IL TELEFONO D'ARGENTO
Via Panama, 13 – 00198 ROMA
Tel: 06 8557858 – 333 1772038

478

LA PILLOLA

"Club A" un progetto de "Il Telefono d'Argento onlus"

Ogni lunedì dalle 09:30 alle 12:00

Via G. Frescobaldi 22

333.1772038

06 855 7858

Benvenuti nel quattrocentosettantottesimo numero della Pillola, condivisione di informazioni e iniziative del Telefono d'Argento

La Pillola

n. 478 – 11 febbraio 2020

Condivisione di notizie e iniziative degli utenti del Telefono d'Argento

Il dettaglio delle attività dell'associazione

Il Telefono d'Argento può essere consultato toccando il seguente indirizzo: **https://goo.gl/2YBy5K**

Se desideri ricevere La Pillola su:

Whatsapp invia un messaggio al numero 333 1772038

Telegram unisciti al canale Lapillola

Per ogni chiarimento ed informazione chiama il 333 1772038

E' possibile ascoltare e commentare questa Pillola con un operatore del Telefono d'Argento – Chiama 331 6682579

scrivici al telefonodargento@gmail.com

seguici su facebook.com/telefonodargento

Il Telefono d'Argento

Via Panama, 13 – 00198 ROMA

SEDE DI GENOVA

Nuovo servizio per chi ha bisogno di visite e ricette mediche:

il sabato, la domenica e nei giorni festivi e prefestivi

Asl palazzo della Salute della Fiumara

1° piano - stanza 46 - dalle 8 alle 19 - servizio e visita gratuiti

Invece di passare ore al pronto soccorso

LE VISITE DI DANIELA

Venerdi 28 febbraio 2020

MUSEO BILOTTI

ARANCIERA DI VILLA BORGHESE

ORE 11.00

INFO e ADESIONI 06 8557858

ROMA

Certificati in edicola facile come prendere il tuo quotidiano

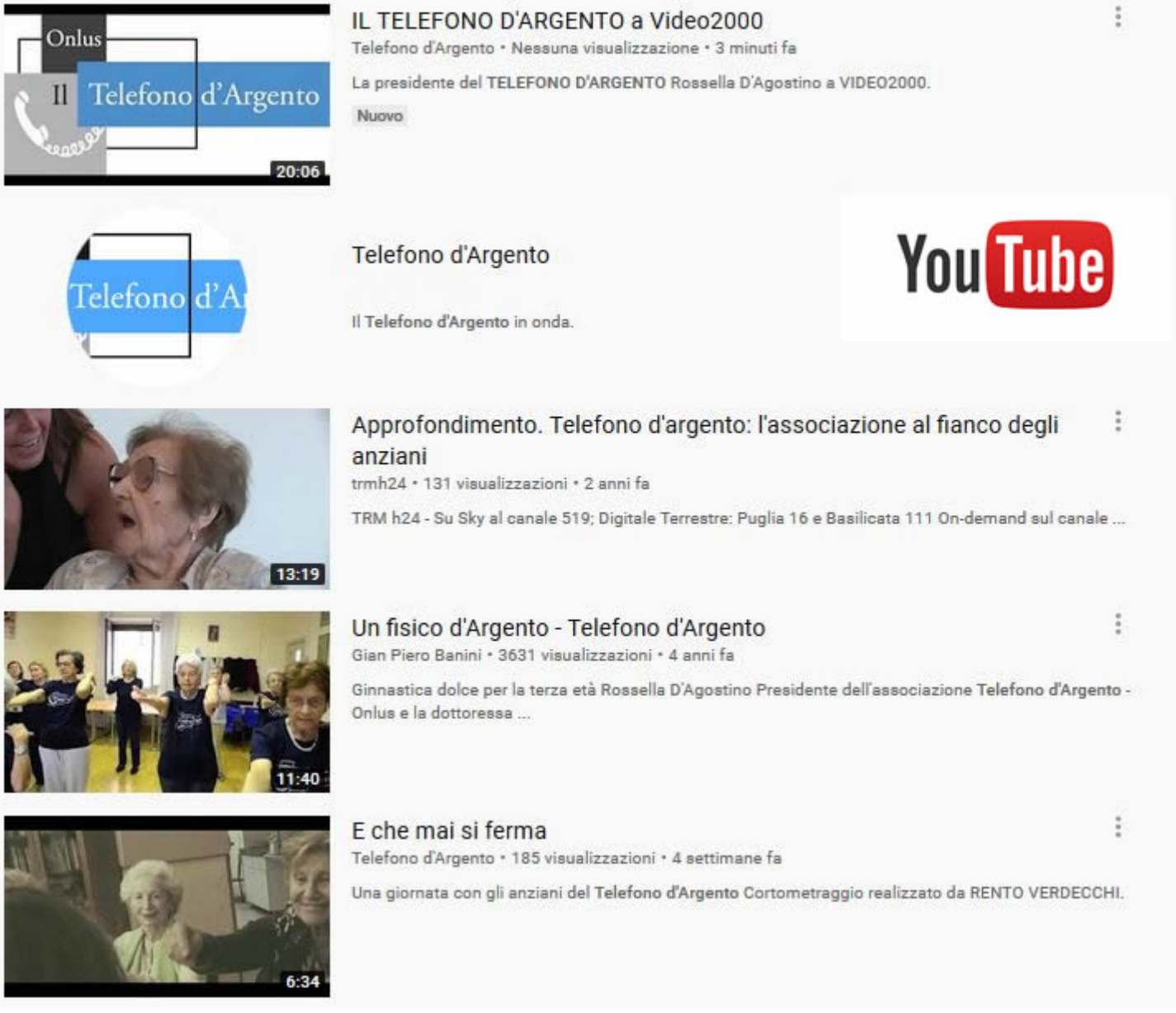
Certificati in edicola è un nuovo servizio di Roma Capitale, in avvio sperimentale, che in collaborazione con la rete delle edicole cittadine, consente, senza doversi recare agli sportelli Municipali, di ottenere presso le edicole aderenti, il rilascio delle stesse certificazioni anagrafiche e di stato civile attualmente comprese nella modalità di rilascio online.

