



c/o V.S.S.P. - Via Giolitti, 21 - 10123 TORINO - Fax 0118138777

URL: <http://www.univoca.org> - E-mail: info@univoca.org

UNI.VO.C.A. **Notizie n. 164 del 12 novembre 2014**

Newsletter dell'Unione Volontari Culturali Associati

Informativa telematica non periodica trasmessa alle Associazioni aderenti ed a tutti coloro che ne fanno richiesta, nonché ad enti, istituzioni ed altre associazioni interessate.

Dalle ASSOCIAZIONI ADERENTI



ASSOCIAZIONE CULTURALE ATHENA

E-mail: sara.inzerra@gmail.com

Serata medievale al Castello di Brusasco **presentato dall'Associazione Culturale ATHENA** **15 novembre 2014, ore 20.30**

Personaggi in costume d'epoca accolgono e creano una suggestiva atmosfera medioevale. Le portate sono annunciate dall' "Araldiere", i cibi porzionati in sala, come vuole l'usanza medioevale, dal "Trinciante". Il "Bottigliere" serve il vino e l'acqua aromatizzata e il "Credenziere" sovrintende e coordina la serata, presentata dalle "voci narranti" dell'Associazione Culturale Athena.

Minuta (Menù)

Portate da credenza



TORTA DI FARRE: torta di sottile sfoglia con un impasto di farro, pancetta di maiale, formaggio fresco e stagionato, spezie, mammella di mucca lessa, zucchero, zafferano e sale.. **SALSA DI PAVO:** intingolo con rossi d'uova cotti, mandorle tostate, agresto (spremuta di uva acerba e acetosella, fermentata), fegatini lessi di pollo, cannella, zenzero e zucchero;
Zucca fritta: zucca, mollica di pane, agresto, aglio, semi di finocchio e zafferano.

Portata da cucina

Zuppa di verdure: sedano, carote, cipolle e zucca in brodo di carne; Il tutto arrangiato con " *butirro et structo*"

Ravioli in tempo di carne: carne di maiale, cappone, verdure a verde foglia e spezie. Accompagnato con zucchero semolato, cannella.

Cuniculus in allio: coniglio " impilottato" con lardo e aglio, cotto con un condimento di tuorli, zafferano, pepe, rosmarino e brodo. Accompagnato dal "SAPOR CAMELLINO": Salsa a base di vino rosso, cannella, uva passa, chiodi di garofano e noce moscata.

Bourbeliel di porco: maiale cotto al forno con agresto, vino, spezie, pane raffermo e servito con la sua salsa di cottura o con "cuniculus in allio".

PORTATE DA CREDENZA

Rape armate: rape, zucchero, formaggio, cannella e chiodi di garofano, il tutto cotto in forno

Tartare di pome alla francesca: mele cotte nel mosto con zucchero, pinoli, zenzero, cannella, avvolte in una pasta sottile con olio e farina il tutto spennellato con acqua di rose.

Frittelle di fichi secchi rinvenuti in acqua infarinati e fritti ripieni: con impasto di uva passa, pinoli, mandorle, prezzemolo, acqua di rose e spezie

Info: Castello di Brusasco 011 9151106 - [www.agriturismo del luogo di brusasco](http://www.agriturismo-del-luogo-di-brusasco.it)
Prezzo: €. 33,00 (tutto compreso).



Centro Culturale "VITA E PACE"

Url: <http://www.vitaepace.it> - E-mail: vitaepaceavigliana@tiscali.it

* **Domenica 14 Dicembre 2014**, ore 16,00, "Stand By me" Coro Gospel
"The Queens' Choir", direttore Davide Motta Frè.

Info: CHIESA DI S. MARIA MAGGIORE - BORGO VECCHIO IN AVIGLIANA.
tel. 0119313073 - 3281761816 - <http://www.vitaepace.it> - Ingresso libero, segue rinfresco.

Da UNI.VO.C.A.

