

Ciao a tutti, siamo alla vigilia di Natale e di Capodanno e quindi tutti dobbiamo cercare di essere più buoni e di fare buoni propositi per il prossimo anno. Noi della pro loco cercheremo di fare del nostro meglio, ma non aspettatevi tutto il lavoro fatto quest'anno, abbiamo veramente lavorato tanto e così l'ultimo anno della nostra gestione sarà sicuramente più tranquillo. Intanto sotto l'albero avete trovato un numero speciale del Gazzettino, tutto riferito al Natale ma con alcune novità. Cercate sempre di comunicarci se ci sono cose che vi piacciono, cose inutili, o cose che vorreste leggere, così modifichiamo e miglioriamo il giornalino. A nome di tutti i componenti della pro loco e di tutti i nostri collaboratori,

AUGURO UN SERENO E FELICE NATALE,

e mi raccomando, seguite alcuni di questi ottimi consigli da parte di uno che ha già i capelli bianchi:

- state il più possibile con le vostre famiglie;
- fate opere positive e andate alla S.Messa (capito giovinastri);
- fate felici i vostri bambini con un sacco di regali utili;
- mangiate tutto quello che volete;
- fate gli auguri a tutti i vostri parenti, soprattutto quelli più soli;
- cercate di alzare un po' il gomito per Capodanno, serve per togliere stress e dimenticare le cattiverie, ma poi non guidate la macchina;
- partecipate alla Tombolata della pro loco, serve per stare tutti insieme e divertirsi.

COME VINCERE LA TOMBOLA...

a cura di: Roberto Mariani

Vincere? Una questione matematica
Ecco come fare...tombola

Adesso la scienza vi viene in aiuto. Un team di matematici del Consiglio Nazionale delle Ricerche ha fatto importanti scoperte sul più tradizionale gioco natalizio italiano. Tecnicamente si tratterebbe di un gioco d'azzardo, ma raramente le cifre diventano rilevanti. Però vincere rimane sempre l'obiettivo, un traguardo che si raggiunge cercando di capire le probabilità e, soprattutto, nel caso della Tombola, se avere il 'tabellone' sia un vantaggio.

"Chi estrae i numeri ne piazza sempre uno ad ogni estrazione, mentre chi ha le cartelle ogni tanto non mette nulla, dunque si potrebbe pensare che il primo sia avvantaggiato. Ma questo non è del tutto vero: il tabellone ha 90 numeri diversi e ogni cartella individuale ne ha 15, per cui, se si tengono sei cartelle con tutti i numeri distinti, le probabilità di vincere sono le stesse del tabellone", chiarisce Roberto Natalini, dell'Istituto per le applicazioni del calcolo 'M. Picone' del Cnr. Ma non è tutto così semplice. Le cose infatti, secondo lo scienziato, si complicano se un giocatore ha dei numeri ripetuti in più cartelle. "Per capire cosa succede, immaginiamo di avere due giocatori, uno con due cartelle con tutti i numeri diversi e un altro, sempre con due cartelle, ma con un numero in comune", prosegue Natalini. "Supponiamo", continua il matematico, "che entrambi abbiamo riempito 14 caselle in tutte le cartelle, e che la casella mancante per il secondo giocatore sia proprio quella comune. In questo caso il primo giocatore avrà due possibilità di vincere, mentre il secondo soltanto una".

"Questa osservazione", sottolinea, "è verificata dalle simulazioni numeriche che mostrano, dividendo le patte a metà tra i giocatori, che tra il tabellone e un giocatore con sei cartelle, ma in cui c'è un numero in comune tra tutte e sei, la probabilità di vittoria del tabellone sale al 51,4%, e al 52,4% se i numeri in comune sono due".

Quindi, occorre prendere sempre 6 cartelle senza ripetizioni. "Per ottenere questo", suggerisce Ennio Peres, matematico, anzi 'giocologo' per auto-definizione, "in una tombola tradizionale, dove ogni cartella è individuata da un numero di riferimento, basta sceglierle in modo che siano numerate in ordine progressivo ciclico. Ad esempio, in una versione a 45 cartelle: 1-2-3-4-5-6, o 17-18-19-20-21-22, o anche 43-44-45-1-2-3".

