

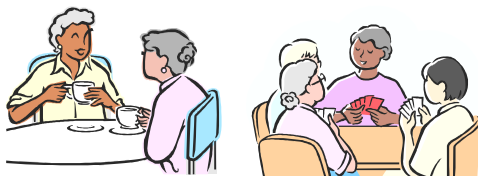
Bimestrale del gruppo: Effetto Serra di Ispra

# I TUSANN DE IER ...



**NUMERO TRE** - Agosto 2006 -

Comune di Ispra



Trova il tempo di essere amica ...

I TUSANN  
DE IER ...

dell' Effetto Serra



## La voce della redazione ...



Carissime amiche,

Ed eccoci al numero **“TRE”** del nostro giornalino. Chi l'avrebbe mai pensato che saremmo riuscite a farlo e poi continuare con questo sforzo che ci procura grandi soddisfazioni ?. A partire dal mese di Luglio ho poi attivato il seguente indirizzo e-mail: **itusanndeier@libero.it** al quale possono essere inviati alla redazione testi ed immagini; dobbiamo utilizzare tutti i mezzi moderni che possono permetterci di rendere il nostro giornalino più completo ed attuale. Il quattro Giugno si è tenuto nel nostro paese il Mercatino della Costa Fiorita. Abbiamo partecipato anche noi con il nostro bellissimo banchetto colorato con i lavoretti fatti con amore dalle “nostre ragazze” alle quali va il nostro riconoscimento per l'impegno dimostrato. Questo impegno ha permesso di raccogliere la cifra di 350 Euro che sono stati subito donati ad una associazione che si occupa in Kenya di “adozioni chirurgiche per la disabilità”; troverete un breve resoconto nelle pagine interne del giornalino. Nel mese di Luglio, come già effettuato l'anno scorso, abbiamo ripreso gli incontri del gruppo *Effetto Serra* appunto nella sala ex-serra situata dietro al Comune. L'utilizzo di questa struttura messaci a disposizione dal

Comune è molto importante poiché in queste giornate calde e afose, il ritrovarci in un ambiente con aria condizionata ci ha permesso di continuare ad effettuare le nostre attività culturali e ricreative. Purtroppo in questo caldissimo mese di Luglio sono venute a mancare Carla e Maria; il loro ricordo e la loro presenza sarà comunque sempre fra noi. Gli incontri di quest'anno, come già effettuato l'hanno scorso sono stati ravvivati dalla presenza dei bambini della scuola materna e così si è colta l'occasione di organizzare dei giochi ai quali hanno partecipato insieme nonne e bambini. Nella seconda settimana abbiamo organizzato un simpatico pranzo estivo del quale troverete delle foto nel giornalino. I giochi a squadre che sono maggiormente piaciuti in questi incontri sono stati: - “il Mercante in Fiera”, “il Gioco dell'Oca con Indovinelli” e “il Gioco dei Nomi”- . Al primo, hanno partecipato con grande entusiasmo le squadre miste formate da nonne e bambini. E' stato molto bello il momento dello scambio dei regali fatti dalle nonne ai bambini (le girandole e le gallinelle di cartoncino) e quelli dei bambini alle nonne (una cornice con conchiglie e vari disegni). Speriamo che l'anno prossimo tutta questa magia si ripeta. Adesso andiamo a leggerci assieme il nostro giornalino ...

Vi auguro una buona lettura.

Tania



## L'angolo della posta ...



Cortese sig. G.FRANCO e Gruppo anziane "I Tusann de ier",

l'invito di Gesù ha trovato ascolto nella vostra generosità.

Da parte nostra ringraziamo il Signore, perché tante persone ricche di amore e di fede ci consentono di estendere la catena di solidarietà a favore dei più poveri.

La nostra gratitudine è eco di quella dei missionari che beneficeranno del vostro dono.

