

**Telefono d'Argento**

Via Panama 13 - 00198 ROMA

**489**

# LA PILLOLA

RITORNO  
AL  
FUTURO

# PREMIO di PRIMAVERA 2020

Uno dei migliori modi per vivere questo tempo di pandemia è condividere le nostre emozioni, le nostre riflessioni le nostre speranze.

Per questo il *Telefono d'Argento* ha avuto un'idea: inviateci una frase o un piccolo testo o una rima che pensate sia da condividere.

Come?

- via mail a: [telefonodargento@hotmail.it](mailto:telefonodargento@hotmail.it)
- dettando a voce la vostra frase direttamente al cellulare quando chiacchieriamo insieme
- via WhatsApp al numero 331 6682579

Un operatore del Telefono d'Argento la trascriverà e sarà pubblicata nella prossima Pillola.

Poi, tra tutti i testi pubblicati verrà premiato quello più suggestivo.



profumo salso

mi basta quest'incanto

fiorite gemme

Eugenia Serafini

EUGENIA SERAFINI 16

***Il nuovo HAIKU ACQUARELLATO di***

**EUGENIA SERAFINI**

<https://www.artecom-onlus.org/>

## CAFFÈ' NERO BOLLENTE

La cosa di Marco che in questo periodo più mi intenerisce è quando beve il caffè dopo pranzo.

Mi fa sorridere vederlo aggrappato a questa sua sacra abitudine, a dispetto della chiusura di tutti i bar per Covid-19 e a dispetto del fatto che in casa non abbiamo né la Napoletana col



becco, né la Moka Bialetti, né tantomeno l'apparecchio elettrico per le capsule Nespresso o simili.

Da quando siamo sposati, lui il caffè lo ha sempre preso fuori e precisamente da Gamberini in via Ugo Bassi, da nessun altro!!

Io, da parte mia, consapevole del sinergismo tossico, ho smesso di bere caffè e fumare sigarette quasi 40 anni orsono.

Eppure, a dispetto del Covid, al caffè Marco non rinuncia !!

Quando, per via delle nuove disposizioni regionali, Gamberini, che pure rispettava distanze e percorso degli avventori, ha dovuto chiudere, Marco non ha fatto una piega: si è comprato al supermercato un barattolo di polvere solubile da sciogliere in acqua calda, ha preso una sottomarca qualsiasi, l'unica che ancora

si trovava sugli scaffali a quel tempo e io ho ricoperto il vetro col kuki argentato perché le istruzioni garantiscono gusto e aroma per un mese se si conserva la confezione in luogo asciutto e lontano dalla luce. Figurarsi!!

Comunque, per Marco il caffè resta un rito. Quando si trova a casa a Longiano se lo prepara da solo, così come viene, con abbondante acqua appena intiepidita che, per giunta, versa in una tazza troppo grande; lo so che fa così, lo conosco bene.

Quando invece è a casa a Bologna, io mi offro di prepararglielo e allora sì che il rito del caffè, servito fumante a tavola, assume tutto un altro aspetto!!

Innanzitutto io uso l'acqua a temperatura giusta, lo preparo ristretto, sciogliendo con cura ogni granello e poi glielo servo come al bar, in una tazzina da caffè, come Cristo comanda, con tanto di piattino e cucchiaino, così, per bellezza, pur sapendo che Marco non usa né zucchero né cucchiaino.

Che tenerezza guardare il mio Marcucci che si sorbetta il suo caffè con soddisfazione, serio, compenetrato e compiaciuto di quella povera tazzina di miscela liofilizzata... Lo trovo così buffo che ogni volta mi si stringe la gola.

Baci a tutti

**Leslie**

## RIFLESSIONI

Il coronavirus con il suo nome ambiguo e suggestivo ci ha colti di sorpresa, con la stessa forza implacabile e distruttrice del guerriero Attila flagellum Dei che annientò intere popolazioni e in modo delebile la storia del tempo.