Analoghi ragionamenti posso essere fatti in tutti i giochi con estrazioni indipendenti, come il Lotto dove, secondo gli esperti, è meglio giocare combinazioni con numeri distinti, piuttosto che bloccare un certo numero e variare gli altri, o il Bingo, gioco in cui le cartelle vengono infatti sempre date senza ripetizioni di numeri tra una cartella e l'altra. "E questo anche contro l'intuizione popolare, che spesso vorrebbe bloccare i numeri considerati 'ritardatari'. Il caso non ha memoria, per cui è inutile affezionarsi ai numeri. Giocare con la stessa combinazione o cambiarla ogni volta sarà esattamente la stessa cosa, ai fini della probabilità di vittoria", conclude Natalini.

STAFF PROLOCO

Presidente:
MARIANI ROBERTO "Bobo"
Vice Presidenti:
FONTANA GIUSEPPE "Beppo"
GIORGINI LINO "Lino"
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:
SILVESTRI ALEX "Ale"
Consiglieri:
SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO
Consiglieri del Comune:
BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: bobo-70@libero.it
PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:



Bertoina
IMPRESA COSTRUZIONI s.r.l.

ACQUEDOTTI - GASDOTTI
OPERE STRADALI - OPERE IDRAULICHE
URBANIZZAZIONI - MOVIMENTO TERRA
PALI TRIVELLATI

Cerré Sologno
di Villa Minozzo (RE)
Tel. /Fax 0522.804365

L'inserto, è offerto da ARREDAMENTI SIMONAZZI



dicembre 2007

...NATALE A SOLOGNO...

a cura di: Lino Giorgini



Una fedele compagna di cammino dei solognesi lontani come me che, per un motivo o per l'altro, non riescono mai a soddisfare la voglia di viverci veramente a Sologno, è la nostalgia, un sentimento che abita nell'anima e che dà alle giornate d'"esilio" il gusto dolce-amaro della consapevolezza che qualcosa manca.

Quando arriva Natale, la festa dei bambini, della tenerezza e, per chi è adulto (per non dire anziano) l'occasione per risvegliare il "fanciullino" che tutti abbiamo dentro, l'occasione per scrollarsi di dosso gli abiti un po' ipocriti delle convenienze urbane, l'occasione per sentire più vicine le persone care, chissà perché si sente più forte, quasi insopportabile la nostalgia, che diventa voglia, di tornare a casa, ma casa quella vera, quella delle radici.

Natale è anche la festa della famiglia e per un "paesano" la famiglia è anche il suo paese; se ragiono per un attimo da

attivista pro-loco, feste se ne fanno tante ma la più coinvolgente (almeno per me) e quella di San Martino: il paese che si riunisce a tavola come una grande famiglia e condivide insieme al cibo anche la propria identità, la propria storia, la propria cultura, termini che non bisogna aver paura di utilizzare, che ci riguardano, che sono corretti.

Tornando al Natale, nonostante lo trascorra spesso in città, direi che quello paesano è molto più vicino allo spirito che lo contraddistingue; Natale in fondo è uno stato d'animo che dura non più di un mese ed è oggetto di formidabili attentati consumistici che ne condizionano e ne distorcono la sostanza, ma è vero anche, e non so se i solognesi se ne rendono conto, che Sologno è un presepe;

fateci caso, arrivando dal "grottone" o da Cerré quando scende la sera e già le luci sono accese, osservate attentamente, manca soltanto la cometa, per il resto è un presepe perfetto, manca il bue, ma l'asinello c'è, pastori non ce ne sono rimasti molti ma qualcuno c'è, sacre famiglie pure, mancano un po' di bambinelli ma chissà che l'atmosfera non faccia miracoli.

Scherzi a parte, Natale è veramente la rappresentazione, in qualche modo, scenografica, come il presepe, di come la vita dovrebbe e potrebbe essere se il buon Dio non ci avesse lasciato liberi di costruire il nostro destino; Natale è solidarietà, umiltà, profondità, semplicità, emozione e quindi molto più riferibile ad una dimensione a misura d'uomo come quella del paese; nelle luci e nella confusione delle città si altera il messaggio: Dio che sceglie di venire al mondo non in una reggia ma in una povera grotta; altro che consumismo.

*Sabato 29 dicembre nel salone parrocchiale
Ricca Tombolata di Natale!!!*

VI ASPETTIAMO NUMEROSI!!!



