

Editoriale

Cari Soci, siamo nuovamente arrivati alla fine del nostro anno accademico. Vorrei ringraziare l'Amministrazione Comunale e l'Assessore alla Cultura per il sostegno offerto alla nostra Associazione, che si concretizza nella disponibilità della Galleria Scroppo e Biblioteca delle Resistenze. Un forte ringraziamento ai nostri docenti ed al Direttivo dell'UNI3, che ha partecipato attivamente fornendo un aiuto ed un supporto organizzativo. Ed un grazie a tutti i soci di cui l'UNI3 può andare fiera. Vi aspetto numerosi

La Presidente

Dada Molino



Ultima gita dell'anno accademico 2023-24

Giovedì 6 GIUGNO - Gita a Torino "Il mondo del circo e di Montmartre" - partenza ore 13:30 davanti all'Hotel Gilly

giovedì 9 Maggio - Conferenza

“Prevenzione nell’anziano. Ossimoro?”

Danilo Mourglia

Come consuetudine il dr. Danilo Mourglia ci ha intrattenuto con una conferenza ponendoci la domanda "Prevenzione nell'anziano Ossimoro"

Pubblico molto attento e partecipe, pomeriggio molto gradevole.



giovedì 16 Maggio - Lezione concerto

“Bach, Mozart, Chopin, Debussy”

Cristina Leone -pianista

Lidia Benone Giacoletto - voce narrante

Anche quest'anno siamo arrivati alla fine dell'anno accademico con l'ultimo concerto della stagione.

Si è trattato di una rappresentazione un po' insolita con una pianista Cristina Leone, già conosciuta dai soci dell'Uni3, accompagnata da una voce narrante, la professoressa Lidia Benone Giacoletto.

Sulle note di Bach, Mozart,

Chopin, Debussy, la professoressa Giacoletto ci ha erudito sulle vite degli autori e sulle loro personalità, sui piccoli vizi, difetti e stravaganze.

Un pomeriggio piacevole a degna chiusura di un anno altrettanto piacevole e ricco di eventi.

Arrivederci alla prossima stagione



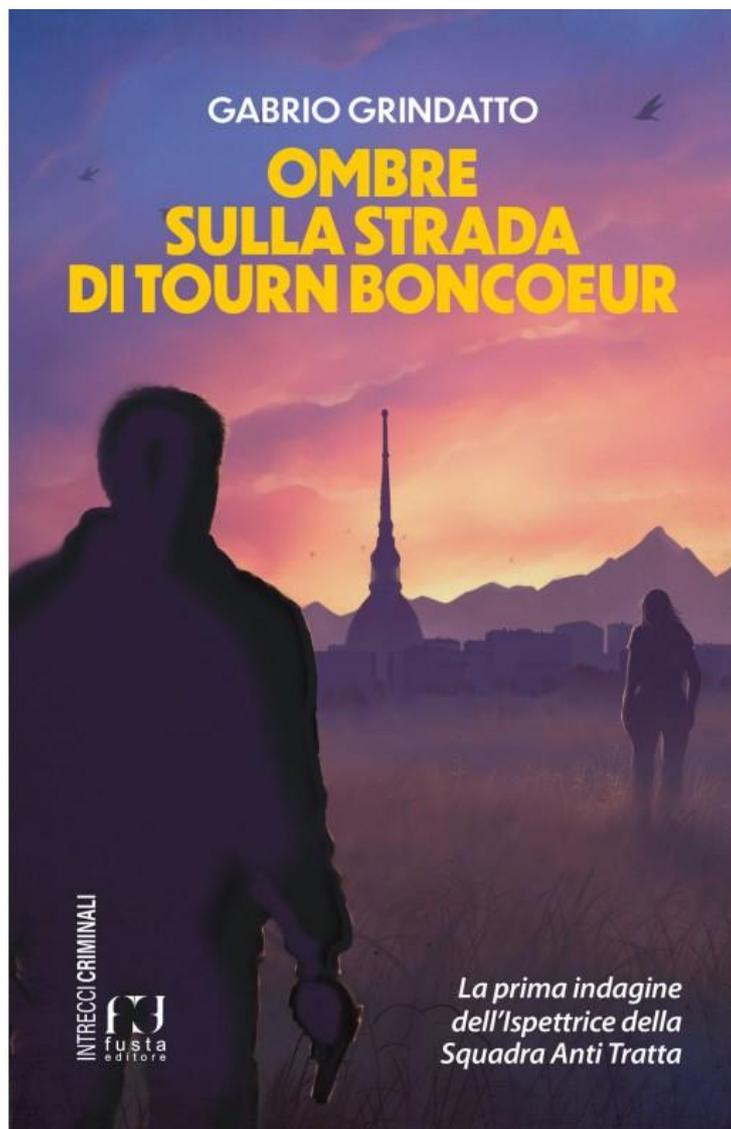
giovedì 2 Maggio - Conferenza

Grindatto Gabrio

Il 2 maggio il sig. Grindatto Gabrio ci ha intrattenuto con una conferenza sulla presentazione

del suo libro "Ombre sulla strada di Tourn Boncoeur" in cui venivano svelati intrecci criminali legati al nostro territorio.