E' sufficiente presentare un **documento di riconoscimento e codice fiscale**, presso una delle edicole aderenti, **compilare il modulo di richiesta** e ottenere la stampa del proprio certificato (**Stato di famiglia, Residenza, Matrimonio, Nascita, ecc.)** al costo di 1,50 euro da corrispondere all'edicolante per l'erogazione del servizio, oltre al pagamento dell'imposta di bollo ove dovuta.

Troverete tutto sul sito Roma Capitale www.comune.roma.it Certificati in Edicola.

Sai che Il Telefono d'Argento è in onda?

Vai su YouTube e cerca il Telefono d'Argento

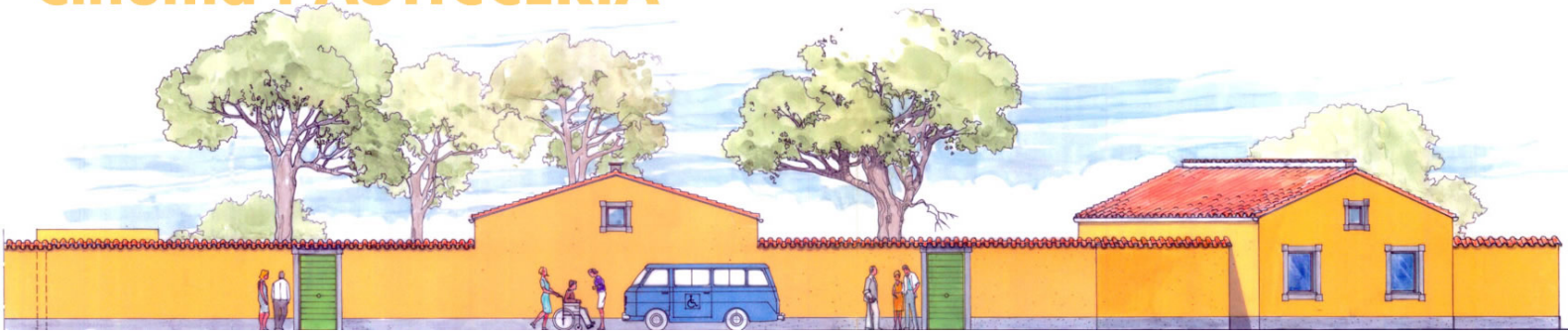


La Pillola

n. 478 – 11 febbraio 2020

Cinema PASTICCERIA

Via G. Frescobaldi 22



Lo sai perché mi piace venire al Cinema PASTICCERIA?

Perché dopo aver visto il film se ne può discutere.

E' meglio che al cinema!

