

536

LA PILLOLA

WWW.TELEFONODARGENTO.IT



20 anni e non dimostrarli!

**BUON
COMPLEANNO**



TELEFONO D'ARGENTO

29 marzo 2001

PRENOTIAMO LA VACCINAZIONE COVID PER GLI OVER 80 E OVER 70

Il Telefono d'Argento si è attivato per invitare i suoi anziani a vaccinarsi offrendo la propria segreteria per agevolare e realizzare le prenotazioni on line.

Fornendo il solo Codice Fiscale, molti nostri anziani hanno ottenuto l' appuntamento.

L' Associazione ha iniziato a fare le prenotazioni fornendo luogo e data della prima e seconda vaccinazione.

Il Telefono d'argento, oltre alla copia della prenotazione, fornisce anche copia del lungo questionario che l'anziano è tenuto a presentare nel momento della vaccinazione, avendo in tal modo la possibilità di compilarlo a domicilio con tutta tranquillità.

Inoltre, per chi lo desidera, l'autista dell'associazione è disponibile ad accompagnare in auto chi abbia una regolare prenotazione.

Prenota Vaccino Covid-19

Il portale della Regione Lazio per prenotazione, consultazione e gestione dell'appuntamento per la vaccinazione covid-19.



Prenota appuntamento

Prenota un'appuntamento per il vaccino covid-19

VAI →



Gestisci appuntamenti

Visualizza i dettagli dell'appuntamento prenotato, spostalo o disdiciilo

VAI →

**TELEFONO D'ARGENTO
è a disposizione
per prenotazioni,
assistenza e informazioni**

**06 8557858
338 2300499**

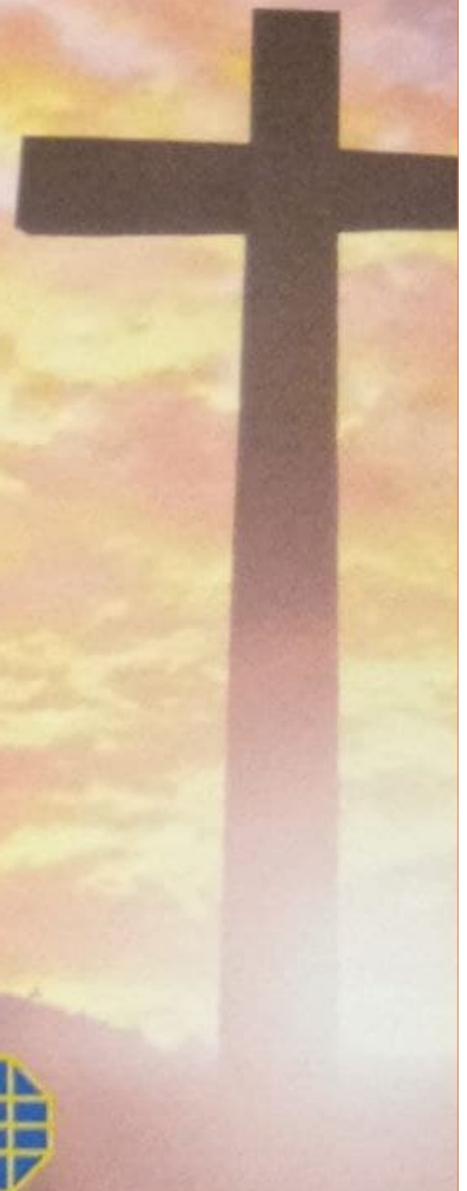
**VENERDÌ
26 MARZO**

**ore
20.00**

**VIA
CRUCIS**

**La
croce,
via
della
comunità**

*La Quaresima
2021
a San Roberto*



**PARROCCHIA
SAN ROBERTO
BELLARMINO**

CHIESA DI SAN ROBERTO BELLARMINO
Piazza Ungheria – ROMA



**LA PASSIONE DI CRISTO
SECONDO BACH**
Meditazione tra Musica e Parola

CRISTIANO ACCARDI, Organo
Don ANTONIO MAGNOTTA, Letture meditative

Sabato 27 MARZO 2021, ore 20

Carissimi, eccoci finalmente TRA NOI! non privi di timori ma anche sostenuti dalla reciprocità che vibra nelle pagine della nostra bella rivista LA PILLOLA! Tutta da leggere con tanti escursus piacevoli e originali, tra scienza, piccoli brani di letteratura, fotografie della nostra bella Roma, consigli originali "per salvare il giardino e il gatto", la ricetta di **Giovanna** con gli spaghetti ai tartufi dal sapore "morbido"! e il viaggio in Cina di Padre Ricci...straordinario!

Infine anche il mio consueto Haiku illustrato.

Vi abbraccio tutti con affetto e con la certezza che fioriranno anche quest'anno I PRATI FIORITI IN PRIMAVERA!

EUGENIA SERAFINI

EUGENIA SERAFINI

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



teneramente

luce di primavera

sì dolcemente

EVAN SERAFIN 16

“LE RICETTE DI FAMIGLIA”***La Pizza di Pasqua tolfetana*****Di GIOVANNA BRANCATO**

Fra poco sarà Pasqua e potremo festeggiarla soli soletti in casa: la pandemia non è ancora sconfitta!

Dunque preparare le Pizze di Pasqua alla tolfetana in casa secondo la ricetta tradizionale, può essere una bellissima occasione per passare il tempo con i famigliari conviventi e condividere con loro questa esperienza, un po' faticosa e anche complessa ma che ci darà tanta soddisfazione quando vedremo allineate sul tavolo di sala le nostre belle Pizze di Pasqua profumate e invitanti.

Anche a casa nostra mamma Eugenia le preparava con noi e l'aiuto di una donna, per impastare gli ingredienti e adempiere tutte le fasi della lavorazione e della lievitazione e cottura: solo a parlarne sento il profumo di quei giorni particolari che mi delizia palato e spirito! Ancora oggi io le preparo con l'aiuto di mio figlio Diego e le cuocio nel forno a legna.