SCEGLI IL MENU' DI NATALE

a cura di: Monia Guidarini

Filetti di Aringhe alle Noci - Antipasti

INGREDIENTI per 4 persone

8 filetti di aringhe affumicate
1 mela verde
1 cipolla piccola
4 gherigli di noce
3 cucchiaini di maionese già pronta
succo di limone
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE: Affettate sottile la cipolla, mettetela in una ciotola con acqua fredda e lasciatela a bagno per almeno 10 minuti. Scolatela e asciugatela con carta assorbente. Dividete la mela in 2 parti, sbucciatene metà, tagliatela a julienne con l'apposito attrezzo a disco medio e spruzzatela con il succo di limone perché non annerisca. Riunite in una ciotola cipolla, julienne di mela, maionese e noci tritate. Aggiungete un cucchiaino di olio e mescolate il tutto. Tagliate a fettine sottili la mezza mela rimasta, con la buccia. Sistemate i filetti di aringa su un piatto da portata e accompagnateli con la salsa preparata e le fettine di mela.

Gnocchetti al Limone

INGREDIENTI per 8 persone

200 g di farina
2 dl di latte
5 uova
100 g di burro
60 g di grana grattato
1 limone (scorza)
2 cucchiaini di sale grosso
1 cucchiaino di sale fino.
Per condire
60 g di burro
60 g di grana grattato.

PREPARAZIONE: Versate in un tegame il latte, il sale e 1 bicchiere di acqua. Unite il burro e la scorza grattata del limone. Portate a bollore. Togliete la pentola dal fuoco, versate in un solo colpo la farina e mescolate vigorosamente con una frusta per eliminare i grumi. Riportate il tegame sul fuoco e lavorate con la frusta finché l'impasto non si sia riunito in una palla. La pasta è cotta quando comincia a sfrigolare e si stacca perfettamente dalle pareti del recipiente. Togliete il tegame dal fuoco, unite il grana mescolando bene e lasciate intiepidire. Unite le uova, uno alla volta, senza mai smettere di mescolare. Riempite con l'impasto una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella. Per cuocere gli gnocchetti fate bollire una pentola di acqua salata, imburrate una larga pirofila e ungete un largo piatto con un filo di olio. Staccate i mucchietti separandoli con una spatola (o con la lama di un coltello) unta di olio. Versate i mucchietti nella pentola d'acqua bollente e cuocete per 23 minuti. Gli gnocchetti sono cotti quando vengono a galla. Raccogliete gli gnocchi con un mestolo forato e metteteli nella pirofila, in un solo strato. Accendete il forno a 200°, spolverizzate il grana sugli gnocchi, sciogliete a fuoco dolce il burro e versatelo sugli gnocchi. Mettete la pirofila in forno 15 minuti a gratinare.

Tacchinella Farcita - Secondi di Carne

INGREDIENTI:

1 tacchina piccola, per la farcitura:
1/2 kg di castagne arrosto sminuzate
2 etti di prosciutto cotto di spalla tritato
2 piccoli scalogni tritati - 45 gr di burro
3 fette di pancarré bagnate nella panna da cucina
prezzemolo tritato - sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: In una padella mettete il burro, gli scalogni e il prosciutto cotto tritato a fuoco basso per qualche minuto poi unite tutti gli ingredienti. Togliete dal fuoco dopo qualche minuto e lasciate raffreddare. Pulite bene la tacchina e salatene l'interno ove mettete la farcitura. Chiudete la tacchina con lo spago da cucina. Cuocete in forno preriscaldato a 200° (se il forno è ventilato non occorre preriscaldarlo) per 2 ore circa. Servite appena tolta dal forno (calcolate bene i tempi!) e tagliate davanti agli ospiti. Il piatto si accompagna con vino rosso novello.

Insalata di Funghi e Formaggio - Contorni

INGREDIENTI:

300 g di funghi coltivati - 100 g di fontina
1 spicchio d'aglio - 1 limone (il succo)
olio extravergine di oliva - sale - paprika

PREPARAZIONE: Lavate, asciugate e tagliuzzate i funghi. Strofinare l'aglio sui bordi interni di un'insalatiera e versate l'olio, il succo di limone, il sale e un pizzico di paprika. Emulsionate il tutto con una forchetta. Versatevi i funghi e il formaggio in pezzetti. Mescolate con cura, e attendete 10 minuti prima di servire.