QUADERNO DEL VOLONTARIATO CULTURALE n. 14 – 2014

Il Centro Servizi per il Volontariato V.S.S.P. ha concesso ancora il suo sostegno per la realizzazione di questa importante testimonianza del volontariato culturale che diventa anche una grande rete di collaborazione su progetti comuni.

Vi invitiamo pertanto a mandarci i vostri contributi con le modalità standard dei numeri precedenti. In particolare ogni articolo dovrà contenere:

- una breve scheda di presentazione dell'associazione di appartenenza che tenga conto dei seguenti punti: denominazione esatta dell'associazione, indirizzo e recapiti, data di costituzione, numero di iscrizione al Registro Regionale delle organizzazioni di volontariato, presidente, scopi dell'associazione, principali attività, principali progetti svolti, progetti per il futuro;
- articolo di massimo 5 cartelle, comprensivo di nome dell'autore e didascalie, in formato word; non si accettano documenti in .PDF;
- fotografie e/o disegni in bianco nero o colori (fino a 5, non in fotocopia, da inviare in formato .jpeg, come file separati rispetto al documento in word).

Inviare i testi a: UNI.VO.C.A. Quaderno culturale – Centro Servizi VSSP, via Giolitti 21 – 10123 Torino oppure via e-mail a info@univoca.org.

Nucleo di Pronto Soccorso per i Beni Culturali

Il "NUCLEO DI PRONTO SOCCORSO PER I BENI CULTURALI" in ambito UNI.VO.C.A. è operativo non solo in caso di calamità, ma anche e soprattutto per monitorare il territorio a tutela ed a salvaguardia dei beni artistici, architettonici, ambientali, archeologici ed antropologici. Il nucleo è composto da **iscritti ad un'associazione aderente:**

UNI.VO.C.A.–Ref.: Marisa Reviglio della Veneria, Valter Bonello; Segret: Sara Inzerra;

AMICI DELLA FONDAZIONE ORDINE MAURIZIANO – Referente: Patrizia Figura,

AMICI DELL'ARTE E DELL'ANTIQUARIATO – Referente: Antonella Contardi;

AMICI DELLA SACRA DI SAN MICHELE – Referente: Marisa Reviglio della Veneria,

AMICI DELLA SCUOLA LEUMANN - Referente: Alessandro Zerbi;

Associazione ATHENA – Referente: Sara Inzerra,

ASS. STUDI STORIA E ARCHITETTURA MILITARE – Referente: Arianna Corino,

GRUPPO ARCHEOLOGICO TORINESE – Referente: Mario Busatto.

Le schede/segnalazioni finora prodotte dai partecipanti al "nucleo" si trovano nel sito <http://mediaseven.info/univoca/>

Uscita gastronomico culturale - Domenica 23 novembre 2014

Programma:

- h. 8,30, ritrovo al parcheggio della stazione ferroviaria di Moncalieri,
- h. 8,45, partenza per una località da visitare (a sorpresa),
- h. 12,45, pranzo presso l'Agriturismo "Le Chiocciolate" a Roatto, fraz. Pangeri, 20 (At), tel. 3429773056 – 011 41938203.

Adesione entro il 16 novembre p.v. (Bonello 3396582446 – valterbn@alice.it), specificando il menù preferito:

Menù senza lumache:

Antipasti: Salame e pancetta con sgonfiotti caldi, Tomini all'aceto balsamico e erba cipollina, Insalata alla russa, Peperoni in bagna caoda, Barchette con cipolla glassata e fonduta, Caramella di formaggio al cartoccio.