Laura

UN FIGLIO ALL'IMPROVVISO: la nuova proposta di Barbara

È un piccolo avvenimento bizzarro a dare il via alla trama di Un figlio all'improvviso: in un contesto di banale quotidianità, quale appunto la spesa al supermercato, André Prioux viene avvicinato da uno sconosciuto che, esprimendosi in un linguaggio semi-incomprensibile, gli lancia nel carrello una confezione di cereali al cioccolato. .

Da quel momento la vita per André e per la moglie Laurence cambia per sempre……

E ora appuntamento a giovedì prossimo per conoscere il finale del film.

Ore 10.30 in via Frescobaldi 22, proprio davanti all'Hotel Parco dei Principi

La Pillola
n. 478 – 11 febbraio 2020

Alla scoperta delle chiese di Roma con

Padre Andrea

Non si può capire Roma e la sua cultura senza visitarne le chiese principali: dalle grandi basiliche patriarcali, agli antichi templi pagani convertiti in edifici di culto cattolico, alle numerose chiese romaniche e medievali.

Padre Andrea Meschi, parroco della Basilica di Santa Croce a via Flaminia, esperto appassionato delle chiese meno conosciute, ci invita a perderci tra le vie del centro storico alla scoperta dei suoi tesori, a ritirarsi tra le mura di cappelle, chiesette e basiliche che maestosamente si affacciano sul caotico via vai cittadino.

Padre Andrea questa settimana ci suggerisce di visitare

Santa Passera

Sulla riva destra del Tevere all'altezza della basilica di San Paolo fuori le mura, nel punto in cui il fiume descrive un'ansa, sorge la chiesetta di S.Passera, la santa che non esiste. Infatti una santa Passera non è mai esistita, ma il nome è derivato dalla corruzione di Abate Ciro, uno dei due santi dedicatari della chiesa (Abbaciro > Appaciro > Appacèro > Pà cero > Pà cera > Passera). Il nome di Santa Passera è registrato già in alcuni documenti del 1317.

Passando su via della Magliana difficilmente ci si accorge di questa piccola chiesetta, il cui ingresso, peraltro, è rivolto verso il Tevere. Dalla strada si vede il muro esterno dell'abside circondato da un curatissimo giardino, orgoglio del custode di Santa Passera. E' lui ad accoglierci e ad aprire la chiesa, altrimenti difficilmente visitabile. L'edificio sorge sull'antica via campana che conduceva al porto di Roma e sappiamo dalle fonti che è stata a lungo meta di pellegrinaggio, sebbene molto modesta in confronto alle altre ben più note chiese di Roma.

I RICORDI: FILO CONDUTTORE DELLA VITA

Come sempre, ricordiamo che questo spazio è aperto al contributo di tutti. Se avete una storia che ha lasciato un ricordo non esitate ad inviarcene una copia: i contributi di tutti faranno crescere la qualità della pillola.

Un cane per amico

Avevo 21 anni nel 1941 quando da Bari ci trasferimmo a Roma. Mio padre infatti era stato richiamato presso il genio militare con il ruolo di Capitano.

Abitavamo al terzo piano di un palazzone nei pressi di piazza Bologna dove al piano terra c'era un comando tedesco. In famiglia eravamo in sei con una sorella incinta del suo primo figlio e vivevamo con lo stipendio di mio padre e con il contributo che l'Università dava ai miei genitori, in quanto io ero una studentessa "bloccata" (cioè impossibilitata a frequentare la facoltà di lettere a Bari dove risultavo iscritta).

Il cibo era razionato e nonostante un amico di famiglia ci avesse trovato una tessera in più, ero dimagrita, in quei due anni, di dieci chili e mio padre di 25.

Il cibo che riuscivamo ad avere non sempre era fresco, anzi ricordo che una volta mio padre portò a casa con grande entusiasmo un sacchetto di fagioli secchi, ma ci accorgemmo con dolore che erano tutti bacati e quindi immangiabili. La rabbia di mio padre fu tale, per aver speso dei soldi preziosi inutilmente, che per la prima volta lo vidi imprecare nel suo tipico accento barese.

Per fortuna avevamo un cane: quando uscivo con lui, i soldati tedeschi che stazionavano accanto al portone, gli lanciavano del pane di segale che io, senza farmi accorgere, nascondevo in tasca e portavo a casa per mangiarlo. A distanza di tanto tempo ripenso a come ci eravamo ridotti: raccogliere da terra e considerare un bene prezioso un tozzo di pane destinato al cane, che, poverino, rimaneva digiuno! A quei tempi però tutte queste considerazioni non avevamo il tempo di farle, eravamo troppo stanchi ed affamati.

