




Notiziario dell'associazione

n° 2 - novembre 2024

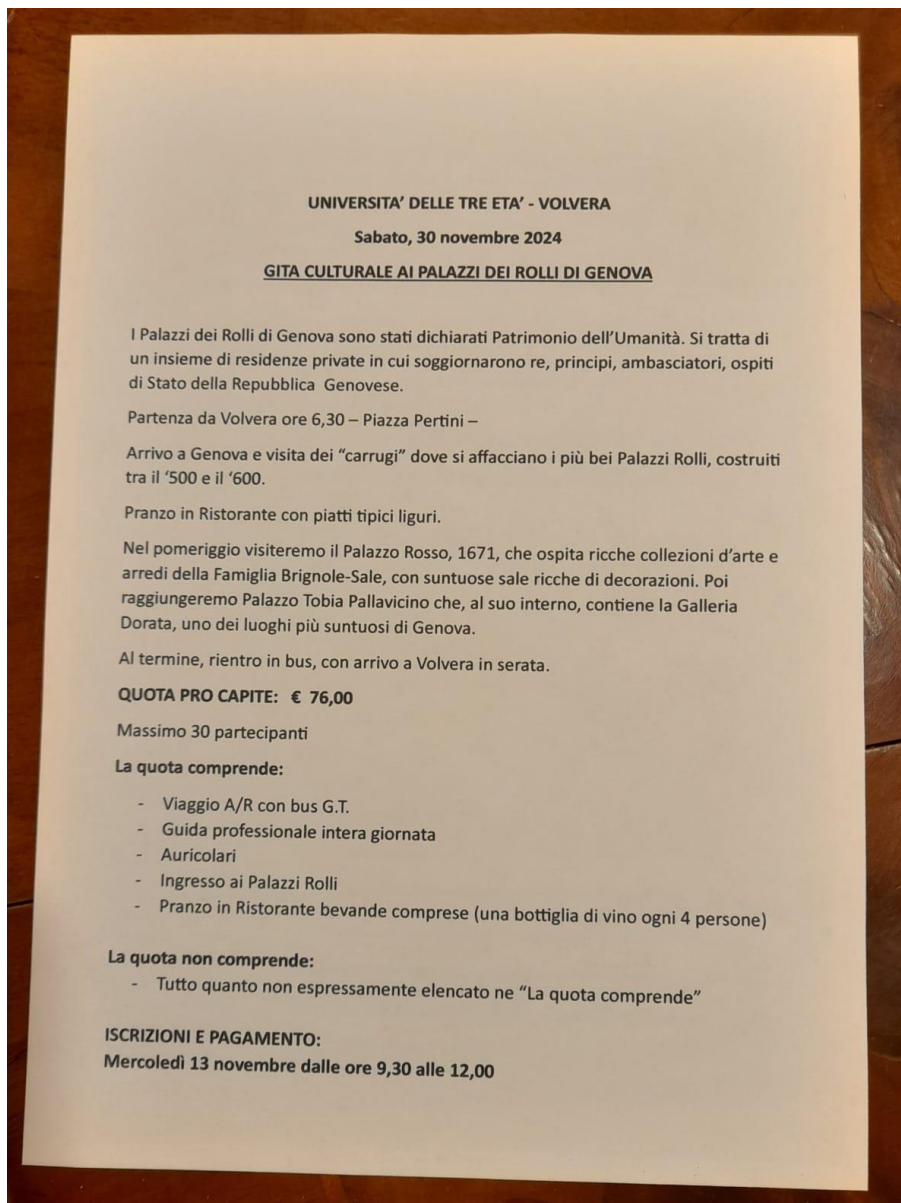
I corsi sono partiti alla grande, le iscrizioni continuano. A oggi sono già stati duplicati 3 corsi e un quarto è allo studio!

Corsi in partenza.

<i>cod def</i>	<i>titolo</i>	<i>docente</i>	<i>luogo</i>	<i>n. lez.</i>	<i>giorno</i>	<i>orario</i>	<i>1^ data</i>
a01	Psicologia - l'ansia	Truce Massimiliano	salone Don Bos	4	lunedì	17,00-18,30	11/11/24
a38 bis	Ginnastica 1 mercoledì	Serra Cristina	salone Gerbole	23	mercoledì	90,00-10,00	06/11/24



GITE



Conferenze

Conferenze aperte al pubblico in via Roma, 3 - Sala consigliare. Ore 17

titolo	relatore	data
Le antiche origini di Volvera	Beltramino Attilio	04/11/2024

Proverbi – Aforisma

- Per San Martino castagne e buon vino.
- Se di Novembre tuona, l'annata sarà buona.
- Novembre gelato, addio seminato.
- Per Ognissanti mantello e guanti.
- L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochino.
- Chi vuol far buon vino, zappi e poti a San Martino

Novembre: ecco la prima nebbia, e poi la pioggia fitta e sottile a lavare la schiena dei giorni, a infilare nei petti un respiro più umido.
(Fabrizio Caramagna)

Curiosità

Novembre è l'undicesimo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano ed il terzo ed ultimo mese dell'autunno nell'emisfero boreale, della primavera nell'emisfero australe, conta di 30 giorni e si colloca nella seconda metà di un anno civile. Dal latino *novem*, "nove", perché era il nono mese del calendario romano, che iniziava con il mese di marzo.

Fin dagli antichi egizi, è consacrato al culto dei morti, usanza ripresa dalla religione cattolica in due ricorrenze: Ognissanti e la Commemorazione dei Defunti che cadono rispettivamente il 1 e 2 novembre. Altra ricorrenza molto importante è quella del 17 Novembre: l'UNESCO dichiara la dieta mediterranea, quale stile di vita sostenibile basato su tradizioni alimentari e su valori culturali secolari, patrimonio immateriale dell'umanità.

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

Eventi variabili di novembre:

- Black Friday
- Cyber Monday
- Giornata Mondiale dell'Infanzia
- Giornata Mondiale della Filosofia
- Maratona di New York

Ricetta pasta funghi e gamberi (allacciate il grembiule)

INGREDIENTI

360 g Pasta; 500 g Funghi 12 Gamberi

2 spicchi Aglio Prezzemolo; Olio extravergine d'oliva; Sale

Preparazione

- Pulite i funghi solamente grattando via la terra con un coltellino oppure sfregando con un canovaccio pulito ma MAI passando i funghi sotto all'acqua o li rovinerete irrimediabilmente poi tagliateli a pezzi.
- Sciacquate i gamberi sotto all'acqua corrente del rubinetto e togliete il carapace e la testa ma soprattutto il filetto sopra alla schiena nero (l'intestino) che, se cotto, lascerà un gusto molto amaro ai gamberi.
- Mettete due o tre cucchiari di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e aggiungete l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima centrale.
- Fate scaldare per qualche minuto l'olio poi mettete a cuocere i funghi e fateli saltare in padella a fuoco abbastanza alto per circa 10 minuti.
- Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata e fatela bollire per il tempo indicato dalla confezione.
- Unite i gamberi ai funghi in padella e fate saltare per altri 5 minuti circa sempre a fuoco alto.
- Salate leggermente poi scolate la pasta direttamente nella padella con i funghi e i gamberi e un cucchiaio di acqua di cottura della pasta e saltate la pasta ancora per pochissimi minuti a fuoco alto.
- Aggiustate di sale se necessario poi spolverizzate con prezzemolo tritato fresco e servite la pasta con funghi e gamberi ben calda.

