

Notiziario dell'associazione

n° 3 — dicembre 2019

Aforisma

C'è una crepa in ogni cosa. Ma è proprio da lì che entra la luce.
(Leonard Cohen)

Conferenza

Sabato 7 dicembre presso Teatro Bossatis, alle ore 16 l'autore Mario Chiabrera presenterà il suo sesto romanzo "ANNA e il segreto degli anni perduti". Ingresso libero a tutti, al termine ci sarà un aperitivo nel Foyer del teatro.

(il ricavato della vendita dei libri sarà devoluto ad associazioni ONLUS)

Gite

- 4 dicembre gita a ARTIGIANATO in fiera a RHO.
- 7 dicembre (solo mattino) visita al museo LAVAZZA a Torino

Orario di ufficio per le prenotazioni gite: LUNEDI' dalle 15,30 alle 17,30 - GIOVEDI' dalle 10,00 alle 12

Cena di Natale

Il giorno 20 dicembre alle ore 20 ci sarà la cena di Natale presso il ristorante PORCELLANA di Orbassano. Avremo l'occasione di scambiarci gli auguri per le prossime festività.

Affrettarsi in segreteria (in orario di ufficio) per la prenotazione e l'esame del ricco menù.

Ricetta: *Risotto alla zucca* (da giallozafferano)

INGREDIENTI per 4 persone:

Riso Carnaroli 320 g; Zucca 600 g; Cipolle ramate 100 g; Brodo vegetale 1,5 l; Parmigiano Reggiano DOP 80 g; Vino bianco 60 g; Burro 50 g; Pepe nero q.b.; Sale fino q.b.; Olio extravergine d'oliva 20 g

PROCEDIMENTO:

Per cucinare il risotto alla zucca, cominciate preparando un brodo vegetale leggero, che utilizzerete per portare il riso a cottura. Tagliate le verdure, mettetele in una casseruola capiente, coprite con acqua e regolate di sale. Coprite con un coperchio, portate a ebollizione e fate cuocere per circa 1 ora. Filtrate il brodo e tenetelo in caldo. Passate quindi alla zucca: pulitela, tagliatela a fettine e da esse ricavate dei piccoli dadini. Tritate finemente la cipolla e ponetela in un tegame largo in cui avrete fatto scaldare l'olio. Lasciate soffriggere la cipolla a fuoco dolcissimo per circa 10 minuti, fino a quando non risulterà così tenera da sciogliersi. A quel punto aggiungete la zucca e rosolatela per alcuni minuti, mescolando per non farla attaccare. Cominciate poi ad aggiungere un mestolo di brodo, e aggiungetene altro, poco a poco fino a portare a cottura la zucca (circa 20 minuti): dovrà risultare ben tenera e cremosa. A parte, scaldate una larga padella e buttatevi il riso per farlo tostare. Utilizziamo il metodo a secco perché la tostatura del riso, indispensabile perché poi i chicchi tengano la cottura, non può avvenire in un ambiente umido come quello

creatosi nel tegame con la zucca. Tostate quindi il riso a fuoco alto fino a renderlo opalescente, girandolo spesso per non farlo scottare. Ci vorranno 2-3 minuti. Sfumate quindi con il vino bianco e mescolate immediatamente per non far attaccare. Appena il vino sarà completamente evaporato versate il riso nel tegame con la zucca. Mescolate bene per amalgamare i sapori ed impedire al riso di attaccarsi. Appena il risotto comincia ad asciugarsi, aggiungete un mestolo di brodo ben caldo, e proseguite via via aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà stato assorbito, fino al raggiungimento del giusto grado di cottura. Ci vorranno 15-20 minuti a seconda del riso utilizzato. Verso fine cottura regolate di pepe e di sale. Infine, a fuoco spento, mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato. Amalgamate con cura, quindi aggiungete un ultimo mestolo raso di brodo se preferite un risotto più cremoso (“all’onda”). Lasciate raffreddare un minuto prima di impiattare e gustare!

Eventi

Iniziativa APT

Inaugurazione della casetta di Babbo Natale alle ore 9 del 08/12/19 presso polo polivalente Bossatis.

Teatro Bassatis



La Compagnia del "Nostro Teatro di Sinio" presenta

CARVÉ

UNA COMMEDIA DI OSCAR BARILE

Diretta e interpretata da Oscar Barile e Paolo Tibaldi

Sabato 14 DICEMBRE 2019, ore 21

VOLVERA (To)
Teatro Bossatis

Sabato 14 dicembre 2019 ore 21

Carvé

di Oscar Barile

Compagnia Nostro teatro di Sinio

Come dicevano i nostri vecchi quando le cose si ingarbugliavano, quando non c'era freno all'ipocrisia e alla spudoratezza, quando non c'era più posto per la vergogna, ma ogni azione veniva sdoganata nel nome di un progresso a volte fittizio, quando certe persone dicevano e facevano cose che non ti saresti mai aspettato: "Sossì o r'è pròpi ën carvé!", un carnevale fuori tempo dove ogni "maschera rispettabile", anziché nascondere, rivela piuttosto qualunque genere di bassezza

Un testo divertente e divertito che ci fa riflettere sul mondo di oggi da punti di vista piuttosto originali e addirittura paradossali, senza tralasciare il ruolo incalzante della "cattiva coscienza". Un inno alla tradizione piemontese, alla naturale condizione umana, come custodia attiva di un fuoco anziché mera adorazione della cenere.

Iniziativa Biblioteca comunale

+10€ = +TECA puoi donare presso la biblioteca o sul sito www.bibliodipiu.it. Per maggiori informazioni rivolgiti alla biblioteca comunale o consulta www.sbam.erasmo.it

Frutta e verdura del mese

Dicembre	Arance, kiwi, pere, mele	Cavoli, cavolfiori, broccoli, zucca, porri
----------	--------------------------	--

Le fasi lunari di dicembre

Primo quarto	4 dicembre 2019	07:58:54
Luna piena	12 dicembre 2019	00:14:52
Ultimo quarto	19 dicembre 2019	05:59:20
Luna nuova	26 dicembre 2019	06:15:31

Dicembre Oroscopo 2019 *(alfemminile)*

In questo mese di dicembre il pianeta Giove abbandonerà il segno del Sagittario dopo una lunga sosta, per spostarsi in quello del Capricorno. Grandi successi e soddisfazioni sono in arrivo per tutti i segni di terra, qualche difficoltà in più per le povere Cancerine, e non solo per loro... E tu di che segno sei?

