

# La primavera!!



**In occasione della festa delle donne ricordo:**

SIAMO COME DIAMANTI.... UNICHE E PREZIOSE.  
IL DONO PIU' BELLO CHE AVESSIMO POTUTO  
RICEVERE E' QUELLO DI ESSERE CIO CHE SIAMO:  
DONNE!

CHI DICE DONNA DICE DANNO; ED E' VERO  
PERCHE' DANNO LA VITA,  
DANNO LA SPERANZA, DANNO IL CORAGGIO,  
DANNO IL CONFORTO,  
DANNO SE STESSE PER AMORE.  
AUGURI A TUTTE LE DONNE

**L'UNI3 di Torre Pellice:**

Presidente Molino Silvana

Vice Presidente: Gardiol Rosa Maria

Segreteria: Arnoulet Nadia,

Bergaglio Maria, Lattuada Eliana,

Michialino Carla

Tesoriere: Pasquina Grazia

Assistenti: Bordini Grazia, Mirti Sandra

Ringraziamo Paolo Taverna  
per le fotografie!



# Agenda

- **Cena di Carnevale** il primo marzo, presso la Maison Flipot
- **Martedì 5** - partenza ore 14,00 per I MACCHIAIOLI. Arte italiana verso la modernità al GAM di Torino
- **Giovedì 7** – ore 15:30 - Conferenza presso la Maison Flipot  
“Urania, Musa dell’astronomia” - Dott. Beppe ELLENA
- **Giovedì 14** - ore 15:30 – Lezione Concerto Galleria d’Arte “F. Scropo” -  
“NOSTALGIA” - Dei luoghi, dell’amore e del tempo che fu. Ritratti, impressioni, soluzioni. Eva CARAZZOLO – pianoforte – Luca TACCARDI - violoncello
- **Giovedì 21** – Ore 15:30 – Conferenza “Giardini come quadri” - Prof.ssa Eva BOASSO
- **Giovedì 28** – ore 15:30 – Conferenza “Conversazioni con Clio” - Prof.ssa Bruna PEYROT
- 29-30-31/03 **viaggio a Praga**
- **Pittura e perfezionamento:** al lunedì dalle 9:00 alle 12:00
- **Tecniche varie di ricamo:** al martedì dalle 10:00 alle 12:00
- **Burraco:** al martedì, dalle 15:00 alle 18:00
- **Forme di espressione teatrale:** al mercoledì dalle 15:00 alle 17:00

# Concerto Arpa e Flauto

A cura di Eliana Lattuada

Un concerto insolito e particolare quello che il 7 febbraio ha avuto luogo presso la Maison Flipot.



Il duo concertistico: Giovanni Selvaggi e Giacomo Abbà si è esibito in un recital per Arpa e Flauto; due strumenti che raramente si sentono in formazione cameristica.

Giovanni Selvaggi tiene recitals anche per arpa sola e ha fondato il duo/trio Romantico che si esibisce in tutto il Piemonte.

Giacomo Abbà è stato primo flauto dell'orchestra sinfonica Santa Cecilia ed attualmente collabora con l'orchestra filarmonica del Piemonte, con l'orchestra delle Alpi Marittime e con l'orchestra Classica Italiana.

Il vasto e differenziato repertorio ci ha portato attraverso i secoli passando dalla musica classica di Bach, Vivaldi e Mozart alla musica da film con le colonne sonore di Rota, Piovani, Morricone.

Di particolare interesse le informazioni circa gli strumenti, la loro fattura e il loro costo: Giovanni Selvaggi suona

un'arpa prodotta a Chicago, e Giacomo Abbà un flauto d'oro.

La splendida location della Maison e l'ottima acustica della sala hanno contribuito al successo di questo concerto che ha suscitato nel pubblico ricordi ed emozioni per tempi ormai trascorsi.

