

Notiziario dell'associazione

n° 2 - novembre 2022 -

Aforisma



Cari Soci, cari amici,

l'anno accademico è iniziato con i suoi corsi, con le passeggiate d'autunno, con i balli, con la ginnastica e con le gite.

Gli iscritti hanno raggiunto un numero soddisfacente, certamente la nostra associazione potrebbe gestire tranquillamente anche il doppio degli iscritti attuali; però dato il periodo ci accontentiamo così.

Corsi che inizieranno a novembre

Cosa ne facciamo dei nostri risparmi?	Chiabrera Mario	via Roma	2	lunedì	14/11/22
Il mago e i suoi trucchi	Omodei Paolo	via Roma	3	martedì	15/11/22
Cosa si nasconde dietro una mano... (violenza domestica)	Di Benedetto Graziano	via Roma	3	lunedì	28/11/22

Il corso "Cosa si nasconde dietro una mano... (violenza domestica)" a oggi non ha ancora raggiunto il numero minimo di iscritti. E' un corso impegnativo, estremamente attuale, confermato dalle cronache giornalistiche quotidiane. Come dice la nostra segretaria, tratterà: *"Minacce verbali di abuso, aggressione o tortura nei confronti della donna e/o la sua famiglia, i figli, gli amici. Minacce ripetute di abbandono, divorzio, inizio di un'altra relazione se la donna non soddisfa determinate richieste, ecc..."*

Il corso (di 3 incontri) inizierà il 28 novembre, ci sono ancora diversi posti disponibili, vi invitiamo a iscrivervi numerosi.



GITE

Le gite (vedi elenco sotto) che si effettueranno nel mese di novembre sono già in stato avanzato di prenotazione. La commissione gite, tramite Whatsapp, ha provveduto a informare i soci per tutti i dettagli.

luogo	Data/mese
Museo della Rai (aperto dal lunedì al venerdì) e Palazzo Barolo (aperto solo il pomeriggio)	11 novembre 2022 (pomeriggio)

Conferenze

Il ciclo delle conferenze si svolge sempre presso la sala consigliare di Via Roma 3 alle ore 17. Le conferenze sono aperte a tutta la cittadinanza Volverese.

titolo	relatore	data
L'evoluzione dei droni	Omodei Paolo	07/11/2022

Ricetta del mese: polpette di zucca

INGREDIENTI PER 16 POLPETTE

Zucca (già pulita) 500 g; **Pangrattato** 100 g; **Parmigiano** da grattugiare 100 g;
Scamorza affumicata 50 g **Uova** 1; **Salvia** q.b.; **Olio extravergine d'oliva** q.b.; **Sale fino** q.b.; **Pepe nero** q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare le polpette di zucca, per prima cosa occupatevi della zucca (noi abbiamo usato la varietà violina, ma andranno bene anche le altre qualità): dividetela a metà e rimuovete la buccia, poi tagliatela a fette di mezzo cm di spessore.

Dovrete ottenere 500 g di polpa di zucca. Sistemate le fette di zucca su una leccarda foderata con carta forno, condite con un filo d'olio e un pizzico di sale e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 30 minuti.

Nel frattempo, tritate finemente le foglie di salvia e riducete a cubetti la scamorza affumicata. Quando la zucca sarà cotta, sformatela e trasferitela in una ciotola.

Schiacciate la zucca con la forchetta, poi aggiungete il pangrattato e il Parmigiano grattugiato.

Unite anche l'uovo e la salvia tritata. Impastate il composto con le mani per amalgamare bene tutti gli ingredienti, poi peperate a piacere.

Col composto ottenuto formate delle palline di circa 40 g l'una, inserendo al centro qualche cubetto di scamorza affumicata. Richiudete la polpetta in modo da sigillare il formaggio all'interno e lavoratela con le mani per darle una forma tonda. Proseguite allo stesso modo con



tutte le altre, ne otterrete circa 16 con queste dosi. A questo punto portate l'olio per la frittura a una temperatura di 170° (è preferibile misurare con un termometro da cucina) e passate ogni polpetta nel pangrattato.

Immergetele nell'olio a temperatura per un paio di minuti, affinché il formaggio all'interno si sciolga. Ricordatevi di friggere poche polpette per volta per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi eccessivamente. Quando saranno ben dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Le vostre polpette di zucca sono pronte per essere servite ancora calde e filanti!

Le fasi lunari

Le fasi lunari di novembre 2022:

- 01-07 novembre: luna crescente
- 08 novembre: luna piena
- 09-22 novembre: luna calante
- 23 novembre: luna nuova
- 24-30 novembre: luna crescente

Proverbi

Per San Martino castagne e buon vino.

Novembre vinaio.

Se di novembre non avrai arato tutto l'anno sarà tribolato.

Se di Novembre tuona l'annata sarà buona.

L'estate di San Martino dura tre giorni e un pocolino.

A San Martino si sposa la figlia del contadino.

A San Martino il grano va al mulino.

Da San Martino l'inverno è in cammino.

Chi vuol far buon vino zappi e poti a San Martino.

A San Martino si lascia l'acqua e si beve il vino.

Eventi fissi di ottobre:

- Eventi fissi di novembre:
- 1 novembre – Festa di Ognissanti
- 4 novembre – Festa dell’Unità Italiana e delle Forze Armate
- 5 novembre – Giornata Nazionale per la Ricerca contro il Cancro
- 11 novembre – Giornata Mondiale contro la Pena di Morte
- 13 novembre – Giornata Internazionale della Gentilezza
- 17 novembre – Giornata Internazionale dello Studente
- 21 novembre – Giornata Mondiale della Televisione + Giornata Nazionale dell’Albero
- 25 novembre – Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne

Una barzelletta...

Un gatto vuole mangiarsi un topo e lo bracca per diversi giorni. Dopo tanti tentativi decide di nascondersi dietro una porta e abbaia: “Bau, bau, bau.”

Il topolino, sentendo abbaiare, crede che dietro la porta ci sia un cane, così esce senza preoccuparsi e viene mangiato

“Ma come hai fatto?” chiede a questo punto un altro gatto.

“Eh caro mio, oggi, se non parli almeno due lingue...”