INGREDIENTI

10 UOVA FRESCHISSIME E BIOLOGICHE, 1 KG. DI ZUCCHERO, 100 GR. DI LIEVITO DI BIRRA, MEZZO QUARTO DI LIQUORE SAMBUCA, 125 GR. DI STRUTTO DI MAIALE, 150 GR. DI RICOTTA DI PECORA FRESCHISSIMA E POSSIBILMENTE DEL VITERBESE, MEZZO LITRO DI LATTE INERO E FRESCO, BUCCIA GRATTUGIATA DI LIMONE, ARANCIA E MANDARINO, VANIGLIA E CANNELLA IN POLVERE Q. B., FARINA OO Q. B., ACQUA Q. B.

Alcuni tuorli per la spennellatura finale.

Ecco arrivato il momento della lavorazione: mamma Eugenia e ancor prima nonna Paola, avevano a disposizione nella cucina una “madia” di legno dove impastare gli ingredienti e poi far lievitare le Pizze con l'aiuto della brace smorzata con cenere e una spruzzata di farina: quel profumo durava a lungo nella grande casa di Tolfa!

Oggi questa alchimia non è possibile, perciò avremo a disposizione un bel ripiano di legno sul quale formare una grande fontana di farina che andremo ad aggiungere man mano che sarà necessario. Dentro la fontana di farina versiamo lo zucchero che avremo montato con le uova e tutti gli agrumi grattugiati, la cannella e la vaniglia, il liquore, la ricotta e il latte già montati a parte con la forchetta, infine il lievito di birra sciolto con acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

Se avete difficoltà nel lavorare tanti ingredienti insieme, comprate una bacinella piuttosto ampia e fate lì dentro il primo impasto.

Quando l'impasto sarà omogeneo e morbido ma non troppo, cominciate a togliere delle porzioni di impasto in modo che possiate lavorarle sulla spianatoia di legno spruzzata di farina per renderlo ben liscio. Nel frattempo fatevi aiutare a cospargere di strutto le pentole dentro le quali cuocerete le pizze e inserite la pasta per metà della loro capienza. Questo momento piacerà molto ai bambini che vorranno delle pentoline piccole per le loro personali Pizze!

Mettete tutte le pentole in un posto caldo, vicino al termosifone o alla cucina e copritele con un lenzuolino bianco pulitissimo, poi con una coperta altrettanto pulita.

Quando il volume sarà raddoppiato rispetto alla grandezza iniziale, spennellate la superficie delicatamente con il tuorlo d'uovo che darà un bel colore marrone, infornate le Pizze nel forno preriscaldato a 180 gradi e cuocetele per 60 minuti alla stessa temperatura, controllando dalla luce del forno che tutto proceda per il meglio.

Dopo un'oretta, aprite cautamente e infilate uno spiedino lungo di legno nella pizza: se uscirà asciutto la pizza sarà pronta, se invece sarà umido, continuate la cottura a 150 gradi per 20 minuti e poi controllate ancora con lo spiedino di legno.

Io uso mettere un pentolino con l'acqua sul fondo del forno, come si fa per la cottura del pane in casa.

Una volta sfornate le pizze, le vedrete alte e ben gonfie, con la parte superiore color marrone, lasciatele intiepidire, poi toglietele dal contenitore e mettetele sulla carta da forno.

La Pizza di Pasqua è una delle grandi tradizioni dei dolci di Tolfa e a casa di mia madre, quando eravamo bambine,

apparecchiavamo con lei la tavola di sala con la tovaglia più bella, le pizze allineate, le uova sode colorate, i salumi, la Sambuca, nidi di pulcini gialli e uccellini preparati per l'occasione, uova di Pasqua incartate e luccicanti d'oro, argento e fiori, e aspettavamo che il Sabato venisse il Prete a benedire tutto e ricevere un obolo.



La mattina di Pasqua sedevamo tutti intorno al tavolino imbandito e mangiavamo con golosità la Pizza con il salame e la lonza casareccia, la cioccolata in tazza e rompevamo le Uova di cioccolato per vedere la sorpresa e i grandi brindavano con un bicchierino di Sambuca a Gesù risorto e alla natura che tornava a profumare dei fiori e delle erbe dei prati!

TAXI

telefono d'argento



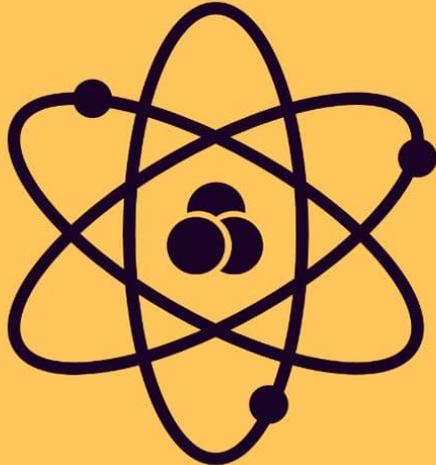
tutti i giorni è disponibile un TAXI speciale

CON UN PICCOLO CONTRIBUTO

la nostra auto è a disposizione tutte le
mattine per accompagnamenti a visite
mediche o specialistiche

Prenotazioni
06 855 7858

La Pillola di fisica



di Giampaolo Servi

VENTI

Oltre alla pressione che ho trattato nella diciannovesima pillola, la Termodinamica utilizza altre grandezze macroscopiche della materia che di seguito analizziamo:

- Il volume (v): nulla di diverso dalla definizione geometrica ben nota ed intuitiva. Si misura nel SI con il metro cubo (m^3) grandezza derivata dalla grandezza fondamentale della lunghezza (m);
- Il calore (Q): è la forma dell'energia che si scambia con un altro corpo in conseguenza di una differenza di temperatura. L'unità di misura assunta inizialmente quando non era ancora stato stabilito che il calore fosse una forma di energia, fu a "caloria (cal)" definita come il quantitativo di calore necessario per far innalzare di un grado $^{\circ}C$ la temperatura di un grammo di acqua (tra $14,5$ e $15,5$ $^{\circ}C$ alla pressione atmosferica).