Don Secondo Moretti  
(Direttore)

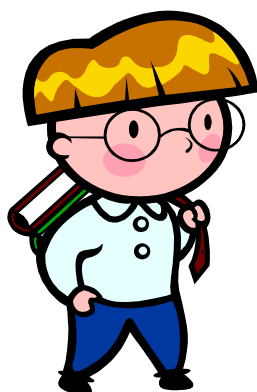
Brescia, luglio 2006

P.S.: Con la presente vi ringraziamo per la somma di € 350,00, per un'adozione chirurgica, da lei inviata a Cuore Amico-Fraternità - Onlus.

**Associazione Cuore Amico Fraternità Onlus**  
Viale Stazione 63 25122 Brescia Italia Tel. 030 3757396 Fax 030 42047  
E-mail: [info@cuoreamico.org](mailto:info@cuoreamico.org) <http://www.cuoreamico.org>  
Cod. Fisc. 98057340170

## La filastrocca ...

### ***Pinocchietto***



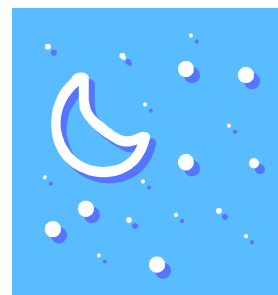
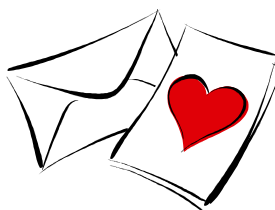
**Pinocchietto va al palazzo,  
con il libro sotto il braccio.  
La lezione non la sa,  
un bel zero prenderà.  
Con il cinque non si passa,  
con il sei, appena appena,  
con il sette, ben benino,  
con l'otto ben benone,  
con il nove, onorato  
e con il dieci, magistrato !**



---

## La poesia

Non nascondere  
il segreto del tuo cuore,  
amico mio !  
Dillo a me, solo a me,  
in confidenza.  
Tu che sorridi così gentilmente,  
dimmelo piano,  
il mio cuore lo ascolterà,  
non le mie orecchie.  
La notte è profonda,  
la casa silenziosa,  
i nidi degli uccelli  
tacciono nel sonno.  
Rivelami tra le lacrime esitanti,  
tra sorrisi tremanti,  
tra dolore e dolce vergogna,  
il segreto del tuo cuore.



**Rabindranath Tagore**



### ***Ricordo della mia amica Carla***



Ho conosciuto Carla tredici anni fa e sono stati anni di vera e sincera amicizia che non si possono dimenticare. Non posso dimenticare anche i tanti lavori fatti insieme. Mi diceva che non aveva mai ricamato e che non sarebbe riuscita ad imparare ma lavorando insieme e con la sua grande passione, abbiamo preparato dei bei ricami sia per la chiesa che per il comune. E poi tanto lavoro per i mercatini che hanno permesso con i loro proventi di fare delle opere di beneficenza. Carla era una persona straordinaria e sempre disponibile. Nelle nostre difficoltà ci siamo sempre aiutate a vicenda e non abbiamo mai avuto neppure un piccolo screzio. Il suo ricordo mi è rimasto nel cuore. Mi mancano anche le nostre lunghe passeggiate, le nostre chiacchierate e le nostre confidenze ... ***Marisa***

---

### ***Ricordi di Maria***



Maria era entrata nel nostro gruppo circa due anni fa ed aveva sempre manifestato la sua gioia nella partecipazione del gruppo *Effetto Serra*. Le piacevano molto i giochi e particolarmente quello della tombola. Era una persona dolce e sensibile; chiacchierava con tutte e raccontava volentieri le storie della sua vita. A otto anni era già "a servizio" a Milano e la sua era stata una vita di lavoro e di fatica. Anche avendo superato da qualche anno il traguardo dei novanta anni, dava ancora un aiuto alla sorella ammalata. Maria se ne è andata in silenzio; ci mancherà anche il suo sorriso ... ***I TUSANN DE IER ...***



