

# La Gazzetta di Emmaus



## Edizione del 31 Maggio e del 7 Giugno

Foglio illustrativo realizzato dai ragazzi  
della comunità.



### IL PERSONAGGIO DELLA SETTIMANA

Questa settimana il personaggio è un nostro compagno di gruppo:

ANTONIO F.. Durante questo percorso si è posto obiettivi vari,

Ma ce n' era uno in particolare ed era estetico. Ce l'ha fatta, adesso si può dire che ha un sorriso non a 32, ma a 64 denti.

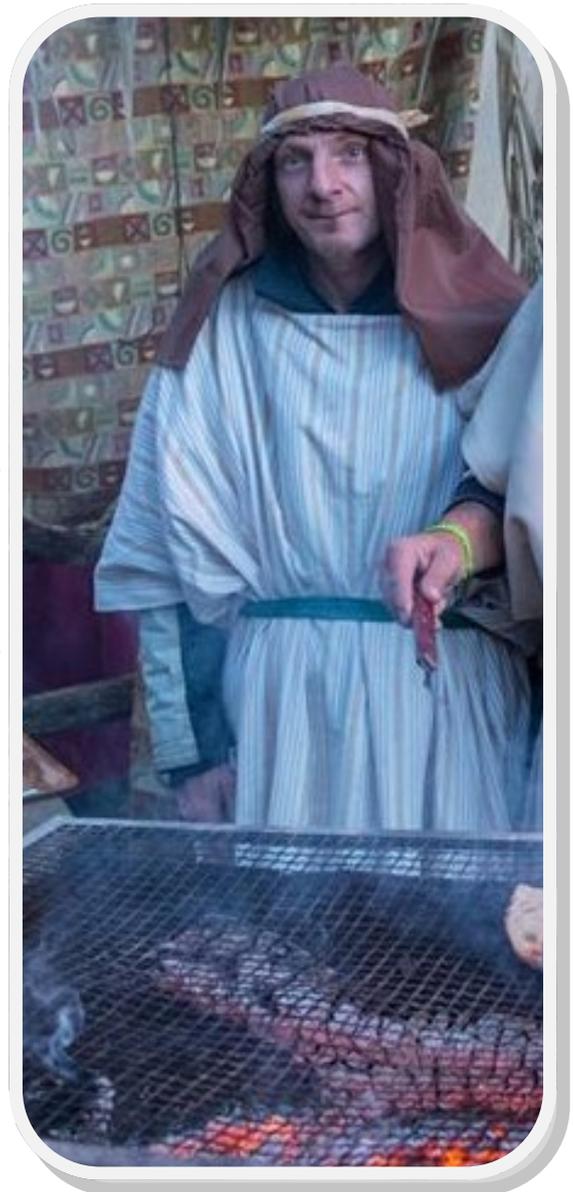
Il gruppo ha vissuto questo avvenimento con molta attesa infatti quando lui è rientrato gli elogi e gli abbracci sono stati tantissimi per non parlare dei complimenti.

Contentissimo anche lui tanto è vero che, per scherzare diceva, che se adesso qualcuno l'avesse fatto arrabbiare, gli avrebbe morso l'orecchio.

Un particolare augurio dalla nostra redazione e un : "IN BOCCA AL LUPO"

(a proposito voci di corridoio gli fanno gli auguri per "UOMINI E DONNE e... salutaci MARIA DE FILIPPI!)

**Giuliano74**



Salve a tutti cari lettori e ben ritrovati alla nostra rubrica dai mille sapori. Oggi vi propongo uno dei piatti classici italiani, bucatini all' Amatriciana.

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 80 Gr Bucatini De Cecco
- 400 Gr circa di salsa di pomodoro
- 200 Gr circa di salsa rustica
- 200 Gr di guanciale a tocchetti
- 100 ml vino rosso
- 1 Spicchio di aglio



### PROCEDIMENTO

Per prima cosa coprite il fondo di una pentola con olio, buttateci l'aglio tritato e lasciate stufare per 4\5 minuti.

