

## Editoriale



*Ai collaboratori, ai soci, ed a quelli che hanno deciso di accordarci la loro fiducia, un sentito grazie per l'impegno e la serietà, la disponibilità della loro presenza.*

*Auguri di Buona Pasqua di cuore che sia un giorno ricco di gioia e felicità,*

*La Presidente*

## I prossimi appuntamenti

GIOVEDI' 13 APRILE ore 15:30 - Presso Galleria " F. SCROPPO"  
Conferenza Andrea COGNAZZO  
" VASCULOPATIE CEREBRALI"

MERCOLEDI' 19 APRILE ore 16,00 - Presso Galleria " F. SCROPPO"  
Saggio fine anno gruppo Forme di espressione teatrale

GIOVEDI' 20 APRILE ore 15:30 - Presso Galleria " F. SCROPPO"  
Lezione Concerto Alessio Ferrarese  
" VIAGGIO NEL VECCHIO CONTINENTE"

GIOVEDI' 27 APRILE ore 15:30 - Presso Galleria " F. SCROPPO"  
Conferenza Giovanni COTTA MORANDINI  
"15 ANNI DI MADAGASCAR PER CONOSCERE UN PAESE ED UN POPOLO MERAVIGLIOSO"

## Gite

MARTEDI' 4 APRILE  
Partenza ore 13,00 davanti ex Hotel Gilly  
MASTIO DELLA CITTADELLA

MERCOLEDI' 5 APRILE  
Teatro GOBETTI UN'ULTIMA COSA"  
PARTENZA ORE 19,00 DAVANTI Ex Hotel Gilly

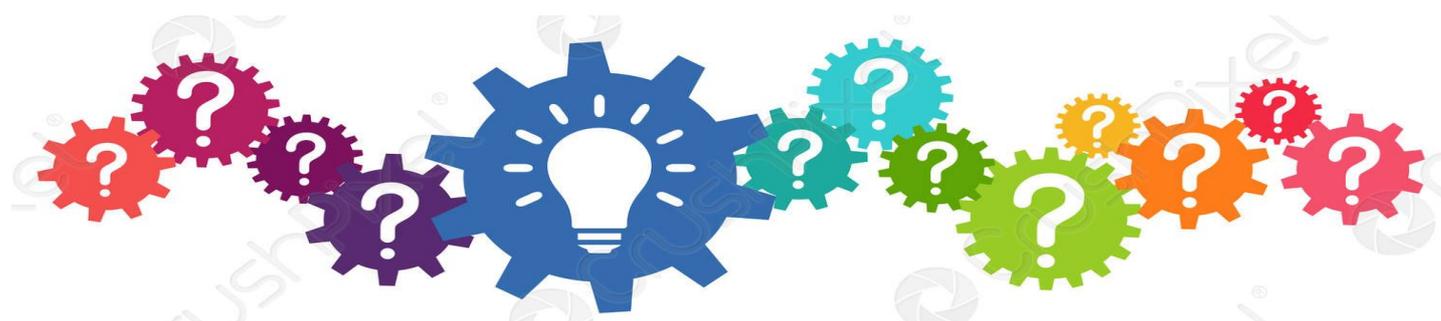
MERCOLEDI' 12 APRILE  
Partenza ore 7,00 davanti ex Hotel Gilly  
MONZA REGGIA E CORONA FERREA

VENERDI' 14 APRILE  
Partenza ore 13,00 davanti ex Hotel Gilly  
Teatro REGIO "IL FLAUTO MAGICO"

## Laboratori

quando non indicato diversamente si tengono  
presso la Biblioteca delle Resistenze in Via Arnaud 30