L'incredulità iniziale di tutti noi e l'errata percezione della pandemia ha causato una vera catastrofe.

La morte tragica di esseri umani impotenti e soli ci ha resi consapevoli della nostra caducità e transitorietà nella vita terrestre.

Un vissuto di dolore così straziante ci ha obbligati a rivedere i nostri comportamenti logistici e renderci disponibili, collaborativi verso tutti, in un clima di totale accettazione dell'altro.

Il coronavirus ha fatto emergere caducità e l'incoerenza dell'essere umano che, pronto a i falsi idoli, quali la potenza e la ricchezza, ha ignorato il dono divino inestimabile che è l'uomo: il quale nasce già come persona e giuridicamente porta con sé diritti che tutti dovrebbero rispettare, invece, viene trattato con anaffettività e disinteresse o peggio con indifferenza.

Uno sguardo attento e partecipe alla vita dell'altro in difficoltà aiuta sicuramente a sopportare la sofferenza e la precarietà dell'esistenza umana.

L'uomo moderno voluto il conto, si presenta ancora tanto fragile e limitato.

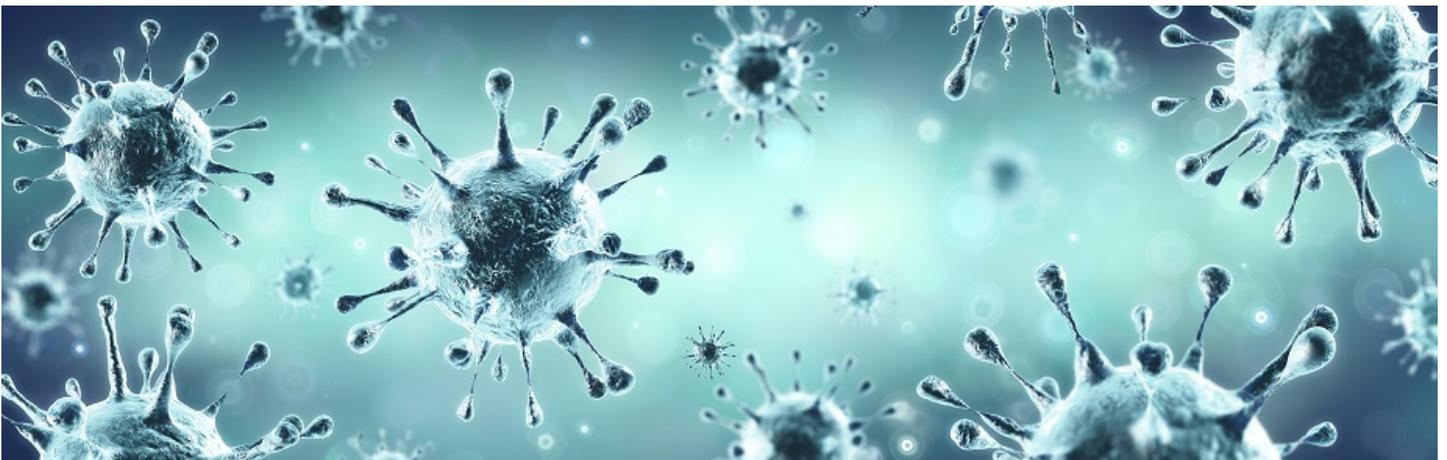
Noi preghiamo per un mondo migliore nel quale tutti auspicano una convivenza serena e pacifica e il cui motore è rappresentato semplicemente dall'amore universale.

***Silvana Foreca***

## UN MILIONESIMO DI MILLIMETRO

Io sto vivendo con disagio crescente e anche con senso di colpa tutto questo che sta succedendo da 3 mesi a questa parte. In particolare non riesco a sopportare la retorica con la quale tutta la vicenda è trattata.

