



Notiziario dell'associazione

n° 4 - gennaio 2024

Aforisma

“Tutti gli anni sono stupidi. È una volta passati, che diventano interessanti”.
(Cesare Pavese)

Inizia un nuovo anno solare, speriamo migliore di quello passato, anche se l'esperienza insegna che *al peggio non c'è mai fine*.

Dopo la pausa delle vacanze natalizie (come gli studenti) ripartiremo alla grande con l'apertura dell'ufficio il giorno 8 gennaio e con il primo corso 11 gennaio.

Ricordo che ci sono ancora posti per il corso “Unitre al mare”, una occasione da non perdere.

Abbiamo migliorato le nostre attrezzature, potremo proiettare le nostre slides dei corsi con colori e suoni più brillanti.

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> |
|----------------|----------------------------------|--------------------|--------------|----------------|---------------|---------------|----------------|
| a25 | Acquerello | Chiabrera Mario | via Roma | 16 | giovedì | 17,00-18,30 | 11/01/24 |
| a18 | Impariamo il gioco degli Scacchi | Porporato Riccardo | via Roma | 8 | giovedì | 20,30-22,00 | 11/01/24 |
| a01 | Pillole di enogastronomia | Chiabrera & C | via Roma | 4 | lunedì | 15,00-16,30 | 15/01/24 |
| a13 | Educazione finanziaria | Falco Cinzia | via Roma | 6 | martedì | 15,00-16,00 | 16/01/24 |
| a07 | La Psicologia ... | Preda Mihaela | via Roma | 6 | mercoledì | 15,00-16,30 | 17/01/24 |
| a19 | Fotografare con il cellulare | Basanisi Francesco | via Roma | 6 | mercoledì | 20,30-22,00 | 17/01/24 |
| a17 | Fantasia e manualità | Bulletti Giovanna | via Roma | 10 | venerdì | 9,00-11,00 | 19/01/24 |
| a28 | Power point - creare un filmato | Chiabrera Mario | via Roma | 6 | giovedì | 15,00-16,30 | 25/01/24 |
| a16 | Piemontese | Magli Luisa | via Roma | 8 | venerdì | 15,00-17,00 | 26/01/24 |

CONFERENZE

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

| titolo | relatore | data |
|--------------------------------|--------------------|-------------|
| La scuola di Don Milani | Beltramino Attilio | 15/01/2024 |

Proverbi – Aforisma – poesia

Gennaio

*Gennaio è un mese freddo e scortese
Porta una sciarpa di neve e fango
Non suona l'arpa, non balla il tango
Batte tra i denti la pipa spenta
Grida lamenti poi s'addormenta.*
(Roberto Piumini)

Curiosità

Gennaio è il primo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, conta 31 giorni, si colloca nella prima metà di un anno civile. Il nome gennaio deriva dal dio romano Giano (Ianuarius), divinità preposta alle porte e ai ponti, ma più in generale rappresentava ogni forma di passaggio e mutamento (difatti gennaio è il mese che apre le porte del nuovo anno).

Il calendario romano originale era più breve di quello gregoriano (304 giorni), in quanto i Romani consideravano l'inverno un periodo senza mesi. Fu Numa Pompilio ad aggiungere Gennaio e Febbraio, rendendo l'anno uguale a quello solare.

Con la riforma giuliana del 46 a. C. il primo giorno del mese è stato fatto coincidere con il Capodanno, ma quest'ordine del calendario non è stato sempre mantenuto nelle varie epoche. Nel medioevo, ad esempio, venivano considerati come primo giorno dell'anno a volte il 1° marzo (come nella Repubblica di Venezia) oppure il 1° settembre (Impero d'Oriente e Russia) ed è stato così fino al XVIII secolo. Gennaio chiude i festeggiamenti del Natale cristiano con l'ultima festività dell'Epifania, celebrata il 6 gennaio.

PROVERBI

- L'uva di capodanno non portò mai danno.
- Tempo chiaro e dolce a Capodanno, assicura bel tempo tutto l'anno.
- A Gennaio l'Epifania tutte le feste le porta via, poi arriva San Benedetto che ne riporta un bel sacchetto!
- San Severino, dalla barba bianca, di neve ne porta una gamba. (8 Gennaio).
- Sant'Antonio, gran freddura, San Lorenzo gran caldura, l'uno e l'altro poco dura. (17 Gennaio).
- Per San Bastiano, sali il monte e guarda il piano; se vedi molto, spera poco; se vedi poco, spera assai. (20 Gennaio).
- San Bastiano la viola in mano. (20 Gennaio).
- Sant'Agnese, il freddo è per le siepi. (21 Gennaio).
- San Vincenzo l'inverno mette i denti. (22 Gennaio).
- Freddo e asciutto di Gennaio, empiono il granaio.
- Polvere di Gennaio, carica il granaio.
- Se l'ape gira di Gennaio tieni da conto il granaio.
- Il buon Gennaio fa ricco il massai.

Una barzelletta...

Un uomo con una grossa valigia sale su un treno.

Accanto al suo posto ci sono una giovane mamma e il suo bambino. L'uomo sistema la sua valigia al di sopra del suo sedile e si siede. Il bambino inizia a urlare: "**Cacca! Cacca!**". L'uomo si rivolge alla giovane donna: "Forse suo figlio deve fare... Ehm...". Ma la donna lo ignora e il bambino insiste: "**Cacca! Cacca!**". L'uomo sta perdendo la pazienza ma proprio in quel momento la sua valigia cade e lo travolge. E il bambino: "**Vito? O diceo che caccava...**"..

Eventi fissi di gennaio:

1 gennaio – Nuovo anno + Giornata Mondiale per la Pace

15 gennaio – Giornata Mondiale del Migrante e del Rifugiato + Giornata Mondiale della Neve

27 gennaio – Giornata della Memoria

28 gennaio – Giornata della Protezione dei Dati

RICETTA

Il tortino di indivia e alici (cookist)

Ingredienti

- ALICI FRESCHE GIÀ PULITE 300 gr
- INDIVIA (SCAROLA) RICCIA 100 gr
- PREZZEMOLO 1 mazzetto
- AGLIO 1 spicchio
- SALE q.b.
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA q.b.

Come preparare il tortino di indivia e alici

Step 1 - Lavate l'indivia e conditela con una presa di sale.

Step 2 - Dopo qualche minuto strizzatela per bene e tenetela da parte.

Step 3 - Ungete i pirottini scelti con dell'olio.

Step 4 - Formate un primo strato con l'indivia, schiacciandola leggermente per diminuire il volume.

Step 5 - Sciacquate le alici sotto l'acqua corrente fredda e tamponatele con carta assorbente da cucina.

Step 6 - Proseguite con le alici.

Step 7 - Formate due strati consecutivi di alici.

Step 8 - Condite con un trito di aglio e prezzemolo, un pizzico di sale e un filo d'olio.

Step 9 - Completate con altra indivia, esercitando sempre una leggera pressione.

Step 10 - Condite con un filo d'olio.

Step 11 - Infornate i tortini a 180 °C per circa 30 minuti. Sformateli, lasciateli riposare per qualche minuto e poi sformateli su un piatto da portata. Servite.

PS Io aggiungo anche un po' di pan grattato tra uno strato e l'altro.