## MI RACCONTO ...



Mi chiamo Beatrice Gigliotti e sono nata il 4 Novembre 1928 a Motta Santa Lucia, un piccolo paese di campagna in provincia di Catanzaro. Il paese era abitato da circa mille abitanti e praticamente tutti vivevano di agricoltura e di piccolo allevamento del bestiame. In famiglia eravamo cinque fratelli: due maschi e tre femmine; io ero la maggiore. Purtroppo una mia sorella morì a due anni ed un fratello a cinque dopo una improvvisa febbre altissima. La scuola era situata nel paese e l'avevo frequentata sino alla terza elementare poiché dovevo accudire i miei fratelli più piccoli mentre papà e mamma andavano a lavorare nei campi. Prima di andare a scuola dovevo recarmi al limitare del bosco a raccogliere in autunno castagne e ghiande per gli animali, mentre in estate andavo un paio d'ore prima nell'orto a strappare l'erba e ad innaffiarlo. Il terreno che lavoravamo era metà di nostra proprietà e metà a mezzadria. Avevamo anche degli animali: capre, maiali e galline. Non abbiamo mai sofferto la fame ma abbiamo lavorato tanto e molto duramente. Quando tornavo da scuola non sempre potevo fare i compiti come avrei voluto perché dovevo andare a lavorare in campagna. Allora la vita era veramente molto dura; non come oggi che è quasi tutto rosa e fiori. Ho un particolare ricordo di quando avevo quindici anni: non avevamo il pane e mia madre preparò una grande frittata alla quale aggiunse poi del salame e del formaggio di nostra produzione. Che sapori e che profumi ! Non mi è più capitato di mangiare una frittata così gustosa e profumata; allora gli ingredienti della cucina erano tutti genuini. Nel paese non c'era nessuna fabbrica; solo qualche piccola attività artigianale e poi la campagna che tutti lavoravano. Vicino a casa mia abitava un ragazzo di nome Serafino che mi faceva da tempo la corte, discreta ma costante. Io però non ero interessata e non lo volevo. Poi, con il tempo ci siamo innamorati. Allora avevo diciannove anni e per nove mesi ci siamo





**MI RACCONTO** ... incontrati di nascosto. Questo è stato uno dei periodi più belli della mia vita che ricordo ancora oggi con piacere e un po' di malinconia. Ma un giorno i miei genitori sono venuti a saperlo e così mio padre, che era una persona abbastanza rigida, mi proibì di uscire e di incontrare Serafino e per un mese, mi rinchiuse in una stanza a tessere con il telaio. Ma noi che ci volevamo molto bene, abbiamo continuato a frequentarci e dopo tre anni ci siamo sposati; era il 1951. L'anno seguente nacque la nostra figlia Marisa. Serafino lavorava come boscaiolo ma lo pagavano poco e sempre in ritardo.



Una volta non ricevette la paga per sette mesi e pertanto ci dovevamo per forza arrangiare per vivere con il lavoro della campagna. Era un lavoro molto duro che a volte dava pochi frutti. Per avere qualche soldo per comprare le cose necessarie per la casa e per la bambina, andavo a vendere i nostri prodotti (frutta e verdura) in un paese di tremila abitanti che distava circa dodici chilometri dal nostro paese. Ci andavo a piedi e partivo al mattino presto, tenendo sulla testa una pesante cesta contenente i prodotti da vendere. Quando Serafino

ricevette gli arretrati del suo lavoro di boscaiolo, fu una grande festa: con quelle settanta mila lire ci comprammo le mura di una casetta da mettere a posto che poi ristrutturammo con il nostro lavoro. Quando mia cugina Ilda si trasferì al nord, le chiesi per favore di cercare un lavoro per mio marito perché non ce la facevamo più ad andare avanti. Così nel 1962 siamo arrivati a Ispra. All'inizio ho lavorato alla Oerlikon, ove si fabbricavano gli aghi da cucire. Per mia sfortuna la ditta ha chiuso dopo tre anni e così mi sono ritrovata senza lavoro. Mio marito intanto lavorava per l'impresa Guffante. Nel 1965 sono cominciati i primi seri problemi: prima mia figlia che frequentava la scuola ad Angera si è rotta una gamba in due punti e poi il 17 Giugno Serafino è caduto da un ciliegio e si è incrinato tre anelli della colonna vertebrale; per guarire ha impiegato quasi un anno e mezzo. Io non riuscivo a trovare lavoro da nessuna parte e dovevo pagare l'affitto, le medicine e le altre spese correnti di casa.