C'è un'epidemia anzi una pandemia che nessuno ha voluto : un virus, particella di DNA senza vita propria così piccolo che neanche col microscopio ottico si riesce a vedere, grande 1 milionesimo di mm ha messo in ginocchio il mondo.



Tutta la nostra scienza modernissima non è in grado di sconfiggerlo e siamo tornati all'unico vecchio rimedio usato nei secoli : l'isolamento e ci disperiamo , contiamo gli infettati, i morti ,piangiamo sulle immagini che inondano la rete e i media ,non accettiamo che tutto ciò possa succedere proprio a noi ,parte del mondo ricco e civilizzato.

"Tutto andrà bene" ripetono come uno scongiuro perché è impossibile che questo succeda a noi.

E allora io penso a quanto siamo retorici e ipocriti sembra che solo la nostra vita sia importante .

Perché non ci disperiamo sui morti nelle numerose guerre che ci sono nel mondo che provocano anche carestie e malattie, per quelli che muoiono di fame , per quelli che fuggono dalle guerre e dalla povertà e vengono rigettati ai confini del nostro mondo dorato o che affogano in mare mentre tentano di raggiungere il sogno di una vita migliore, per quelli che muoiono di epidemie in Africa di cui nessuno parla, dei bambini che vengono sfruttati, usati ?

Forse quelle vite valgono meno delle nostre? Perché non ci diamo da fare così tanto per salvare qualcuna di quelle vite? Ecco perché mi sento in colpa e non sopporto tutti questi che parlano, che cantano, che sentono l'orgoglio di essere italiani ma perché ? Perché noi italiani saremmo meglio degli altri?

Dovremmo soltanto stare zitti rimanere isolati perché è l'unica arma che abbiamo, condividere nel nostro intimo il dolore per tutti quelli che stanno morendo, ma non ci sono morti di serie A e morti di serie B e non mi illudo che tutto ciò ci cambierà. Prima o poi usciremo da questa situazione ma poi torneremo ad essere quelli di prima se non rifletteremo sul vero valore della vita umana.

Ripongo grande fiducia nella scienza che sicuramente troverà la cura e troverà il vaccino che spero che non sia appannaggio solo nostro ma di tutti gli esseri umani

Scusate lo sfogo

***Cristina Rovagna***



Ecco le mascherine che le signore della sede del **Telefono d'Argento** di Torrazza Sant'Olcese a Genova stanno facendo. Sono fatte con il tessuto degli ombrelli vecchi. Ne hanno fatto più di 200 che lasciano appese al cancello della loro sede. Chi le va a prendere lascia un ombrello vecchio per farne delle nuove. Sono molto comode perché non si appiccicano alla faccia.

# Patate con salsa al limone



## Ingredienti

- 1 kg di patate novelle miste bianche e rosse
- 1 cucchiaio di [salvia](#)
- succo di un [limone](#)
- 1 spicchio di [aglio](#)
- olio extravergine
- sale e [pepe](#)

## Si cucina!

Lavate bene le patate mantenendo la buccia. Disponete poi parallelamente su un tagliere di legno due bacchette o due cucchiai di legno dal manico non troppo spesso e appoggiate al centro una patata per volta. Affettatele quindi con un coltello ben affilato: i due bastoncini di legno impediranno alla lama di arrivare fino alla base della patata dando il caratteristico taglio delle patate hasselback.

## Inforniamo

In una ciotola condite le patate con sale, pepe e olio e infornate in forno statico a 200°C per 40 minuti o fino a che le patate risulteranno morbide e dorate.

## Prepariamo la salsa al limone

Nel frattempo, scaldate qualche cucchiaio di olio con la salvia tritata e lo spicchio di aglio e lasciate insaporire a fiamma bassa per qualche minuto. Una volta insaporito, rimuovete l'aglio e aggiungete il succo di limone e un pizzico di sale. Condite le patate appena sfornate con il condimento al limone e salvia e servite subito ben calde.



