

Notiziario dell'associazione

n° 5 – febbraio 2026

Cari soci,
anche questo mese il notiziario Unitre vuole essere un momento di aggiornamento e di collegamento tra tutti noi, per restare informati e continuare a costruire insieme le nostre attività.

Corsi in partenza.

<i>cod def</i>	<i>titolo</i>	<i>docente</i>	<i>luogo</i>	<i>le z.</i>	<i>giorno</i>	<i>orario</i>	<i>1^a data</i>
a41	TAI CHI CHUAN primavera	Colognese Sergio	via Roma	10	lunedì	9,00-10,00	02/02/26
a41bis	TAI CHI CHUAN primavera	Colognese Sergio	via Roma	10	lunedì	10,15-11,15	02/02/26
a42	Balli di gruppo avanzato (primavera)	Centola Panaiotti	salone Gerbole	17	giovedì	20,40-21,40	05/02/26
a43	Balli di gruppo intermedio (primavera)	Centola Panaiotti	salone Gerbole	17	giovedì	21,45-22,45	05/02/26
a27	Bijoux mania	Bulletti Giovanna	via Roma	10	venerdì	09,00-11,00	13/02/26
a29	Inglese 2	Porporato Mariangela	via Roma	15	lunedì	15,00-16,30	09/02/26
a28	Impariamo a creare i "cavagnin" avanz	Porporato Mario	via Roma	4	giovedì	10,00-12,00	19/02/26
a05	La birra e il sidro: un viaggio nel gusto	Giuliano Andrea	via Roma	3	giovedì	20,30-22,30	26/02/26

Attenzione il corso di Bijoux mania tarda di una settimana

GITE

Gita a Mentone il 20/02/26

Iscrizioni entro venerdì 4 febbraio 2026

Conferenze

CONFERENZE aperte al pubblico

(Sala consigliare Via Roma 3- Volvera- **ore 17**)

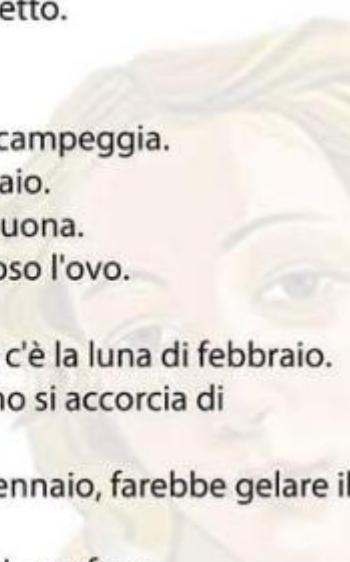
titolo	relatore	data
Costruire il corpo	Davide Porporato	02/02/2026

Proverbi – Aforisma

Il grande lavoro inizia. Febbraio decifra, scava il passaggio. Rende percepibili i primi segni della primavera. La pozzanghera vuole farsi cielo, l'albero vuole farsi poesia. Nella pupilla dei bucaneeve si leggono i primi messaggi di luce.

(Fabrizio Caramagna)

I proverbi di febbraio riflettono la natura imprevedibile di questo mese, spesso descritto come breve ma severo ("Febbraietto corto e maledetto"). I detti si concentrano sul meteo, presagendo un'estate gioiosa se nevicata, e sull'agricoltura, sottolineando l'importanza della pioggia per i raccolti. La Candelora (2 febbraio) è centrale per le previsioni invernali.



Febbraio, febbraiello, cortino e bugiardello.
Febbraio febbraietto, corto e maledetto.
Febbraio nevoso, estate gioioso.
Febbraio, il sole in ogni ombraio.
Se febbraio non febbreggia, marzo campeggia.
La pioggia di febbraio empie il granaio.
Se di febbraio tuona, l'annata sarà buona.
Febbraio febbraiolo, ogni uccello poso l'ovo.
A febbraio, il sole in ogni ombraio.
Non si fa un buon carnevale, se non c'è la luna di febbraio.
Se nevicata il dieci di febbraio, l'inverno si accorcia di quaranta giorni.
Se febbraio avesse tutti i giorni di gennaio, farebbe gelare il vino nelle botti.
A Madonna candelora dall'inverno siamo fora.

Curiosità

Febbraio, il mese più corto dell'anno: il mese del Carnevale, con le sue maschere e le sfilate di carri per le strade, e di feste antiche come la Candelora, che secondo la saggezza popolare segna la fine dell'inverno e i primi auspici della stagione primaverile. Febbraio rappresenta un tempo di transizione, tra il gelo e i primi segnali della nuova stagione in cui il sole è destinato a tornare, ricco di simbolismi e leggende.

Eventi fissi di febbraio:

Principali Ricorrenze e Feste:

- **Carnevale:** Eventi in tutta Italia, con lo storico carnevale di Ivrea e i carri di Viareggio.
- **San Valentino (14 Febbraio):** Festa degli innamorati.
- **Candelora (2 Febbraio):** Tradizione popolare legata alla fine dell'inverno.
- **Festa di Sant'Agata (3-12 Febbraio):** A Catania.

Giornate Internazionali e Nazionali:

- **1 Febbraio:** Giornata mondiale della vita.
- **4 Febbraio:** Giornata mondiale per la lotta contro il cancro.
- **6 Febbraio:** Sami National Day (Festa nazionale Sami).
- **13 Febbraio:** Giornata mondiale della radio (ONU).
- **17 Febbraio:** Giornata nazionale del gatto.
- **20 Febbraio:** Giornata mondiale della giustizia sociale.
- **28 Febbraio:** Giornata mondiale delle malattie rare.

Ricetta: Le chiacchiere di carnevale (da Giallozafferano)

Ingredienti

Farina 00 500 g, Zucchero 70 g;Burro a temperatura ambiente 50 g;Grappa 30 g
Uova (medie) 3; Lievito in polvere per dolci 6 g; Baccello di vaniglia 1
Tuorli 1; Sale fino 1 pizzico

Preparazione

Per preparare le chiacchiere, setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia. Aggiungete lo zucchero, il sale, le uova sbattute in precedenza, il tuorlo e la grappa. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Sostituite la foglia con il gancio, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro, quindi continuate ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5-10 g di acqua. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, e maneggiatelo rapidamente per dargli una forma sferica.

Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sullo spessore più largo.

Ripiegate verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm. Eseguite lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l'olio alla temperatura di 150-160°. Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo.

Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e cospargetele con abbondante zucchero a velo setacciato.

Le vostre chiacchiere sono pronte.

