

UNA NUOVA ATTIVITÀ' IN STRUTTURA: PET THERAPY.

“Fissa il tuo cane negli occhi e tenta ancora di affermare che gli animali non hanno un'anima.” (Victor Hugo)

Da Settembre all'opera don Dino è stata inaugurata una nuova attività, la pet therapy. Cosa ne pensano i ragazzi del Gruppo Appartamento Smeraldo?

IVAN: E' stato molto bello, mi piacciono i cani così giocosi e scherzosi. Mi ricordano un cane di Cesena, un pastore australiano, con cui giocavo sempre.

MAURA: Mi è piaciuta molto, mi dispiace soltanto di non averci giocato di più, mi ha fatto molto ridere un mio compagno che scappava spaventato.

NADIA: Molto bella, c'erano i cani e abbiamo potuto accarezzarli. Il cane piccolo si chiama Menta, e mi è piaciuto molto quando mi è salita sopra e l'ho potuta accarezzare.

MARIA: Mi sono piaciuti molto i cani sia il maschio che la femmina, ci ho giocato, ma all'inizio avevo paura mi mordesse il braccio.

MAURIZIA: Era bello, mi sono piaciuti molto, mi è piaciuto molto Menta, e mi è piaciuto accarezzarli

SOFIA: Mi è piaciuta molto, sono stato contenta di abbracciare i cani.



Un nuovo inizio

Giancarlo Rocchi

Ho iniziato un corso al Lugaresi Engim sulla cucina. Sono insieme ad altri ragazzi e ragazze e due insegnanti, Massimo e Vincenza, che ci spiegano il lavoro che dobbiamo svolgere in cucina. Ci hanno anche spiegato i diversi tipi di farine. Ci hanno spiegato che esistono diversi tipi di cereali: cereali maggiori (grano, frumento, riso, mais), cereali minori (orzo sorgo avena, miglio, segale) e i pseudo cereali (grano saraceno amaranto).

Mi piace molto il corso che sto facendo perché è molto interessante e mi ha fatto imparare tante cose e spero di migliorare ancora. Ho fatto le tagliatelle con i funghi e le ho servite ai clienti. Ho preparato i biscotti che poi ho portato in appartamento per tutti i miei compagni e ho imparato a fare la pizza che era molto buona.



Mostra scambio

Luca Togni

A Gambettola ogni 2 volte all'anno c'è la mostra scambio in tutte le vie del paese con tantissime bancarelle di oggetti d'epoca, cose nuove, giocattoli, vestiti, gioielleria, tv, radio d'epoca, targhe storiche delle macchine e dei motori ecc. Ci sono gli stand gastronomici dove ci sono le panchine dove puoi mangiare e altre cose interessanti: libri, cd, dischi in vinile, amplificatori radio e tantissima gente! Ci sono andato con il mio amico e suo babbo sia alla mattina che al pomeriggio il 7 settembre 2025. Mi sono divertito tantissimo! Non ci sono andato più dall'anno 2017! C'è il primo sabato di maggio e di settembre. Mi sono fatto la foto con lo stemma dell'Opel con il simbolo simile ACDC

L'angolo del filosofo

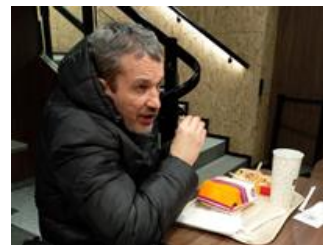
Dario Marangoni

“La parola che esprimi e utilizzi rivela chi sei tu veramente”

Quando una persona fa un discorso fa vedere chi è, come il suo comportamento.

E' importante anche il tono della voce che si utilizza, il portamento della persona.

Quando parliamo con qualcuno dobbiamo valutare tante cose per capire chi abbiamo di fronte e dobbiamo avere un atteggiamento di buon ascolto.



La giostra Medievale

Giusy



La giostra medievale di Cesena era una competizione di cavalleria tenuta ininterrottamente dal 1465 al 1838 in piazza Maggiore (oggi piazza del Popolo). Si trattava di un privilegio papale che prevedeva un corteo storico e la consegna di un Palio e premi in denaro al vincitore. Le giostre persero il loro carattere di esercizio militare per diventare uno spettacolo suggestivo, fino alla sospensione nel 1838 a seguito della morte di un giostrante. Vincitore riceveva un Palio, una pezza di tessuto pregiato, e 25 fiorini d'oro zecchino, pagati dalla Camera Apostolica. Nel 2025 c'è stata la giostra ed io ho partecipato è stata un'emozione forte. Ho sfilato.

Piada al parco Clementino e visita a Mutonia

(Mutoid waste & company)

Tiziana: Mi sono divertita molto perché mi piace il verde e la natura e il parco di Clementino che ospita il chiosco in cui abbiamo mangiato è grande, curato e pieno di alberi.