**Il prossimo concerto avrà luogo presso la Galleria Scropo il 14 Marzo e vedrà Eva Carazzolo al pianoforte e Luca Taccardi al violoncello**



*Pizza di fine corso di informatica: venerdì 5 aprile, aperta a tutti, presso la Pizzeria "Il Bersaglio" - Via Airali, 17 – prenotarsi presso la presidente (o scrivendo una mail all'insegnante di informatica)*

# Le conferenze del Giovedì

A cura di Carla Michialino

## Le conferenze del giovedì

Il **Professore Herbert Agli**, persona ben conosciuta in Valle, docente di Matematica e Fisica presso il Liceo Pareggiato Valdese di Torre Pellice dove è Vicepresidente e ricopre diversi incarichi di responsabilità, da diversi anni dedica un pomeriggio allo sviluppo di un argomento di carattere scientifico attinente al tema proposto dalla nostra UNI3 per l'anno Accademico in corso, che quest'anno è "Incontro con le Muse".

La Musa che protegge la matematica gli ha ispirato lo sviluppo di un argomento dal titolo accattivante **"Il filo d'oro della matematica nell'arte e nella natura"**. Ed il Professore Agli ci ha accompagnati alla scoperta del rettangolo aureo, "il rettangolo più bello", della successione di Fibonacci dove ogni numero della successione si ottiene prendendo la somma dei due che lo precedono, della dimostrazione pratica del Teorema di Pitagora, delle situazioni in cui compare la presenza del **"numero d'oro"**. E ci ha regalato un pomeriggio davvero arricchente e interessante.

Il **dottor Valter Canavero**, laureato in scienze biologiche a indirizzo fisiopatologico, biologo laboratorista e nutrizionista, nell'incontro del 31 gennaio, ci ha introdotti nel **"Pianeta nutrizione"**. Ci ha fatti riflettere sulla grande quantità di cibo che noi introduciamo nel nostro corpo dal momento della nascita alla fine della nostra vita. Ed ha evidenziato come il cibo sia importante perché diventa parte di noi stessi in quanto la nutrizione innesca processi involontari che permettono di ricevere e trasformare gli alimenti che assumiamo. Noi siamo ciò che mangiamo, quindi, con la scelta degli alimenti scegliamo se mantenere la nostra salute in buono stato o deteriorarla.

E' fondamentale quindi prestare grande attenzione alla qualità ed alla quantità dei cibi che acquistiamo, alla loro conservazione ed alla loro cottura.



## Novara... Una sorpresa..

A cura di Maria Bergaglio

Approfittando della mostra: Ottocento in collezione, dai Macchiaioli a Segantini, al Castello Visconteo Sforzesco di questa città, poco conosciuta al turista, l'abbiamo visitata.

Novara presenta un elegante centro, pavimentato con i sampietrini. Costruita dai romani col nome di Navaria è, storicamente, collegata da sempre a Milano.

É conosciuta da tutti per la cupola della Basilica di San Gaudenzio progettata da Alessandro Antonelli.

Essa, con i suoi 121 metri di altezza, è diventata il simbolo della città. L'Antonelli progettò la cupola ma non ne seguì i lavori, essendo impegnato a Torino nello stesso periodo, per la costruzione della Mole; ricordiamo inoltre che a quel tempo Novara non era raggiungibile in giornata ..... egli ebbe però in città dei validi collaboratori. La cupola inserita sulla basilica di San Gaudenzio, è l'unico esempio in Europa di una costruzione progettata e realizzata su un edificio preesistente.



I lavori durarono 44 anni, pagati attraverso sottoscrizioni popolari e donazioni; è inoltre una costruzione a km 0 perchè tutto il materiale arriva dai paesi limitrofi.

Sulla sua cima svetta la statua del Cristo Salvatore, oggi una copia, l'originale, per motivi di conservazione, è in basilica.

La cupola è un vero e proprio pantheon aereo, inno al neoclassicismo, ma esempio di spettacolare ingegneria, ancora oggi studiata dagli studenti di tutto il mondo.

Senza contare la vista spettacolare che si può godere salendoci sopra.

Molto interessante è il compasso di 11 metri, ancora conservato, che serviva per disegnare in scala 1:1 le volte che sorreggono la cupola.

Dopo abbiamo visitato il Duomo, progettato anche questo dall'Antonelli nell'800, dopo la demolizione della precedente costruzione.

Interessante la sacrestia, dove vengono conservati gli affreschi cinquecenteschi staccati dalla costruzione originale.

Altra tappa : il Borletto o antico municipio , costruito da quattro edifici di epoche diverse che ospita oggi un museo .

