

Polenta e Ciacole
mese
di
Marzo



con la Collaborazione di:



*Emanuela Leso
Francesca Zamboni
Monica Bernardello
Antonella Ferrarese*

In questo numero parleremo di.....

Compleanni del mese

Eventi del mese.....

Ti Racconto Marzo.....

Mimosa : aneddoti e curiosità

Festa del papà.....

Notizie.....



COMPLEANNI DI MARZO

CIGNA GIUSEPPE

08/03/1940

MEANTE LINA

04/03/1931

SILVESTRI RINA MARIA

22/03/1950

BONFANTE FRANCO

18/03/1944

BELLESINI FRANCESCA

22/03/1938

MILAZZO BARTOLO

26/03/1931

FERRARI MARGHERITA

31/03/1928



EVENTI DI MARZO

SABATO 9 MARZO

ore 15.30

Concerto flauto e fisarmonica

Salone



GIOVEDI' 14 MARZO

ore 15.30

FESTA DEI COMPLEANNI

SABATO 23 MARZO

ore 16.00

VISITA AMICI NASO ROSSO



EVENTI DI MARZO

VENERDÌ 22 MARZO

ore 10.00

***LABORATORIO IN SALONE con
i BAMBINI della
CLASSE V[^] CANOSSIANE***

SABATO 23 MARZO

***Volontariato formativo con
il gruppo adolescenti Canossiane***



ATTIVITA' DI GRUPPO
CON LOGOPEDISTA
Gli ospiti raccontano

Festività di Marzo:

–5 Marzo: *Martedì Grasso-*
(Ultimo giorno di Carnevale)

–6 Marzo: *Mercoledì delle Ceneri*

–7 Marzo: *1° Giorno di*
Quaresima

–21 Marzo: *1° Giorno di*
Primavera

Filastrocche sulla Primavera:

“Le stagioni”

**Luce, tepore e fiori,
profumi e buoni
odori,
pioggerella leggera:
è questa primavera!**

**É fatta di fiori e frutti
profumati,
è la più sincera,
il suo nome è primavera.**



**Marzo libera il sol di
prigionia,
April di bei colori gli orna la
via;**

Filastrocche su Marzo:

**A MARZO suona la campana
stiamo a casa una settimana,
la Pasqua ormai è arrivata
mangiamo le uova di
cioccolata.**

**Marzo spazza nuvole dal cielo
Aprile dolce dormire**

**Marso, ci no gh'à calze, va
descalso (a marzo, chi non
posside calze, gira scalzo)**

Mercoledì delle ceneri



Con il **Mercoledì delle Ceneri** inizia la **Quaresima**, il periodo che precede la Pasqua, ed è giorno di digiuno e astinenza dalle carni, astensione che la Chiesa richiede per tutti i venerdì dell'anno ma che negli ultimi decenni è stato ridotto ai soli venerdì di Quaresima. L'altro giorno di digiuno e astinenza è previsto il Venerdì Santo.

*Le ricette della tradizione contadina
veronese: polenta e aringa o
scopeton*

Praticamente il piatto della festa per le famiglie povere che servivano l'aringa con parsimonia.



Altra curiosità,
aringa e scopeton
non sono lo stesso pesce, come
credono

Polenta e aringa, o scopeton. Era uno dei piatti più prelibati delle famiglie povere veronesi. Talmente buono che le aringhe non venivano neanche servite, ma le si strofinava sulla polenta per dargli il sapore e per conservarle ancora. E nella memoria rimane tuttora una sorta di filastrocca che più o meno suona così:
"Polentina amabile, scopeton terribile, me pareva impossibile de poderte magnar".

Si tratta dunque di un piatto **estremamente popolare**, fatto con **ingredienti semplici** ma dal **gusto molto deciso**. In particolare quello dell'aringa, smorzato dolcemente da quello della polenta.

Altra curiosità di questo piatto è proprio **lo scopeton**, che molti scambiano per aringa, ma in realtà sono due pesci diversi. Lo scopeton è più piccolo e tondeggiante, mentre l'aringa (in dialetto renga) è più lunga e affusolata. Ma sia la renga che lo scopeton vanno bene per questa ricetta tipica.

INGREDIENTI (per 4 persone):

- 8 fette di **polenta**
- 4 **aringhe (o scopeton)** affumicate
- 1 cucchiaio di **aceto**
- 1 bicchiere di **olio** (possibilmente extravergine di oliva)
- **pepe** a grani

- **prezzemolo q.b.**

PREPARAZIONE:

Ricavare i filetti dalle aringhe dopo averle squamate e aperte a metà. Lavare i filetti e tenerli per cinque minuti in acqua bollente e aceto, dopo di che scolarli e asciugarli. Mentre si raffreddano, bisogna versare l'olio in un vassoio e poi adagiare sopra i filetti di aringa con prezzemolo e grani di pepe. Il tutto va tenuto in frigorifero ben coperto per un giorno. I filetti vanno serviti in un piatto almeno due ore dopo averli tolti dal frigo insieme alle fette di polenta calde e possibilmente abbrustolite sulla brace

Proverbi di Marzo

A San Benedetto la rondine sotto
il tetto.

A Sant Albin se semena il giardin.

A San Giusep se buta via el
scaldalett.

A onor de San Benedetto se nol
buta verde el buta secco.

San Tomé slonga le giornate
quanto el galo alsa el pié.