Contemporaneamente mettete una padella su una fiamma alta e quando sarà abbastanza calda gettateci il guanciale a tocchetti in modo tale che esso stesso cuoci subito senza troppa dispersione di grasso e acqua e quando sarà ben cotto toglietelo dalla padella e mettetelo da parte.

Tornate alla pentola con olio e aglio e buttateci dentro il guanciale, aggiungete il vino e lasciatelo sfumare, appena il vino sarà sparito versateci la salsa di pomodoro e la salsa rustica e tenete a fiamma alta per almeno 20 minuti, appena avrà iniziato a bollire abbassate la fiamma e lasciate stringere per un altro pò il sugo, salate e pepate a vostro piacimento.

Come ultimo step buttate i bucatini cotti al dente nella pentola insieme al sugo e fate cuocere tutto insieme per altri 2 minuti circa.

Sebbene avrete spesso sentito parlare di pancetta come ingrediente per il sugo all' amatriciana, vi assicuro che il piatto tradizionale preferisce il guanciale rendendo il sapore più rustico e meno acuto per i nostri palati.

Con questo vi saluto cari lettori , vi aspetto al prossimo appuntamento settimanale, lasciate un commento se è stato di vostro godimento.

- Chef Mauro -

## SPORT

### LA FINALE DI CHAMPIONS

Oggi vi voglio parlare della finale di champions che si è giocata sabato scorso fra Real Madrid e Liverpool. La partita è stata caratterizzata da qualche episodio un po' violento nei primi venti minuti del primo tempo. Hanno avuto un contrasto Sergio Ramos e Shaa che, per una caduta, ha riportato una frattura alla spalla ed è grave. Ha chiesto un risarcimento di un miliardo di euro... è troppo esagerato! E che sono, fagiolini? E questo è per oggi.

Alla prossima settimana



Pasquale

## CRONACA...

### LA MIA PRIMA VISITA PARENTI

È arrivato di nuovo il giorno della pubblicazione del giornale, ho da dirvi che è stata una settimana bellissima per la prima visita parenti. Ho rivisto dopo un mese i miei bellissimi figli Umberto ed Emanuele, non ho citato la mia dolce metà perché non è potuta venire per motivi lavorativi, però l'ho sentita la mattina della visita parenti con una telefonata che era stata organizzata da Carmela e Giuseppe. È stato emozionante risentirci dopo tanto tempo, non ci potevamo credere entrambi, ma i minuti erano pochi e le cose da dirci erano incommensurabilmente tante (per chi non avesse mai sentito questa parola significa moltissimo, infinito, ecc). I miei figli sono stati accompagnati da mia sorella Maria e una sua carissima amica, Rossella. È stato bellissimo rivedere la mia famiglia, ho giocato con loro, li rincorrevo, ma in particolare era per acchiappare Emanuele che era una anguilla, mi ha fatto uscire i capelli bianchi, scappava da tutte le parti, ma è stato ugualmente bellissimo. Sono molto fiero dei miei figli, li amo da morire. Finita la visita parenti è ritornata la malinconia. Mi cadono le lacrime, ma mi faccio forza perché tutto questo un giorno finirà, con l'aiuto di tutti. Chiudo così l'articolo e il mio racconto per dirvi di non mollare mai e di essere sempre coerenti con se stessi, ma anche con gli altri.

Gennaro

### Questa è la mia famiglia

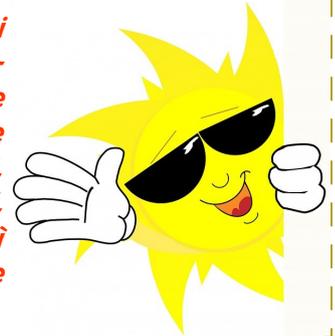
Oggi vi vorrei parlare della mia verifiche: sono stato benissimo. Quando sono arrivato a Cerignola sono andato da mia nonna e mi ha chiesto se mi andava di aiutarla a fare dei servizi in casa. Io ho accettato, quando mi diceva le cose che dovevo fare rivedevo mia madre... e sono stato bene, mi ha emozionato. A parte le pulizie ci siamo messi a parlare di tutto e di più, scherzavamo e ci siamo messi a ridere tanto da farla piangere! È stato bellissimo, è bello quando ti vedono bene perché si aprono e ti dicono tutto dei loro vissuti...