Non poteva mancare una tappa al Biscottificio Camporelli , per un assaggio e un acquisto dei tipici biscotti di Novara ( i pavesini non industriali... ) e molto altro....

Pranzo a base di Panissa al tipico ristorante Al Convivium.Novara, città piacevole, a dimensione umana; oltre alle sue bellezze , ospita , in questo periodo , anche la mostra dei Macchiaioli; novanta opere, tra dipinti e sculture , appartenenti a raccolte private, di grandi maestri , fra i quali: Boldini , Nittis, Fattori, Fornara.



La rassegna ci fa capire come la società stava, in quegli anni , cambiando e così l' arte; i compratori non erano più solo la nobiltà e il clero, ma la nuova classe borghese che si stava facendo strada.

Non erano più i compratori a commissionare le opere , ma i pittori a scegliere cosa dipingere ed a orientarsi verso scene di vita quotidiana o ritratti.



Questi quadri erano molto amati dalla nuova borghesia che poteva permettersi di comprarli.In quel tempo erano i compratori che si adattavano al gusto dei pittori e non viceversa..come nei secoli precedenti...

Si fa strada inoltre una nuova coscienza sociale, vengono dipinte zone degradate della città, come il ghetto, bambini malati , persone stanche dopo una giornata di lavoro , operai sfruttati...tutti temi nuovi e di attualità....i tempi erano maturi per queste denunce sociali ....

Questa mostra è un completamento di quella che vedremo il mese prossimo a Torino.

Grazie ai Macchiaioli abbiamo scoperto una città che forse non avremmo mai visitato.....

# Perchè si dice

A cura di Attilio Revelli

**Calende greche:** gli antichi romani chiamavano **calendae** il primo giorno di ciascun mese, nel quale venivano decisi o resi noti gli avvenimenti più importanti che si dovevano svolgere entro trenta giorni: feste religiose e civili, scadenze fiscali, già allora, periodi fasti e nefasti.

**Calendarium:** deriva appunto da **calendae** e in italiano è rimasto calendario, per indicare giorni e mesi dell'anno.

I romani istituirono le **calendae** o **kalendae** e le dedicarono alla dea Giunone.

L'origine del nome è nel verbo **calo**, chiamare in quanto i sacerdoti erano soliti chiamare in riunione il popolo all'inizio di ogni nuova luna, ovvero al primo del mese.

In Grecia lo scorrere del tempo non aveva le **calendae** e già i romani coniarono il motto "ad calendae graecas" (alle calende greche per significare mai), un fatto che non sarebbe mai avvenuto o una decisione che mai sarebbe stata presa.

Un rinvio "sine die". Oggi noi, infatti, diciamo "rinviare alle calende greche", cioè rinviare all'infinito, proprio perché le calende greche non esistevano (già nel 1554 si trova il significato di "a tempo indeterminato").

Alcune parole delle lingue neolatine derivano da **calendae**: *calendimaggio*, antica festa della primavera celebrata a Firenze il primo maggio, già ricordata dal cronista Dino Compagni nel 1310 e nel componimento "Il fiore" (1230).

La derivazione più interessante riguarda però le parlate provenzale e francoprovenzale: da **calendae** è derivato **Chalenne** (nelle vallate occitate del Cuneese) e **Tsalende** (nel patois della Valle d'Aosta) con il significato di Natale.

Le **calendae** erano il giorno in cui si bandivano gli avvenimenti più importanti del mese. Ora, quale avvenimento più grande della nascita di Cristo e del 25 dicembre, sia come festa religiosa sia come periodo dell'inverno per le popolazioni che vivevano in montagna? (Dal 25 dicembre le giornate cominciano ad allungarsi, anche se di poco, come ricorda il proverbio piemontese "a Natal bai d'en gal", cioè a Natale lo sbadiglio d un gallo).

**Caffè:** "Beveri prima veleno / che un bicchier che fosse pieno / dell'amaro e rio caffè". Così poetava il Redi, lui

che come bevanda assicurava di preferire il "sangue amabile dell'uva". Eppure quando, più avanti nella sua vita, il sangue amabile dell'uva comincerà a procurargli fastidiosi bruciori di stomaco, dovrà ricredersi e affidarsi alle proprietà curatrici dell'amaro e rio caffè.