**MI RACCONTO** ... Dopo sei mesi dalla caduta dall'albero è arrivata a Serafino la lettera di licenziamento. Fu un altro brutto colpo al quale non eravamo preparati. Ci trovammo allora quasi disperati senza sapere cosa fare. Ma una persona buona di Ispra, il Sig. Renè ci aiutò molto e mi trovò anche un lavoro; ringrazio per questo il Sig. Renè ancora oggi. Lavoravo anche dodici ore al giorno in varie famiglie del paese ma purtroppo senza libretto di lavoro. In seguito sono andata a lavorare alla ditta Pellegrini. Iniziavo alle tre di notte e partivo da casa a piedi appena dopo le due. Avevo molta paura a percorrere di notte quella lunga strada



buia ma ero obbligata data la situazione della mia famiglia. Poi la vita mi presentò un altro brutto momento da affrontare e superare: dopo circa quindici mesi di lavoro mi sono ammalata ed ho dovuto essere ricoverata e sottoposta ad una operazione che non mi ha più permesso di continuare con il mio lavoro. Ho bussato a tutte le porte per cercare un lavoro poi una persona gentile mi ha indirizzato da Don Guido, un prete di Brebbia che mi ha trovato un lavoro di filatura e tessitura presso la fabbrica Lucioni. In questa ditta sono rimasta per diciotto anni e mi sono trovata abbastanza bene. Dopo due anni dalla caduta dall'albero mio marito ha iniziato a lavorare alla ditta Pellegrini. Nel 1970 mia figlia ha trovato lavoro alla Ignis e dopo poco tempo ha iniziato anche Serafino. Nel 1971 mia figlia Marisa si è sposata. Gli sposi sono rimasti presso di noi per undici anni e poi hanno acquistato un terreno e in seguito hanno costruito una

casa. Nel 1972 Marisa ha avuto un bel bambino di nome Giuseppe che mi ha fatto diventare nonna ed è stata la gioia della casa. Ma un triste destino era in agguato alla nostra famiglia: il 23 Ottobre del 1983 Serafino è stato investito da un'auto e trascinato a terra per trecento metri. L'incidente gli ha provocato diverse fratture multiple oltre ad un trauma cranico. Dopo questo incidente sono trascorsi lunghi anni di sofferenza molto duri e difficili da superare. Serafino è mancato nel 1999. Nel 2002 Giuseppe si è sposato con Sara ed hanno avuto un bellissimo bimbo che hanno chiamato Daniele. Ora sono bisnonna, una bisnonna molto felice e questo bimbo che è la speranza della famiglia sta cancellando piano piano tutti i brutti momenti che ho dovuto affrontare nella mia vita.

**Beatrice**



## ADOZIONI CHIRURGICHE

## *"Chirurgia della disabilità"*

**N**el degradato ambiente della baraccopoli di Nairobi (Kenya) più del 10% degli abitanti sono portatori di disabilità: malformazioni congenite degli arti, esiti di traumi, ustioni e poliomielite. Gli interventi correttivi necessari vengono eseguiti da un chirurgo ortopedico che ne imposta anche la rieducazione (alla scopo è stata adibita a palestra una baracca) eseguita da un gruppo di operatori locali guidati da una fisioterapista coordinatrice e da due assistenti. Nella fotografia i coordinatori dello staff medico, dott. Gianfranco Morino e il Dott. Antonio Melotti, con un piccolo paziente.