Il nostro cane oltre che dalla fame ci ha salvato anche dai bombardamenti perché percepiva in anticipo il rumore degli aerei e cominciava a guaire in un modo strano.

Ricordo ancora il terrore di quel 19 luglio del ‘43 quando dalle 11 del mattino fino alle 14 ci furono otto o nove ondate di incursioni

aeree. L'obiettivo era il comando tedesco tra Viale Ippocrate e Viale Regina Margherita. Non dimenticherò mai quei momenti in cui noi stavamo vicini ed in silenzio sperando ogni volta che tutto cessasse ed invece tutto ricominciava. Quando finalmente finirono i bombardamenti, contrariamente al volere dei miei, corsi per strada a vedere cosa era successo e quello che più mi colpì fu un tram completamente distrutto con le lamiere contorte. Anche i giornali parlarono di quella tragica giornata, quando papa Pio XlI andò a visitare gli abitanti della zona di S. Lorenzo ed in quella occasione rimase famosa la sua immagine con l'abito bianco macchiato di sangue.

Da quella volta appena sentivamo i guaiti del cane uscivamo di casa e correndo ci dirigevamo a S. Pietro, convinti che il territorio della S. Sede fosse sicuro, e lì aspettavamo la fine dei bombardamenti, che in genere terminavano al tramonto. Rimanevamo seduti sulla scalinata della basilica a chiacchierare, finalmente un po' tranquilli, e allora mia mamma e io pulivamo la verdura (era "l'erba muraria" quella che cresceva negli interstizi dei muri) che in serata cuocevamo per la magra cena.

Ancora oggi quando vedo spuntare dell'erba dalle mura di un vecchio palazzo diroccato penso a quanto era difficile quella

situazione e a quali espedienti eravamo costretti a ricorrere per sopravvivere.

Maria L.

Raccontaci anche tu la tua storia e, se lo vorrai, la condivideremo in rete.

Invia la tua storia a questo indirizzo: **telefonodargento@gmail.com**

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

La Pillola del Cardinale

L'Archivio del giornale **AVVENIRE** rappresenta un inestimabile fonte degli articoli scritti dal Cardinal Gianfranco Ravasi nella rubrica “Il mattutino”.

Di seguito ne condividiamo uno particolarmente significativo.

Se la vostra quotidianità vi sembrerà povera, non date ad essa la colpa.

Accusate invece voi stessi di non essere abbastanza poeti per scoprire tutte le sue ricchezze.

Per il Creatore, infatti, niente è povero.

Il poeta austriaco Rainer Maria Rilke è uno degli autori a me molto cari, anche se sono consapevole che non lo si può consigliare come lettura riposante e lieve, essendo ogni suo verso denso, allusivo, persino gravoso.

Oggi, però, propongo una sua osservazione più immediata e trasparente: è "prosa" non solo per il genere con cui è scritta, ma anche nel senso più feriale e quotidiano del termine.

Ed effettivamente il tema che propone è appunto quello della quotidianità, un vocabolo che deriva dal latino quotidie che significa «ogni giorno».

L'impressione immediata che si associa a questa esperienza è quella dell'abitudine, dello scontato, della routine oppure del trantran, per usare un termine onomatopeico, destinato a illustrare una ripetizione monotona.

Certo, alzarsi ogni mattina con la consapevolezza che tutto sarà più o meno uguale al giorno prima, per approdare a sera a un sonno che riporterà la ruota della vita l'indomani al punto di partenza, non è per nulla esaltante.

Eppure Rilke ci ricorda che il poeta, cioè chi ha uno sguardo capace di perforare il grigiore della superficie, riesce a intravedere iridescenze colorate anche nell'esistenza più uniforme.

Tra le crepe di un muro sbrecciato può sbocciare un fiore; in ogni azione si annida una scintilla che può brillare.

Ma lo scrittore aggiunge una nota ulteriore religiosa: per Dio nulla è povero o misero.

Anche il semplice gesto quotidiano fatto con amore, pur nella sua umiltà materiale, può custodire un seme di eternità.