Ne guadagnerà la sua salute e ne guadagnerà la sua attività letteraria, che merito dell'insonnia procurata dal caffè, si farà più cospicua, anche se meno spiritosa.

Non sapeva il Redi che il caffè era dai musulmani considerato come un vino che procurava stimoli eccitanti in luogo di torpore e pesantezza. La parola **caffè** deriva dal turco **hahwaè** che significa "lo stimolante" e che originariamente era anche usato ad indicare il vino. Vino tutto spirituale che serviva ai mistici dello Yemen per resistere alle veglie dedicate alle preghiere e alla meditazione. Ma i mistici dello Yemen il caffè non lo bevevano: lo masticavano, sotto forma di pallottoline di grasso impastato di polvere di chicchi. Lo bevevano invece gli arabi in sostituzione del vino proibito dal Corano. Tali quali le nostre osterie erano le loro "case del Caffè" con "l'albrik" (per noi il bricco), con gli stessi stimoli e non sgradevoli eccessi, conversazioni e mogli a casa in attesa immusonita.

Le donne musulmane affronteranno più di una battaglia contro la bevanda disturbatrice della pace domestica. Si aggiunga che laggiù, in altri tempi, il codice matrimoniale accettava come valido motivo di divorzio da parte dell'uomo, l'accusa alla moglie di non avergli voluto servire il caffè o non averlo saputo preparare convenientemente.

(notizie tratte da "Le memorie delle parole" - Ediz. SEI)



## Proverbi

a cura di Nadia Arnoulet

A Marzo, voglia o non voglia,  
 tutte le piante mettono la foglia

Marzo per tanto che sia bello,  
 ha la neve sul cappello

Se il tordo canta a San Giuseppe, farà un  
 inverno prima e un altro appresso

Quando Marzo fa Aprile,  
 non alleggerirti di un filo: è un caldo traditore

## Burraco

Il giorno 5 Febbraio si è svolto presso La  
 Maison Flipot, il torneo di Burraco con il  
 seguente risultato

- Primo classificato: Piero Bruera
- Secondo classificato: Antonio Dalla Pria
- Terzo classificato: Wilma Dalla Pria

Tutti quanti i partecipanti entusiasti e  
 numerosi hanno avuto un premio.

Si ringrazia la docente e chi ha collaborato  
 alla riuscita del torneo.



## Oroscopo

A cura di Nadia Arnoulet

PESCI 2019 (20 febbraio - 19 marzo)



Aria di novità e desiderio di espandere il  
 raggio degli interessi, è un annata  
 decisamente vivace, tanto dal punto fisico che  
 quello mentale.

Favoriti i viaggi lunghi, o le gite, le nuove  
 conoscenze ma attenzione la tendenza a  
 disperdere le energie è dietro l'angolo,  
 bisogna prendere le decisioni con cautela e  
 ponderarle bene, frenando i facili entusiasmi  
 e gli scivoloni della fantasia, adeguando il  
 passo alla realtà.

I nati sotto il segno dei Pesci si presentano  
 come romantici sognatori, ma spesso vivono  
 ansie e paure nascoste basta che cambi la  
 vibrazione dell'ambiente, in ambito  
 familiare, pretendono un'attenzione e una  
 delicatezza che non possono ricevere sempre  
 nella vita quotidiana.

L'instabilità emotiva è raffigurata  
 nell'iconografia del segno, due pesci legati  
 l'un l'altro: uno punta verso il basso del fondo  
 mentre l'altro verso l'alto e la luce. A volte  
 prende il sopravvento uno, a volte l'altro.

Il numero fortunato per i Pesci è il 18 e il  
 giorno Giovedì. Oroscopo Maya: animale che  
 corrisponde è il Giaguaro (9 marzo – 5 aprile)

## Curiosità

A cura di Nadia Arnoulet

### IL MORTAIO



In cucina c'è un ritorno non solo nostalgico della ricerca dei gusti di un tempo.

In questo senso non può essere dimenticato un attrezzo importante : il mortaio

Da sempre se chiedete a un Ligure come si ottiene il miglior pesto, non vi sono dubbi che vi risponderà di amalgamare tutti gli ingredienti esclusivamente nel mortaio di legno. Per quanto riguarda quello ligneo, non sempre si sono utilizzate essenze dure come il bosso, l'ulivo, il sorbo ma anche essenze dolci quali l'ontano e il salice.