Da San Gregorio Papa le siséle
passa l'acqua. (Ritornano le
rondini)

La Mimosa: aneddoti e

curiosità



La Mimosa o Acacia, arriva dalla Tasmania ed il fiore simbolo del mese di marzo

Tutti sanno che la mimosa è il fiore delle donne: dal 1946, per iniziativa della parlamentare Teresa Mattei, in Italia il giallo ramo fiorito viene offerto l'8 marzo per la Giornata Internazionale della Donna. Questa pianta, dai fiori così soffici e profumati, il cui nome scientifico è Acacia, ha una storia e caratteristiche particolari: siamo abituati a vederla in tutta Italia, specialmente lungo la Riviera ligure, in Toscana e in tutto il meridione, ma è originaria della **Tasmania**, Australia, ed è arrivata in Europa solo 200 anni fa. È una pianta molto delicata che desidera terreni freschi e ben drenati, e temperature miti.

Una curiosità: le **giraffe** sono talmente ghiotte di mimose da ingurgitarne fino a 66 chili al giorno. Pur non mangiandola, noi possiamo usarla per le **diete**, perché i componenti che contiene riducono il senso di fame, inoltre i suoi decotti sono efficaci contro i sintomi delle malattie veneree, ma anche contro nausea e diarrea. I suoi oli essenziali hanno proprietà antisettiche e astringenti e, applicati sulla **pelle**, donano una speciale sensazione di rilassamento, la detergono e la purificano. In aromaterapia la mimosa è usata per curare stati d'ansia, stress e tensione nervosa, facilita l'apertura verso gli altri e una buona disposizione verso il mondo. Anche la gustosa **torta** che dalla pianta prende il nome è diventata il dolce tipico della festa della donna: i tocchetti di pan di spagna che la decorano ricordano i suoi leggeri fiori

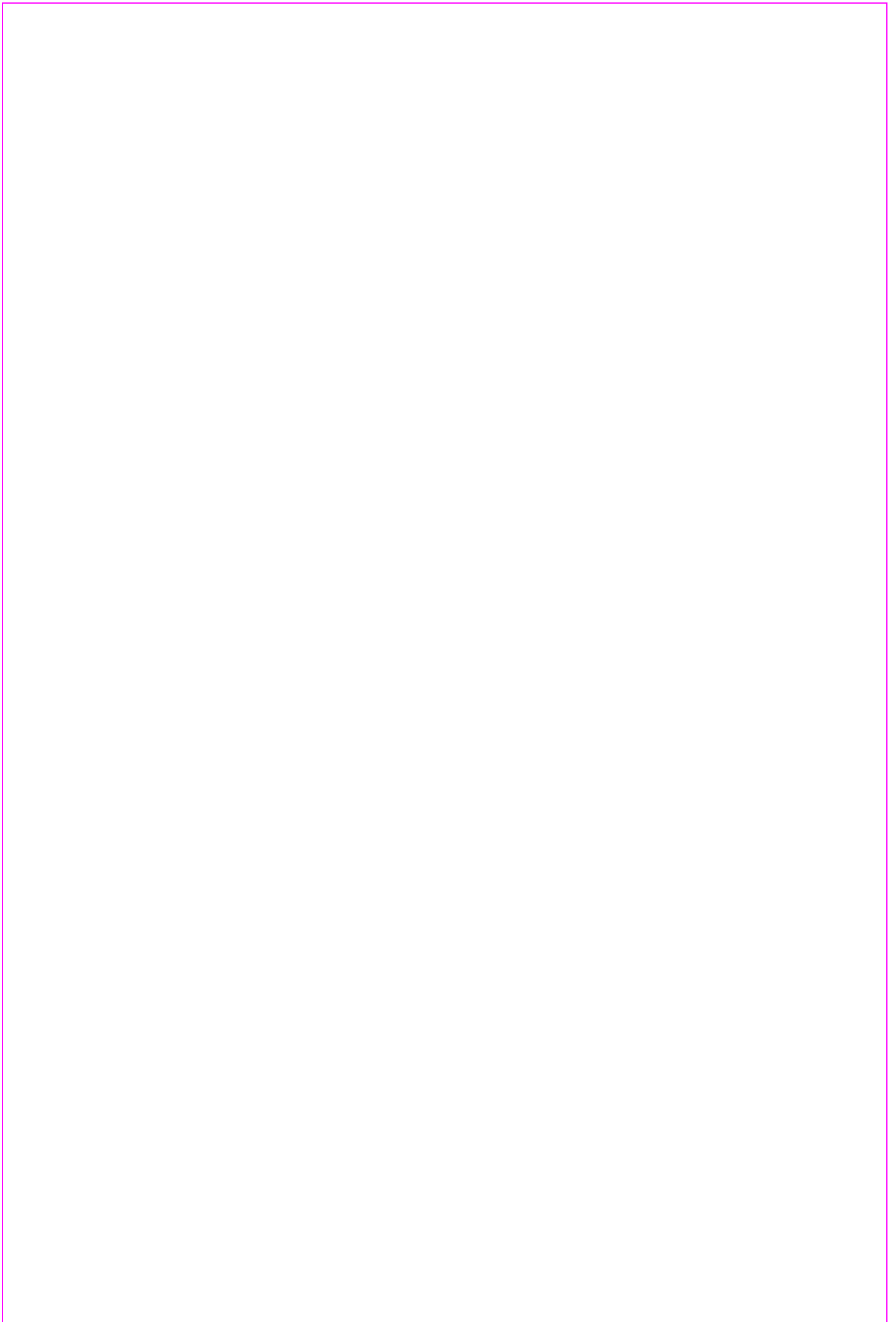
gialli. Infine un suggerimento per conservare il ramo reciso ricevuto in dono l'8 marzo: tagliare un ulteriore pezzetto di ramo dal punto di taglio e conservare la pianta recisa in abbondante acqua con alcune gocce di **limone** (10 gocce al litro vanno bene), per correggere l'acidità e farla durare più a lungo.

<http://www.biodiversitywar.it/mimosa/>



ARRIVEDERCI

AL PROSSIMO MESE



pr

os

si

m

o

n

u

m

er

o