Poi sono andato da mia sorella: ha solo 7 cani! 4 pitbull, 2 pincher e un lupetto e quando mi vedono mi vogliono "mangiare"! Mi saltano addosso mi fanno di tutto e a me piace perchè mi vogliono bene. Dopo aver terminato i loro saluti fortunatamente posso vedere mia sorella, ci salutiamo e parliamo del più e del meno e dopo un po' arrivano i miei nipoti e pronipoti. Si respira aria di famiglia, sto bene con la mia famiglia. Vorrei ringraziare il Signore per quello che mi da.....

Ciao da RED

\*\*\*\*\*

*Oggi voglio dire una cosa che riguarda la comunità. Stanno per terminare i centri di interesse e si comincia con i lavori estivi: giardinaggio, manutenzione, un po' di tutto. Cerchiamo di fare le cose buone e cerchiamo di imparare sempre. Lo so che arriva l'estate e farà caldo... dobbiamo stringere i denti e andare avanti, l'obiettivo è di cercare di fare il percorso completo perchè poi, all'esterno, non c'è più la comunità e si deve camminare con i piedi propri, cercando di rimanere noi stessi perchè mascherarci e stare in comunità così senza impegno serio, ragazzi..., lo sapete, non serve proprio. Dobbiamo essere motivati e fare le cose veramente con il cuore. Buona fortuna a tutti noi!*



*Pasquale*



Carissimi lettori, sinceramente oggi non sapevo proprio cosa scrivere, ma pensandoci bene mi sono ricordato delle passeggiate con la bici che ho fatto durante la verifica a casa. La settimana scorsa sono stato a casa per la verifica, ho fatto alcuni servizi, no andato a vedere un film alla multisala: "Dog man", una storia che rispecchia alcune vicissitudini della tossicodipendenza, a mio parere un film che dà tanti spunti di riflessioni. Ma non è questo che voglio raccontarvi. Domenica scorsa mi sono svegliato presto, una giornata calma, non tanto calda il clima ideale per una passeggiata con la bicicletta. Sono sceso giù in garage dove ho una piccola bici, una gonfiata alle ruote e via. Ah! Dimenticavo. la bici era piena di polvere ho dovuto darle una bella pulita. Una bellissima sensazione: è come se fossi tornato ragazzino. Da premettere che ho sempre avuto la passione per la bici quindi, in un certo qual modo, in me si sono risvegliate sensazioni ed emozioni che non provavo da tantissimo tempo. In poche parole mi sono sentito VIVO e LIBERO. Ciao, carissimi, grazie per la vostra pazienza.

Franco

## IL PERSONAGGIO DELLA SETTIMANA

**UDITE UDITE!!** :abbiamo un governo. Sì, signori miei, abbiamo finalmente un governo su cui contare (forse).

La mia non vuole essere una polemica, anzi... speriamo in bene e che mantengano gli impegni e le promesse fatte.

Non sembrava, ma il nostro MATTARELLA,Presidente della Repubblica, non si è fatto passare la mosca davanti al naso,come disse Garibaldi "qui o si fa l'Italia o si muore".

Complimenti, Presidente.

In comunità si vocifera su Di Maio e Salvini.

