



Il Telefono d'Argento – Onlus
Via Panama, 13 – 00198 ROMA
Tel: 06.8557858 – 333.1772038
e-mail: telefonodargento@hotmail.it
sito: www.telefonodargento.it

PILLOLA PER NAVIGARE

NUMERO 247

1 settembre 2015

Maggiori informazioni sulle attività dell'associazione *Il Telefono d'Argento* possono essere reperite raggiungendo il sito internet: www.telefonodargento.it

IN QUESTO NUMERO DELLA PILLOLA PER NAVIGARE:

1. Appuntamenti e Notizie – FOTO CONTEST del Telefono d'Argento
2. La “Pillola per navigare” - Skype for web
3. Le nostre ricette – Pomodori ripieni con cannellini
4. Raccontaci di te – L'America
5. Appmania! – WorldScope Webcams, avere tutto il mondo a portata di android
6. Giovedì al cinema – La grande bellezza
7. Convenzioni

Ti invitiamo a scriverci al telefonodargento@hotmail.it, a seguirci su [facebook.com/telefonodargento](https://www.facebook.com/telefonodargento) e su twitter.com/TdArgento

1 – APPUNTAMENTI E NOTIZIE

FOTO CONTEST del Telefono d'Argento

Partecipa anche tu e invia una tua foto dell'estate entro il 30 settembre 2015 a telefonodargento@hotmail.it con oggetto: **Foto Contest**.

Al proprietario della foto più votata regaleremo una simpatica sorpresa.

Tutte le foto saranno pubblicate sul blog del Telefono d'Argento

Clicca qui e vota la tua foto preferita: <http://www.blog.telefonodargento.it/>

TORNEO di BURRACO

Come ogni anno, la sede del Telefono d'Argento di Santa Croce a Via Flaminia organizza per il giorno **mercoledì 16 settembre 2015 alle ore 16.00**, l'annuale torneo rivolto agli appassionati di burraco, ma più in generale a quanti vogliono passare un pomeriggio piacevole e in compagnia, dando un piccolo contributo alle attività della parrocchia. Per i vincitori e i migliori classificati coppe e ricchi premi messi a disposizione dai tanti amici che sono vicini alla parrocchia.

Per informazioni e iscrizioni contattare il n. 333.1772038 oppure via mail all'indirizzo telefonodargento@hotmail.it.

GRANDE TOMBOLATA

Anche quest'anno, in occasione della Festa della Santa Croce, *Il Telefono d'Argento* è lieto di proporre la consueta TOMBOLATA

Giovedì 17 settembre 2015 ore 16,30

nella sala costantiniana della Parrocchia di Santa Croce in via Guido Reni 2.

Oltre alla gioia dello stare insieme, la speranza di una vincita piccola o grande che sia.

Per informazioni e iscrizioni contattare il n. 333.1772038 oppure via mail all'indirizzo telefonodargento@hotmail.it.

Fino al 15 settembre è attivo un **numero verde 800.62.90.23** dedicato agli anziani (dal lunedì al venerdì ore 9-16, il sabato ore 9-13). Il punto di contatto svolgerà attività informativa per la prevenzione dei rischi per la salute derivanti dalle ondate di calore e orientamento sui servizi dedicati alla popolazione anziana.

Il Giovedì ore 17.30 – 20.00 in via Panama 13

TUTTI IN TERRAZZA

Bibite, gelati e chiacchiere per stare insieme

Per informazioni: 06.8557858

La sede di S.Agnese, via Nomentana 349, è aperta il MARTEDI' alle ore 16:00.

Info: 06 86207644

Tutti i Martedì e i Venerdì dalle ore 17.00 alle 19.00 – **Parrocchia S. Maria della Mercede** - Via Basento, 100: "Per stare insieme".

Maggiori informazioni al: 06 88 40 353

Il mercoledì ore 17.30 Parrocchia Santa Croce – Via Guido Reni 2b

CUCINA CRUDISTA CREATTIVA SULLA SCIA DELLA BIBBIA

Incontro di cucina naturale crudista – Ricette ispirate dalla lettura della Bibbia.