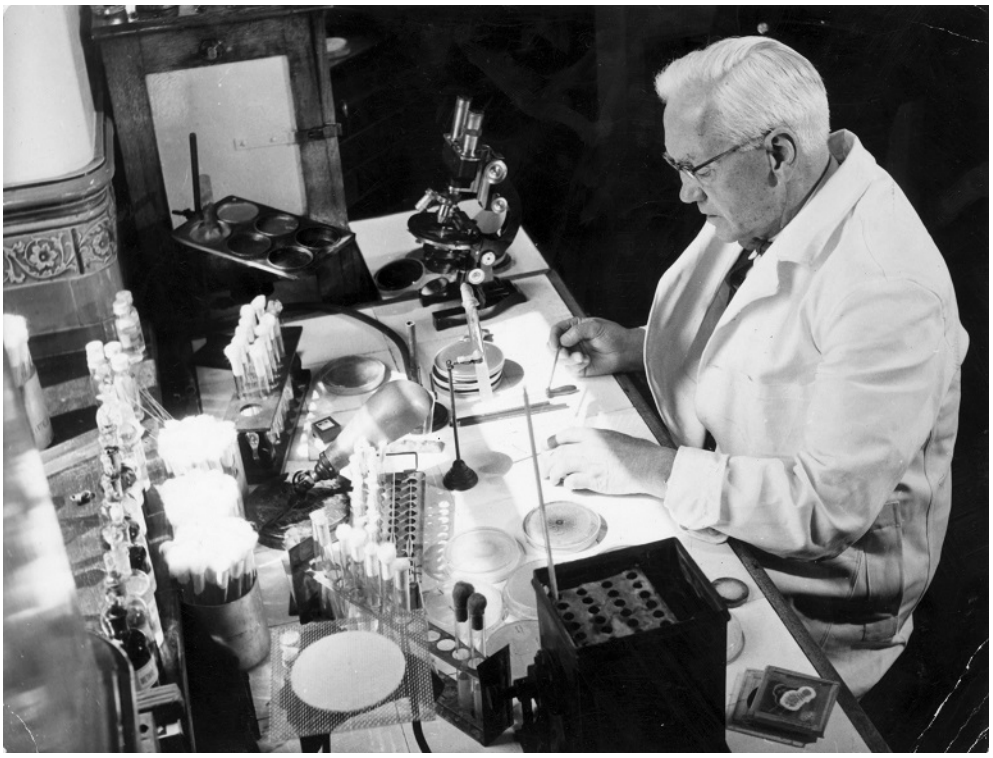
Non è forse vero che Cristo ha segnalato che in atti così modesti come curare un malato, saziare un affamato, visitare un carcerato si cela già la ricompensa piena ed eterna?

Cardinale Gianfranco Ravasi – Dalla rubrica Il Mattutino – Avvenire

EraOggi

mercoledì 12 febbraio 1941 (79 anni fa)

Primo test della penicillina su un paziente



Le sorti della guerra della medicina contro batteri e malattie infettive volsero a favore della prima, mentre la Seconda guerra mondiale seminava morte e distruzione in Europa.

Era il 12 febbraio 1941 quando all'ufficiale Albert Alexander fu somministrata per la prima volta la penicillina nella storia dell'umanità. Purtroppo, i medici non riuscirono comunque a salvargli la vita poiché la quantità del farmaco sintetizzata non era sufficiente