Nella prima metà dell'ottocento si approfondirono le conoscenze sul calore (che inizialmente era considerato un fluido – il calorico - che si trasferiva da un corpo all'altro in base alla differenza di temperatura dei corpi) e fu effettuato l'esperimento che sancì che :

il calore è una forma di energia

esiste una equivalenza tra calore e lavoro/energia meccanica che può essere misurata

La misura fu effettuata da James Joule (fisico inglese) nel 1843

per cui da tale data è

possibile riportare il

calore/energia termica a

lavoro/energia meccanica.

La equivalenza è :

1 caloria (cal)=4,1868

joule (j) del SI

L'esperimento di Joule è a

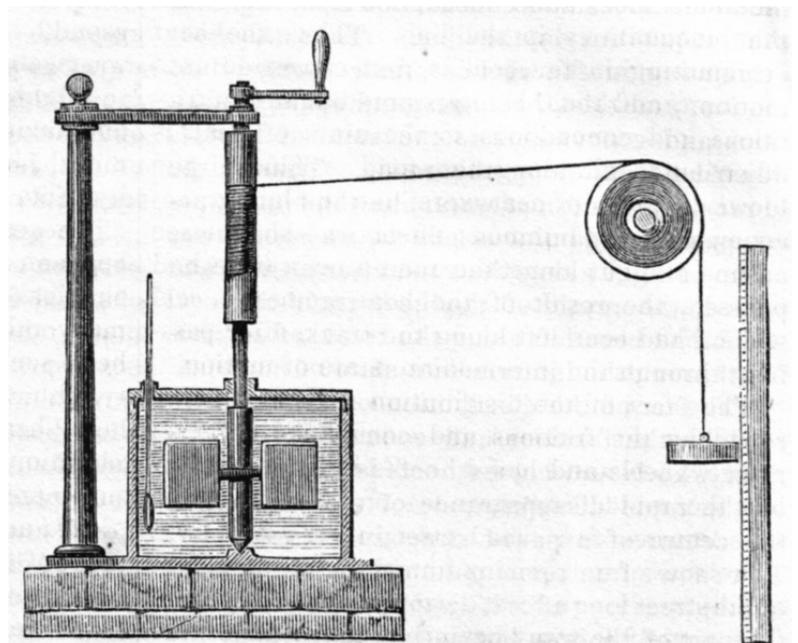
mio parere uno dei più

importanti della fisica classica perché riporta una caratteristica

fisica della materia difficile da definire (il calore) ad essere

inquadrata nello schema tipico della Dinamica (forze agenti sulla

materia , lavoro/energia).



Nella pratica si usa la caloria (in particolare il multiplo per mille che è la chilocaloria (Kcal)) come misura del contenuto energetico di un combustibile ad esempio :

1 kg di legna da ardere	fornisce circa	3.500 kcal
1 kg di gasolio	fornisce circa	10.000 kcal
1 m ³ di metano	fornisce circa	8.500 kcal

Dalla tabella precedente si evince la notevole differenza di contenuto calorico dei combustibili fossili usati per il riscaldamento domestico rispetto a quelli naturali

- La Temperatura (T): non aggiungerei nulla di più a quanto già detto in precedenza
- L'Entalpia (H): è una grandezza introdotta per semplificare i calcoli dagli ingegneri e rappresenta la energia totale contenuta in un corpo fluido, solido o gassoso in conseguenza della sua temperatura e di quanto dovuto alle condizioni di pressione e volume in cui si trova. L'unità di misura utilizzata è la Kilocaloria per unità di massa (Kcal/Kg). Tutte le relazioni energetiche delle macchine hanno come presupposto il calcolo dell'entalpia del fluido e la sua evoluzione nel ciclo di funzionamento (bilancio di energia). Il primo principio della termodinamica dice che l'Entalpia di un fluido che evolve in un sistema chiuso (ovvero che non scambia alcuna grandezza con l'esterno) è costante

- L'Entropia (S): E' una grandezza derivata dall'analisi delle trasformazioni cicliche dei fluidi che sono alla base del

funzionamento delle macchine termiche per correlare la quantità di calore scambiata (dQ) e la temperatura ($^{\circ}K$) a cui avviene lo scambio in una trasformazione ideale infinitesima reversibile.

Questa grandezza ha significati particolari anche epistemologici in quanto è

indice della irreversibilità dei fenomeni naturali (in una trasformazione di un sistema isolato - come risulta essere l'universo - l'entropia aumenta sempre), si misura in Kilocalorie per unità di massa e per grado di temperatura ($Kcal/Kg ^{\circ}K$)

Il secondo principio della termodinamica dice che in un sistema isolato che non scambia né massa né energia con l'esterno (come può essere considerato l'Universo), l'entropia è destinata ad aumentare.

Quindi in conclusione nell'Universo la Entalpia si conserva mentre l'Entropia aumenta

Continua...



Primavera

nel
2021





**DAL NOSTRO
INVIATO IN CINA**

MATTEO RICCI

Nel 1595 Ricci intraprende il suo primo tentativo di raggiungere Pechino a bordo di una giunca lungo i canali e fiumi che collegano Shaozhou alla capitale. Dopo un pericoloso naufragio decide di dirigersi verso Nanchino passando per Nanchang.

Percorrendo il fiume Yangzi (Fiume Azzurro) entra nella provincia dello Jiangsu e raggiunge Nanchino.

È però costretto ad abbandonare Nanchino e a raggiungere nuovamente Nanchang.