Pomeriggio molto piacevole.

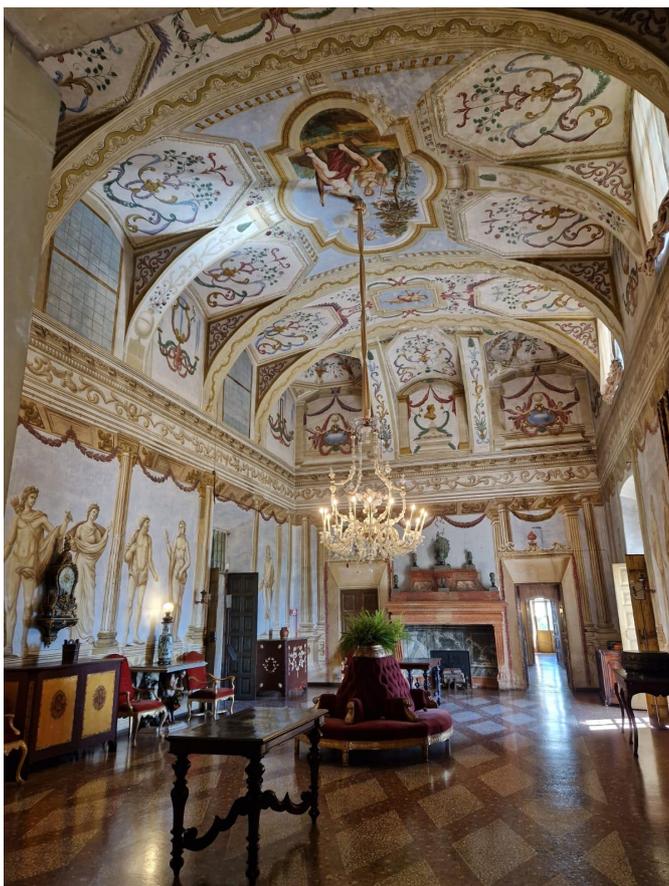
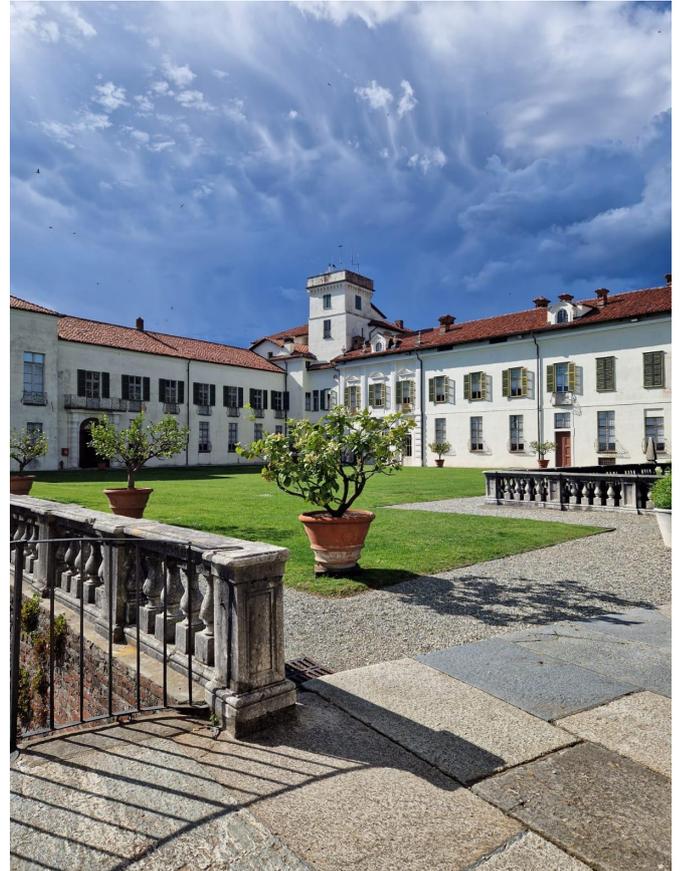


CASTELLO DI MASINO

Il castello di Masino , venduto al FAI dall'ultimo discendente del casato dei Valperga, che lo abitò per nove secoli, si trova a Caravino, vicino ad Ivrea , nel Canavese.

