



GENNAIO AL CENTRO

ANNO 2° N.1

GENNAIO 2017

CENTRO SOCIALE RICREATIVO CULTURALE "SANTA VIOLA"

Via Emilia Ponente, 131 40133 BOLOGNA

Telefono 051/384679 fax 051/6421004

Posta elettronica casviola@iperbole.bologna.it posta.centrosantaviola@gmail.com

Pagina Web <http://comune.bologna.it/iperbole/casviola>

Pagina Facebook "Centro Sociale Culturale Ricreativo Santa Viola"

C.F.: 92029560379 – P.I.: 02994031207

Iscritto all'Albo Provinciale dell' Associazione di Promozione Sociale - Legge n.398/1991

Attenzione : domenica 1 gennaio il Centro rimarrà chiuso.

BUON ANNO A TUTTI!



❖ **Riprendiamo le buone abitudini:**

- da lunedì 9 ricominciano i corsi di inglese, ginnastica dolce e ballo UISP
- da venerdì 20 riprendono i corsi della memoria (ore 14.30)

• **Martedì 10 gennaio alle ore 15.00 in sala Sirene:**

conversazione con Miriam dal titolo

“MISTOCCHINE, SABADONI, RAVIOLE...

DOLCI DELIZIE DEL PASSATO”.

Segue goloso buffet ad offerta libera, su
prenotazione!



❖ **Appuntamento con il cinema pomeridiano (ore 14,30)**

- Martedì 17 “Poveri ma belli”
- Martedì 24 (Giornata della memoria) “Schindler’s List”
- Martedì 31 “Nebraska”

❖ **Domenica 22 : Cinema serale (ore 18.30)**

Aperitivo e proiezione di un film

RIAPRE LA CUCINA CON LE NOSTRE SPECIALITA'

❖ Giovedì 12 ritornano le crescentine

❖ Domenica 15 polentata a prezzo fisso:

Baccalà o cacciatora con funghi

15 euro comprese bevande e dolce

❖ Sabato 28 polentata con menù a scelta



BACCALA' O STOCCAFISSO?

Il baccalà è l'alimento costituito da 2 specie di merluzzo nordico salato e stagionato.

La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine.

I paesi principali di produzione del baccalà sono: Danimarca, Isole Faroe, Norvegia, Islanda e Canada.

Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione.

Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo.

IL BACCALA' IN ITALIA

L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo.

In Lombardia e Piemonte viene cucinato in pastella. In Liguria è cucinato in pastella, oppure al verde o in agrodolce oppure mantecato. In Basilicata, il cosiddetto baccalà alla lucana viene preparato, come da tradizione, con peperoni rossi dolci essiccati e scottati.

In Calabria è molto in voga il baccalà alla cosentina, preparato da tradizione con patate, olive nere, peperoni, salsa di pomodoro, alloro, prezzemolo, sale e pepe.

Nella cucina tradizionale siciliana viene consumato il baccalà con pomodori, patate, olive nere, pinoli e uvetta. A Roma il filetto di baccalà pastellato e fritto è uno dei pezzi del tradizionale fritto misto alla romana.

In Toscana è famoso il baccalà alla livornese che viene infarinato e fritto e in seguito ripassato in salsa di pomodoro. Nel Triveneto il termine "baccalà" ancor oggi identifica comunemente lo stoccafisso (merluzzo essiccato) e non il merluzzo salato.