A Nanchang Ricci entra a contatto con letterati e funzionari del luogo e si fa apprezzare per le sue conoscenze in campo filosofico e scientifico

Ormai padrone della lingua cinese, scrive in mandarino il "Trattato sull'amicizia" (Jiaoyou lun) e un trattato sulle tecniche di Memorizzazione, il "Trattato della memoria locale" (Xiguo jifa) Ai funzionari che lo invitavano regala meridiane, spiega il modello tolemaico dell'Universo e il funzionamento degli astrolabi

NON CONFORMATEVI ALLA MENTALITÀ
DI QUESTO SECOLO, MA TRASFORMATEVI
RINNOVANDO LA VOSTRA MENTE, PER POTER
DISCERNERE LA VOLONTÀ
DI DIO, CIÒ CHE È BUONO, A LUI GRADITO E PERFETTO



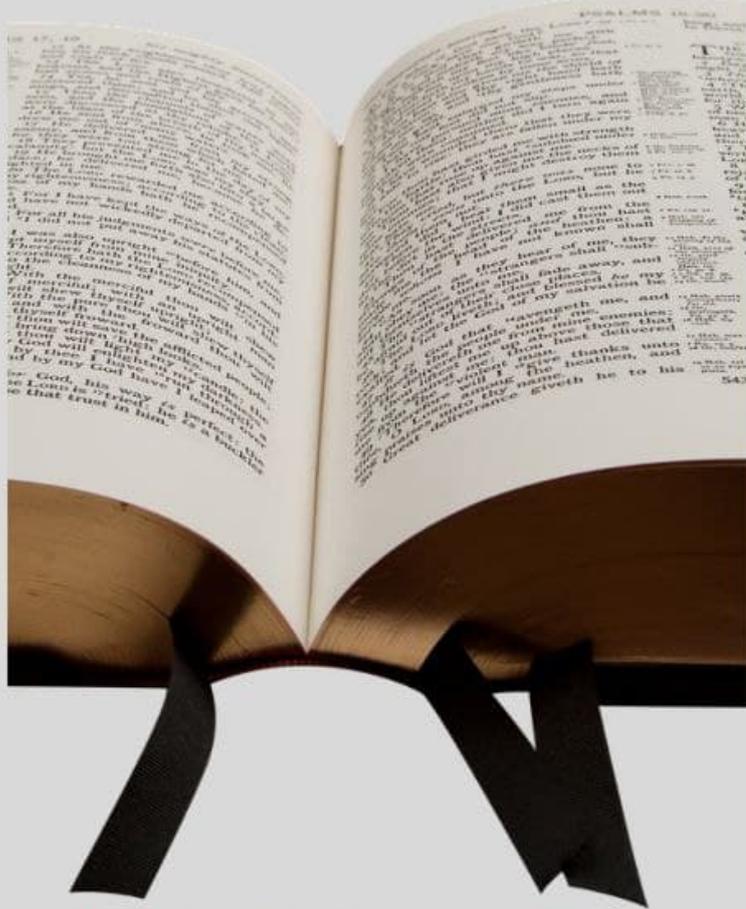
ROMANI
12,2



limone

riso

Mercoledì

24 marzo 2021

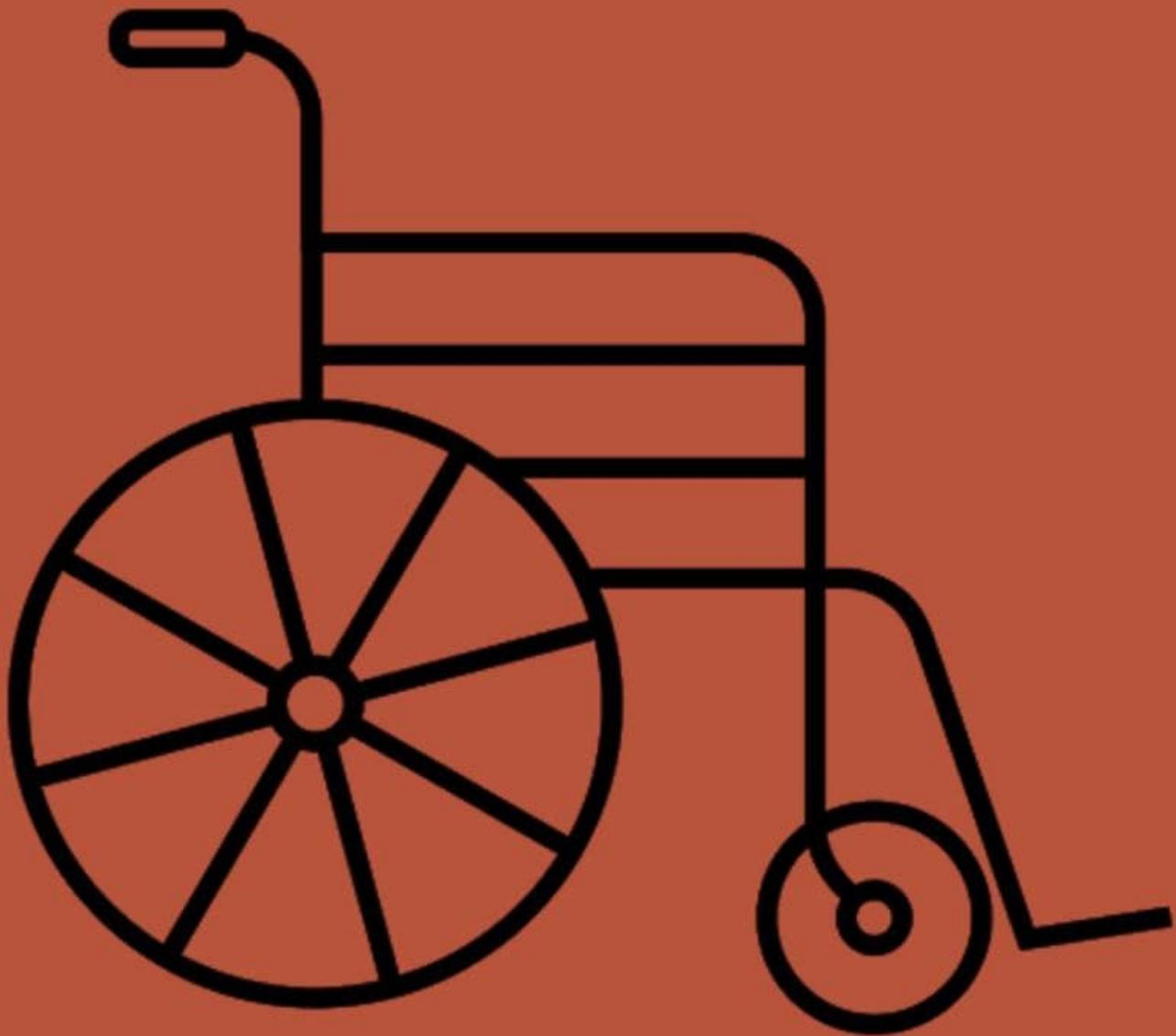
OGGI SI CELEBRA LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PROMOZIONE DELLA LETTURA, GIORNATA CHE È STATA ISTITUITA PER RAFFORZARE IL RUOLO DELLA LETTURA QUALE STRUMENTO INSOSTITUIBILE PER LO SVILUPPO E LA DIFFUSIONE DELLA CULTURA.