Ricetta tratta da [www.vegolosi.it](http://www.vegolosi.it)



Per aiutare le famiglie ad affrontare questo momento di difficoltà generale e di impossibilità allo spostamento, l'Acquario di Genova ha deciso di portare il pubblico in immersione nelle proprie vasche attraverso tre video inediti e innovativi realizzati con tecnologia subacquea a 360°.

Un punto di vista nuovo e inusuale che consentirà di osservare squali, lamantini e colorati abitanti della scogliera corallina direttamente dall'interno del loro ambiente.

I video a 360°, pubblicati uno alla volta sui base settimanale, sono fruibili da tutti i dispositivi mobile da questa sezione dedicata.

Consigli per l'uso:

- avviate il video utilizzando il vostro smartphone
- girate lo schermo a 360° per esplorare i contenuti del video stesso che sono tutto intorno a voi
- approfondite con i video extra e interviste ai nostri esperti che appariranno direttamente sullo schermo.

Buona immersione!

<https://www.acquariodigenova.it/iorestoacasa/#/video-immersivi>

# *Era* Oggi

Mercoledì 28 aprile 1937 (83 anni fa)

## Inaugurati gli studi di Cinecittà



Da strumento di propaganda e di "distrazione di massa" nato negli anni bui del regime, Cinecittà diventa in poco tempo la grande fabbrica di sogni made in Italy, capace di tenere testa ai mitici studios hollywoodiani. Oggi, oltre ad essere la più grande città del cinema in Europa, è la memoria storica di ottantatre anni di settima arte.

## Zoom, il programma più usato per videoconferenze



Tra i tanti servizi in grado di gestire delle grandi videoconferenze senza rallentamenti e alla massima qualità spicca sicuramente Zoom: fino a 100 partecipanti

Sul telefono tocchiamo l'icona "Play Store"

In alto troviamo "Cerca app e giochi" tocchiamo sopra, compare la tastiera e digitiamo lì dentro il testo "zoom" e poi tocchiamo installa (se compare la richiesta della carta credito tocchiamo IGNORA in basso a sinistra).

### **TUTTO DEVE ESSERE GRATUITO**

Dopo l'installazione se non siamo registrati su Zoom, tocchiamo su "Sign In" (Registrati), in caso contrario, se abbiamo già un Account, tocchiamo su "Sign Up" (Accedi)

Possiamo registrarci e accedere usando l'account di Google (la Gmail per intenderci) oppure Facebook o ancora creare un nuovo account con email e password che desideriamo. Va benissimo usare l'account Google e quindi toccate sopra Google.

**Per maggiori informazioni chiama 331 6682579**

# TV TV TV

MARTEDI

28 APRILE

RAI5 ore 10.00

**TEATRO ALLA SCALA**  
Fondazione di diritto privato  
CON IL SOSTEGNO DI **CARIPLO** **Intesa**

Rappresentazione N. 1 **STAGIONE D'OPERA E BALLETO 2000/2001** Fuori abbonamento  
(412' dalla Fondazione del Teatro)

**GIOVEDI 7 DICEMBRE 2000 - ORE 18**  
**SERATA D'INAUGURAZIONE DELLA STAGIONE D'OPERA E BALLETO 2000/2001**

## IL TROVATORE

Dramma in quattro parti di **SALVATORE CAMMARANO**  
Musica di **GIUSEPPE VERDI**  
(Edizione critica a cura di David Lawton, The University of Chicago Press, Chicago e Casa Ricordi, Milano; La generalità di Boris D. e Lea A. Freeman e le sovvenzioni del National Endowment for the Humanities hanno reso possibile questa edizione)

*Nuovo allestimento*  
realizzato con il contributo di **Alberto Vilar**

**Personaggi e interpreti**  
Il Conte di Luna **LEO NUCCI**  
Leonora **BARBARA FRITTOLE**  
Azucena **VIOLETA URMANA**  
Mancico **SALVATORE LICITRA**  
Ferrando **GIORGIO GIUSEPPINI**  
Isma **TEZZANA TRAMONTI**  
Ruiz **ERNESTO GAVAZZI**  
Un vecchio zingaro **ERNESTO PANARIELLO**  
Un messo **FRANCESCO BIASI**

Compagne di Leonora e religiose, familiari del Conte, uomini d'arme, zingari e zingare.  
L'avvenimento ha luogo parte in Bisaglia, parte in Aragona, al principio del secolo XV.