Per informazioni telefonare a 333.1772038 – 06.3222976

Il *giovedì mattina (ore 10 – 13)* e il *venerdì mattina (ore 10 – 13)* sono a disposizione, per consulenze e consultazioni **gratuite**, psicologo e avvocato, presso la struttura di via G. Frescobaldi 22.

Chiama il Telefono d'Argento al numero 06.8557858 o al cellulare 331.3248598.

2 - LA PILLOLA PER NAVIGARE

Skype for Web

Skype for Web, la versione di Skype interamente fruibile utilizzando un normale browser web, è accessibile anche dall'Italia. Per procedere, è sufficiente portarsi in questa pagina <https://login.skype.com/login> quindi effettuare il login con il proprio account Microsoft o Skype.

skype Download Business Tariffe Aiuto Accedi Iscriviti

Accedi

Nome Skype o indirizzo e-mail (account Microsoft)

Password

Accedi →

Problemi di autenticazione? Accedi con Facebook

Crea un nuovo account

Per usare **Skype senza installazione**, direttamente dal browser, è sufficiente collegarsi alla pagina principale del servizio ed, eventualmente, abilitare le notifiche del browser ove previste. In questo modo, all'arrivo di un messaggio o di un nuovo contatto, un'icona nella *traybar* verrà fatta lampeggiare.

Per maggiori informazioni o supporto invia i tuoi commenti al seguente indirizzo di posta elettronica:

telefonodargento@hotmail.it

3 – LE NOSTRE RICETTE

In attesa di riprendere, il 2 settembre, l'incontro di cucina crudista creativa, condividiamo questa ricetta fresca ed estiva.

Pomodori ripieni



Ingredienti:

8 pomodori

350 g di cannellini

capperi

olive

5-6 foglie di basilico

succo di 1/2 limone circa

sale, pepe qb

olio evo

Procedimento:

Tagliare la testa e svuotare i pomodori... Meglio lasciarli a scolare a testa in giù qualche minuto, giusto il tempo di frullare i cannellini con tutti gli altri ingredienti, tra cui il più speciale di sicuro è il limone, che dà quel certo non so che al tutto. Riempire i pomodori... et voilà!

Un tocco speciale con una spolverata di origano o erba cipollina.

La polpa dei pomodori è stata usata per un mini-sughetto con aglio e basilico fresco, per condire 2 mini-bruschette di accompagnamento.

4 - RACCONTACI DI TE

L'America

“Se lei crede di aver trovato l'America, cara ragazza, si sbaglia di grosso”, fu così che mi accolse mia suocera, tanti anni fa, con un'espressione gelida che rendeva ancora più dure le sue parole.

Quando la conobbi, Gianni e io non eravamo ancora sposati, ma lei aveva intuito che facevamo sul serio. E, possessiva com'era, aveva tremato sia per il timore di perdere il suo adorato unico figlio sia per la fortuna, allora abbastanza consistente, della famiglia.

“Voglio bene a Gianni, non ai suoi soldi” avevo replicato io, quella volta.

Ma la mia era sembrata la solita risposta della ragazza furbetta e senza un soldo che aveva messo gli occhi su un buon partito. Come potevo dimostrare a mia suocera che dicevo la verità?

Mi informai presso un amico avvocato, che mi disse che comunque per il nostro matrimonio si sarebbe applicata la separazione dei beni e quindi mia suocera non aveva nulla da temere.

Ci sposammo circondati dagli amici più intimi, con una cerimonia molto gioiosa, alla quale la madre di Gianni non volle partecipare.

“Vedrai che le passerà” commentò mio marito, che conosceva bene sua mamma.

Oggi, a distanza di tanti anni, il comportamento di mia suocera ha smesso di farmi soffrire. Anzi, lo capisco quasi.

Infatti era rimasta vedova da giovane e aveva organizzato tutta la sua vita intorno a Gianni e al negozio di alimentari della loro famiglia. Era inevitabile che fosse gelosa di suo figlio e quando lui, a quasi trentacinque anni, si era innamorato di una ragazza sportiva e un po' “svitata” come me, che avevo modi da maschiaccio e un diploma di ragioneria, l'aveva presa come una beffa del destino.

