

A Gerardo

Improvvisamente ed inesorabilmente un male incurabile ha sottratto la tua vita all'affetto dei tuoi cari ed a quello dei tuoi colleghi-amici. Già, proprio l'amicizia, quel valore che tu impersonavi da sempre, con quel tuo modo un po' sornione e un po' scanzonato con cui amavi prendere la vita. Come colleghi, non ti abbiamo mai visto entrare in polemica con qualcuno di noi, al contrario, potresti essere etichettato come un "amico di tutti", uno che amava sdrammatizzare l'apparente gravità dei fatti quotidiani, invitando a rivedere l'accaduto sotto la lente più limpida del giorno successivo. Proprio come sostiene il grande Eduardo col suo celebre motto: "a dà passà a nuttata". Caratterialmente sei sempre stato un uomo "diretto", ossia uno di quelli che le cose non le mandava a dire per interposta persona, ma preferiva comunicarle in faccia. Professionalmente non sei mai stato un "carrierista" o un "rampante", che aveva come unico obiettivo quello di mettersi in mostra ai fini della tanto agognata progressione in



carriera. Anzi, un tuo famoso motto di vita era: "abbassatemi i titoli ed alzatemi la paga". E come dimenticare quella tua disponibilità al colloquio con tutti gli "assicurati" Inps, quella tua propensione alla soluzione pratica dei problemi, soprattutto quando quegli stessi problemi attanagliano chi ha un disperato bisogno del cosiddetto "sostegno del reddito". Ci pensi, Gerardo: quanti disoccupati avrai aiutato durante la tua lunga carriera? E se ognuno di loro rivolgesse una preghiera per te? Forse hai avuto un solo difetto, quello di essere stato un uomo giusto che, purtroppo di questi tempi, non costituisce più un titolo di merito. I tuoi colleghi amici.

TOMBOLA!

Anche quest'anno, come sempre, si terrà nei locali del CRAL la solita

Tombola di Natale.

4 gennaio 2011 - alle ore 15.30

Partecipate numerosi!

Le cartelle si acquistano in anticipo presso Carusi e Ciavarelli

(entro il 30 dicembre c.a.)

Il contributo per l'acquisto è
due cartelle **3 euro**
quattro cartelle **5 euro**

INTERCRAL

Presso il Grand Hotel Adriatico ritorna la **Fiera per la Solidarietà**. Il **10 dicembre** alle ore 20,30 ci sarà la cena, cui seguirà il ballo e la festa.

Il menù a base di carne prevede:
Antipasto della casa
Risotto procini e tartufo
Chitarra al ragù punta di coltello
Arista di maiale al forno
Cosciotto di tacchino farcito
Patate al forno
piselli con pancetta
Dolce - caffè - spumante- liquori

Il costo della cena è di **20**

Prenotatevi presso Vilma Carusi al più presto

RECENSIONI

SEGNALAZIONI DA RACHELE BUZZELLI

IL LIBRO

Pietro Citati - **Leopardi** - ed. Mondadori Euro 22. E' un libro per chi ama questo poeta dell'ottocento e vuole conoscerne tutti gli aspetti della vita e del pensiero. Di facile lettura per argomenti e periodi della vita, si può lasciare e riprendere quando si vuole.

Per le donne, che in cucina hanno

poco tempo e sono stanche del solito piatto di spaghetti aglio e olio o con pomodoro e basilico, il libro che raccoglie le migliori ricette di "**Gusto**" la rubrica che va in onda dopo il Tg5 delle 13,00. Di facile consultazione e fattibilità, può dare un tocco diverso ai soliti piatti. (naturalmente è adatto anche per i sigg. uomini appassionati dell' arte culinaria) Ed. Mondadori euro 16,90

La Ricetta Del Mese

Parmigiana di carciofi



Ingredienti

Per 6 persone:

1/2 litro di sugo di pomodoro

olio (d'oliva) per friggere

200 gr di carne macinata

cipolla

12 carciofi

il succo di 1 limone

2 uova

farina q.b.

2 mozzarelle

100 g di parmigiano grattugiato

sale e pepe (o peperoncino)

Preparazione

Preparate il ragù facendo imbiondire in una casseruola la cipolla con olio e, successivamente aggiungere il macinato e farlo dorare.

Aggiungere il sugo di pomodoro e lasciare cuocere a

fuoco lento per 1 ora circa.

Una volta pronto tenete da parte.

Nel frattempo mondate i carciofi, tagliateli a fette per il lungo, lavateli in acqua acidulata col succo di limone e asciugateli. Passateli nelle uova sbattute poi nella farina e friggeteli in olio ben caldo.

Scolateli e disponeteli su carta assorbente in modo che rimangano ben asciutti.