“È istituita la Giornata nazionale per la promozione della lettura che si terrà il 24 marzo di ogni anno. In tale giornata le amministrazioni pubbliche, anche in coordinamento con le associazioni e gli organismi operanti nel settore, assumono, nell’ambito delle rispettive competenze, iniziative volte a promuovere la lettura in tutte le sue forme e a sensibilizzare i cittadini, e in particolar modo le nuove generazioni, sui temi ad essa legati”



Sedie a rotelle

abbiamo a disposizione alcune sedie a rotelle



Possono essere richieste telefonando a:

06 855 78 58

Felicità è...

... UNO SPAGHETTO VISTA MARE



Narratori ◀ Feltrinelli

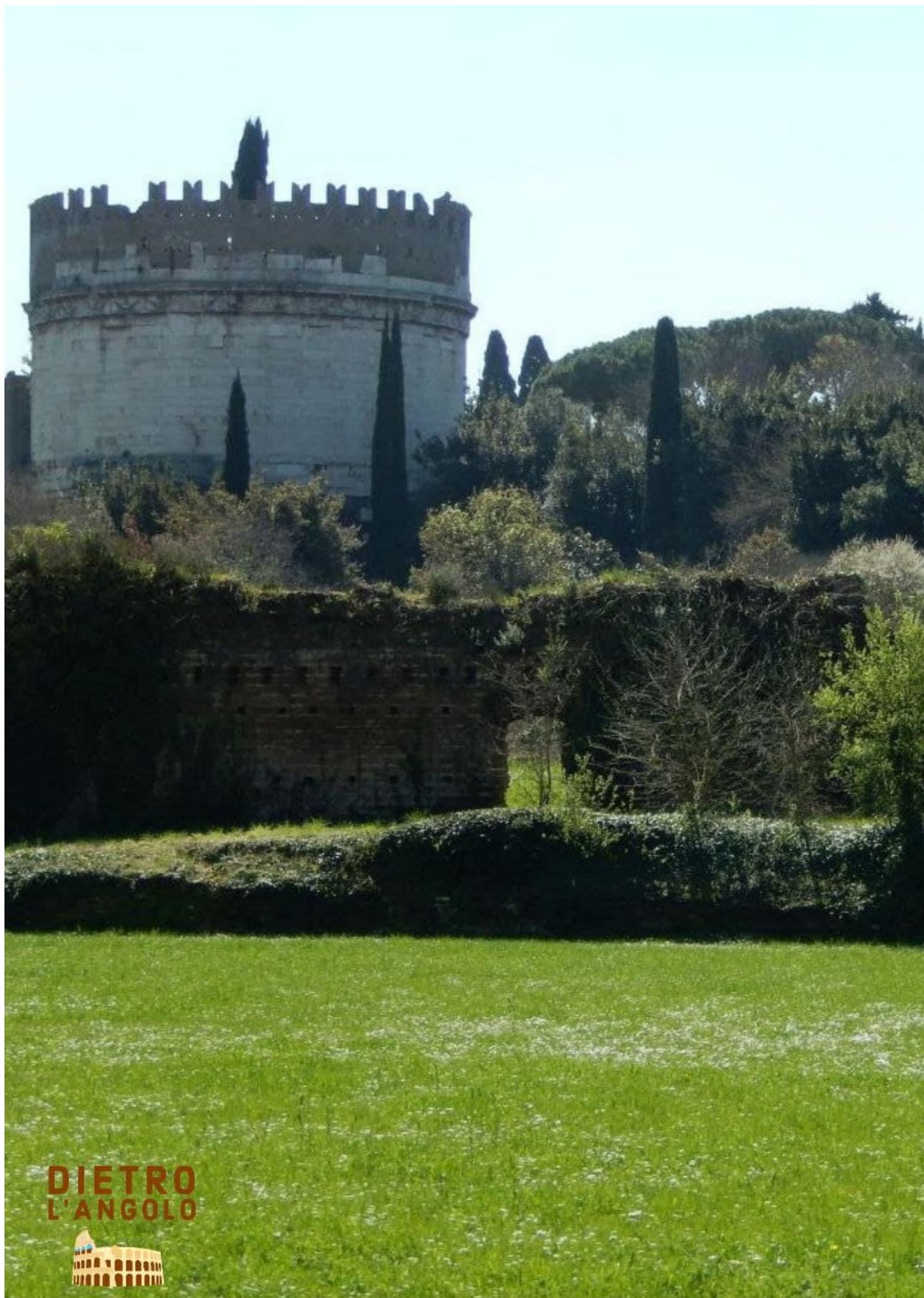
Chiara Gamberale

Come il mare in un bicchiere



Bestseller





**DIETRO
L'ANGOLO**



BRAVO RAGAZZO

Sono sempre stato un bravo ragazzo. Figlio unico di genitori benestanti, non mi è mai mancato niente e d'altra parte ho sempre fatto di tutto per meritarmi quello che avevo. Non sono mai stato uno scapestrato né un ribelle; ho terminato le scuole superiori con una buona media e, come avevo progettato da tempo, mi sono iscritto all'università, facoltà di economia e commercio. Mi sono messo subito d'impegno, riuscendo a superare tutti gli esami previsti per il primo anno di corso.

