



Notiziario dell'associazione

n° 1 - ottobre 2024

Cari amici, cari soci, l'anno accademico è partito! Il direttivo questa estate ha lavorato sodo, ne valeva la pena! Siamo veramente soddisfatti per l'andamento delle iscrizioni. Ricordiamo che le iscrizioni continuano nel normale orario di ufficio (lunedì e giovedì dalle 15,30 alle 18). Ci sono ancora tanti corsi da completare, vi aspettiamo ancora più numerosi!

Il maestro *Volverese* Francesco Paturzo (volverese di adozione) è l'insegnante di pittura a olio presso la nostra associazione. Il nostro artista espone le sue opere presso **Palio Cafe** di Giaveno (Via Umberto I°, 15) dal 30 settembre al 21 ottobre. I suoi quadri sono prevalentemente copie d'autore realizzate con maestria ed estrema precisione, e troneggiano sulle belle pareti del Cafe. Le sue aspirazioni le ha tratte dai grandi artisti del passato come: Modigliani, Hayez, Caravaggio, Vermeer e tanti altri. Le opere che si possono ammirare sono pezzi "forti" solo per citarne alcune come "Il bacio di Francesco Hayez" e la "Ragazza con l'orecchino di perla di Jan Vermeer".

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>
a34	Passeggiate d'autunno	Lasagno Piero	campagna volv.	10	martedì	9,00-11,00	08/10/24
a14	Scacchi	Porporato Riccardo	via Roma	6	giovedì	20,30-22,30	10/10/24
a15	Intaglio del legno	Actis Danna Guido	via Roma	8	venerdì	20,30-22,30	11/10/24
a16	Fantasia e manualità	Bulletti Giovanna	via Roma	10	venerdì	9,00-11,00	11/10/24
a17	Inglese	Porporato Mariangela	via Roma	10	lunedì	15,00-16,30	14/10/24
a35	TAI CHI CHUAN autunno	Colognese Sergio	via Roma	10	lunedì	9,00-10,00	14/10/24
a36	Difesa personale autunno	Colognese Sergio	via Roma	10	lunedì	10,15-11,15	14/10/24
a19	Cantiamo in coro	Mercurio Gino	via Roma	15	martedì	18,00-19,30	15/10/24
a37	Pizzica e tarantella	Mare Giulia & Arcon	via Roma	10	martedì	20,30-21,30	15/10/24
a44	Country	Folli Faustino	salone Gerbole	30	martedì	20,30-22,00	15/10/24
a20	Lana fantasia	Piras Laura	via Roma	10	mercoledì	15,00-17,00	16/10/24
a38	Ginnastica 3 mercoledì	Serra Cristina	salone Gerbole	26	mercoledì	10,00-11,00	16/10/24
a21	Coloriamo con le matite pastello	Chiabrera Mario	via Roma	10	giovedì	15,00-17,00	17/10/24
a39	Balli di gruppo avanzato (autunno)	Centola Panaiotti	salone Gerbole	10	giovedì	22,00-23,00	17/10/24
a40	Balli di gruppo intermedio (autunno)	Centola Panaiotti	salone Gerbole	10	giovedì	20,45-21,45	17/10/24
a22	Pittura a olio	Paturzo Francesco	via Roma	25	venerdì	17,30-19,30	18/10/24
a41	Ginnastica 4 venerdì	Serra Cristina	salone Gerbole	23	venerdì	10,45-11,45	18/10/24
a42	Ginnastica ballerina - autunno	Amelio Maria	via Roma	8	giovedì	09,30-10,30	24/10/24