Dopo pranzo siamo stati a visitare Mutonia, una comunità di artisti scultori che riciclano ferro vecchio. Era la prima volta che vedevo delle



sculture dal vivo, sono più belle dei quadri perché sembrano vive, le puoi toccare e girarci intorno. Sembra che si muovano.

Giancarlo: Mi è piaciuto il pranzo perché abbiamo condiviso un momento sereno, c'era un bel sole, la musica alta attorno ai tavoli, e tante cose da mangiare che mi piacciono come la piadina, la salsiccia e le patatine fritte. Il campo dei Mutoid è un posto strano, non ne avevo mai visti di simili e le sculture fatte coi motori rottamati mi sono

piaciute molto, c'era anche una macchina abbandonata targata Brescia.

Federica: Sono stata bene perché la giornata era ben organizzata, abbiamo mangiato cose buone in un luogo accogliente, con musica, sole e porzioni abbondanti. Mi piace stare all'aria aperta in mezzo alla gente.

Cesare: Mi piace mangiare la piadina e i salumi, ci hanno servito porzioni abbondanti, eravamo in mezzo ad un parco molto grande e faceva caldo come in estate. Abbiamo visto una mostra di robot e macchinari colorati in un parco all'aria aperta.



Conoscere Cesena con Fede

Federica Casoni

In questa rubrica Federica ci farà conoscere Cesena. Sapendosi muovere nelle vie del centro, con il suo cellulare fotografa le cose che la affascinano.



Al centro della piazza del popolo c'è questa bellissima fontana che si chiama Masini, il nome ricorda il suo costruttore. E' bianca perché è fatta di pietra d'Istria ed è molto antica infatti come dice il cartello posto alla base della fontana è del 1583. Il comune ha posto questa targa perché purtroppo alcune persone negli anni passati non hanno avuto comportamenti adeguati nei confronti di questo monumento cittadino.



FESTA DI FERRAGOSTO!!!

Venerdì 15 agosto in occasione del Ferragosto, gli ospiti del C.S.R.R. Corallo hanno partecipato alla festa organizzata sotto al portico per festeggiare il Ferragosto insieme agli operatori e agli educatori. Per l'occasione sono state realizzate tre pignatte piene di dolci, caramelle e piccoli regalini e gli ospiti si sono molto divertiti nel cercare di romperle!

A seguire, si è svolto il pranzo in palestra.





Cucina

SARDEGNA

- MALLOREDDUS CON RAGÙ DI AGNELLO -

* Cosa ti serve * per 4 persone.

Gnocchetti sardi

(Malloreddus) 300 g.

Spalla di agnello 600 g.

Formaggio fiore sardo 150 g.

Pomodori da sugo 300 g.

Aglia 1 spicchio

Cipolla 1

Rosmarino 2 rametti

Olio extravergine di oliva

1/2 bicchiere

Sale

Pepe

Preparazione

30 min.

Cottura

1 ora e 50 min.

Difficoltà

Media

- ① Scalda il forno a 200°C. Trita finemente lo spicchio di aglio con gli aghi del rosmarino. Pratica alcune incisioni nella carne con un coltellino appuntito e inserisci il trito aromatico. Spennella di olio l'agnello, adagialo in una pirofila, insaporiscilo con sale e pepe e unisci l'olio rimasto. Cuocilo in forno per 30 minuti.
- ② Nel frattempo sbuccia la cipolla e tagliala a velo; tuffa i pomodori in acqua bollente per qualche istante, sgocciolali, sbucciali e tagliali a filetti, eliminando tutti i semi. Unisci la cipolla e i pomodori alla carne, copri tutto con un foglio di alluminio e prosegui la cottura per un'ora.
- ③ Togli la pirofila dal forno, taglia la carne a pezzettini, rimettila nel sugo di cottura, mescola bene e lasciala al caldo nel forno spento.
- ④ Lessa i malloreddus in abbondante acqua bollente salata, scolali bene, trasferiscili nella pirofila e mescola con un cucchiaio di legno. Grattugia il formaggio a scagliette e uniscilo alla pasta. Metti la pirofila nel forno caldo per qualche minuto, finché il formaggio sarà morbido, quindi portala in tavola.

Firma : SATTA GIAMPIERO

Il Gruppo Appartamento "Ametista" ai fornelli: una torta speciale!

Il Ga4 si è messo alla prova con una dolce sfida: preparare una deliziosa torta furba alle fragole a forma di cuore!

Ingredienti

Per il Pan di Spagna:

4 uova

150 g di zucchero

150 g di farina 00

8 g di lievito per dolci

Per la Crema di Farcitura:

500 ml di panna da montare

500 g di fragole

Per la Bagna:

Succo di 1 limone

Acqua q.b.



