale è la patata viola, la quale insieme alle altre varietà multicolor è stata raccolta dai "Ragazzi alla Fattoria Sociale" nei giorni scorsi, vicenda raccontata venerdì 18 agosto 2017 nel n° 621, le fasi della semina e della coltivazione invece le ritroverete narrate nel n° 607 del 5 maggio 2017. La ricetta del mese, "gnocchi di patate viola": ingredienti per quattro persone. 1 kg di patate viola, 300 g di farina bianca tipo 00, burro q.b., 4-5 foglie di salvia, Parmigiano Reggiano grattugiato, sale q.b.. Preparazione (50 minuti). Lessate le patate in abbondante acqua e passatele con lo schiacciapata sulla spianatoia. Unite la farina e amalgamate fino a ottenere un impasto omogeneo, dal quale ricavare rotolini del diametro di circa 2 cm, da tagliare a pezzetti della lunghezza di 3 cm da passare sui rebbi (denti) di una forchetta. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e condite con burro fuso profumato alla salvia e Parmigiano Reggiano. Una ricetta per variare il solito menù, allo stesso tempo facile e veloce da preparare, squisita al palato, graziosa alla vista e ideale per stupire a tavola a sorpresa ospiti ed invitati!!! Buon appetito!!!



Vendita - Noleggio - Assistenza - Macchine ed arredamento ufficio



Tel. 0755004906

info@multicopia.it

f multicopia srl

non solo fra di noi  
direttore editoriale giorgio raffaelli  
supplemento a  
**Impegno Sociale**  
anno XVI - dicembre 2013

Direttore editoriale: Sandro Corsi  
Direttore Responsabile: Arnaldo Casali  
Pubblicazione Reg. Tribunale di Terni  
il 13 novembre 2003 n. 11/03