Grazie alla sua posizione strategica gode di uno splendido panorama che spazia da Torino alla Valle d'Aosta. Immerso nel secolare parco all'inglese si trova il labirinto, secondo più grande d'Italia e, dove un tempo c'era l'orto del castello, il giardino delle rose. Nacque come presidio fortificato per poi essere convertito a residenza aristocratica.

Il castello è stato abitato fino al 1987.



All'interno ci accoglie il salone degli stemmi, dove sono raffigurati dei matrimoni della casata che si sono succeduti nei secoli.

Gli arredi sono originali e , attraverso le sale affrescate , si respira un passato glorioso.



Di recente è stata aperta la biblioteca che contiene ben 25000 volumi antichi di grande pregio e quotidiani dei secoli scorsi rilegati. Scritti molto interessanti per gli storici perché raccolgono le cronache del tempo.

Le cucine, usate fino agli anni 50 del 1900, ci fanno capire la vita del castello. Attraverso alcuni documenti conservati nel suo archivio possiamo ad esempio sapere cosa e come mangiavano o quanto pagavano il personale.

Il castello è stato nei secoli abbellito da tutti i suoi proprietari.

Interessante è la Torre dei venti , dove , aprendo tutte le finestre, e facendo quindi corrente, una freccia indica quale vento sta soffiando.

Masino è un castello molto interessante perchè vicino a noi e visitandolo sembra di entrare in casa di un conoscente e non in un monumento nazionale...

Gita a Milano

Cezanne e Renoir - Piero della Francesca: la pala ritrovata

GITA CON FINALE A SORPRESA...



A 150 anni dalla nascita dell'Impressionismo, una mostra a Palazzo Reale a Milano, pone a confronto due protagonisti del movimento:

Pierre Auguste Renoir e Paul Cezanne; grandi amici e compagni di lavoro ma con personalità, carattere e stile differenti. Le tele di Renoir esprimono una grande gioia di vivere, quelle di Cezanne tendono a ridurre e a scorporare tutto in solidi geometrici come cono e piramide.

Attraverso le loro opere, dalle prime tele degli anni '70 dell'800 alle prove più mature dei primi del '900, la mostra ci offre uno spaccato del lavoro dei due artisti da cui traspare anche il loro carattere: allegro e gioioso quello di Renoir, spigoloso e anaffettivo quello di Cezanne.



Anche i colori sono differenti: Renoir ama le tonalità del giallo-oro tendente al rosso, Cezanne i colori più freddi come le diverse tonalità di grigio. Per quanto riguarda le forme: rotonde in Renoir, rigide e geometriche in Cezanne.

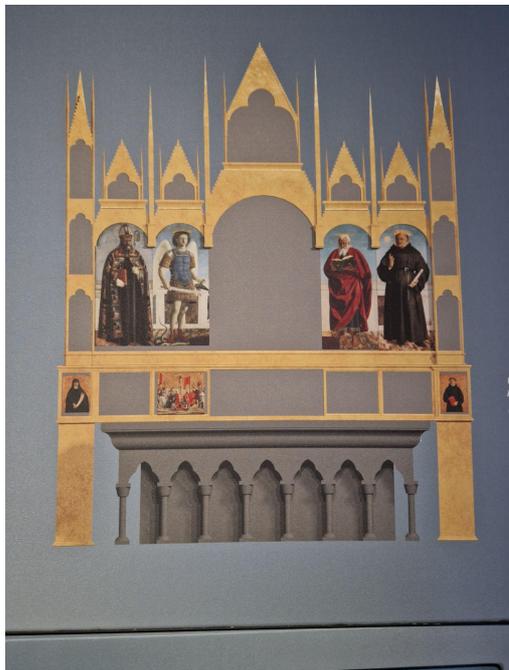
Nelle nature morte: le pesche vellutate, le fragole rosse sature di sole, adagiate su una soffice tovaglia di Renoir, si contrappongono ai frutti sodi e perfettamente rotondi contornati di nero e collocati su tavoli spogli di Cezanne.

I ritratti di Renoir sono caratterizzati da un'atmosfera di dolcezza, serenità e tenerezza, mentre le figure di Cezanne sembrano distanti, statuarie e fredde.



