SINGOLAR TENZONE

NIENTE SCUSE? NIENTE DELIBERE!

Oliviero Lazzarin consigliere comunale capogruppo SDI ha presentato una interrogazione al sindaco Luciano Mengoli protestando per non aver ricevuto copia delle delibere di Giunta come era consuetidudine da anni.

L'omessa consegna della documentazione, indispensabile per svolgere diligentemente il compito di consigliere comunale di minoranza, non era frutto di dimenticanza, ma di una presa di posizione del Sindaco Mengoli, come ha appurato direttamente Oliviero Lazzarin.

In sintesi, il sindaco, offeso per il contenuto di una interrogazione scritta, pretende da Lazzarin Oliviero pubbliche scuse da rivolgere alla giunta e al segretario comunale dott.ssa Michela Targa (vedasi il precedente ***Rosolina ieri oggi domani*** sotto il titolo "Rispettate almeno le vostre regole" dove Lazzarin chiedeva, fra l'altro, se il mancato rispetto del regolamento per il funzionamento del Consiglio Comunale era frutto di **"...superficialità e negligenza o ancor peggio di 'ignoranza' delle regole del funzionamento del Consiglio Comunale"** e poi, con un pizzico di goliardia, **"... se è da prescrivere all'esecutivo una cura a base di fosforo, molto utile alla memoria").**

Oliviero Lazzarin per nulla disposto ad accettare il verdetto del sindaco e tantomeno intenzionato a chiedere scusa, nella nuova interrogazione pungola il primo cittadino ricordando che una consuetudine diventa legge se ripetuta nel tempo e concludendo **"...per sapere se in tale agire si identifichi maggiormente la figura del Sindaco o quella del Podestà".**

In attesa di risposta Oliviero Lazzarin è impegnato a procurarsi ogni documentazione anche se questo significa dover entrare e uscire ripetutamente da uffici comunali con grave perdita di tempo lavorativo anche per gli impiegati, segretario comunale compreso. *R.C.*

"LA SVOLTA"

ORIENTAMENTI CULINARI

Chef Armido Boscolo "Tocia"

Rieccoci. Un saluto a tutti i lettori augurandomi che la rubrica "La Svolta" - Orientamenti su l'arte culinaria- vi sia gradita. **Vi ricordo che il venerdì 27 c.m. sono a "RAI UNO MATTINA" per la finalissima dei partecipanti su "OGGI CUCINO IO" con la quale presenterò il mio piatto Veneto tradizionalmente... ciosotto... ma personalizzato:** LE SEPPIE AL VINO ROSSO E AL VINO BIANCO in letto di polenta al cucchiaio. Forse niente di particolare per alcuni, ma sicuramente un piatto genuino ed appetitoso.

Eccovi la ricetta:

SEPPIE AL CABERNET

Ingredienti per 5 persone:

seppie nostrane	gr	1000
olio extra vergine o.	cl	100
cipolla bianca tritata	gr	100
aglio tritato	gr	50
vino cabernet	cl	50
pepe bianco		q.b.
sale fino		pochissimo
prezzemolo tritato	gr	100

Preparazione: pulite le seppie togliendo le anteriora, tutte, togliete la bocca e gli occhi del mollusco, lasciatele la pelle nera. Lavatele con abbondante acqua corrente fredda.

Taglitele a listelle. Nel frattempo mettete in un largo tegame l'olio, la cipolla e l'aglio tritato.

Lasciate stufare a fuoco medio il composto per 2-3 minuti circa.

Aggiungete le seppie, pepate leggermente e condite con poco sale (la seppia è già salata, trattiene il sale marino, pertanto non occorre salare troppo). Aggiungete il resto del vino ed il prezzemolo tritato.

Non occorre aggiungere acqua. Cuocere a fuoco moderato più tendente al basso per circa 30-35 minuti. Ogni tanto rimestate. Servitele con polenta al cucchiaio... e credetemi che per male che vada ... sarà un successo... Buon Appetito.

SEPPIE AL VINO TOKAI

Gli ingredienti sono più o meno gli stessi. Niente cipolla, solo aglio e sostituite il vino rosso con il Tocai bianco. Stesso metodo di cottura.

COMMENTO NUTRIZIONALE:
(per 100 gr di parte edibile)

SEPPIE: vedi il giornale precedente

CIPOLLA (Allium Cepa)

protidi	g	1,10	*proteine*
lipidi	g	0	*grassi*
glicidi	g	3,71	*carboidrati*

Sostanze inorganiche:			Vitamine:		
calcio	mg	32	A	mg	50
fosforo	mg	44	B1	mcg	30
ferro	mg	0,5	B2	mcg	40
			C	mcg	9

Dal punto di vista alimentare e terapeutico nessun ortaggio può eguagliare la ricchezza delle sue virtù conosciute da millenni, da quando la cipolla, originaria dell'altopiano dell'Iran, fu portata in Egitto all'epoca delle prime dinastie e gli Egizi le riservarono gli onori entusiastici dopo aver riscontrato che le sue sostanze attive facevano guarire moltissimi mali.

