

Il giornalino del Don Dino

I° Numero

MARZO 2025

La nascita dell'Opera Don Dino

Luigia Parentelli



La Fondazione Opera Don Dino è stata creata con atto pubblico il giorno 11 novembre 1993 da Don Dino Cedioli, nato a Formignano di Cesena il 17 giugno 1920. Grazie a Don Dino Cedioli oggi numerose persone con difficoltà hanno trovato un'assistenza e un'ospitalità costante e affidabile. Don Dino Cedioli ha sempre mostrato una grande motivazione e sensibilità verso le persone

che ha incontrato ed ospitato nella sua “grande casa”. Oggi la Fondazione ha un grande impegno verso la cura delle persone che nel corso degli anni sono aumentate e in corrispondenza al numero anche i servizi di riferimento; il centro socio riabilitativo residenziale Corallo, I gruppi appartamento Smeraldo, Rubino, Ametista e Diamante, i servizi senza fissa dimora, unità di strada e i servizi per minori. La Fondazione opera soprattutto in collaborazione con l’Unione dei Comuni della Valle del Savio e con l’Ausl di Cesena.

I valori che contraddistinguono questa realtà sono: l’Unità della persona, l’Uguaglianza, la Dignità e il Rispetto.

Gli operatori sono parte fondamentale della vita della Fondazione, dell’attenzione e motivazione nei confronti del proprio lavoro e degli ospiti di cui si prendono grande cura.

Oggi tra i vari progetti, ne parte uno nuovo che ha coinvolto e trovato adesione da parte dei lavoratori e degli ospiti “il giornalino del Don Dino”. Faccio a tutti un grande augurio!



(disegno di Luigi Faeti)

Un Nuovo ingresso nel Gruppo Appartamento Smeraldo

“Una delle cose meravigliose della comunità è che ci consente di accogliere e aiutare gli altri in un modo che non potremmo fare come individui”.

Jean Vanier

Il 18 Dicembre è entrato a far parte della nostra meravigliosa famiglia Lorenzo.

A quasi due mesi dal suo ingresso, sono i ragazzi a dirci cosa ha portato di bello Lorenzo all'interno del gruppo:

-Maura: “Mi piace di Lorenzo che è allegro e molto scherzoso”

-Cesare: “Fa sempre tanti versetti e mi scappa da ridere”

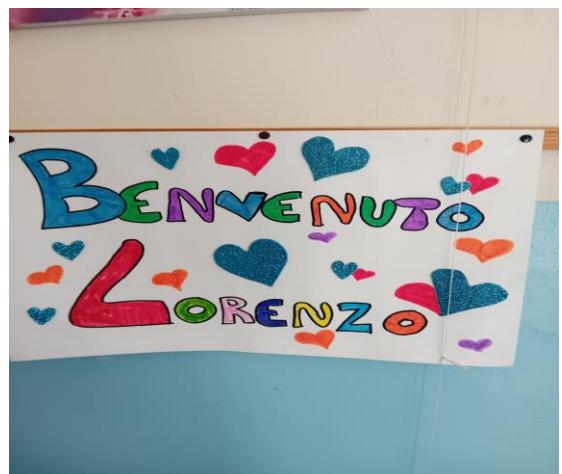
-Maurizia: “Mi piace che è spesso allegro, fa sempre tanti scherzi che mi fanno tanto ridere”

-Nadia: “Mi piace che ha uno sguardo sorridente”

-Maria: “Mi piace che scherza sempre con tutti”

Chiediamo adesso a Lorenzo di dirci cosa ne pensa lui del nostro Gruppo Appartamento: “Sono in un gruppo di persone che mi sopportano, di giorno mi sento libero di indossare i top da ragazza e posso scherzare con tutti senza che se la prendano”

Ecco questo è Lorenzo un ragazzo gioioso, pieno di energia, estroverso, con un grande bisogno d'amore e di accettazione.



Che cosa mi rimane di bello nel cuore dell'Opera Don Dino?

Tiziana Carbone

Io sono all'Opera Don Dino dal 2009 e sono entrata subito all'appartamento Rubino. Ho fatto tantissime cose in questi anni e con me mi porto nel cuore soprattutto la mia compagna di stanza Federica con la quale mi sono trovata molto bene. E' una persona fantastica.

Poi mi sono piaciute molto le vacanze nelle Marche, dove sono andata al mare, ho fatto le passeggiate e sono andata ai mercatini, Era bello stare nei bungalow.

Mi rimangono nel cuore alcuni operatori con i quali mi sono trovata bene.