Artisti diversi, ma che hanno continuato a sviluppare e rielaborare la loro sperimentazione ed hanno avuto influenza sui pittori posteriori come Picasso.

La mostra ci ha insegnato come due persone, completamente diverse, possano essere amici, confrontarsi senza astio, dipingere in modo differente, ma altrettanto importante.



Nel pomeriggio abbiamo visitato il Museo Poldi-Pezzoli, dove è esposto temporaneamente il Polittico Agostiniano riunito; dipinto da Piero della Francesca nel 1469 per l'altare maggiore della chiesa degli agostiniani a Borgo San Sepolcro, fu smembrato e disperso già alla fine del XVI secolo. Oggi gli otto pannelli rimasti si trovano in diversi musei europei e negli Stati Uniti, uno solo, San Nicola, è proprietà del museo Poldi.

E' stata un'occasione unica per vedere gli otto pezzi riuniti, per capire e apprezzare il pittore toscano. I colori, i particolari dei dettagli sono alcune delle caratteristiche dell'autore che, in questa occasione, possiamo apprezzare.

Il museo Poldi-Pezzoli, inaugurato nel 1881, fu creato dal nobile milanese Giangiacomo Poldi-Pezzoli, persona di grande cultura, che durante la sua vita ha raccolto opere d'arte dal medioevo al 1700: pitture, sculture, porcellane, gioielli, una incredibile collezione di orologi da abito e di meridiane portatili. Una vera scoperta.

Eccoci sulla via del ritorno con gli occhi pieni di meraviglie...

Siamo a Venaria, e, improvvisamente, il nostro pulmino si ferma in coda in corsia di sorpasso e non ne vuole sapere di ripartire. In breve tempo siamo stati tratti in salvo da una squadra di otto poliziotti che ci hanno tolto dai guai scortandoci in una area di servizio fuori dalla tangenziale, dove, un bus sostitutivo ci ha riportati a casa... Questo non ci era ancora successo...

PRANZO CONVIVIALE

Il giorno 17 maggio si è concluso questo Anno Accademico 2023/2024 con il pranzo al Ristorante “Il Sigillo” di Staffarda.

L’aperitivo è stato servito in veranda. Dopo il discorso della Presidente per i saluti e un arrivederci al prossimo anno 2024/2025 abbiamo iniziato il pranzo con due deliziosi antipasti; come primo i tajarin prodotti direttamente da loro, a seguire un secondo degno di applausi e per concludere due assaggi di dolci.

La giornata è trascorsa in allegria in un ambiente accogliente con l’arrivederci per l’ anno prossimo venturo



PIZZA AL PADELLINO

In questo periodo di fine Anno Accademico, iniziano gli incontri che si concludono nelle varie pizzerie

Ma c'era una volta il padellino, unica pizza torinese. In abbinamento con la farinata, è stata la pizza nostrana per definizione fino all'arrivo negli anni 70 di quelle pizze sottili e croccanti che ci sembravano un miraggio. E che hanno relegato il padellino a proposta per nostalgici e un po' di serie b.

Intanto come nasce? Ipotesi concreta che la portino a Torino insieme alla farinata di ceci ristoratori liguri e toscani negli anni 30 del 900. In ogni caso deve il suo nome al fatto di essere cotta in un piccolo tegame di ferro o d'alluminio, dove può rimanere a lievitare, già parzialmente condita fino a 24 ore. Risultato: una pizza più alta e morbida, base croccante e superficie soffice che sostiene bene i condimenti. Più veloce da preparare e servire. Sta vivendo la sua rivincita e piace anche fuori regione: anzi da Torino sta conquistando il resto d'Italia.

Ma rimaniamo a Torino, dove la si va a mangiare? da bricks in via San Francesco da Paola, accanto alla pizza classica e gastronomica ci sono una ventina di varianti di padellino. Ma tantissimi altri locali farinata e pizza al padellino possono essere di quaranta varianti. Il segno del cambiamento sono i locali più nuovi, aperti espressamente per riproporre il Pladin (padellino).

Il padellino è tornato e in grande stile, evviva.



ACCADDE 100 ANNI FA.....

L'INDOVINELLO VERONESE

BOVES SE PAREBA
ALBA PRATALIA ARABA
ET ALBO VERSORIO TENEBBA
ET NEGRO SEMEN SEMINABA

(soluzione: la scrittura)

Questo scritto si presenta come se fosse un'unica parola, tutto di seguito. Venne poi diviso in quattro versi dagli studiosi. Esordiva così il primo testo in volgare, attraverso le suggestioni di un facile indovinello, una lingua che presto avrebbe raggiunto con Dante le supreme vette dell'arte. E' certamente il primo seme dell'enigmistica. Questo tipo di gioco è il più antico e diffuso, la rappresentazione più evidente della dilogia, la tecnica del doppio soggetto (apparente e reale).