Avevo un fidanzata, Lucia, con la quale progettavo di sposarmi appena avessi terminato gli studi. Il mio programma di vita era dunque prestabilito e il mio futuro prevedibile.

Avevo molti amici, e anche le loro vite sembravano già impostate su binari prevedibili, di cui era agevole immaginare il futuro.

Poi sono successe due cose che hanno ribaltato tutti i miei progetti.

Il primo imprevisto mi capitò una sera. Eravamo tornati da poco dalle vacanze. Lucia mi disse che doveva parlarmi. "Volevo dirti che ho bisogno di rimanere un poco da sola. Mi dispiace".

Era spiaciuto anche a me, e tanto. Ci credevo davvero nei progetti fatti con Lucia. Erano il mio punto di riferimento. Mi ritrovai senza un baricentro, allo sbando.

Di colpo, mi sentii smarrito. Smisi di studiare e mi misi a vagare per bar e locali notturni, la sera e la notte, spesso esagerando con gli alcolici.

Fu proprio durante una di queste notti che mi capitò il secondo imprevisto.

Uscendo da un locale, sentii delle grida soffocate. Mi guardai intorno. In fondo al parcheggio intravidi la sagoma di un uomo, a terra, circondato da altri uomini: tre, forse quattro. Quelli in piedi prendevano a calci quello a terra. Senza pensarci mi misi a correre verso quella scena gridando: "Fermi, polizia!".

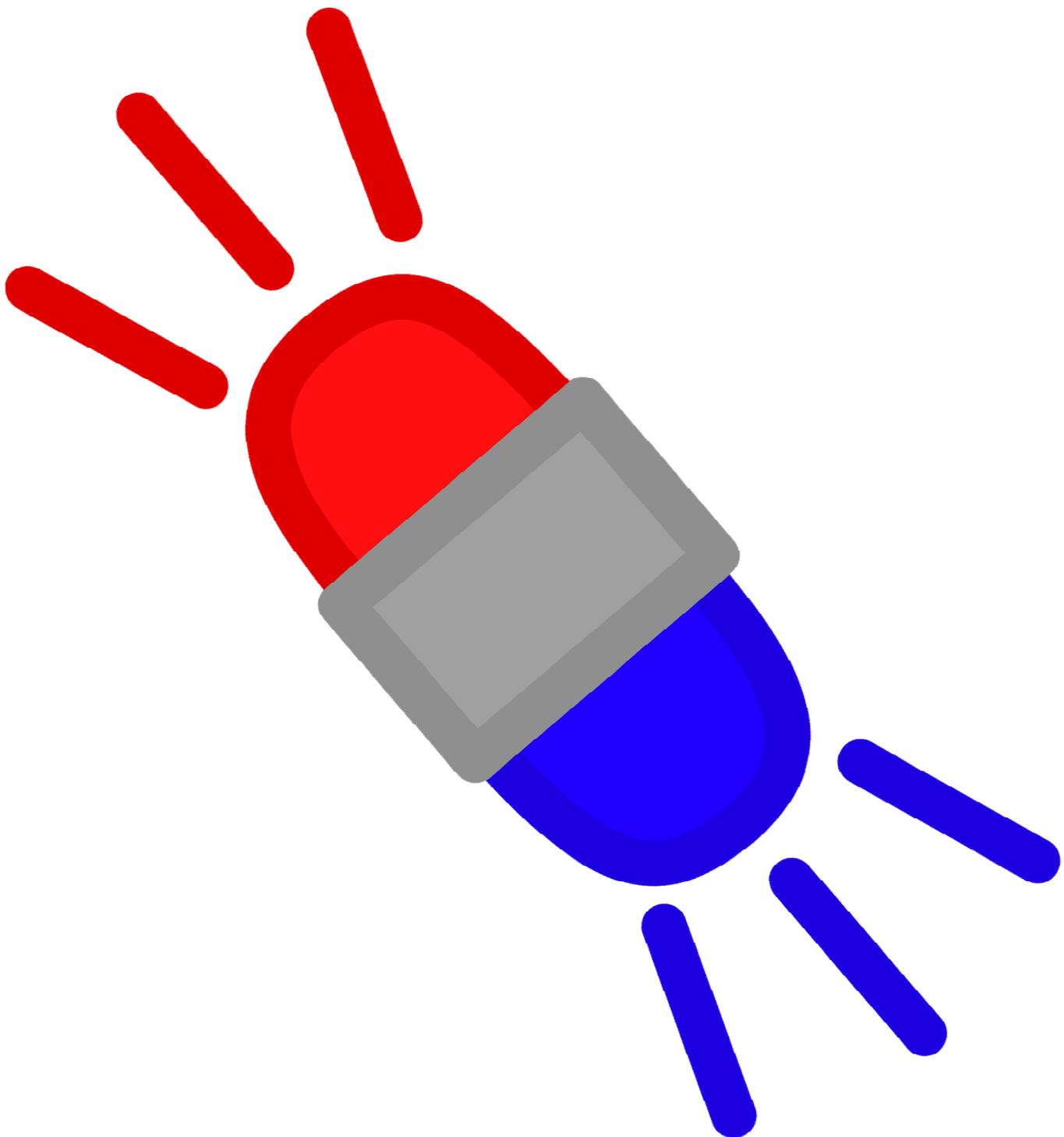
Perché scattò in me quella reazione? Forse per un innato senso di giustizia; quando si è giovani e fundamentalmente onesti, si tende a fare la cosa giusta, senza pensare al prezzo da pagare alla propria coerenza.