Mi sono divertita molto a fare il laboratorio di teatro negli anni passati.

Mi è piaciuto vivere in centro a Cesena, perché è un posto comodo, ci sono molti negozi, molte attività... anche se alcune volte la troppa movida non mi faceva dormire la notte.

Mi è sempre piaciuta molto la festa del patrono di San Giovanni perché ci sono tante bancarelle.

Negli ultimi anni non mi è piaciuto molto andare al mare a Cesenatico, per me è stato molto difficile. Saluto tutti con un grande abbraccio.



Un po' di calcio....

Il 2025 è iniziato molto bene per il Cesena Calcio!
Ecco i risultati delle partite di gennaio e febbraio.
Domenica 12/01 Cesena-Cittadella 0-0
Venerdì 17/01 Sampdoria-Cesena 1-2
Sabato 25/01 Cesena- Bari 1-1
Sabato 01/02 Catanzaro- Cesena 4-2
Domenica 09/02 Reggiana- Cesena 0-1
Domenica 16/02 Cesena -Pisa 1-1

Al momento il Cesena si trova all'ottavo posto in classifica con 26 punti.



Intervista da divano

Nel mese di gennaio nell'Appartamento Rubino è venuto un ragazzo che ha portato un po' di allegria.
L'ho intervistato per conoscerlo meglio

Nome: Rodolfo

Cognome: Somma (come un vecchio e famoso attore)

Età: 22 anni

Di quale città sei originario? Spilimberto in provincia di Pordenone

Perché sei qui a Cesena? Sono qui da tre anni perché studio all'università di Psicologia

Perché sei qui all'Opera Don Dino? Perché devo fare un po' di ore di tirocinio per potermi laureare e l'Opera Don Dino era fra le opzioni da scegliere.

Che cosa ti piace di Cesena? Mi è piaciuta molto la zona Ippodromo

Quali sono le tue passioni? La pittura su tela: mi piace riprodurre le opere famose. Una delle ultime che ho fatto è di Van Gogh. Mi piace andare in bicicletta e fare lunghe passeggiate.

Come ti sei trovato all'Opera Don Dino? Molto bene

Che cosa ti porti a casa da questa esperienza? I volti, le persone, vedere e sapere che esistono realtà di questo genere, tutta la burocrazia...

Ma è vero che i friulani bevono così tanto? Sì è vero. Da noi vai a fare un aperitivo e un calice di vino costa 1 euro, qui agli aperitivi prendi uno spritz e costa minimo 5 euro

Dove vanno al mare i friulani? A Lignano Sabbiadoro



La musica

Luca Togni

E' da qualche giorno che mi sono appassionato a una canzone (Tango Argentino). Grazie di esistere!

Questa canzone si chiama: "Ipertango".

Mi ha colpito subito da quando l'ascoltavo la prima volta! Mi piace da impazzire!! Questa sarà la canzone che ascolterò per tutta la vita!

Adesso non sto più ascoltando la musica che mi piaceva tanto che è: rock, reggaeton, discoteca, afro, ecc...

Mi è entrata nella memoria, nella mia testa, senza di te "Ipertango" non riesco a resistere senza ascoltarti ogni giorno!! Tu sei la mia adrenalina della felicità e della fortuna! E della gioia e della tranquillità! Grazie e forse un giorno chissà imparerò anch'io a suonare "la fisarmonica a memoria"

Uscita al festival dell'Oriente e dell'Irlanda

Anche quest'anno il gruppo appartamento Rubino è andato a vedere il festival dell'Oriente! Siamo partiti con grande entusiasmo verso Rimini domenica 2 febbraio e ci siamo ritrovati nell'ingorgo del traffico. Abbiamo parcheggiato un po' lontano ma siamo arrivati con tanto entusiasmo al Festival che ci ha accolto con profumi, ballerini e tante bancarelle.

Sentiamo i commenti dei ragazzi su questa uscita:

Giancarlo: "A me è piaciuta l'uscita, perché c'era tanta gente. Mi è piaciuto andare a mangiare al Mc Donald"

Federica: "Non mi è piaciuta molto l'uscita perché c'erano troppi odori fastidiosi e troppa gente. Ma mi è piaciuto poter uscire con gli operatori e gli altri ragazzi dell'appartamento."

Luigi: "Non mi è piaciuta l'uscita perché c'era troppa confusione"

Tiziana: "Non mi è piaciuta per niente l'uscita perché c'era troppa confusione. Non mi sono piaciute le persone sdraiate per terra che si facevano massaggiare. C'era troppa gente e un cattivo odore di incenso. Per fortuna che siamo andati a mangiare al Mc Donald. Mi è piaciuto stare con i miei compagni."