Gli stessi Israeliti, quando furono liberati da Mosé dalla schiavitù in Egitto e lasciati vagare nel deserto di Sin che é tra Elim ed il Sinai, l'intera assemblea mormorava per la mancanza di cibo e ricordavano l'aglio e le cipolle d'egitto...

Nel Medioevo c'era la convinzione che la cipolla fosse il miglior antidoto contro la peste ed il colera. L'Allium Cepa è il nome botanico della cipolla che conta 500 specie.

PREZZEMOLO (petroselinum sativum) Pianta commestibile ricca di acido ascorbico, calcio, fosforo e ferro. Ornamentale, molto utilizzata su pietanze a base di pesce e per condimenti vari.

Il commento nutrizionale dell'aglio verrà pubblicato nel prossimo numero assieme alla ricetta del "BROETO".

CON IL NASO ALL'INSÙ

Parlando con alcuni conoscenti sembra che gli ultimi due articoli da me scritti, relativi al tema dell'inquinamento luminoso e del risparmio energetico, abbiamo destato molta curiosità; su questi argomenti ritornerò a breve con molte cose interessanti.

È impossibile non notare in direzione sud, appena fa buio, una stella molto luminosa: questo astro non è una stella ma il pianeta Giove, il più grande del sistema solare.

Possedete un buon binocolo? Se vi viene in mano in una serata limpida, puntatelo verso Giove e vi accorgerete subito che vicinissimi ad esso si possono scorgere almeno un paio di deboli astri; annotatene la posizione e ripetete l'esperimento la serata successiva; se fate poi un veloce confronto vi accorgerete subito che la posizione di questi astri è cambiata!

Con questo nostro esperimento abbiamo ripetuto, in modo molto semplice, quanto avvenne nei primi del 1.600 a Padova, da dove l'astronomo pisano Galileo Galilei scoprì con un rudimentale telescopio le quattro principali lune di Giove; con le sue importanti scoperte astronomiche Galilei diede la definitiva spallata alle millenarie teorie geocentriche secondo le quali la Terra era centro dell'Universo.

Purtroppo lo stesso Galilei per aver salva la vita dovette negare le sue scoperte, troppo sconvolgenti ed innovative per molti filosofi e pensatori di allora, soprattutto per la Chiesa, che vedeva crollare all'improvviso le secolari, ovviamente sbagliate, credenze.

Nonostante tutto i posteri gli diedero ragione, la Chiesa dovette ovviamente ricredersi, ed oggi Galileo è considerato il padre del metodo scientifico moderno; molti anni fa fu inviata verso Giove una sonda automatica per lo studio del pianeta e del suo complesso sistema di satelliti e fu chiamata proprio GALILEO.

Con questa eccezionale macchina sono stati raccolti tantissimi dati e riprese migliaia di immagini; deteriorata poi dal lungo periodo di attività la sonda, ormai rimasta senza combustibile, è precipitata nella densa atmosfera di Giove e fino all'ultimo istante di vita ha coninuato ad inviarci dati; proprio come il nostro scienziato che fino alla fine dei suoi giorni fece quanto a lui possibile per rivelare al mondo le sue rivoluzionarie scoperte.

Grazie, Galileo.....

PS: sto cercando di organizzare una serata osservativa; spero di trovarvi numerosi.

Bertaglia Giuseppe
Tel 333 2436791
web: http://digilander.libero.it/skyimages/

L'ORGOGLIO DEL '33

Come ormai da qualche anno a questa parte la **"classe di ferro del '33"** si è riunita anche questa volta per una giornata in compagnia.

Ecco nella foto in nostri simpatici "giovanotti" riuniti nella foto di gruppo scattata dal fotografo ufficiale della manifestazione Giuseppe, figlio di uno dei coscritti.

Il 10 aprile 2005 nonostante le condizioni atmosferiche non propriamente idilliache, come ormai di consuetudine, c'è stata la riunione della classe '33.

L'allegra compagnia come il solito ha prima preso parte alla Santa Messa nella Parrocchia di Volto di Rosolina, anche per ricordare qualche coetaneo ed amico che purtroppo ci ha lasciato, si è poi messa in viaggio per raggiungere la Trattoria Veronese in località Dolfina nel Comune di Cavarzere.

Una volta giunti a destinazione si è dato il via alle libagioni con una bella mangiata a base di pesce, vino, quindi, una volta terminato, balli e tante "ciacole" per ricordare il bel tempo che fu e per prenotarsi per il prossimo anno per un'altra bella giornata in compagnia che, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, ogni anno aumenta di numero, circa 50 persone questa volta tra coscritti e gentili consorti.

Ecco, infatti, il pensiero di uno dei commensali: " el prosimo ano, anca sa so pì de la che de qua a vegno sens'altro".

Un cordiale saluto a tutti i lettori.

Siviero Carlo

EFFEPI srl
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI E
MANUTENZIONI EDILI
EFFEPI COSTRUZIONI
ROSOLINA (RO) - Via Carabella, 63 - Tel./Fax 0426.340141

PEUGEOT
ANDREOTTI AUTO s.r.l.
CONCESSIONARIO - DISTRIBUTORE PEZZI DI
RICAMBIO - CENTRO RIPARAZIONI PEUGEOT
BORSEA (RO) - Via della Cooperazione, 10
Tel. 0425.474012 - Fax 0425.404197