Mentre pronunciavo quelle parole mi sentivo ridicolo, come se stessi recitando in un film. Temevo, inoltre, che quei tipi se la sarebbero presa anche con me ed ero pronto a difendermi.

La paura cresceva man mano che mi avvicinavo: ero solo contro un gruppo di uomini, forse ubriachi, palesemente violenti...

Invece il mio bluff funzionò. Si bloccarono, mi guardarono qualche secondo e poi scapparono.

Mi chinai sul ragazzo steso a terra: era molto giovane e non la finiva più di ringraziarmi. Mi abbracciava, mi stringeva le mani.



Quella notte, ho capito che diventare un manager per pensare esclusivamente alla mia carriera non mi interessava più. Mi son detto che fare qualcosa per gli altri è molto più coinvolgente e gratificante.

Lo so, per molti il poliziotto non è un personaggio positivo, forse perché non tutti sono bravi in questo mestiere. Ma io avrei fatto di tutto per compiere il mio dovere. Il giorno dopo andai ad informarmi al commissariato sulla data del concorso per arruolarmi.

Ho interrotto gli studi di economia e in breve mi sono arruolato. E' stata dura, non lo nego. Mi sono reso conto che fino a quel momento avevo vissuto nella bambagia, protetto e difeso dalla mia famiglia e da tutte le certezze che non avevo mai messo in dubbio.

Facendo questo lavoro ho conosciuto mondi difficili, spietati, realtà capaci di trasformare ragazzini normali in delinquenti senza scrupoli. Ho cercato di essere rigoroso ma umano. Ho scoperto che servire la società, non solo me stesso, era la mia aspirazione.

LUIGI

A stylized illustration of a man wearing a black cap, a white short-sleeved shirt, and black suspenders. He is shown in profile, shouting into a black megaphone held to his mouth. A large red speech bubble originates from the megaphone, containing the word 'CHIAMACI' in white, bold, uppercase letters.

CHIAMACI

**ENTRA NELLA
GRANDE FAMIGLIA
DEL
TELEFONO D'ARGENTO**

[facebook/telefonodargento](https://www.facebook.com/telefonodargento)

telefonodargento@hotmail.it

06 855 7858 dal lunedì al venerdì 17-19.30

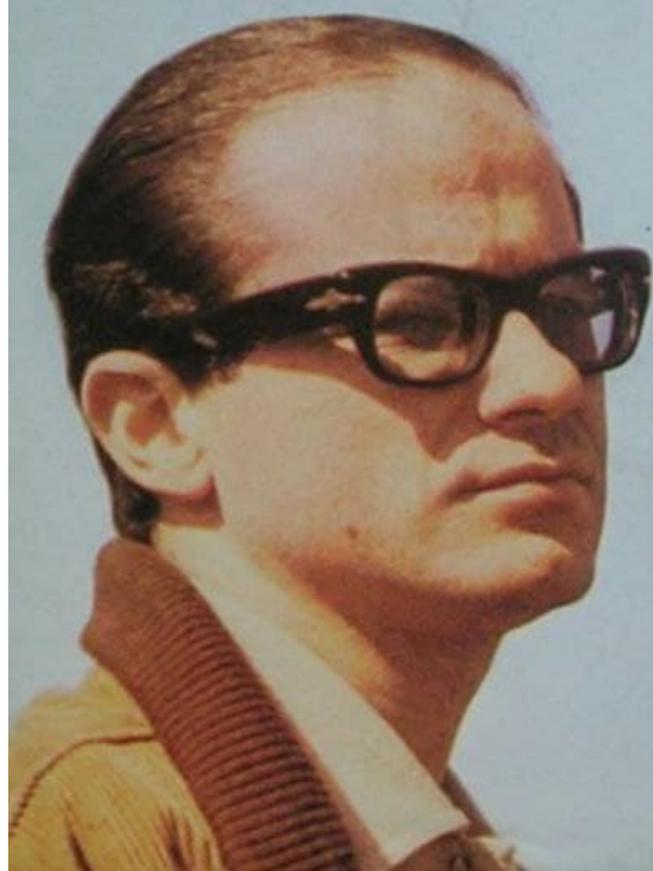
www.telefonodargento.it



PM 5-3214

RCA ITALIANA 
A "New Orthophonic" High Fidelity Recording

GINO PAOLI



SAPORE DI SALE

1964

Sapore di sale
Sapore di mare
Che hai sulla pelle
Che hai sulle labbra...

LEONARDO DA VINCI

LA STORIA "NUOVA" DI UN GENIO
PIENO DI UMANITÀ E CONFLITTO



Leonardo
prossimamente

MARTEDÌ

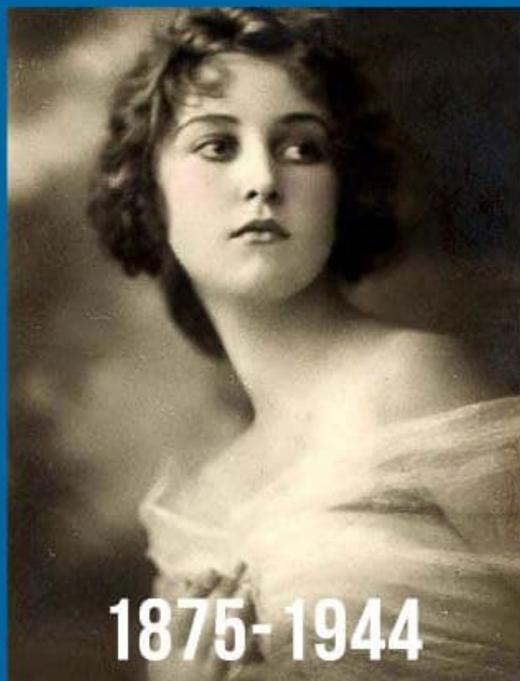
23

MARZO

RAI 1 ORE 21.25

LINA CAVALIERI

LA DONNA PIÙ BELLA DEL MONDO



1875-1944

Milletecento rose e orchidee ricevute ogni giorno, re e principi ai suoi piedi, ottocentoquaranta proposte di matrimonio