La Pillola
n. 478 – 11 febbraio 2020

SUCCEDE A ROMA

LA GRANDE OPERA E BALLETTO
EDIZIONE SPECIALE PER SAN VALENTINO

Il 14 febbraio 2020

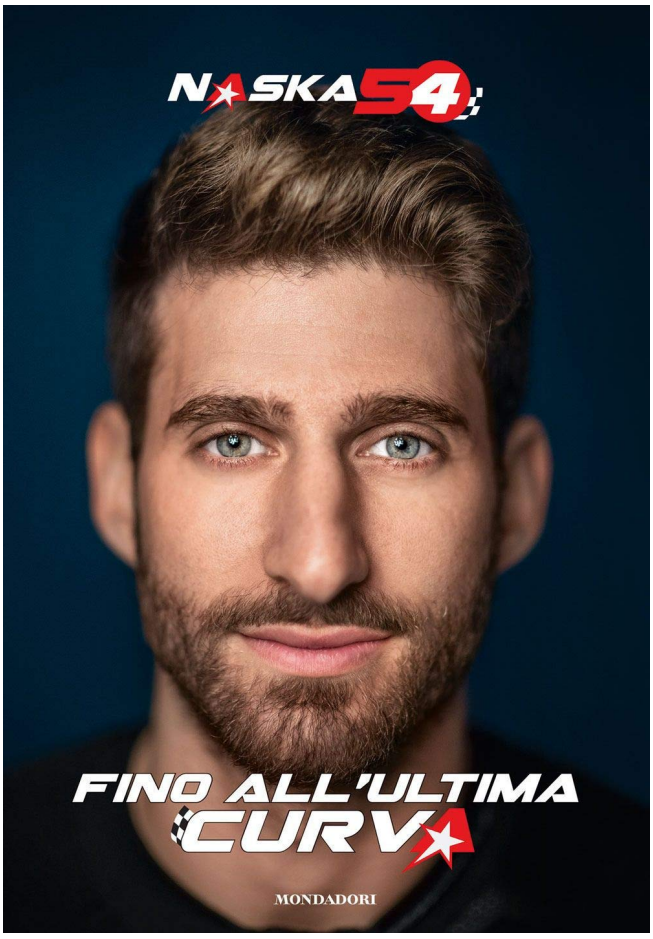
Oratorio di San Francesco Saverio del Caravita – Roma

Vivi la notte più romantica a Roma con Opera e Lirica nella magica ed idilliaca atmosfera della Chiesa del Caravita, tra Fontana di Trevi e Pantheon.

Fino all'ultima curva

di Alberto Naska **Editore:** Mondadori Electa

Anno edizione: 2020
In commercio dal: 25 febbraio 2020



Prepararsi a una gara, cadere e rialzarsi, vivere appieno le proprie passioni: "Fino all'ultima curva" è il racconto emozionante di un ragazzo che ha fatto dell'adrenalina, delle sfide e dei motori la sua ragione di vita. In questo libro Alberto Naska condivide la sua esperienza, racconta cosa vuol dire concentrarsi e mettere a fuoco un obbiettivo, quanto sia importante imparare dai propri errori e come gestire emotività e paure. Pur provenendo da una famiglia povera, Naska è riuscito a realizzare l'impossibile sogno di correre sfruttando le immense opportunità del web; e condivide quotidianamente la sua avventura, le sue difficoltà, i suoi successi e insuccessi con centinaia di migliaia di appassionati che lo seguono.

Polpette di tofu, pomodori secchi e olive

di vegolosi.it

Ingredienti

- 150 g tofu in panetto
- 10-12 olive nere
- 3-4 pomodori secchi sotto'olio + 2 cucchiai del loro olio di conservazione
- 2 cucchiai di capperi
- Origano, maggiorana e menta (meglio se freschi, ma secchi andranno benissimo lo stesso)
- 1 cucchiaio e mezzo di amido di mais (circa 15 g)
- Sale e pepe
- Pangrattato q.b.

Innanzitutto asciugate e pressate bene il tofu per cercare di eliminare quanta più acqua possibile: strizzatelo pure con le mani e non preoccupatevi se si spacca o si sbriciola, tanto poi andrà frullato. Sciacquate bene i capperi, e se utilizzate quelli sotto sale assicuratevi di rimuovere quanto più sale possibile. Riunite in un robot da cucina il tofu, i pomodori secchi, le olive, i capperi e le erbe aromatiche e date una prima frullata per sminuzzare tutti gli ingredienti. Aggiungete poi anche l'amido di mais, l'olio di conservazione dei pomodori secchi, una spolverizzata di pepe e, solo se serve, un pizzico di sale. Frullate di nuovo il tutto fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo (va benissimo lasciare dei pezzetti che ancora si riconoscano). Trasferite il tutto in una ciotola e se necessario aggiungete uno o più cucchiai di pangrattato fino a raggiungere una consistenza che permetta all'impasto di stare insieme ed esser modellato.

Impaniamo le polpette di tofu

In una ciotolina mescolate un paio di cucchiai di pangrattato con un cucchiaino d'olio e mescolate bene. Questo aiuterà le polpettine a risultare dorate più uniformemente durante la cottura in forno. Prelevate una cucchiaiata di impasto e formate una polpettina grande quanto una noce. Passatela nel pangrattato all'olio e disponetela sulla leccarda foderata di carta da forno. Ripetete l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Via nel forno

Infornate a 200°C in forno statico per 20 minuti o fino a quando raggiungeranno il grado di doratura desiderata. Lasciate intiepidire leggermente le polpettine e poi servitele.

BUONA SETTIMANA

dal

TELEFONO D'ARGENTO

e… alla prossima settimana!