- PITTURA  
dal 17/10/2022  
LUNEDI' MATTINA DALLE ORE 9 ALLE 12
- INGLESE  
dal 05/12/22  
LUNEDI' POMERIGGIO  
DALLE 14,30 ALLE 16,30.
- FORME DI ESPRESSIONE TEATRALE  
dal 16/11/22  
MERCOLEDI' POMERIGGIO  
DALLE 15 ALLE 17
- TECNICHE DI RICAMO  
è variato il giorno  
sarà giovedì pomeriggio dal 06/10/22  
DALLE ORE 14,30 ALLE ORE 16,30
- INFORMATICA CORSO BASE  
l'1 e il 15 aprile  
(il primo ed il terzo sabato)  
DALLE 14,00 ALLE 16,00
- INFORMATICA REDAZIONE  
VIVERUNITRE  
SABATO POMERIGGIO  
il 29 aprile dalle 14:00
- BURRACO  
dal 04/10/2022  
MARTEDI' E VENERDI'  
DALLE 15 ALLE 18  
Presso il BAR ITALIA



## ASCOLTAR GUSTANDO .....PASSEGGIATA MUSICALE GASTRONOMICA CON PIATTI DA GUSTARE E CAPOLAVORI DA ASCOLTARE. CREATI DA GRANDI MUSICISTI.

Questa passeggiata musicale e gastronomica curata dalla Prof.ssa Cristiana Gariglio Vivalda presso il ristorante “Il Centro” di Torre Pellice il 2 marzo. Ci ha fatto conoscere queste quattro figure particolari della musica.

Il primo è stato Beethoven, uomo non certo dotato di bellezza e quindi le donne lo evitavano, ma aveva una grande donna che non lo rifiutava mai: “La Natura“. Ma Beethoven cucinava? noo!!! La Vivalda ci racconta che era un perfezionista e componeva continuamente dimenticandosi di mangiare: allora andava in trattoria e si faceva preparare un piatto “Maccheroni col cacio ( rigorosamente italiano).

Grande genio e musica fantastica ascoltando alcuni suoi brani fra i quali la Sinfonia n. 5 Puccini e Toscanini, due grandissimi amici ma molto diversi. Puccini con vita avventurosa, amava la cacciagione invece Toscanini direttore d’orchestra mondiale era come si direbbe oggi un gourmet; erano quindi arrivati a un compromesso inventando “lo stracotto di Manzo“ La Vivalda ci ha fatto sognare con la musica della “Boheme” e nessun dorma dalla “Turandot” Toscanini fu il primo a dirigere la Boheme al Regio di Torino.

E che dire di Mascagni? Fascino straordinario, donnaiolo, si innamorava continuamente nonostante fosse sposato; la moglie tollerava questo vizio.

Un giorno si innamorò di una soprano australiana di nome Melba, che cantava nella Cavalleria Rusticana“.

per conquistarla la invitò a pranzo e fece preparare un dessert in suo onore “La pesca Melba“ una pesca adagiata in una coppa di gelato.

Allora via con la musica della “Cavalleria Rusticana”.

Che dire di questa giornata, un pranzo delizioso preparato alla perfezione dal nostro chef con le ricette “originali “ dei nostri famosi musicisti.

Ringraziamo vivamente la Prof.ssa Vivalda per la competenza e la delicatezza che la contraddistingue nel presentare sempre cose nuove, come questo “Ascoltar ..gustando”

Da ripetere



GIOVEDÌ 9 MARZO ore 15:30

Danilo MOURGLIA

"L'arte medica e l'arte di invecchiare sono compatibili"

Non credo che Danilo Mourglia, il Dottor Danilo Mourglia, abbia bisogno di presentazioni in questo contesto.

Due parole soltanto per dargli il benvenuto e sottolineare alcuni aspetti che ci aiutano a conoscerlo meglio. Per 38 anni medico molto stimato e amato a servizio delle famiglie in Val Pellice, è stato referente di équipe dei medici della Valle, impegnandosi nella vera e propria organizzazione della medicina sul territorio e non solamente per il suo lavoro di medico di famiglia. Si è sempre impegnato come punto di riferimento per la salute pubblica interagendo con Direttori generali e Assessori regionali, anche perché consapevole di essere il vero anello di congiunzione tra il cittadino e la sanità.

