

Illusioni in arrivo, dal web e non solo...

Babbo Natale, per favore, aiutaci tu



Una nuova normativa da applicare ai giochi come Gratta e vinci, Superenalotto e Videolotterie è stata appena emessa con un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

Eccola più precisamente: i fortunati le cui vincite supereranno i cinquecento euro dovranno versare un "contentino" allo Stato, il 6% sulla cifra vinta.

Insomma, un business senza uguali quello del gioco, sul quale lo Stato ha un buon tornaconto. Basti pensare che nei primi dieci mesi del 2011 la somma raccolta dall'Erario è stata di 9,31 miliardi di euro. Già, il gioco tira e in merito a ciò sono in arrivo delle novità.

L'ippica è in crisi? Niente paura, ci pensa la Snai (uno dei tanti operatori del settore) a provvedere con le corse virtuali. I vantaggi saranno immensi: nessuna struttura da mantenere, nessun litigio tra fantini, nessun personale da stipendiare ma solo uno splendido programma con tanti purasangue in pista, on line; sembreranno veri. In rete si moltiplicano i giochi a disposizione: sono in arrivo bingo, poker, lotterie e slot ma non solo; si potrà giocare anche a briscola e ai dadi: si attende solo che i Monopoli emettano il decreto che li regolerà.

Purtroppo un numero elevatissimo di persone si affida a speranze così vane, nonostante la crisi, o forse proprio per questo: vorranno aggrapparsi ad un sogno.

Non ci si dovrebbe lasciar tentare, son solo abbagli che possono rovinare la vita.

Sappiamo, si cerca conforto dove si può; la crisi c'è e fa paura, è tangibile, i negozi sono certamente meno affollati e la povertà dilaga. Bisognerebbe avere un bel salvadanaio e usarlo ogni volta che la tentazione del gioco assale: la vincita così sarebbe garantita.

Può essere che il periodo nero di oggi abbia un positivo rovescio della medaglia: ci aiuterà a riflettere sui tanti errati modi di vivere che abbiamo assunto per troppo tempo; il consumismo sfrenato, lo spreco senza limiti... impareremo a risparmiare, a riciclare, ad aver maggior rispetto per l'ambiente, diventeremo più consapevoli.

Adesso più che mai ci assale un'imperiosa necessità di cambiamento, ci sentiamo soffocare, sentiamo il bisogno di aria nuova e pulita. Si dovrebbe iniziare con il rinnovo di tutti i parlamentari (e non ci riferiamo all'attuale governo "tecnico"); ecco, in poche parole dovrebbero togliersi di torno, fare fagotto, sparire dalla scena politica italiana. Hanno troppo dimostrato d'aver interesse solo per la poltrona che occupano e per i mille privilegi di cui godono. Sfiacciatamente vengono a chiederci di fare dei sacrifici per salvare l'Italia.

Già, con la manovra. La manovra dovrebbe iniziare con dei drastici tagli ai loro vitalizi e stipendi d'oro. Sappiamo che l'Italia detiene e mantiene il più alto numero di parlamentari al mondo. Da non credere ma è vero, un'altra vergogna!

Speriamo che Babbo Natale li faccia sparire, non se ne può più dei loro litigi, delle loro penose sceneggiate. Babbo Natale, pensaci tu...

Eh sì, certo, siamo consapevoli che anche questa è un'illusione, è un sogno, lo stesso di chi continua a sperare in una vincita straordinaria al superenalotto. Però, ogni tanto avviene... Non perdiamo la speranza.

Tanti auguri cari lettori, da tutti noi redattori che ogni mese ci impegniamo a rendere più bello il Gazzettino sampierdarenese.

Buon Natale a tutti.

Laura Traverso

F.I.E. Federazione Italiana Escursionismo Comitato Regionale Ligure Onlus

Via La Spezia 58 r
tel. 010 8606405 / 010 414194
e-mail: fielig@tin.it



La F.I.E. fondata a Genova nel 1946, è attualmente articolata in comitati su base regionale e fa parte della Federazione Europea escursionismo. La F.I.E. raggruppa a Genova oltre 20 associazioni con 1600 soci, che praticano attività di escursionismo, sci, marce in montagna, segnalazione dei sentieri. Questo significa innanzitutto favorire un turismo diverso che si pone come obiettivo la conoscenza dell'ambiente ed il rispetto per la natura. Una particolare attenzione è per il mondo della scuola, con corsi ed escursioni didattiche.

Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo

Ci scrive **Giuseppino Giorgio Oregno da Roma**

Un'antica ricetta del pandolce genovese



Dai ricordi che ho messo insieme e che racconto parte della mia vita, ho estrapolato la ricetta di mia nonna Corona Morasso Oregno, per il lavoro che necessitava l'esecuzione casalinga e tradizionale del "Pandolce" che, finché in vita, non è mai mancato durante le feste natalizie. Ve la invio e spero possa interessare far conoscere il lavoro che richiedeva questa antica consuetudine di avere a Natale il "Pane dolce", "O pandoçe zenèize". Vi allego pure una copia di un'altra ricetta per una più veloce preparazione del suddetto "dolce".