GITE

<p>Sabato 26 ottobre GITA CULTURALE ALLA CAPPELLA SISTINA DI SAVONA e lungomare degli artisti.</p> <p>Ore 07,30 partenza da Volvera (piazza Pertini) Arrivo ad Albissola e passeggiata sul lungomare degli artisti. Oltre 4 milioni di piastrelline a mosaico colorano la cittadina. Pranzo "medievale" al ristorante "Il Portico" con show cooking del pesto ligure. Nel pomeriggio visita di Savona, del suo centro storico e della Cappella Sistina. Affrescata con ricchi stucchi dai colori vivaci, fu fatta costruire da papa Sisto IV, lo stesso Papa che commissionò anche la Cappella Sistina di Roma. Rientro a Volvera in serata.</p>	<p>QUOTA: € 74,00 minimo 40 px</p> <p>LA QUOTA COMPRENDE: Viaggio A/R in pullman. Pranzo in ristorante, bevande incluse. Ingresso e visita guidata alla Cappella Sistina e alla Cattedrale. Accompagnatore.</p> <p>ISCRIZIONI E PAGAMENTO: Martedì 15 ottobre Dalle 9,30 alle 12,00 Dalle 15,30 alle 18,00</p> <p>Per motivi organizzativi si chiede gentilmente a chi è interessato, di dare l'adesione il più presto possibile tramite WhatsApp o telefonicamente al seguente numero: 340/3740774</p> <p>23:12 ✓</p>
--	---

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

Ottobre: vino e cantina dalla sera alla mattina.
Per S. Simone (28 ottobre) il galletto si fa cappone.
Per S. Simone (28 ottobre) la nespola ripone.
A San Simone il ventaglio si ripone.
viene ottobre bello, leva il vino dal mastello.
Ottobre, il vino è nelle doghe A S. Francesco (4 ottobre) arriva il tordo e il fresco.
Per S. Reparata (8 ottobre), ogni oliva è inoliata.
Se piove per S. Gorgonio (9 ottobre), tutto ottobre è un demonio.
Per S. Teresa (15 ottobre), semina a distesa.
Per San Gallo (16 ottobre), para via e non fai fallo.

“L'autunno è una seconda primavera dove ogni foglia è un fiore.”

Curiosità

Ottobre è inoltre legato al ciclo annuale della vite, che si conclude con la vendemmia e la lavorazione dell'uva, a quello del grano e in generale ai campi che vengono arati per la semina. Inoltre, ci regala moltissimi frutti, oltre all'uva troviamo castagne, noci, nocciole, mele, pere. Nell'orto le magnifiche zucche e insalate, cicorie, spinaci, cavolfiori e broccoli, carote, fagioli e nei boschi prelibati funghi.

Eventi fissi di ottobre:

- Tutto il mese di ottobre – Mese della Prevenzione contro il Cancro al Seno
- 1 ottobre – Giornata Internazionale del Caffè
- 2 ottobre – Festa dei Nonni
- 4 ottobre – Giornata Mondiale degli Animali
- 11 ottobre – Giornata Internazionale del Coming Out
- 12 ottobre – ColumbusDay (Giorno della scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo) + Giornata Europea dei Genitori e della Scuola
- 16 ottobre – Giornata Mondiale dell'Alimentazione
- 19 ottobre – Giornata Internazionale del Cancro al Seno
- 24 ottobre – Giornata Mondiale per lo Sviluppo dell'Informazione
- 25 ottobre – World Pasta Day
- 31 ottobre – Halloween

Ricetta Caldarroste

INGREDIENTI

Castagne 1 kg



PREPARAZIONE

Caldarroste

Scolatele bene, asciugatele quindi versate le castagne nell'apposita padella forata e cuocete a fiamma moderata, per circa 30 minuti girandole spesso. Per non bruciare troppo la parte esterna delle castagne e rischiare di avere un prodotto non cotto all'interno è consigliabile porre sotto alla padella uno spargifiamma. Se non possedete questo attrezzo non preoccupatevi sarà sufficiente tenere la



UNIVERSITÀ DELLA TERZA ETÀ - APS
UNITRE – Università delle Tre Età - Sede di VOLVERA

padella leggermente sollevata e mescolare le castagne molto spesso. Una volta ottenuta una cottura omogenea toglietele dalla padella e ponetele in un contenitore, meglio se traspirante. Potete servire le caldarroste in un conetto di cartapaglia.

