

Notiziario dell'associazione

n° 3 - dicembre 2022 –

Aforisma/poesia

Dicembre.

In quale pozzo misterioso

è finita tutta la luce dell'anno?

La corrente dei giorni si è prosciugata

e le mattine cadono subito nella notte.

Ma quando il mese sembra più sfinito e buio,

ecco il Natale, l'irrompere dell'eterno,

un getto di magia che rimette in moto le nostre vite.

(Fabrizio Caramagna)

Segnalazioni

- Il giorno 16 dicembre alle ore 16 in sala consiliare (Via Roma 3) ci sarà l'assemblea annuale per approvazione del bilancio 2021/2022 (anno precedente). Questa approvazione richiede una certa urgenza poiché i dati approvati dovranno essere comunicati alla Regione. La nostra associazione, tramite il coordinamento dell'Unitre nazionale, si sta trasformando da APS (associazione di promozione sociale non registrata) a unità iscritta a RUNTS (registro unico nazionale del Terzo settore). Entrando a far parte di tale registro l'associazione è tenuta a presentare *il bilancio per cassa* alla Regione.
- Sei «ragazzi» del gruppo VOLVERARTE2013, guidati dal maestro Francesco Paturzo, hanno realizzato un'imponente opera di *street art* nel «giardino che cura» presso il reparto psichiatrico dell'Azienda Ospedaliera Universitaria San Luigi Gonzaga. Inaugurazione lunedì 5 dicembre alle ore 10,30 presso tale reparto.





Corsi.

A dicembre non inizieranno corsi nuovi, ne finiranno alcuni. A gennaio grande ripartenza. Il corso “Cosa si nasconde dietro una mano” è stato soppresso poiché non aveva raggiunto il numero minimo di iscritti.

GITE

Le gite (vedi elenco sotto) che si faranno nel mese di dicembre, 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 |
|----------------------------|--------------|
| Gita “TRENATALE del Renon” | 3,4 dicembre |

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 |
|--|---|---|
| “La vecchiaia è una malattia?” | dottor GOTTERO Mauro (geriatra) | 05/12/2022 |
| Aperitivo con l’autore. Mario Chiabrera presenterà il suo ultimo romanzo dal titolo “I due rivali” | Mario Chiabrera Attilio Beltramino Silvano Operti | 17/12/2022 <u>(alle ore 16)</u> |

Ricetta del mese: bagna cauda piemontese (Fidelity cucina)

Ingredienti

7 aglio; 350 g di acciughe; 150 ml di vino rosso; 650 ml di olio extravergine d'oliva;
q.b di peperoni; q.b di cipollotti; q.b di patate; q.b di barbabietole, ecc.

Preparazione

Per iniziare la preparazione della bagna cauda dovete partire proprio dalle teste d'aglio, che dovranno essere ridotte in spicchi, che dovrete di volta in volta privare della camicia esterna. Fatto questo prendete ogni spicchio d'aglio incidetelo a metà con un coltellino ben affilato così da poter prelevare l'anima centrale. Gli spicchi d'aglio andranno ridotti in fettine.

Fatto questo dedicatevi alle acciughe. In questo caso dovrete utilizzare delle acciughe sotto sale che dovrete mettere in una ciotola e coprire con abbondante acqua fredda lasciando in ammollo per circa un paio d'ore. Durante questo lasso di tempo dovrete cambiare più volte l'acqua così da eliminare per bene il sale. Questa operazione va effettuata molto delicatamente per evitare che le acciughe si possano rompere sfaldare sotto le mani.

Una volta ben dissalate le acciughe potranno essere scolate e divise a metà privandole così di interiora e lisca centrale. È importante pulire le acciughe con estrema attenzione, sciacquandole sotto acqua fredda corrente più e più volte e tamponandole poi con un canovaccio asciutto e con un foglio di carta assorbente.

Quando i filetti di acciughe saranno ben puliti ed asciugati potrete disporre all'interno di una pirofila e ricoprirli con il vino rosso. Fate riposare il tutto per una decina di minuti e a questo punto riprendete le acciughe eliminando il vino in eccesso. Fatto questo spostatevi sui fuochi ed all'interno di un tegame ben capiente aggiungete le fette di aglio e circa 200 ml di olio extravergine d'oliva. Fate proseguire la cottura per qualche minuto, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno in maniera tale da far dorare gli spicchi d'aglio. Aggiungete poi l'olio rimanente, le acciughe e fate proseguire la cottura per circa 40 minuti.

Dovrete cuocere a fiamma molto bassa, per evitare che l'olio raggiunga temperature eccessive e quindi la bagna frigga. Nel frattempo potete dedicarvi alle varie verdure che utilizzerete per accompagnare la bagna cauda. Le patate andranno divise in fette e poi sbollentate oppure potete preparare delle patate lesse e poi dividerle in spicchi. Cuocete al forno le altre verdure dopo averle pelate e ridotte in spicchi o in fette.

Quando la bagna cauda sarà ben cotta e avrà una consistenza cremosa potrete servirla nel suo caratteristico "fujot", che vi consentirà di gustarla nel migliore dei modi. Accompagnate il piatto con le verdure che avete preparato. Ovviamente, però, potete realizzare questa stessa preparazione in altri modi, accompagnando con le verdure che più preferite.



Le fasi lunari

DICEMBRE 2022

- 08 dicembre 2022 – Luna piena
- 16 dicembre 2022 – Ultimo quarto
- 23 dicembre 2022 – Luna nuova
- 30 dicembre 2022 – Primo quarto

Fase crescente: da 01 a 07 dicembre e da 24 a 31 dicembre.

Fase calante: da 09 a 22 dicembre.

Proverbi

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi.
Dicembre piglia e non rende.
Dicembre gelato non va disprezzato.
Dicembre vezzoso, anno capriccioso.
Dicembre nevoso, anno fruttuoso.
Dicembre imbacuccato grano assicurato.
Chi fa Natale al sole, fa Pasqua al fuoco.
Dicembre variante, freddo costante.

Eventi fissi di dicembre:

- 1° dicembre: Giornata mondiale per la lotta all'AIDS
- 3 dicembre: Giornata internazionale dei diritti delle persone con disabilità
- 5 dicembre: Giornata mondiale del volontariato
- 5 dicembre: Giornata mondiale del suolo
- 7 dicembre: Giornata internazionale dell'aviazione civile
- 8 dicembre: Festa dell'Immacolata
- 9 dicembre: Giornata mondiale per la commemorazione e per la dignità delle vittime di genocidio e della prevenzione di questo crimine
- 9 dicembre: Giornata internazionale contro la corruzione
- 10 dicembre: Giornata mondiale dei diritti umani
- 11 dicembre: Giornata internazionale della montagna
- 12 dicembre: Giornata internazionale della neutralità
- 12 dicembre: Giornata universale della copertura sanitaria
- 18 dicembre: Giornata internazionale dei migranti
- 18 dicembre: Giornata della lingua araba
- 20 dicembre: Giornata internazionale della solidarietà umana
- 25 dicembre: Natale
- 26 dicembre: Giorno di Santo Stefano
- 31 dicembre: Notte di San Silvestro

Una barzelletta...

Una mattina due amici si incontrano.

Il primo, che sa che l'altro è un appassionato pescatore chiede:

"Come non sei andato a pesca quest'oggi?".

“Perché tanto non avrei preso niente”

“Come fai a esserne certo?”

“Ho letto l'oroscopo di oggi che diceva: «Giornata fortunata per i pesci»”

Il direttivo augura a tutti BUONE FESTE