### Materiale per intervento chirurgico

€ 250,00

## Degenza

€ 50,00

### Scarpe ortopediche

€ 50,00

**PER UNA ADOZIONE CHIRURGICA 350 EURO**

CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuta di Versamento -

BancoPosta

**€** sul C/C n. **64405897**

di Euro

						3	5	0	.	0	0
--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	---

Percentuale equivalente / 100

INTESTATO A:

**ASSOCIAZIONE CUORE AMICO FRATERNITA' ONLUS**  
Viale Stazione, 63 - 25122 BRESCIA BS

ESEGUITO DA:

```

189/177 04 21-06-06 R1
10039          £*350,00*
1VCY 0486      £*1,00*

```

BOLLO DELL'UFF. POSTALE

CAUSALE

CAUSALE: 38375  
PER UN'ADOZIONE CHIRURGICA DAL  
GRUPPO ANZIANE "I TUSANN DE IER"

## Le spezie in cucina ...

### Aneto (*Anethum graveolens*)



Erba aromatica, di sapore dolciastro, utilizzata nell'Asia occidentale, centrale e meridionale, ed in tutta l'Europa ove si impiega soprattutto per condire il pane, le verdure, i sottaceti ed il pesce, utilizzandone prevalentemente le foglie. È un ingrediente fondamentale per la preparazione di aceti aromatizzati alle erbe e nelle regioni scandinave è il condimento nazionale per piatti di pesce, essendo utilizzata sia come erba aromatica, sia sotto forma di salse. Molto usata anche in Germania con piatti di pesce e bolliti, viene abbondantemente impiegata anche in Turchia, dove entra in numerose preparazioni anche come decorazione.

### Anice stellato (*Illicium verum Hooker*)

I semi, caratteristici nella loro forma di stella ad otto punte, sono una spezia molto comune soprattutto nella cucina cinese. Al di fuori della Cina, l'anice stellato non è una spezia molto usata, ad eccezione del Nord Vietnam e, talvolta, nella cucina del Pakistan e dell'India settentrionale. Nella tradizione occidentale, il suo utilizzo è praticamente limitato ad essere un sostituto dell'anice (ben più costoso) utilizzato nella maggior parte dei liquori all'anice (*Pernod*, *Anisette*, *Pastis*), bevande e dessert.



### Cannella (*Cinnamomum zeylanicum*)



È una spezia realmente antica e celebre (viene citata più volte nell'Antico Testamento). In occidente prevale la qualità di Ceylon che è più delicata delle specie cinesi. Viene usata abbondantemente nella cucina indiana e dello Sri-Lanka ed è anche utilizzata per aromatizzare alcune qualità di té. Molto in uso nel vicino e medio Oriente, Nord Africa (dal Marocco all'Etiopia) e nella penisola Arabica, in India viene utilizzata intera, friggendola nell'olio bollente finché si srotola, cedendo la sua fragranza. A questo punto, viene raffreddata aggiungendo altri ingredienti (quali pomodori, yogurt o cipolla). Nelle altre regioni viene in prevalenza utilizzato in polvere, aggiunta all'ultimo momento per evitare che prenda un sapore lievemente amarognolo con la cottura.

## E' tempo di fare le marmellate !



### Marmellata di rabarbaro e lamponi

**Ingredienti:** mezzo chilo di gambi di rabarbaro, 250 grammi di lamponi, 1 limone, 800 grammi di zucchero, 1 decilitro di acqua.

**Preparazione:** private i gambi del rabarbaro della sottile pellicina che li ricopre, lavateli, asciugateli, quindi tagliateli a tocchetti.

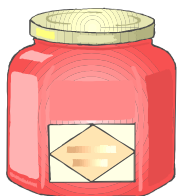
Metteteli ora in una pentola con l'acqua e fateli bollire per un quarto d'ora circa. Nel frattempo lavate e asciugate il limone, grattugiate la buccia, tagliatelo in due e spremetelo. Una volta cotto il rabarbaro aggiungete nella pentola la scorza grattugiata e il succo del limone, i lamponi e lo zucchero, mescolate il tutto sino a far sciogliere completamente lo zucchero. Alzate quindi il fuoco e portate a ebollizione. Fate cuocere il composto per un'altra mezz'ora sempre mescolando. Spegnete il fuoco, lasciate intiepidire, quindi versate la confettura nei vasi.