Il 5 dicembre 1906 Lina Cavalieri baciò con passione il tenore Enrico Caruso di fronte a una platea sbalordita, che non s'aspettava uno slancio di tale intensità da parte della cantante lirica e divenne **The kissing primadonna**

Il suo fascino, la sua bellezza e il suo canto seducente spingono la sua fama oltre i confini italiani: a Parigi per le Folies-Bergères, a Londra per l'Empire, a Vienna per l'English Garden

DONNA DI ROMA

Pop Quiz

Mostra ciò che non vede e, senza parlare, ma riflettendo, dice la verità a tutti. Chi è?

SOLUZIONE IN ULTIMA PAGINA



GOOGLE MAPS

viaggiare nel tempo

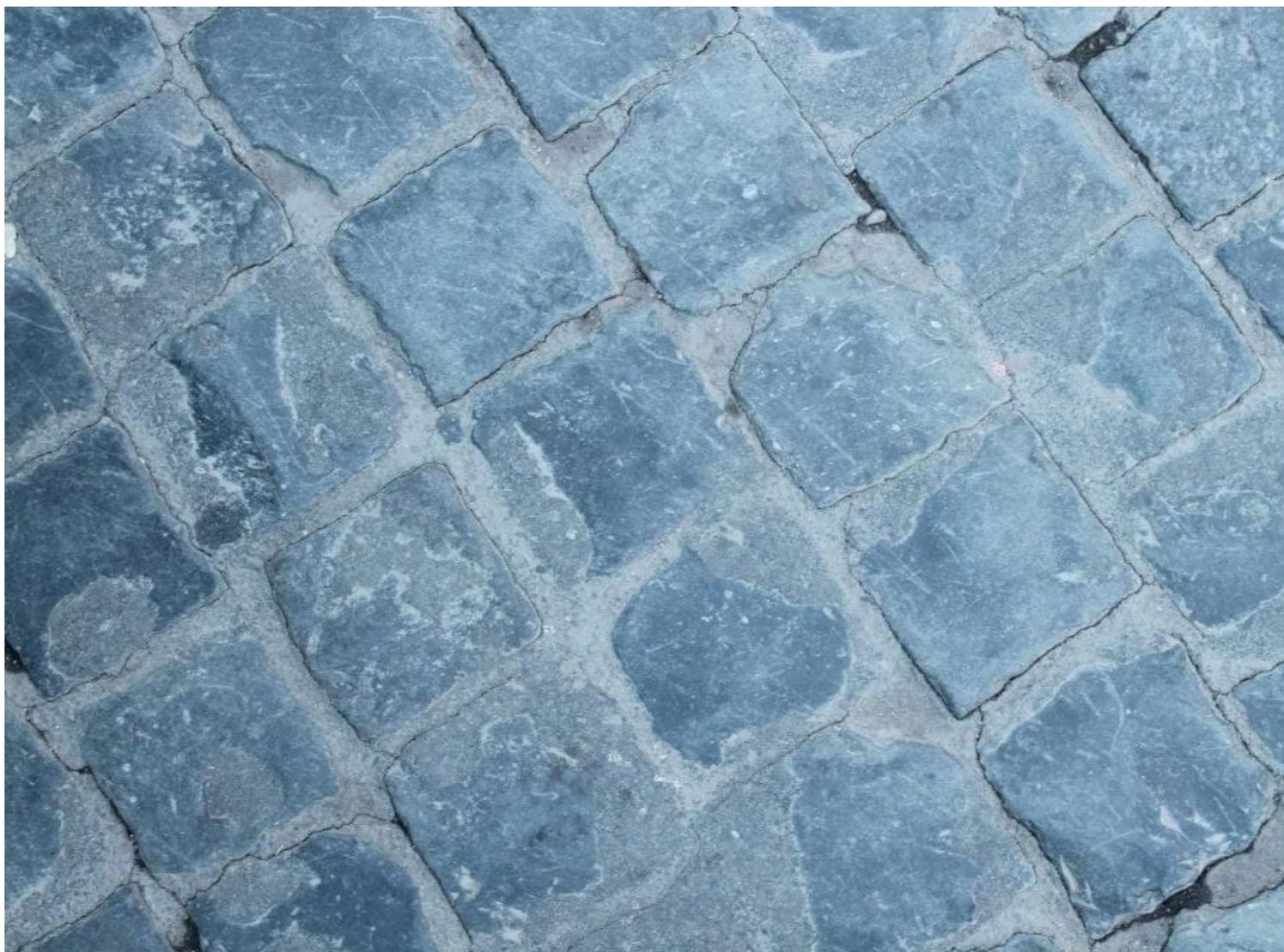
Google Maps, a suo modo, può funzionare anche come macchina del tempo, mostrandoci i cambiamenti avvenuti in un determinato luogo. È possibile grazie a Street View: in alcuni luoghi, infatti, sarà presente l'icona di un orologio con le lancette che ci permetterà di andare avanti e indietro negli anni per vedere le foto scattate da Google nello stesso punto.





Rosetta...
A quanto
corrisponde
1 anno luce?

a 6
bollette
Enel!



**Pop
Quiz**

SOLUZIONE

Lo specchio