Ed ora, dopo tanti anni di servizio come "medico di comunità", custode, come lui stesso dice "di storie anche di quattro generazioni, di segreti, di cose che il figlio non sa del padre, che la madre non sa della nonna", ha lasciato il suo incarico, ma è rimasto a disposizione come medico geriatra che crede molto nel colloquio e nel dar tempo al paziente. E proprio in questa veste di geriatra oggi Danilo ci porterà a chiederci: "L'arte medica e l'arte di invecchiare sono compatibili?".



**GIOVEDI' 16 MARZO ore 15:30**  
**M.Ilo Carabinieri Massimiliano AIROLA ROSSA**  
**"Come proteggerci dalle truffe"**



Pomeriggio istruttivo dedicato alle truffe. Il maresciallo Massimiliano Airola Rossa, comandante della stazione dei carabinieri di Torre Pellice, ci ha illustrato quali sono le truffe in cui più facilmente possiamo incorrere; da quelle telefoniche o tramite computer a quelle in casa con il presentarsi di falsi addetti di enti, come luce o gas o finti impiegati delle poste o delle banche. Ci ha fatto capire come, queste persone, sempre educate e di bell'aspetto, tendano a non farci ragionare carpando la nostra buona fede. Con semplici parole ci ha spiegato come possiamo difenderci e ci ha detto chiaramente di non fare entrare nessuno in casa, non dare mai i numeri di conti correnti o carte di credito o rispondere a domande personali a persone sconosciute.

I truffatori sono molto abili e dobbiamo stare all'erta, perchè difficilmente si può risalire a dove sono stati depositati i nostri soldi se abbiamo dato loro informazioni per risalire ai nostri conti bancari o postali.

Con le nostre domande ha chiarito molti dubbi.

Ci ha dato una bella lezione di vita.

**GIOVEDI' 23 MARZO ore 15:30**  
**Gilberto BOETTO e Alessandro CHIAPPETTA**  
**"ELLA E L'AMORE PER GERSCHWIN"**

Il 23 marzo si è tenuto alla Galleria Scropo il consueto appuntamento mensile dei pomeriggi musicali dell'Uni3.

Questo concerto ha visto nuovamente agli strumenti: pianoforte e chitarra, rispettivamente i maestri Gilberto Bonetto e Alessandro Chiappetta, volti ormai noti al nostro pubblico.

I due professionisti si sono esibiti interamente con musiche di Gershwin in un repertorio solitamente cantato dalla grande Ella Fitzgerald.

Il loro duettare tra pianoforte e chitarra, simile ad una chiaccherata tra amici, ci ha trasportato nel magico mondo del jazz e del musical e creato una piacevole atmosfera.

Tra i brani più noti ricordiamo:

The man I love, It's wonderful, Fascinating rhythm, Shall we dance...e tanti altri.

Summertime ha infine chiuso un pomeriggio che ci ha portato un po' di leggerezza e spensieratezza.

L' appuntamento per il prossimo concerto è il 20 aprile.