### Marmellata di castagne

**Ingredienti:** 1 kg. di castagne, 900 gr. di zucchero, mezzo bicchiere di marsala, una bustina di vanillina, 2 cucchiaini di rum.

**Preparazione:** cuocete le castagne in acqua, scolatele e mondatele della loro pelle. Passatele al setaccio e rimettetele sul fuoco con un bicchiere d'acqua, il marsala e la vanillina. Lasciate cuocere per 3 quarti d'ora e poi aggiungete il rum. Quando la marmellata si sarà raffreddata mettetela nei vasetti.



### Marmellata di pesche

**Ingredienti:** 1 kg di pesche, 700 gr di zucchero.

**Preparazione:** sbucciate le pesche e tagliatele a fettine. Mettetele in una terrina a macerare una notte intera con lo zucchero. Versatele in una pentola e cuocete mescolando spesso fino alla giusta consistenza (circa 30 minuti dall'inizio della bollitura). Aspettate a chiudere i vasetti quando la marmellata si sarà ben raffreddata.



### Marmellata di carote

**Ingredienti:** 800 grammi di carote, 500 grammi di miele, 2 cucchiaini di zucchero vanigliato, 1 limone e 1 arancia.

**Preparazione:** pulite le carote, lavatele, asciugatele e grattugiatele. Tagliate in due l'arancia e il limone. e spremetele. In una casseruola mettete le carote grattugiate, il succo degli agrumi e fate cuocere per 40 minuti circa, rimestando di tanto in tanto e schiacciando le carote con il cucchiaino di legno. Quando queste saranno completamente sfatte, aggiungete, sempre mescolando, il miele e quando il tutto sarà perfettamente amalgamato, lo zucchero. Lasciate cuocere ancora per 15-20 minuti, controllate la densità della marmellata, poi invasate quando si è raffreddata.



## PROVERBI E BARZELLETTES



Aiuta i tuoi e gli altri se puoi.

Amor senza baruffa fa la muffa.

A Natale con i tuoi, a Pasqua con chi vuoi.

Dal frutto si conosce l'albero.

Chi domanda non fa errori.

Chi lascia la via vecchia per quella nuova, sa quel che lascia ma non quel che trova.

Chi parla poco, dice tanto.

Chi si somiglia, si piglia.

Chi tace acconsente.

Con le mani di un'altro è facile toccare il fuoco.

Fa' il bene e scordati, fa' il male e pensaci.

Fa più danno l'apprensione che il malanno.

Gallina che non becca ha già beccato.

Il contadino ha scarpe grosse e cervello fino.

I fatti della pentola li sa il coperchio.

Il dentista mangia coi denti degli altri.

Il miglior specchio è un amico vecchio.

Il riso abbonda sulla bocca degli stolti.

Il torto non sta mai da una parte sola.

### Lettera a un carabiniere ...

Caro figlio, ti scrivo queste poche righe perché tu sappia che ti ho scritto. Se ricevi questa lettera, vuol dire che è arrivata. Se non la ricevi, fammelo sapere, così te la rimanderò. Scrivo lentamente perché so che tu non sai leggere in fretta. Qualche tempo fa tuo padre ha letto sul giornale che la maggior parte degli incidenti capitano entro un raggio di un chilometro dal luogo di abitazione. Allora abbiamo deciso di traslocare un po' più lontano. Il tempo qui non è troppo brutto. La settimana scorsa ha piovuto due volte: la prima volta per tre giorni e la seconda per quattro. A proposito della giacca che mi avevi chiesto, tuo zio Piero mi ha detto che spedirtela coi bottoni sarebbe stato molto caro (per via del peso dei bottoni). Allora li ho staccati. Se pensi di riattaccarli, te li ho messi tutti nella tasca interna. Tuo fratello Gianni ha fatto una grossa sciocchezza con la macchina: è sceso e ha chiuso di scatto la portiera lasciando dentro le chiavi. Allora è dovuto rientrare a casa a prendere il secondo mazzo di chiavi, e così anche noi abbiamo potuto scendere dalla macchina. Se vedi Margherita salutala da parte mia. Se non la vedi, non dirle niente. La tua mamma.

p.s.: volevo mettermi anche un po' di soldi, ma avevo già chiuso la busta.