Adagiate poi uno strato di carciofi su di una pirofila leggermente unta, coprite con un po' del sugo di ragù, con le fette di mozzarella, il parmigiano ed un pizzico di sale e pepe.

Continuate così alternando gli strati fino ad esaurimento.

Cottura

Infnate a 180 gradi per circa mezz'ora.

Se la si vuole rendere più compatta, preparare con altre 2 uova, un po' di sale e del parmigiano grattugiato uno sbattuto per frittata e rovesciarlo sulla parmigiana di carciofi prima di infornarla.

PRANZO DI NATALE

Come richiesto dall'assemblea dei soci finalmente torna il **PRANZO DI NATALE**

Mercoledì 15 Dicembre ore 13.40
c/o La Cantina di Jozz - Pescara

MENU'

Cicoriella dell'8 dicembre o della Madonna

Pappardelle al cinghiale

Polenta gratinata ai formaggi

Porchettella - Tacchinella

con Castagne e uvetta

Contorni di stagione

Dolce della Nonna

Vino, bevande varie, caffè e digestivi

Il costo del pranzo è di **. 25,00.**

Per i soci del Cral, con contributo, il costo è di **. 15,00.**

Premiazione Top Ten 2010 - consegna Regalo di Natale

Le prenotazioni ed i versamenti delle quote vanno effettuate entro il **10 dicembre 2010** c/o Carusi Vilma e Ciavarelli Anna.

Racconto di Natale

C'è una vecchia canzone del 1980 che iniziava così: "E guardo il mondo da un oblò, mi annoio un po".

Adesso guardo il mondo, il vostro mondo del lavoro non da un oblò, ma da una prospettiva lontana, elevata, distaccata e.. da pensionata, insomma.

E riesco con molta obiettività a distinguere chi mi ha stimato veramente, chi simpatizzava con me, chi mi guardava dall'alto in basso, chi come una bestia rara, chi condivideva il mio modo di pensare, chi lo detestava, chi avrebbe voluto non ci fossi...

E allora, cosa avete fatto di bello in questi ultimi quattro anni?

So che per alcuni di voi ci sono stati cambiamenti importanti, novità grandiose e aumento dei componenti della famiglia.

No, non mi riferisco ai figli, ma a generi, nuore, nipoti e sicuramente ne siete stati felici. Qualcuno ha avuto dei grossi problemi di salute (Floriano), qualcuno è stato trasferito (Antonello), qualcuno se n'è andato in assegnazione provvisoria (Mariantonietta: a proposito è tornata?), qualcuno non vede l'ora di andare in pensione, qualcun altro non se ne vuole andare, nonostante.

Sapete, non è semplice uscire dal mondo del lavoro; ma quando riesci a riappropriarti della tua vita quotidiana iniziando dal mattino, non c'è niente di più bello che uscire alle cinque d'estate per

goderti all'alba il sorgere del sole o camminare di notte senza avere fretta di rientrare perché domani suona la sveglia.

Ricordo che mentre ero ancora in servizio mi toccò commentare la tragedia di Perugia ed ora mi ripresento sul Papiro proprio mentre si parla ancora intensamente della fine incresciosa di Sara, ragazzina di appena 15 anni....

Non so perché sto facendo questo accostamento, ma ho l'impressione che col passar del tempo l'animo umano invece di migliorare e diventare più "umano" appunto, stia regredendo verso forme di aridità, indifferenza, freddezza, egoismo, egocentrismo e narcisismo da sfiorare la brutalità e l'assuefazione al peggio.

Ma tra poche settimane è Natale; o mamma mia mi viene da dire "ai miei tempi" come fossi una ottuagenaria!

O forse sì lo sono, perché oggi il tempo non passa più scandito dai mesi, ma dalla velocità del progresso tecnologico e informatico che ha una apertura alare e una velocità di crociera ben superiore a quanto noi possiamo immaginare. Bene, come ai miei tempi, anche oggi vi auguro un Buon Natale e un Felice Anno Nuovo e siate più buoni, più pazienti, più tolleranti, più disponibili verso gli altri, pensate meno a voi stessi e rivolgete un gesto di generosità verso che ha bisogno.

GITA A ROMA

Andiamo a Roma!

il **18 dicembre** 2010 per chi:

VOULE fare solo shopping natalizio;

VOULE solo andare a vedere qualche mostra;

VOULE solo vedere la città eterna vestita per Natale;

VOULE solo pranzare in qualche trattoria romana;

VOULE solo fare una passeggiata.

Partenza:

"Stessa ora stesso programma, come sa anche la mamma!"

(ore 7.30 - piazzale INPS);

Giornata libera

Ritorno:

Previsto rientro verso le ore 19.00.