Dario: "All'uscita do il voto di 6 ½. E' stato meglio il Mc rispetto alla festa dell'Oriente, perché sono andato con il desiderio di vedere tutto l'oriente invece non ho visto le banchette di molti stati tipo Mongolia, Singapore, Malesia... Mi è piaciuto scrivere in giapponese."





Ricetta del Gruppo Appartamento Ametista per una pizza perfetta!

Sabato pomeriggio, il laboratorio di cucina si è trasformato in una vera pizzeria, con Anna nel ruolo di capo cuoca, a guidare le danze. A seguire la lista degli ingredienti che abbiamo usato:

- 1 kg di farina 00.
- 585 g di acqua tiepida.
- 25 g di sale fino.
- 12 g di lievito di birra secco
- 40 g di olio extravergine d'oliva.
- passata di pomodoro.
- mozzarella
- Sale e olio per condire.



Ecco il procedimento che abbiamo utilizzato:

Prepara gli ingredienti:

- Misura tutti gli ingredienti necessari: farina, acqua tiepida, lievito, sale, olio extravergine d'oliva, passata di pomodoro, mozzarella.

Attiva il lievito:

- Sciogli il lievito di birra in acqua tiepida e aggiungi un cucchiaino di zucchero. Lascia riposare per 5-10 minuti.

Forma l'impasto:

- In una ciotola grande o su una spianatoia, mescola il lievito attivato con la farina.
- Aggiungi il sale e l'olio e continua a impastare per almeno 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.

Lievitazione:

- Forma una palla con l'impasto e mettila in una ciotola leggermente unta d'olio.
- Copri con un panno umido o pellicola e lascia lievitare in un luogo caldo per 2-3 ore, finché l'impasto non raddoppia di volume.

Prepara il condimento:

- Condisce la passata di pomodoro con un pizzico di sale, un filo d'olio e, se lo desideri, origano.
- Taglia la mozzarella a cubetti e mettila a scolare per eliminare il liquido in eccesso.

Stendi l'impasto:

- Dopo la lievitazione, dividi l'impasto in 2-4 porzioni (a seconda delle dimensioni delle pizze).
- Stendi ogni porzione su una superficie infarinata con le mani o un mattarello, dando forma rotonda o rettangolare.

Preriscalda il forno:

- Accendi il forno alla massima temperatura (di solito 250°C).

Condisci la pizza:

- Disponi le basi stese su teglie foderate con carta forno.
- Spalma uno strato uniforme di passata di pomodoro lasciando un bordo di circa 1 cm.
- Aggiungi la mozzarella.

Cottura:

- Cuoci per almeno 10-12 minuti finché la mozzarella non si scioglie e il bordo diventa dorato.

Guarnisci e servi:

- Sforna, aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.
- Servi subito e goditi la tua pizza fatta in casa!



Recensioni delle ragazze:

- Maruska: buona! La dobbiamo fare ancora
- Anna: bbona
- Marialucia: tanto buona
- Teresa: buonissima
- Marilena: aaa è buona
- Stefania: buona

7 dolci che allietano i ragazzi a Villa Bianchi...

Ciambellone soffice

Ingredienti:

- 250 g di zucchero
- 250 g di farina
- 3 uova
- 130 g di olio di semi o di oliva
- 600 g di acqua
- una bustina di lievito
- cacao amaro in polvere q.b

Procedimento: Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose. Aggiungere l'olio, l'acqua, la farina setacciata con il lievito. Imburcare uno stampo a ciambella, come quello del budino, versarvi i 3/4 del composto. Nel rimanente composto mettere un cucchiaio di cacao amaro, mescolare bene e far cadere nello stampo sul composto bianco. Fare dei cerchi concentrici con un coltello per far venire l'effetto marmorizzato. Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti.

Biscotti al burro

Ingredienti:

- 150 g di zucchero
- 300 g di farina 00
- 200 burro (freddo di frigo)
- 1 tuorlo
- 1 baccello di vaniglia

Procedimento: Per realizzare i biscotti al burro versate il burro freddo nella ciotola della planetaria munita di gancio a foglia aggiungete i semi di un baccello di vaniglia, lo zucchero e il sale. Lavorate per qualche secondo, poi incorporate al composto il tuorlo e lavorate ancora per 1 minuto circa. Unite anche la farina. Lavorate sino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, lavorate velocemente con le mani, formate un panetto. Avvolgetelo con pellicola, ponetelo in frigorifero e lasciate riposare almeno per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla su una spianatoia con il matterello a uno spessore di circa 0,8 cm. Ricavate i biscotti con una formina tonda da 4 cm. Con queste dosi otterrete circa 40 biscotti, reimpastando gli scarti. Trasferite i biscotti su una placca rivestita con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare prima di servirli.