### GALATEO (PREPARARE LA TAVOLA 1)

Ogni coperto comprende piatto piano e piatto fondo sovrapposto.

A destra del piatto si mette il coltello con la lama rivolta verso l'interno e, a destra del coltello , il cucchiaio (se si serve una minestra), con la parte concava verso l'alto.

La forchetta va a sinistra del piatto con le punte volte verso l'alto. In caso si serva il pesce, meglio mettere due forchette. La seconda forchetta va messa a sinistra.

Il tovagliolo va bene sia a destra che a sinistra.

### PREPARARE LA TAVOLA 2

I bicchieri vanno posti alla destra del piatto, in corrispondenza della punta del coltello. Il bicchiere da acqua più grande, sta all'interno rispetto a quello del vino. Un servizio completo di bicchieri prevede tre serie, bicchieri per l'acqua, per il vino, per lo spumante (flute). Utili sono le brocche per l'acqua e per il vino invecchiato.

### CURIOSITA'

Le lenticchie si possono usare come materiale da imballaggio. Nel 40 d.c., sotto l'imperatore Caligola furono impiegate in questo modo per trasportare in nave l'obelisco che oggi è in Piazza San Pietro dall'Egitto a Roma.

Impasti di lenticchie e uova venivano impiegati dalle matrone romane con una funzione analoga al fondotinta.

Lo sbadiglio è un atto che viene spontaneamente e involontariamente, costituito da un primo momento di ispirazione e un secondo momento di espirazione. Tutti gli esseri umani sbadigliano anche alcuni animali, come gatti, cani, uccelli e serpenti.

Lo sbadiglio avviene già nel feto di 11 settimane, dura circa 6 secondi ed è spesso accompagnato da azioni di stiracchiamento.

I croissant sono originariamente austriaci e non francesi.

In un mazzo di carte , il re di cuori è l'unico senza baffi.

Il cioccolato al latte era inizialmente venduto come medicinale.

Prima della gomma si usava il pane per cancellare i segni della matita.

La compagnia Giapponese YKK produce più del 90% delle cerniere mondiali.



## 250 epiteti

per descrivere / deridere / insultare  
 A cura di Chiara Contino

- Turùlu ingenuo, grullo
- Tardòc lento, tardo
- Tachìs fastidioso
- Testa 'd còi testa di cavolo
- Tutùn zitella anziana
- Tùpin cocciuto
- Terùn persona del Sud
- Tacabutùn chiacchierone
- Testùn ostinato
- Travèt modesto impiegato
- Trumbùn presuntuoso
- Tumàtica tipo buffo
- Tòta signorina
- Tèra da pipe meridionale
- Ufendiùs moschino
- Vàscu tipo in gamba
- Vei cùma 'l cucu vecchissimo
- Vèrd cuma na gasìa tirchio
- Vachè grossolano



LA GRAMISSIA A L'È COME UN  
 'BOOMERANG': PRIMA O DÒP  
 A TORNA ANDARÉ

Esclamazioni in Piemontese





## Auguri a...



BERGAGLIO MARIA  
DALLA PRIA ANTONIO  
GARRONE ROSA  
GILARDI GIULIANA  
MEYNET ALIDA  
SANTORO GIANNA  
SAPPE' BIANCA  
ZUCCOTTI ANGELA  
BRUERA OSVALDO  
CESAN MICHELINA  
GALFRE' GIOVANNI  
STRAMIGIOLI AMELIA

## Ricetta

### MOUSSE DI MELE RENETTE CON SAVOIARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mele renette
- 2 savoiardi
- zucchero
- burro
- cannella
- un limone
- pistacchi

Sbucciate, detorsolate e tagliate a pezzi le mele. Irroratele con il succo del limone. Cuocetele con 2 cucchiaini di burro, 2 di zucchero e una spolverata di cannella finché saranno morbide, quasi sfatte circa 10 minuti, .

Frullatele ottenendo una mousse . Lasciatela intiepidire., Suddividete la mousse fra 4 piattini da dessert e completate ogni porzione con mezzo savoiardo sbriciolato e con qualche pistacchio.