La PARAFRASI: (il contadino) preparava i suoi buoi, arava i prati bianchi, teneva il bianco aratro e seminava nero seme.

Nel 1924 Luigi Schiapparelli, illustre paleografo, rinveniva questo indovinello sul retro di un foglio conservato nella Biblioteca Capitolare di Verona, risalente al VIII o IX secolo ed un'allieva del primo anno di lettere a Bologna lo associò ad altri testi diffusi in molti dei nostri dialetti (ripreso anche dal Pascoli nella poesia IL PICCOLO ARATORE) e comparve anche in Francia, in Ungheria, in Inghilterra, Lituania, nel greco moderno. Dunque i buoi rappresentano le dita di chi scrive, il prato bianco il foglio di carta, il bianco aratro la penna d'oca ed il seme nero l'inchiostro.

Nel 1999 venne organizzato un Congresso Enigmistico nella città di Verona e furono trattati argomenti trascurati e quasi ignoti alla cultura cittadina: con tale iniziativa venne riportato alle cronache un campo amato e praticato da nomi prestigiosi della storia culturale del nostro paese. Da Dante a Buonarroti il Giovane, dall'Alfieri a Calvino arrivando fino ai giorni nostri con Umberto Eco e Roberto Benigni. E' ancora oggi il più moderno degli sport della mente: l'enigmistica.

Si ipotizzò pure che il testo fosse stato redatto da un copista con l'intento di provare la sua penna!!!

BUON Compleanno

GIUGNO

CHOLA CARLA
DRAGO EMANUELLA
GARDIOL ROSA MARIA
IMBERTI PIERO
BAROTTO ELEONORA
GIORDAN ROBERTO
RASELLI PAOLA

LUGLIO

ESPOSITO EDOARDO
GEYMONAT NELLO
GRIBAUDO SILVANA
MORGLIA LIVIA
NOTO ROSANNA
POET MARINA
SCHIAVO IVANA
TORTONE MIRKA
BESSON EDI
CAVALLO MARIA RITA
CALABRESE CARLA
COSTANTIN MARA
FRIERI GIULIA
GIACHERO MIRELLA
PAGANO CLARA
PASSARELLA MARISA
POET LORIS
PIOVANO ROSA ANNA MARIA
RAMELLA ELENA



AGOSTO

BELTRAMONE CARLA
BORDINI MARIA GRAZIA
COSTANTINO MANUELA
DEL MASTRO PAOLA
LOREA PAOLA
MONDON LAURA
RICCA IVANA
SAPEI MIRIAM
ZUANETTI SILVANA
BRUNO CARLA
GIACOBINO MARINA

Ricetta del mese

BUDINO AL CAMELLO SU MATTONELLA DI SAVOIARDI

Ingredienti per 4 persone:

- latte gr. 300
- panna gr. 200
- zucchero gr. 175
- farina di riso gr. 60
- lamponi gr. 40
- gelatina in fogli gr. 8
- 12 savoiardi
- 5 tuorli
- vaniglia-burro

Raccogliete i lamponi in una piccola casseruola con gr. 25 di zucchero e gr. 60 di acqua; fare bollire per qualche minuto schiacciando bene i lamponi. Filtrate e lasciate raffreddare (sugo di lamponi)

Rifilate leggermente i lati lunghi dei savoiardi, accostatene tre e ritagliate una mattonella con un tagliapasta quadrato (lato cm. 8), lasciate i savoiardi nel tagliapasta e ripete l'operazione per altre tre volte con altrettanti tagliapasta. Poi bagnate la mattonella con il sugo dei lamponi.

Portate quasi all'ebollizione il latte con la panna e mezzo baccello di vaniglia. Togliete dal fuoco e filtrate sui tuorli già mescolati con gr. 100 di zucchero e la farina di riso. Mescolate la crema e riportatela sul fuoco fino a quando non si sarà addensata. Intanto fate caramellare gr. 50 di zucchero con una noce di burro. Togliete poi la crema dal fuoco e unite la gelatina, ammollata e strizzata, mescolando finché non si sarà sciolta. Incorporate infine anche il caramello (budino).

Versate il budino sopra la mattonella nei 4 tagliapasta quadrati e mettete in frigo per 2 ore.

Poi sformate i budini e serviteli decorandoli a piacere con lamponi e caramello.

Buon appetito