## La lavandaia



**I** primi tempi che abitavo a Ispra non conoscevo le usanze di questo paese e andando al lago con mio marito, o scendendo da quella stradetta molto fresca dietro alla chiesa che era fatta di sassi scivolosi, rimasi colpita poiché arrivata in fondo vidi delle specie di inginocchiatoi legati al muro con grosse catene. Chiesi a mio marito cosa fossero e lui mi rispose : - sono le assi che le lavandaie usano giù al lago e sono chiamate "brelle". Così mi sono ricordata che spesso vedevo una signora con una carriola carica di biancheria ed un secchio con acqua e candeggina che da via Mazzini andava fin giù al lago. Ho saputo poi che si chiamava Rosetta Carabella. Era sempre sorridente e non sentiva il peso del lungo tragitto che doveva percorrere. E' da notare che la discesa che la portava al lago era poco più di un sentiero sassoso e pieno di buche. Ma lei non sentiva alcuna stanchezza e si beava del suo lago che al mattino, con quella brezza leggera era di una bellezza inimitabile. Terminato il suo lavoro. Con le membra stanche ma appagata nello spirito, se ne tornava a casa. La strada del ritorno era purtroppo ancor più pesante dovendo affrontare una dura salita. Con l'avvento della lavatrice, le lavandaie hanno dovuto cedere il posto al progresso. Per loro è stato un gran dispiacere e specialmente per Rosetta che è stata l'ultima a lasciare questo lavoro. Ho chiesto alla figlia Angela il permesso di scrivere questi miei ricordi e di allegare anche la foto della sua cara mamma. Ringrazio Angela e sua sorella per la gentile concessione.

**Ginevra**



## Vecchi modi di dire in dialetto lombardo

Dialetto	Traduzione	Note
A criticà, in bun tucc'	A criticare sono tutti capaci	E' molto più difficile proporre delle soluzioni.
A l'è dulsa l'uga	E' dolce l'uva	Si usa come rimprovero per chi nella vita non ha mai dovuto sgobbare per avere qualcosa.
A Milan quand el pioeuf i tecc guten	A Milano quando piove i tetti gocciolano	Usato per ribadire un concetto ovvio, scontato.
A Milan, anca i moron fann l'uga	A Milano, anche i gelsi fanno l'uva	Significa affermare che Milano è città capace di ricavare frutto da tutto, capace di far miracoli.
A minga majà sa fa minga da frigoewi	Se non si mangia non si spargono briciole	Riferito per esempio ad una persona che dopo aver commesso un errore si avvilisce senza contare il fatto che comunque ci ha provato.
A rat o cunili	A rate o conigli	Pagare a rate o barattare
A ta petèni	Ti pettino	Promettere una lezione
A te me parett un gall sul ruff	Mi sembri un gallo sull'immondizia	Lo si dice riferito a quelli che nascondono la loro natura di contadino dietro bei vestiti e discorsi snob, in quanto il gallo nella sua maestosa attitudine si fa re anche se sta su un mucchio di spazzatura....
A uff	Gratis, senza pagare	Ad Usum Fabricae, ossia A.U.F. era il marchio apposto su tutte le merci destinate alla Fabbrica del Duomo, che viaggiavano esenti da dazio che invece gravava su ogni altro tipo di mercanzia...
Ai temp del Carlo Cudega	Ai tempi di Carlo Cudega	Tanto (ma veramente tanto) tempo fa.





Ecco alcune delle nostre "ragazze" mentre stanno preparando le girandole e le gallinelle in cartoncino colorato per i bambini della scuola materna. I bambini hanno apprezzato molto questi regalini semplici ma fatti con impegno ed amore.