Comunque, dopo il matrimonio, io rifiutai di andare a lavorare nel loro negozio e, nonostante mi fossi trasferita da poco dal mio paese d'origine, riuscii facilmente a trovare un lavoro.

Naturalmente mia suocera contestò la mia scelta: avrebbe preferito vedermi lavorare nel loro negozio, probabilmente per tenermi sotto controllo.

Il suo atteggiamento continuava a ferirmi, anche perché io non avevo più i genitori e mi sarebbe piaciuto trovare nella famiglia di mio marito un po' di calore. Ma, con il tempo, imparai a non fare più caso ai suoi modi scorbutici. E quando nacque Alessio, nostro figlio, smisi completamente di tormentarmi: mio marito e il nostro bellissimo bambino erano la mia famiglia. Chiusa nel cerchio dei loro affetti, mi sentivo inattaccabile.

Dopo alcuni anni, accanto al negozio di Gianni e sua madre, aprì un supermercato. “Si illudono” fu il commento di mia suocera. “Quelli non conoscono il quartiere, qui la gente vuole essere seguita”.

Gianni era preoccupato, ma cercò di stare al passo. Purtroppo fu impossibile e l'anno dopo dovettero chiudere il negozio, perdendo tutto il loro patrimonio. Passammo un anno difficilissimo. A parte l'aspetto economico, davvero preoccupante, Gianni cadde in depressione. La cosa mi sconvolse. Tra noi due io ero sempre stata l'emotiva, lui la “roccia”. Solido ed equilibrato, non perdeva mai la calma e temperava i miei alti e bassi con la sua saggezza. Quando, una sera, lo vidi piangere, mi sentii crollare dentro. Che cosa stava succedendo?

“Per fortuna abbiamo la separazione dei beni” mormorò “almeno tu non sei coinvolta in questo sfacelo...”. Lo abbracciai: per la prima volta, toccava a me rincuorarlo: “Non ti preoccupare, Gianni. Vedrai, ce la faremo...”.

Anche sua madre era molto, molto giù: “Io sono vecchia, ma tu e la tua famiglia...” le sentii dire una sera, pochi mesi dopo, mentre parlava con Gianni in salotto.

“Per fortuna c’è Franca” replicò mio marito. Ha appena fondato una società di contabilità con alcuni colleghi”.

“Ed è stata così abile da negoziare un posto anche per me. Comincio il mese prossimo” proseguì Gianni.

“Non me l’avevi detto” si sorprese lei. “Così siete tutti e due soci della nuova ditta”.

“No. Lei è socia, io sono dipendente” chiarì Gianni. “Come sai, io ho perso tutto, mentre lei in questi anni si è fatta una bella posizione”.

Mia suocera ammutolì. Volete la verità? Mi sarei risparmiata quella soddisfazione, perché capivo che soffriva. Però... la cosa importante restava un’altra: Gianni e io avevamo superato il momento più critico del nostro matrimonio.

Mantenendo conti separati, ma senza mai perdere la fiducia l’uno nell’altra.

E oggi che quel brutto periodo è solo un ricordo lontano, so che il nostro patto era più che un accordo economico: era un legame basato sull’amore, ma anche sul desiderio di sostenerci reciprocamente. Un matrimonio “vero”, insomma.

Franca D.P.

Invia anche tu la tua storia a questo indirizzo: telefonodargento@hotmail.it

Se invece preferisci raccontare la tua storia, noi la scriveremo per te; chiama il numero **333.1772038.**

5 – APPMANIA

WorldScope Webcams, avere tutto il mondo a portata di android

WorldScope Webcams è forse la migliore applicazione del genere disponibile per Android. Grazie a questa semplice app potremo avere accesso **ad oltre 16.000 webcam pubbliche** sparse per **tutto il mondo**, molte delle quali **anche italiane**.

Sarà così possibile, attraverso il display del nostro smartphone, **ammirare paesaggi** o controllare la **situazione meteo in tempo reale** della località desiderata.

Ma WorldScope non si limita soltanto a fornire un semplice elenco delle webcam esistenti.