Costo . **19,00**

Prenotazioni:

entro il **9 dicembre 2010** con contestuale versamento della quota c/o Carusi e Ciavarelli

PROGRAMMA 2011

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' SOCIALI 2011

Questo è il programma di massima delle attività che il CD ha previsto per il prossimo anno che è alle porte:

- entro metà febbraio:

Torneo di Burraco

- 19-20 marzo:

week-end di Primavera a Firenze

- fine aprile:

Madrid e Lisbona

- 2- 9 luglio:

**Sardegna
o
Sicilia**

- Week-end di fine Estate:

**Ischia
o
Costiera Amalfitana**

- Dicembre:

Mercatini di Natale

Per ridere un po'

In una caserma di carabinieri decidono di fare una gita in pulmann. Una bella domenica mattina partono tutti insieme.

Dopo poco tempo il pulmann si ferma e tutti gli agenti si chiedono come mai. Il pulmann e' giunto ad un ponte troppo basso per potervi passare sotto e quella e' l'unica strada per arrivare a destinazione. Il colonnello che guida la comitiva allora pone il problema a tutti i presenti, ma nessuno riesce a trovare una soluzione. Ad un certo punto uno esce e dice:

"Se sgonfiamo le ruote dopo potremo passare !".

Il colonnello rimane un po' assorto e poi ribatte:

"Ma sarai imbecille! Il pulmann tocca sopra, mica sotto!"

AFORISMI

a cura di Rachele Buzzelli

Solo coloro che sono abbastanza folli da pensare di cambiare il mondo, lo cambiano veramente.
(Ghandi)

Cultura è ciò che rimane quando ciò che si è appreso è stato dimenticato.
(A. Einstein)

Poesie

di Filippo Ortenzi
Poesia nel dolore

Mi sono perso.

*La vanità ed il sole negli occhi,
la ricerca di emozioni antiche,
un cuore che non voleva
invecchiare.*

Mi sono ingannato.

*La certezza in un amore che
poggiava su sabbia,
la fiducia in un sentimento che
non era speciale,
l'affidamento ad un'anima
insensibile.*

Mi sono disperato.

*Il mondo intero crollatomi
addosso,
lo strazio indicibile del mio essere,
la voglia di lasciare tutto e tutti.*

Mi vogliono salvare.

*L'amore ed il perdono di Gesù,
l'amore ed il perdono di chi non mi
ha abbandonato,
la preghiera alla Misericordia di
Dio.*

*Ma è così difficile, tanto difficile.
Il dolore è così forte, troppo forte.*

Non lo so.

IL PAPIRO

N.34 Anno 7

dicembre 2010

Periodico riservato ai soci

Redazionale

Cari soci,

il Natale sta arrivando e con l'occasione il Consiglio Direttivo ha deliberato di riprendere la pubblicazione del giornalino interno che per un po' di tempo non è più uscito.

Riteniamo che sia un buon modo per comunicare con voi tutti; le notizie dettagliate, comunque, sono anche sul ns. sito e nelle due bacheche a ns disposizione nel locale del Cral e vicino agli orologi.

Come presidente mi aspetto che qualche socio collabori al giornalino come è avvenuto in precedenza. Il caporedattore è Lorenzo Marcucci ed a lui fate arrivare il materiale che volete far pubblicare.

Vi ringrazio anticipatamente.

Dopo qualche anno l'assemblea dei soci di marzo scorso ha deliberato di ripristinare il pranzo natalizio ed il CD ha deciso di farlo il 15 dicembre p.v. All'interno ulteriori dettagli. Così come troverete le notizie delle altre iniziative di questo periodo, compresa la tombolata che inaugura il duemilaundici ed il programma delle attività per il 2011. Ringrazio sempre pubblicamente i consiglieri del ns. Cral che con il loro apporto consentono di svolgere le diverse attività che mettiamo in programma.

Un grazie anche all'associazione "Ganasce Roventi" perché insieme si riescono a fare più iniziative.

Un "ben arrivati" ai nuovi soci ed un abbraccio a chi è andato o andrà tra breve in pensione.

Per i colleghi "interinali" stiamo valutando come poterli iscrivere al Cral - ovviamente per chi lo voglia - potendo usufruire così delle agevolazioni che si possono avere in quanto aderenti all'Intercral Abruzzo.

Anche se con anticipo Vi porgo, insieme ai Consiglieri, a Voi e le vostre famiglie i più cari auguri per un **Felice Natale** ed un 2011 più gioioso e allegro di quello che sembrerebbe prospettarsi.

Il presidente
Lorenzo Fioriti

C.R.A.I. I.N.P.S. Pescara
"Bruno Dottorini"

Aderente alla FENAC - INPS