**RICCARDO MUTI**  
Membro del comitato  
**ROBERTO GABBIANI**  
Regia, scene e costumi di  
**HUGO DE ANA**

Luci di **SERGIO ROSSI** Movimenti coreografici di **LEDA LOJODICE**

Direttore dell'allestimento scenico **FRANCO MALGRANDE** Direttore dell'organizzazione e della produzione **ANDREA VALIONI**

Regista collaboratore **LORENZA CANTINI** Regista assistente **FABIO SPARVOLI** Scenografia assistente **LEILA FETTA** Comitato esecutivo **ALESSANDRA TORELLA DI ROMAGNANO** Maestro d'orchestra **RENZO MUSUMECI GRECO** Capo scenografi realizzatori **LUISA GUERRA ANGELO LODI** Lighting designer **GIANNI MANTOVANI**

Capo scenografo scrittore **ROBERTO GROSSI** Direttore musicale del palcoscenico **GIUSEPPE MONTANARI** Assistenti alla regia **CATERINA PANTI LIBEROVICI STEFANIA LAURA** Direzioni di scena **LUCA BONINI LAURENT GERBER** Maestro sommenatore **DANTE MAZZOLA** Maestro collaboratore di sala **JAMES VAUGHAN**

Altri membri di sala **BEATRICE BENZI MASSIMILIANO BULLO PAOLO BERRINO ROBERTO CURBELO LUCA DE PERINI MASSIMO GIANTINI ROBERTO PERATA OVIDIO PRATISSOLI RENATO PRINCIPE SIMONETTA TANCREDI**

Maestro alle luci **PAOLO ARATA** Altro maestro del coro **MARCO DE GASPARI BRUNO NICOLI** Realizzatore delle luci **ROBERTO PERATA OVIDIO PRATISSOLI** Capo reparto macchinisti **CODRINO PRUDENTINO** Capo servizio laboratoristi **ANGELO SALLA**

Capo reparto sartoria **CINZIA ROSSELLI** Capo reparto parucche e trucco **RAFFAELE ESPOSITO** Responsabile servizio calderaria **ALFIO PAPPALARDO** Capo reparto elettricisti **GIANCARLO CANALI** Capo reparto costruzioni **ROBERTO DE ROTA** Capo reparto attrezzeria **LUIGIANO DI NICCOLO** Capo reparto meccanici **GIANCARLO ASTORRI** Fonica **NICOLA URRU**

Adattamenti scenici realizzati da Florio Milanese con i fiori e le piante offerte dal Mercato dei Fiori di Terzoli (Biel)

L'OPERA VIENE RAPPRESENTATA CON UN INTERVALLO DOPO LA SECONDA PARTE  
L'OPERA SARÀ TRASMESSA IN DIRETTA TELEVISIONICA DA RAI RADIOTELEVISIONE ITALIANA

A termine di legge è vietato, durante lo spettacolo effettuare anche parzialmente riprese filmate o fotografiche o scattare fotografie in sala o nei ridotti.  
In platea non vi sono posti in piedi. Le gallerie, la plaza e i pulci si aprono alle ore 17.15.