Dal menù principale del programma potremo decidere di ricercare le webcam di una determinata zona tramite la **mappa geografica**, di visionare direttamente quelle nelle **nostre vicinanze** o addirittura le **più popolari**.

Per ogni webcam vengono fornite anche **informazioni sulla località** che possono tornare utili per **organizzare un viaggio**, come ad esempio le previsioni **meteo** o gli hotel **della zona**.

Il programma permette inoltre di impostare una **webcam come sfondo** o inserirla all'interno di un **elenco di preferiti** per fare in modo che **ruotino tra loro** solo quelle che sono di nostro interesse.

Potete **scaricare gratuitamente** WorldScope Webcams direttamente dal [Google Play](#).

Per ogni problema contatta **333.1772038** o scrivi a:

telefonodargento@hotmail.it

6 – GIOVEDÌ' AL CINEMA

In attesa di riprendere, giovedì 10 settembre, il cineforum di via G. Frescobaldi n. 20, condividiamo (con tutte le apparecchiature in nostro possesso) la visione di un film liberamente fruibile, nella sua integrità, su Youtube.com.

LA GRANDE BELLEZZA



Roma si offre indifferente e seducente agli occhi meravigliati dei turisti, è estate e la città splende di una bellezza inafferrabile e definitiva. Jep Gambardella ha sessantacinque anni e la sua persona sprigiona un fascino che il tempo non ha potuto scalfire. È un giornalista affermato che si muove tra cultura alta e mondanità in una Roma che non smette di essere un santuario di meraviglia e grandezza...

Clicca qui di seguito per vedere il film

<https://www.youtube.com/watch?v=ZUy-lzPkyBk>

oppure digita su youtube: la grande bellezza

Buona visione!

7 – CONVENZIONI

Enti Convenzionati Con Il Telefono d'Argento:

GRUPPO FISIONET – riabilitazione a trecentosessantagradi

Via Donatello, 27, 00196 Roma - tel:06 3600 2340

Sconto del 20% su servizi di: Radiologia, Diagnostica per immagini, Odontoiatria, Medicina estetica, Visite specialistiche, Ortottica

Sconto del 30% su servizi di: Fisioterapia, Riabilitazione vascolare, Riabilitazione Vestibolare

STUDIO ODONTOIATRICO ASSOCIATO Bolognini Cianfanelli Muzzi

sito in via Spalato n. 11 tel. 06.97605893

Per i dettagli della convenzione clicca qui:

www.telefonodargento.it/ConvenzioneStudioBCM.jpg

VIGNOLA CENTRO MEDICO di Damaluma S.r.l.
sito in Via del Vignola n. 70 tel. 06.3225889
Per i dettagli dei costi clicca qui:
www.telefonodargento.it/VignolaCentroMedico.jpg

TEATRO PARIOLI Via Giosuè Borsi 20 tel. 06.96045644
Prezzi ridotti riservati a tutti i soci del Telefono d'Argento per la stagione 2015,
fino ad esaurimento posti.
Biglietti Giovedì, venerdì e sabato h21.00 – sabato e domenica ore 17.00
PLATEA euro 19 anziché 25 – GALLERIA euro 16 anziché 20
Responsabili: Anna Maria Emanuele, Filippa Pizza e Daniele Biagiotti

LIBRERIA “Pagina 272” Via Salaria 272 Tel. 06.8553516
Sconto del 10% a tutti i soci del Telefono d'Argento
(sono esclusi i prodotti con IVA e gli articoli già in promozione)

Il Telefono d'Argento – Onlus.

Via Panama, 13 – 0198 ROMA

Tel. 06.8557858 – 338.2300499

Indirizzo e-mail: **telefonodargento@hotmail.it**

Sito Internet: **www.telefonodargento.it**

SE DESIDERI NON RICEVERE PIU' QUESTO MESSAGGIO dal titolo
“PILLOLA PER NAVIGARE”, trasmesso dall'Associazione Il Telefono
d'Argento – Onlus”, INVIA, PER FAVORE, UNA E-MAIL AL SEGUENTE
INDIRIZZO ELETTRONICO:

telefonodargento@hotmail.it

oppure chiama il 333.1772038.

BUONA SETTIMANA dal Telefono d'Argento