



Notiziario dell'associazione

n° 3 - dicembre 2024

Cari Soci e Amici di Unitre Volvera,

con l'avvicinarsi della fine dell'anno, è il momento di fermarsi un attimo per riflettere su ciò che abbiamo vissuto insieme. Questo 2024 è stato un anno ricco di incontri, scoperte e condivisioni che ci hanno arricchito non solo culturalmente, ma soprattutto umanamente.

Grazie a ciascuno di voi per aver contribuito a rendere viva e speciale la nostra associazione. Ogni corso frequentato, ogni sorriso scambiato, ogni momento passato insieme testimonia la forza della nostra comunità e il valore dell'apprendimento continuo.

Un ringraziamento particolare va ai **docenti**, ai volontari e a tutti coloro che, con il loro impegno e passione, rendono possibile il successo delle nostre attività.

Guardiamo al nuovo anno con entusiasmo e determinazione, pronti a nuove sfide e a continuare a crescere insieme. Che il 2025 porti a tutti voi serenità, salute e tanti momenti da ricordare.

Corsi in partenza.

cod def	titolo	docente	luogo	n. lezioni	giorno	orario	1^ data
a23	Burraco/pinnacola	Balestri/Piras	via Roma	15	venerdì	20,30-22,30	13/12/24

GITE

UNIVERSITA' DELLE TRE ETA' – VOLVERA
Sabato, 21 dicembre 2024
VISITA CULTURALE DEL CASTELLO CAVOUR DI SANTENA

Ultima proposta di visita culturale prima delle vacanze natalizie: andremo a visitare il Castello Cavour di Santena.

E' un luogo carico di suggestioni storiche e artistiche. Dedicato a Camillo Benso di Cavour e alla sua famiglia, il percorso si articola sui 3 piani del Castello, attraverso 20 stanze riccamente arredate con mobili e oggetti del '700 e dell'800.

Al termine della visita guidata, piccolo spuntino con bevande comprese.

DATA: sabato 21 dicembre 2024
PARTENZA: ore 15,30 da Piazza Pertini – Volvera
QUOTA: € 43,00

La quota comprende:

- Viaggio A/R con bus G.T.
- Ingresso al Castello
- Visita guidata
- Rinfresco

Prenotazione e pagamento: venerdì 6 dicembre dalle ore 9,30 alle 12,00

Ai fini organizzativi, chiedo gentilmente a chi è interessato, di inviarmi un messaggio su WhatsApp o telefonicamente al n. 340/3740774.





Conferenze

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

titolo	relatore	data
Le cure palliative	Dott. Gottero Mauro	09/12/2024
Presentazione del romanzo "Il Medaglione"	Zannino Anna	16/12/2024

Proverbi – Aforisma

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*)

Curiosità

Secondo il calendario gregoriano dicembre è il dodicesimo e ultimo mese dell'anno e il primo mese dell'inverno. Deriva il suo nome dal latino "decem", che significa dieci. Dicembre era infatti il decimo mese del calendario romano che iniziava con il mese di marzo.

Calendario delle giornate mondiali dicembre 2024

- 1 dicembre: Giornata Mondiale contro l'AIDS
- 2 dicembre: Giornata internazionale per l'abolizione della schiavitù
- 2 dicembre: Cyber Monday
- 3 dicembre: Giornata internazionale delle persone con disabilità
- 5 dicembre: Giornata internazionale del volontariato per lo sviluppo economico e sociale
- 5 dicembre: Giornata Mondiale del suolo
- 7 dicembre: Giornata internazionale dell'aviazione civile
- 9 dicembre: Giornata internazionale contro la corruzione
- 10 dicembre: Giornata internazionale dei diritti degli animali
- 10 dicembre: Giornata mondiale dei diritti umani
- 11 dicembre: Giornata internazionale della montagna
- 11 dicembre: Giornata mondiale del tango
- 18 dicembre: Giornata internazionale dei migranti
- 19 dicembre: Giornata delle Nazioni Unite per la cooperazione Sud – Sud
- 20 dicembre: Giornata internazionale della solidarietà umana
- 21 dicembre: Giornata Mondiale dello snowboard

Ricetta

Cappuccino di zucca: la ricetta dell'antipasto cremoso e scenografico

(www.cookist.it)

Il cappuccino di zucca è un antipasto al bicchiere raffinato e scenografico. Una preparazione autunnale semplice e d'effetto, ideale da portare in tavola per una ricorrenza, una cena con ospiti speciali, o da sistemare nell'angolo dei finger food in occasione di un aperitivo o un pranzo a buffet. A completare il tutto, e a conferire un tocco crunchy, la finitura con semi di zucca tostati, da sostituire a piacimento con mandorle a lamelle, granella di frutta secca o noci pecan. Se desideri, per una nota piacevolmente acidula, e in contrasto con il gusto dolce e delicato della zucca, puoi porre a guarnizione un cucchiaino di confettura di susine o di visciole oppure, al posto dello yogurt greco utilizzato per la mousse, puoi optare per pari quantità di caprino, robiola, ricotta, gorgonzola o altro formaggio cremoso.

Ingredienti

PER LA VELLUTATA DI ZUCCA

- ZUCCA GIÀ PULITA 400 gr; BRODO VEGETALE 500 ml; PATATE 200 gr; CIPOLLA ½; ROSMARINO q.b.; OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA q.b.; SALE q.b.; PEPE q.b.

PER LA SPUMA

- YOGURT PANNA FRESCA 250 ml e YOGURT GRECO 160 gr

PER LA FINITURA

- SEMI DI ZUCCA TOSTATI q.b.

Procedimento

1. Pulisci la zucca: tagliala a metà ed elimina, con l'aiuto di un cucchiaio, i semi e i filamenti interni.
2. Privala della buccia, tagliala a fette e riduci la polpa a dadini.
3. Sbuccia le patate, tagliale a cubetti grossolani e raccoglili in una ciotola con la dadolata di zucca.
4. Monda la cipolla, affettala finemente e lasciala appassire in un pentolino con un filo d'olio.
5. Aggiungi la zucca e le patate a tocchetti.
6. Profuma con il rosmarino e lascia rosolare per qualche minuto.
7. Copri con il brodo vegetale bollente.
8. Lascia cuocere fino a quando la zucca e le patate non saranno morbide.
9. Una volta cotte, leva dal fuoco e fai intiepidire.
10. Frulla tutto con un mixer a immersione e aggiusta di sale e di pepe.
11. Al termine dovrai ottenere una vellutata liscia e cremosa.
12. Versa la vellutata di zucca nei bicchierini individuali.
13. Monta nel boccale di un frullatore la panna fresca con lo yogurt greco, fino a ottenere un composto soffice e spumoso.
14. Completa ogni bicchierino di vellutata con un cucchiaio di spuma, cospargi con i semi di zucca tostati, porta in tavola e servi.



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