Primi piatti: Agnolotti, Crespelle alla valdostana

Secondo: Bue brasato al barbara

Dolci, caffè, digestivo. Prezzo 25 euro

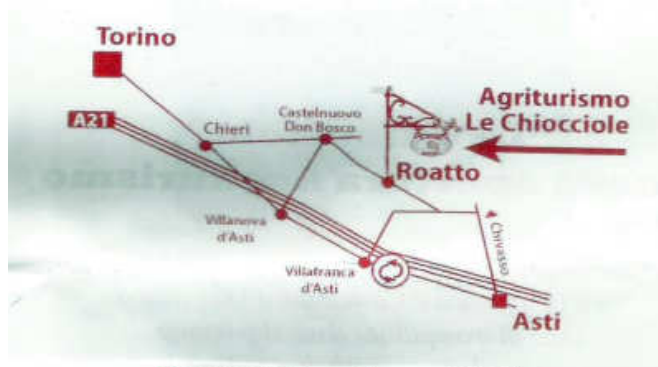
Menù con le lumache:

Antipasti: Salame e pancetta con sgonfiotti caldi, Tomini all'aceto balsamico e erba cipollina, Insalata alla russa, Peperoni in bagna caoda, Barchette con cipolla glassata e fonduta, Caramella di formaggio al cartoccio, Spiedini di lumache alla salvia, Polentina grigliata con lumache al gorgonzola

Primo: Tagliolini al ragu' di lumaca

Secondo: Lumache alla parigina e Tartelletta di lumache al rosso

Dolci, caffè, digestivo come sopra. Prezzo 30 euro.



Roatto frazione Pangeri 20(AT)
Aperto su prenotazione
Venerdì sera Sabato e Domenica
tel.342 9773056 tel 0141 938203

LA BIBLIOTECA DEI VOLONTARI

Si ricorda, a tutte le associazioni che hanno aderito all'iniziativa "**La biblioteca dei volontari**" (e alle altre associazioni che ancora volessero aderirvi), che la biblioteca è consultabile sul sito internet di UNI.VO.C.A. alla pagina "Biblioteca" (<http://www.univoca.org/biblioteca.asp>).

UNI.VO.C.A. è anche su Facebook

Si può accedere o **dal sito web di UNIVOCA**, cliccando sull'icona FACEBOOK oppure con l'indirizzo <https://www.facebook.com/univocatorino>

Gli aggiornamenti ai programmi inviarli, entro la fine di ogni mese, alla casella di posta elettronica: info@univoca.org. Per ampliare la visibilità e la conoscenza delle attività delle nostre Associazioni, è utile che ogni Associazione aderente segnali nominativi di consiglieri, soci, persone e/o enti interessati con e-mail.

ISCRIZIONI 2015

Le iscrizioni ad UNI.VO.C.A. per l'anno 2015.

La quota sociale è rimasta invariata: € 55,00 per i Soci

€ 25,00 per gli Amici di UNI.VO.C.A.

La quota può essere versata su Banca Prossima Cod. IBAN: IT68L0335901600100000003420

Info: Sede: c/o V.S.S.P. - Via Giolitti, 21 - 10123 Torino

Tel. 800.590000 - Fax 011.8138777 - Cell. 335.5489853

Url: www.univoca.org - E-mail: info@univoca.org

NOTE IMPORTANTI

Gli aggiornamenti ai programmi inviarli, entro la fine di ogni mese, alla casella di posta elettronica: info@univoca.org.

Per ampliare la visibilità e la conoscenza delle attività delle nostre Associazioni, è utile che ogni Associazione aderente segnali nominativi di consiglieri, soci, persone e/o enti interessati con e-mail.

Informativa ai sensi dell'art. 10 della Legge 675/96: "I dati personali eventualmente forniti dai Soci e dalle persone interessate saranno utilizzati soltanto per le comunicazioni interne tra l'Associazione ed il destinatario e non verranno ceduti ad altri. I destinatari avranno comunque in ogni momento il diritto, ex art. 13 della Legge 675/96, di avere notizia dei dati che li riguardano e che sono in nostro possesso, di chiederne la cancellazione, la correzione, l'aggiornamento.

Informativa ai sensi della Legge 62/2001: questa newsletter viene aggiornata senza fissa periodicità e soltanto quando necessita segnalare notizie ai Soci od altri destinatari e pertanto non può essere considerata un "periodico". Altresì non può essere considerata un "prodotto editoriale" in quanto è gratuita e non pubblicata in forma cartacea.

Chi intende far pervenire questa newsletter ad altre associazioni e/o persone, mandi una segnalazione a: info@univoca.org