Albero di Natale di biscotti

Dolce di Natale

INGREDIENTI:

pasta frolla
cioccolata bianca
"penna del pasticciere" bianca e rossa
piccole decorazioni per dolci

PREPARAZIONE: Stendete la pasta frolla già pronta sul tavolo infarinato e con il mattarello fatela diventare di 3/5 millimetri. Partendo dal tagliabiscotti più grande (ma in caso non aveste una formina così grande, potete anche fare a mano, incidendo la pasta frolla con la punta di un coltello) tagliate la forma di una stella di circa 10 cm. di diametro. Mano a mano, ritagliate stelle sempre più piccole fino ad averne una di un solo paio di cm. di diametro. Cuocete la pasta frolla come scritto sulla confezione (20 minuti al massimo). Quando i biscotti si sono raffreddati impilateli uno sopra l'altro con le punte

sfalsate (proprio come per l'albero di Natale di pandoro) questo creerà l'aspetto di un abete. Ora sciogliete 1/3 della cioccolata bianca a bagno maria per qualche minuto fino a che non sarà ben liquida: mettete un gocciolo di cioccolata sciolta tra ogni biscotto, in modo da sigillarli bene tra loro quando si sarà asciugata. Ora con le "penne del pasticciere" decorate le punte dei biscotti come fareste con le punte dei rami di un albero. Basta mettere qualche gocciolina sulle punte e sembreranno palline colorate. Lo stesso potete fare con le decorazioni per dolci sparse qua e là sui biscotti. Al momento di servire, sciogliete il resto della cioccolata bianca e versatelo sui biscotti partendo dalla sommità come fosse neve.



IL SUPERQUIZ DI NATALE

a cura di: Roberto Mariani

VUOI VINCERE UNO SPLENDIDO PACCO DI NATALE?

Partecipa al 1° quiz del Gazzettino ed entro la Befana al vincitore sarà consegnato un favoloso pacco regalo pieno di tante prelibatezze.

Regolamento: scrivi su un foglio tutte le risposte alle domande qui sotto, insieme con il tuo nome e cognome, poi consegnalo ad un componente della proloco o infilalo nella cassetta della posta di Roberto Mariani (bobo) entro sabato 29 dicembre. Tutte le risposte saranno controllate attentamente, ed entro il 06.01.2008 verrà consegnato il premio al vincitore. Le risposte esatte saranno poi pubblicate sul numero 1 del Gazzettino 2008. In caso più persone indovinarono le risposte esatte, la proloco effettuerà un sorteggio tra esse per stabilire un vincitore unico, a questo toccherà il cesto, mentre alle altre un piccolo premio di consolazione. Possono partecipare al quiz anche i nostri lettori via internet, naturalmente dovranno inviare le risposte esatte all'indirizzo: bobo-70@libero.it

PARTECIPATE NUMEROSI!!!!

Alcune domande hanno un piccolo suggerimento

01) quanti erano i partecipanti alla gara della mostatura della Festa della Castagna 2007?

quattro cinque sei

02) In quale numero del Gazzettino è stata presentata la ricetta dei biscotti di Vannuccio?

quattro cinque sei

03) Come si chiama il gruppo musicale che ha suonato alla festa dei giovani 2007?

groviera frontiera bufera

04) Chi è l'attuale Presidente della Cooperativa Vivere Sologno?

Piero Ferrari Claudio Silvestri Lino Giorgini

05) Quanti sono i cartelli della calce rosa posizionati in piazza della Chiesa?

quattro cinque sei

06) Qual'è stato il risultato finale della partita Villa - Castello di questa estate?

07) Quanti sono i sentieri segnalati sulla tabella posta all'inizio di via Campo Croce?

08) Che albero c'è in centro al nuovo "parchetto" di Case Guidi?

09) Quali sono le ultime due lettere della targa dell'auto di Sbrighi Lorenzo?

10) Quante sono le panchine della fontana ristrutturata in Via dell'Isola?

11) Quante sono le padelle usate per le mondine alla festa della castagna?

12) Qual'è l'anno di nascita del presidente della proloco?

13) Com'è stato chiamato il metato ristrutturato lungo la via di Poiano?

14) A che ora della sera suona l'Ave Maria il campanile?

15) In quale anno è arrivato il Parroco Don Fabrizio?



LA PRO LOCO E' FELICE DI CONTRIBUIRE ALLE INIZIATIVE DELLA GROCE VERDE DI VILLA MINOZZO, ANCHE NELL'ANNO 2007 ABBIAMO VERSATO LA SOMMA DI EURO 400.