



# NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE



Per San Simone (28 ottobre)  
il ventaglio si ripone e la  
nespola si ripone

**GIOVEDI' 2 OTTOBRE  
FACCIAMO TANTI AUGURI  
A TUTTI I NONNI  
PER LA LORO FESTA!**





# **APPUNTAMENTI DEL MESE**



**PER OTTOBRE ESATTAMENTE  
MERCOLEDÌ 14  
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI  
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.  
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO  
UN PRANZO  
SPECIALE IN ANIMAZIONE  
E UN PENSIERO PERSONALIZZATO !!!**



**Giovedì 1**

**FESTA DEI NONNI dalle  
15.30 nell'atrio**

**Martedì 6**

**POTA CHE QUIZ  
ALLE 15.30**

**Mercoledì 14**

**FESTA COMPLEANNI**





# CASTAGNE UBRIACHE



## Ingredienti

200 ml VINO BIANCO SECCO

1 kg CASTAGNE

SALE FINO q.b.

ACQUA q.b.



Le castagne ubriache sono un'idea semplice e gustosa, perfetta da offrire agli ospiti come dolcetto di fine pasto o da gustare come spuntino nutriente e saziante. Si tratta di una ricetta davvero rapida, che può essere condivisa con la famiglia o con gli amici nelle fredde serate autunnali: il profumo delle castagne appena cotte si diffonderà in tutta la casa, contribuendo a creare un'atmosfera calorosa e accogliente.

Oltre a gustarle da sole, come dessert o a merenda, potete anche aggiungerle allo yogurt, a una zuppa di legumi o a un arrosto di carne. Se siete particolarmente golosi, potete anche utilizzarle per realizzare una deliziosa crema da spalmare sul pane caldo o sulle fette biscottate. Per renderle ancora più fragranti, ma anche maggiormente digeribili, aggiungete al liquido di macerazione anche qualche fogliolina di salvia e di alloro. Al posto del vino bianco, potete anche utilizzare il vino rosso.

## Come preparare le castagne ubriache

Passate la lama di un coltello sulla parte bombata delle castagne, intaccandole in orizzontale. Raccogliete man mano le castagne incise in una ciotola capiente; copritele con circa 1 l di acqua e poi aggiungete il vino. Coprite la ciotola con un foglio di pellicola trasparente e lasciate le castagne in ammollo per almeno 2 ore. Passate un foglio di carta forno sotto l'acqua corrente e poi strizzatelo. Quindi utilizzatelo per rivestire una teglia. Cospargete il fondo con uno strato omogeneo di sale. Scolate le castagne e tamponatele con carta assorbente da cucina. Quindi disponetele nella teglia, avendo cura di sistemarle con la parte bombata e intaccata verso l'alto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200 °C per circa 30 minuti. Sfornate le castagne e copritele con un foglio di alluminio oppure con un canovaccio umido. Fatele riposare per qualche minuto. Servitele ancora calde per sbucciarle con facilità.

## Conservazione

Le castagne al vino, una volta sbucciate, possono essere conservate in frigorifero, all'interno di un sacchetto per alimenti, per almeno 3-4 giorni. Potete anche surgelarle per diversi mesi, scongelandole man mano

**Buon Assaggio!!!**

# ANGOLO CURIOSITÀ

Il 9 settembre abbiamo festeggiato  
gli ospiti nati in quel mese!



*Come per ogni festeggiamento il  
momento della consegna del regalo  
personale è un'emozione  
per ogni partecipante*



W i nostri festeggiati!



**Mercoledì 16 settembre anche in Casa Serena, con l'affetto di tutti i nostri ospiti, abbiamo salutato e ringraziato di cuore Don Giuseppe augurandogli di poter ricreare una comunità collaborante come è stato in grado di fare qui a Leffe.**

**Nella pagina successiva troverete la lettera che in quell'occasione abbiamo letto e dedicato a lui.**

**Invece mercoledì 30 settembre con la S. Messa della mattina abbiamo dato il nostro benvenuto a Don Giovanni**





Leffe, settembre 2026

*Caro Don Giuseppe,*

in questo giorno di saluto vogliamo esprimere la nostra più profonda gratitudine per il tempo, la cura e l'amore che ha dedicato a tutti noi.

La sua presenza nella nostra RSA è stata molto più di un servizio ministeriale: è stata un porto sicuro, una parola di conforto nei momenti difficili e un sorriso sempre pronto a scaldare i cuori.

Grazie per aver ascoltato le nostre storie, per aver condiviso le nostre preghiere, per essere stato partecipe nei momenti conviviali e per aver portato speranza e dignità in ogni camera.

La sua presenza lascia un gran vuoto, ma il bene che ha seminato qui in mezzo a tutti noi continuerà a dare i suoi frutti.

Le auguriamo di cuore un cammino sereno e ricco di soddisfazioni nel suo nuovo incarico.

Il Signore e la nostra Madonnina la accompagnino sempre così come lei ha accompagnato noi.

Con immenso affetto e gratitudine, voglia accettare una copia della stampa con la quale abbiamo voluto abbellire anche la nostra chiesa.

Grazie Don Giuseppe

*Ospiti, familiari, amministratori, personale sanitario,  
tecnico ed amministrativo, volontari di Casa Serena*