Torta di mele al mascarpone

Satta Giampiero

Ingredienti:

200 g zucchero+ q.b.
250 g di mascarpone
200 g di farina
1 bustina (16 g) di lievito per dolci
4 mele
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella+ q.b.
Zucchero a velo q.b.

In una ciotola rompiamo le uova e iniziamo a mescolare aggiungendo lo zucchero, il mascarpone, la farina e il lievito.



Sbucciamo e tagliamo a pezzetti 2 mele da unire all'impasto insieme alla cannella. Mescoliamo con un cucchiaio.

Rivestiamo una teglia di 24 cm di diametro con un disco di carta forno sul fondo. Versiamo l'impasto e livelliamo con una spatola. Tagliamo a fette sottili le altre 2 mele e disponiamole su tutta la superficie della torta. Quindi cospargiamo con lo zucchero.

Cuociamo in forno statico preriscaldato a 180° per circa 45 minuti, oppure ventilato a 170° per lo stesso tempo. Quando si sarà intiepidita, spolveriamo tutta la torta di zucchero a velo mescolato con un pizzico di cannella.

L'angolo del filosofo

Dario Marangoni

Oggi vorrei farvi rifletter su questa frase:

“Alle calunnie si risponde meglio con il silenzio” Ben Jonson

Secondo me non è sempre vera questa frase. Dipende dal carattere delle persone e dalle situazioni. Secondo me questa frase doveva essere più profonda!

E ora vi lascio con una frase che ho trovato al Festival dell'Oriente sull'importanza della vita da vivere appieno tutti i giorni perché la vita è danza.



La giornata della memoria

Il 27 gennaio è stata la giornata della memoria. Un girono che ci ha aiutato a parlare e confrontarci su un argomento molto importante per la nostra storia

“Prova una volta che ti senti solo
e infelice o di cattivo umore,
a guardare fuori,
quando il tempo è così bello.
Non le case e i tetti,
ma il cielo.

Finché potrai guardare il cielo senza timori,
saprai di essere puro dentro e
che tornerai ad essere felice”

Anna Frank



(disegno di Giancarlo Rocchi)

Purtroppo ci sono persone che non ricordano e la giornata della memoria è utile perché aiuta le persone a ricordargli e a imparare dal passato. (Dario)

L'AMORE

DANIELA:

L'AMORE GRANDE
PER I MIEI GENITORI
E PARENTI...

GISELLA:

VADO IN CHIESA
E MI SPOSO...

ANTONY:

"È UNA BOTTA
D'ADRENALINA !!
MI FA SENTIRE A MIO
ACIO E BENE CON LA
PERSONA CHE MI È ACCANTO.
"L'AMORE È UN ELEMENTO
CHE VA AL DI LA DELLA GRAVITÀ..."

DAVIDE:

INNAMORARSI DI
UNA DONNA E AVERE
DEI FIGLI

STEFANO:

AMARE LA MAMMA E
LA MOGLIE MIA...

CLAUDIO:

È QUELLO CHE FANNO
GLI INNAMORATI

CINZIA:

L'AMORE PER LA
MIA MAMMA CHE
È MORTA

PAVLO:

QUANDO MI PIACE
MOLTO UNA RAGAZZA !

TALLA:

IO CI CREDITO ...
L'AMORE VERO È QUELLO
PER LA MAMMA, QUALSIASI
COSA HAI FATTO MAMMA LO
ACCETTA SEMPRE, MAMMA
NON PUÒ RIUTURARE NIENTE
DEL SUO FIGLIO, MAMMA TI
PROTEGGE SEMPRE, È DEI
CHE SI OCCUPA SEMPRE DI SUO
FIGLIO ... LEI È UNICA!
LEI È LA PRIMA!

ALEX:

L'AMORE È SERBENTÀ
PERCHÉ QUANDO PENSO
A VEDER QUALE RAGAZZA
SONO PIÙ SERENO.
È PENSARLA SEMPRE ...

MIMI:

L'AMORE È BELLO,
AMOREEE ... E E !
CANTAREEEE ... E E !!

PIERO:

UN BACIO SUA TUA
BOCCA UN ALTRO
SUL TUO CUORE
(NARDOONE BONAPARTE)