Sistema classico

Prendete kg. 1,5 di buona farina di frumento, ponetela sulla madia in un mucchio, formatevi un buco nel mezzo e versatevi un bicchiere d'acqua in cui avrete preventivamente sciolto g. 150 di lievito di pane. Impastate ulteriormente con porzione di farina (quanta ne assorbe) la parte liquida fino a che avrete formata una pasta ben amalgamata e compatta. Copritela con il rimanente della farina; ponete sopra un foglio di carta e addosso a questo una coperta di lana, lasciando così in riposo la pasta per circa otto ore. Dopo ciò scopritela, impastatela colla rimanente farina mercè un altro poco di acqua tiepida, aggiungendovi ed unendo in pari tempo: un pizzico di sale, 0,500 Kg di zucchero (oppure 0,350 Kg di zucchero a velo); 0,500 Kg di burro (liquefatto a bagnomaria), un bicchierino di vino marsala; una cucchiata d'acqua di fiori d'arancio. Mescolare e manipolare assai bene il tutto finché non si ottenga una pasta omogenea e morbida. Quindi aggiungete, impastando il tutto a lungo: 180 g. di uva passola bianca di Smirne; 60 g. di pistacchi mondati, 160 g. di pinoli, 20 g. di semi di anice, 160 g. di noci mondate, 160 g. di mandorle mondate, 80 g. di canditi (cedro e aranci) tagliati a piccoli dadi. La pasta, dopo averla ben lavorata e quando si è assorbita tutti gli ingredienti, deve risultare soffice e morbida uniformemente. Allora formate quattro pani (o due o tre se volete pandolci più grandi) che faserete all'intorno con carta oleata a guisa di turbante che fermerete con uno spillo (da togliere, naturalmente, a fine cottura...!) in modo che la pasta non si schiacci troppo; sopra, con un coltello a punta, farete un'incisione a forma di triangolo. Lascierete quindi lievitare per altre dodici

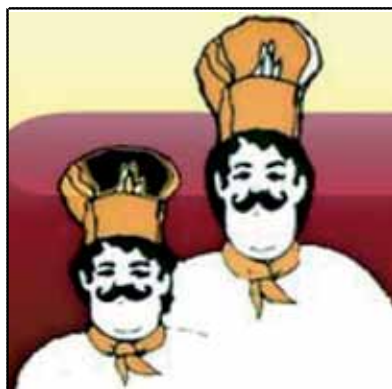
ore, avvertendo che, se facesse molto freddo, sarebbe necessario mettere la pasta in una stanza alquanto calda (ricordo che la nonna metteva i "pandolci" a lievitare tra i materassi, che allora erano doppi, su due piani, ai piedi del letto. Ma bisogna anche sapere che le case affacciate sul mare erano, a quei tempi, prive di riscaldamento centralizzato). Finalmente liberate il pandolce e fatelo cuocere a forno lento per tre ore.

Sistema rapido

Adoperando il lievito in polvere (allora "royal backing powder" ma oggi esistono in commercio altri lieviti vanigliati) si useranno gli stessi ingredienti tranne: il lievito di pane, che deve essere sostituito con quattro cucchiaini di lievito in polvere; lo zucchero, anziché 0,500 kg dosarne 150 g., in quanto il lievito vanigliato dolcifica già di per se stesso; farina, anziché kg. 1,5 si può fare kg 1,320 di farina e 180 g. di fecola di patate. Con kg. 1,5 di farina (o farina e fecola) si possono formare due pandolci grandi, oppure tre o quattro più piccoli, come già suggerito nella ricetta tradizionale di mia nonna. Con questo sistema rapido, i tempi di lievitazione si riducono a zero, il pandolce risulta ottimo, però non ha il gusto antico risultante se fatto con il lievito di pane.

Ringraziamo Giuseppino Giorgio Oregno, nostro abbonato dalla nascita del Gazzettino. Il suo "essere sampierdarenese", pur vivendo a Roma da tanti anni, ci deve inorgogliare. Ma non deve inorgogliare soltanto noi del Gazzettino e tutti i nostri lettori che del nostro "essere sampierdarenese" ne facciamo un vanto, ma deve far pensare a quelli che vedono in San Pier d'Arena solo degrado e abbandono. Per molti, che da tanti anni sono lontani dalla nostra città, San Pier d'Arena è un ricordo. Un bel ricordo. Per noi che qui viviamo e lavoriamo deve essere una bella realtà. Per riuscire in questo intento si deve essere uniti, al di là delle ideologie e dagli interessi politici. Si devono abbandonare le polemiche e gli inutili discorsi. Si deve passare ai fatti con la partecipazione e, qualche volta, picchiando i pugni sui tavoli che contano. Solo così, un giorno, potremo raccontare ai nostri nipoti di quanto è bella San Pier d'Arena.

Red.



"PAOLO E GIAN" di Leone Ponte s.n.c.

**Forniture di specialità gastronomiche per ristoranti, supermercati e alimentari
Catering personalizzati per cerimonie, convention ed eventi in genere**

Via Badino, 6 a - Loc. Fumeri - Mignanego - Genova

tel e fax 010/7729111- 010/7720563 - e-mail: paoloegian@libero.it