## IL TROVATORE

Concepito per l'inaugurazione della Stagione 2000/2001 e delle celebrazioni del centenario della morte di Verdi, lo spettacolo di Hugo de Ana è tra i più monumentali della recente storia scaligera

**CON TUTTE LE PIZZE CHE STANNO  
SFORNANDO IN QUARANTENA**

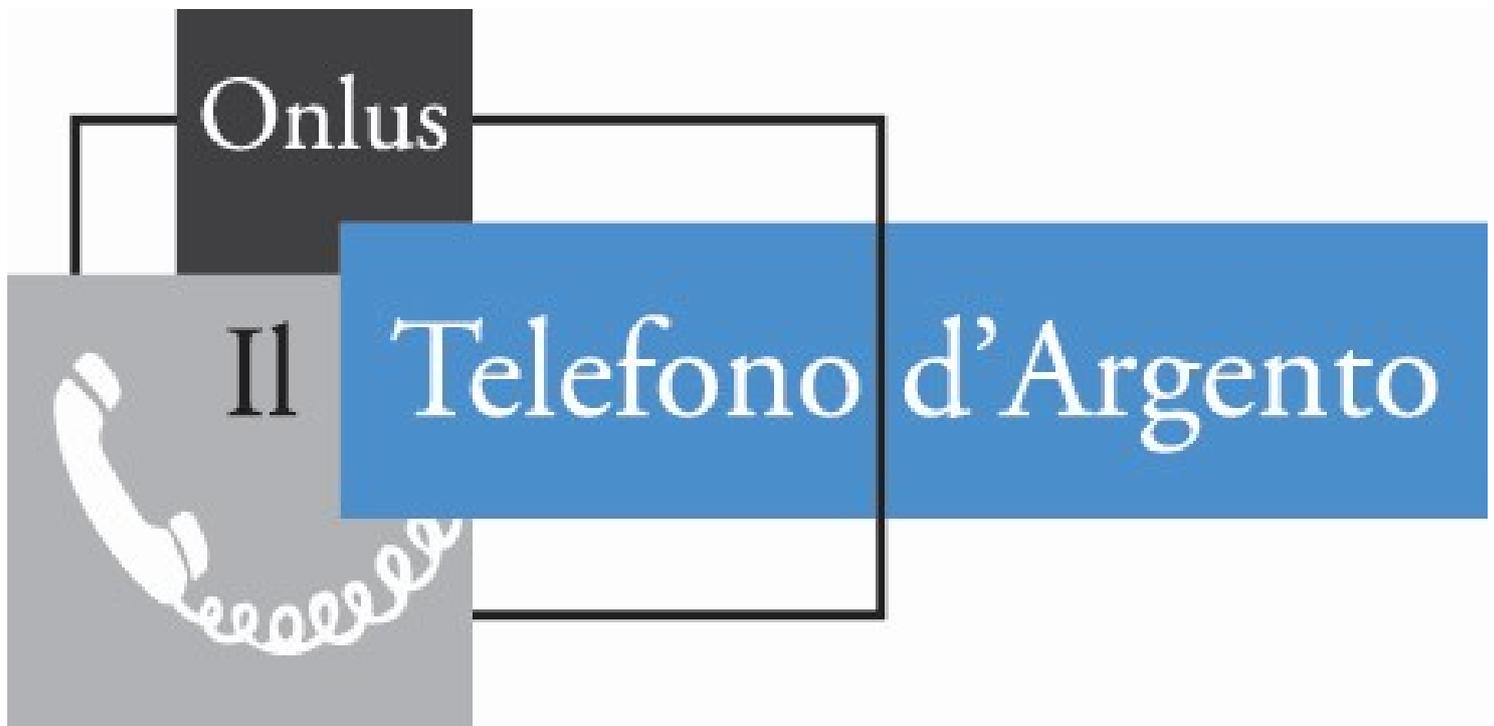


**ORMAI POSSIAMO CHIAMARLA  
"PANDEMIA BELLA NAPOLI"**

Ecco, la pillola finisce qui....

# ***BUONA SETTIMANA***

*da*



**e... alla prossima settimana!**