## La “Pietà” di Michelangelo



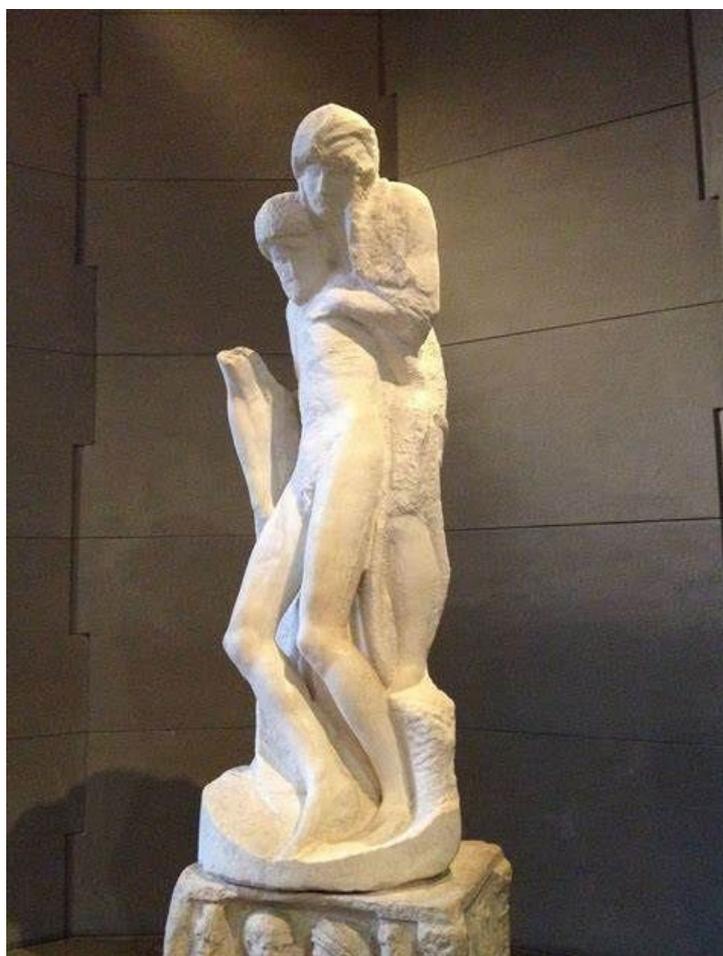
La “Pietà” che si trova all’interno della basilica di San Pietro in Vaticano è una delle opere giovanili di Michelangelo, scolpita all’età di 23 anni. Il tema della Pietà, ossia la Madre che raccoglie in grembo e contempla il corpo morto del figlio, è usato eccezionalmente in Italia, in genere da artisti entrati in contatto con la cultura tedesco-fiamminga, dove questo soggetto è più presente. Michelangelo però interpreta il tema in maniera diversa, in quanto per lui l’arte non ha funzione narrativa, ma esprime un’idea.

La sua Pietà non narra il dolore della madre, non mostra il corpo martoriato di Cristo: l’una e l’altro, la vita e la morte, riuniti insieme, raggiungono la perfezione divina. Le pieghe della veste, sovrabbondanti, hanno lo scopo di far risaltare maggiormente la bellezza, la ricercatezza, la finezza del corpo nudo. La perfezione di questo e del volto della madre esprimono la sublimazione del loro sacrificio, il superamento delle fattezze terrene e il raggiungimento della bellezza ideale. Si è osservato, già dai contemporanei di Michelangelo, l’estrema giovinezza della madre nei confronti del figlio. Ma l’artista rispondeva che aveva voluto rendere la perfezione morale di lei: l’incorruttibilità spirituale espressa mediante l’incorruttibilità della carne.

Michelangelo riprenderà più di 50 anni dopo il tema giovanile della Pietà per ben tre volte. Nella Pietà del Duomo di Firenze sono presenti quattro persone: Nicodemo, incappucciato, che cala Gesù aiutato da Maria e da Maddalena. Un movimento a spirale tende verso il basso, in una caduta del corpo morto che torna alla terra. Nicodemo, curvo in avanti a contemplare il Cristo e la madre, è il vertice della composizione, mentre Maria e Gesù, attraverso il “non-finito”, tornano a essere un corpo solo.



Nella “Pietà di Palestrina” si accentua il senso della caduta verso il basso: il corpo morto è diventato più pesante a causa delle enormi innaturali strutture di alcune parti. Le proporzioni sono in funzione espressiva così come i rapporti di luce, che giocano tra “finito” e “non-finito”.



La “Pietà Rondanini” è l’ultima scultura di Michelangelo, che vi lavorava ancora 6 giorni prima della morte. Qui possiamo vedere come quel processo per cui l’artista ha abbandonato via via ogni elemento classico (proporzione, equilibrio, bellezza, ideale) ha raggiunto il momento culminante. Egli ha deposto ogni rapporto con la realtà visibile per esprimere il proprio mondo interiore, creando un’opera di straordinaria attualità. Le figure sono due soltanto, madre e figlio; sono soli nel momento supremo, ambedue precipitano verso il basso, stretti nell’ultimo abbraccio, scarnificati, privi di ogni peso fisico, forme spiritualizzate congiunte dall’amore.