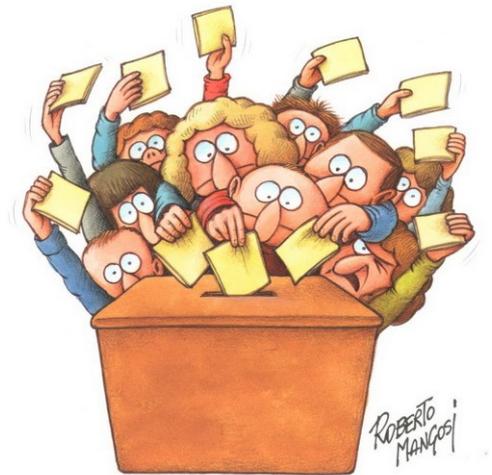
Salvini, anche se manterrà i suoi impegni,non potrà toccare

l'economia italiana,cioè gli extra comunitari.

Con Di Maio vorremmo proprio vedere come farà a dare tutti i posti di lavoro promessi.

**VOTAZIONI AD OTTOBRE?** Staremo a vedere!!!!!!!

Giuliano74



## QUANTO È GRANDE L'AMORE...

Vi voglio raccontare una storia: c'era una volta ragazza. Quando la vedevo mi venivano i brividi alla schiena, quindi mi ero innamorato e questo mi faceva stare bene, anche se sapevo che non la potevo avere, ma il solo vederla mi rendeva felice, anche se non lo facevo vedere perché avevo timore che lei lo scoprisse. Facevo finta di non vederla quando si avvicinava, mi sentivo in imbarazzo, mi veniva un nodo alla gola e non capivo nulla. Non sapevo come fare per conquistarla, per me era unica. Mi capitava di vedere un film e vedevo lei, mi capitava di vedere un video di musica e vedevo lei, la vedevo ovunque, ma mi mancava il suo profumo, la volevo stringere nelle mie braccia per un attimo anche se non potevo, questo mi faceva male tuttavia non mi fermava dal vederla e dal parlare con lei. Ero innamorato pazzo di lei. Cominciavo a farmi avanti per farla capire il mio amore, la invitavo a mangiare una pizza, ma vedevo che cambiava discorso: per lei ero solo un amico. Quanto amavo quella ragazza? L'amavo al punto di farla, farla la sua vita non con me ma con la persona che lei ama. Quando si ama una donna non bisogna tenerla per sé, ma lasciarla libera...

Ciao da Red



Benvenuti e ben ritrovati alla nostra amata rubrica settimanale dedicata ai nostri palati, quest'oggi vi propongo un'alternativa per i non amanti della carne che comunque vorrebbero degustare un piatto molto conosciuto, ovvero la carbonara.

Vi presento la "Carbonara vegetariana".

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 160 Gr di fusilli
- ½ costa di sedano
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 tuorlo di uovo
- Formaggio grattugiato



### PROCEDIMENTO

Come prima cosa rompiamo un uovo, separiamo il tuorlo e lo mettiamo in una scodella e lo lasciamo da parte.

In una padella mettiamo un filo di olio, aglio tritato e ci mettiamo la costa di sedano tritata e lasciamo soffriggere per qualche minuto.

Aggiungiamo alla padella la carota, ovviamente tritata, e ci aggiungiamo un pizzico di sale e lasciamo cuocere per un bel pò.

Quando la carota sarà quasi del tutto cotta, aggiungiamo la zucchina, anch'essa tritata e lasciamo concludere la cottura di tutti gli elementi.

Contemporaneamente, se avrete messo l'acqua a bollire e aggiunto anche la pasta, avrete pronta l'acqua di cottura di cui ne prenderete un mestolo e lo aggiungerete al contenitore con il tuorlo di uovo e poi sbattere con il cucchiaino.

Scolate la pasta e buttatela in padella, aggiungete il tuorlo d'uovo e spadellate per bene, infine amalgamate il tutto con del formaggio grattugiato.

La carbonara vegetariana è un piatto molto colorato e ricco di proteine, consigliato appunto ai vegetariani che vogliono assaporare i gusti della carbonara senza doversi cibare di carne.

Adesso vi saluto cari lettori, vi aspetto la prossima settimana, buon proseguimento e buon appetito.

-Chef Mauro-