Ecco come abbiamo fatto:

Abbiamo iniziato preparando il pan di Spagna: in una ciotola abbiamo rotto le uova e, con l'aiuto dello sbattitore elettrico, le abbiamo montate insieme allo zucchero.

Poco alla volta abbiamo incorporato la farina e infine il lievito per dolci, ottenendo un impasto liscio e soffice.



Abbiamo foderato con carta forno una teglia e versato l'impasto, livellandolo con cura. Dopo 15 minuti in forno a 170°C, il nostro pan di Spagna era pronto per essere lasciato raffreddare.

Nel frattempo, abbiamo montato la panna e l'abbiamo riposta in frigorifero.

Con un po' di manualità e fantasia abbiamo realizzato uno stencil a forma di cuore, che ci ha

permesso di ritagliare due perfetti cuori di pan di Spagna.

Abbiamo preparato una bagna leggera con limone e acqua e iniziato a comporre la torta: sul piatto abbiamo messo il primo cuore, l'abbiamo inumidito con la bagna e farcito con panna montata e fragole a pezzetti. Poi abbiamo sovrapposto il secondo cuore, premendo leggermente per far assestare bene la farcitura. Anche questo strato è stato bagnato e ricoperto con la panna, sia sopra che ai lati.

Con le briciole di pan di Spagna avanzato abbiamo decorato tutto il bordo e, per finire, abbiamo aggiunto le fragole tagliate a metà sulla superficie.



Il risultato? Una torta a forma di cuore soffice, fresca e golosissima, che abbiamo gustato tutti insieme!



PANCAKE DI MELA

Corallo

Ingredienti

Con queste dosi otterrete circa 8 pancakes.

Pancake alle Mele

200 g farina 00

180 ml latte

80 g zucchero semolato

2 cucchiaini lievito in polvere per dolci

1 mela rossa

q.b.cannella in polvere (facoltativa)

1 uovo

Preparazione

Sono facilissimi e potrete prepararli al momento! Serve una spatola e una frusta a mano.



In una terrina aggiungete l'uovo e unite lo zucchero e la farina. Miscelate con la frusta a mano e a filo unite il latte. Dovrete ottenere un impasto fluido, non troppo liquido o denso.

A parte sbucciate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a pezzetti molto piccoli. Aggiungete le mele all'impasto assieme al lievito e alla cannella. Mescolate tutto e amalgamate tutti gli ingredienti.

Fate scaldare una padella antiaderente con fondo piatto con una noce di burro

Versate con un mestolo un po' di impasto e non appena escono le bolle in superficie girate i pancake con una spatola. La cottura è di pochi minuti per ciascun pancake, verificate che la pastella all'interno sia ben cotta.

Spolverizzate con zucchero a velo e serviteli ben caldi.

Calcio

Corallo

Il Cesena calcio ha iniziato la stagione 2025/2026 portando a casa due vittorie e un pareggio! Nello specifico: Il Cesena ha vinto contro il Pescara con 3 gol fuori casa venerdì 22 agosto; ha pareggiato con Entella in casa (1-1) sabato 30 agosto e ha segnato due gol fuori casa contro la Sampdoria (1-2) sabato 13 settembre. Attualmente si trova seconda in classifica con 7 punti. La prossima partita si disputerà sabato 20 settembre contro il Venezia, fuori casa. Poi finalmente sabato 27 settembre alle ore 15.00 riusciremo ad assistere alla partita in casa, presso l'Orologel Stadium Dino Manuzzi contro il Palermo!



L'angolo della Compositrice

Anna ha messo in rima le sue emozioni, trasformando un'emozione in creatività! Ha scritto una canzone rap dal titolo "Rossa come la Rabbia", un testo originale nato come strumento costruttivo per esprimere e gestire i momenti di forte emotività.

Rossa come la rabbia

Mi chiamo Anna
Non sono dolce come la panna
Sono arrabbiata
Anzi sono infuriata
Perché il mio amore
Mi fa aspettare le ore
Non sono sorda
E tu non tirare la corda
Ogni tanto piango
Ma quando mi riprendo ballo il tango
Il mio colore preferito è il rosso
E quando mordo non lascio l'osso
Mi vesto rossa come la rabbia
E tu non puoi mettermi in gabbia
Anna Astolfi

Con lo sguardo al cielo

Alex

Nella prima domenica del mese di Settembre, nei nostri cieli si è potuto vedere un evento molto raro, ovvero un'eclissi di Luna, questo evento è venuto chiamato "Luna di Sangue", perché il nostro satellite si poteva vedere come se fosse rosso. In pratica al tramontare del sole la Luna sarebbe sorta.