## Curiosità

# Breve storia dell'uovo di Pasqua



Colorate, allegre, invitanti, festose: chi di noi non ha subito e seguita a sentire un'attrazione fatale per le uova di Pasqua? Da bambini aspettavamo con trepidazione di scoprire la sorpresa e, anche se talvolta deludente, ci consolavamo comunque con la cioccolata!!

L'uovo è sempre stato considerato un simbolo di vita, quindi qualcosa di sacro e, questo, molto prima del Cristianesimo.

Anticamente l'uovo era collegato al mito della Fenice che, bruciata dai raggi del sole, rinasceva dalle sue ceneri raccolte in un nido a forma di uovo. Presso i popoli celtici si faceva rotolare un uovo dalla cima di una collina per imitare il percorso del sole nel cielo e la chiesa cattolica ripropone lo stesso rito nella pietra che rotola via dalla tomba di Cristo risorto.

Sono state trovate uova di creta in molti sepolcri antichi dalla Polinesia all'India, dall' Africa all'America centro-meridionale. In Grecia sono state rinvenute alcune statue di Dioniso (Bacco) che portano in mano un uovo, sempre simbolo di rinascita.

La tradizione è continuata nei secoli: Piero della Francesca nella Pala di Brera, mette sul fondo, in una nicchia scolpita a conchiglia, un uovo.

Per avvicinarsi un po' più ai nostri tempi dobbiamo però collegarci a Luigi XIV, il re Sole, che, ai primi del Settecento, fece realizzare, dal maître chocolatier di corte, un uovo di crema di cacao. Con questa idea il re pensava solo di stupire la sua corte e, invece, ha creato una tradizione che dura ancora ai nostri giorni e che ha notevolmente influito sulla storia della pasticceria.

Il merito di avere creato, per così dire, l'uovo moderno, va alla vedova Giambone, una signora di Torino, titolare di una bottega in via Roma. Alla metà del Settecento, questa signora ebbe l'idea di riempire i gusci vuoti di uova di gallina con cioccolato fuso e la proposta fu ben accolta dai suoi clienti.

Sarà però, solo all'inizio del Novecento e sempre a Torino, che Casa Sartorio brevetta un sistema rotante per modellare la pasta di cioccolato ed è così che nasce l'uovo come lo conosciamo noi.

Sempre agli inizi del Novecento sarà un inglese, John Cadbury, il primo a produrre le uova di Pasqua in serie e ad introdurre la sorpresa, piccoli animali di zucchero.

Dopo tutte queste chiacchiere a me è venuta l'acquolina in bocca perciò vi saluto e vado a mangiare un po' di cioccolata che, è dimostrato, fa bene anche all'umore!!!



## Ricetta del mese

### FUSILLI CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

GR. 320 FUSILLI

GR. 200 PANNA FRESCA

GR. 150 GAMBERETTI

3 TUORLI

UNA ZUCCHINA-UN LIMONE- MEZZO PORRO-BURRO-SALE-PEPE

Rosolate in una noce di burro la zucchina tagliata a mezze rondelle ed il porro, unte quindi i gamberetti e lasciateli cuocere per 3 minuti.

Scolate la pasta al dente, conditela con la panna, già mescolata con i tuorli, sale, pepe ed un po" di scorza di limone grattugiata.

Completate con le verdure, i gamberetti e portate subito in tavola.

Buon appetito



CAMINADA ELIANA  
CARDETTI PAOLA  
CAVIGLIASSO DARIO  
COTTERCHIO PIERA  
DANI GRAZIA  
GIACHERO LIVIA  
GINOLAS CRISTINA  
MARTINA MARIA LAURA  
MONDON CLAUDIA  
PALLAVICINI GIUSEPPINA  
PALLOTTA GEMMA  
STALE MARCELLA  
TIBALD LUISA  
WEBER MARGRIT  
ZUMAGLINI PATRIZIA

