



# NOVEMBRE AL CENTRO

**ANNO 2° N.11**

**novembre 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](mailto:casviola@iperbole.bologna.it) [posta.centrosantaviola@gmail.com](mailto: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

**MARTEDI' 7 NOVEMBRE 2017 Festeggiamo S.MARTINO con**



**CALDARROSTE E VINO NUOVO PER TUTTI!**



***In Sala Sirene, prosegue la rassegna***

## **CINEMA E MEMORIA**

***tutti i martedì alle 15.00***

❖ ***Martedì 7/11 Ginnastica della mente***

***rievocando la biografia e i film di James Stewart***

❖ ***Martedì 14/11 Proiezione del film***

***"Harvey" di Henry Coster***

❖ ***Martedì 21/11 Ginnastica della mente***

***rievocando la biografia e i film di Monica Vitti***

❖ ***Martedì 28/11 Proiezione del film***

***"Ruggine" di Daniele Gaglianone***



Anche la sera di **Domenica 26 novembre** ore 19,00

**potete venire a prendere un aperitivo da noi**

**ed assistere alla proiezione di un film!**

***Questo mese la nostra cucina propone:***

***Grande polentata con menu a scelta!***

***SABATO 18 NOVEMBRE 2017***

- polenta condita con ragù
- polenta con salsiccia
- polenta con formaggio
- polenta con funghi
- dolci delle nonne

***Altra grande polentata con menu fisso!***

***Domenica 26 NOVEMBRE 2017***

- Polenta con ragù, salsiccia e costoline alla cacciatora
- Bere
- Dolce (tutto a 15 euro)

*Ricordate: da noi i bimbi fino a 6 anni hanno la polenta condita gratis! O, se la preferiscono, la pappa con il ragù!*

**PRENOTARSI SEMPRE ALLO 051 384679!**

## Autunno, tempo di funghi

I **funghi** sono organismi appartenenti al regno dei **vegetali**. Questi organismi non sono in grado di **sintetizzare** in modo autonomo il loro nutrimento.

Per questo motivo essi non possono vivere in modo **autonomo**. Di conseguenza la loro vita è **subordinata** alla convivenza in modo parassitario con altre piante o organismi dal quale traggono il loro **sostentamento**.

Le **specie dei funghi** sono numerosissime, se ne contano addirittura circa **100.000** tipi. Molti di questi sono piccolissimi, visibili solo al microscopio. Altri invece raggiungono dimensioni importanti, nella tradizione popolare vengono comunemente chiamati **funghi**.

I **funghi commestibili** costituiscono un alimento prelibato che ci viene messo a disposizione dalla natura. Quello che serve è solamente un po' di **passione** per poterli cercare. A dire il vero sono richieste un minimo di **nozioni tecniche** per poter **conoscere i funghi** e distinguere quelli commestibili da quelli **velenosi**.

Sotto la parvenza della **bellezza** e dei colori di alcuni funghi può nascondersi l'insidia del **veleno**, in alcuni casi mortale. Da sempre i **funghi** hanno mietuto vittime tra le persone incaute che se ne sono cibate. Ovviamente queste persone li hanno raccolti senza una indispensabile e certa conoscenza micologica.

I **funghi**, nel caso siano **commestibili**, rappresentano un alimento abbastanza **completo**, con un ottimo valore energetico e anche non pesante da digerire. Come molti tipi di verdure sono composti per la gran parte di acqua (in media 88%), idrati di carbonio, sostanze azotate, celluloso, ceneri e grassi (0,4%).

Sono un alimento **quasi completo** in quanto ricchi delle diverse sostanze necessarie ad un **normale nutrimento** dell'organismo umano. Per questo motivo sono stati anche chiamati la *carne del povero*.



**Non siete ancora sazi??!!**

**Il giovedì pomeriggio facciamo le crescentine fritte dalle 15,00 e al bar ci sono anche raviole, stregghine e biscotti.**

# MARTEDI' 28 NOVEMBRE 2017

## VISITA GUIDATA CON MIRIAM FORNI

### ALL'EX HOTEL BAGLIONI



Al piano nobile del Grand Hotel Majestic già Baglioni è possibile ammirare una delle sale affrescate di maggior pregio ed interesse storico artistico di tutta l'edilizia civile bolognese. Il cosiddetto Camerino di Europa fu probabilmente la prima commissione di rilievo affidata ai fratelli Agostino e Annibale Carracci.

Di un certo interesse sono anche gli affreschi nella sala del ristorante dell'hotel, che raffigurano il Mito di Fetonte, colto mentre precipita colpito dalla saetta di Zeus e incorniciato da decorazioni a grottesca sul modello antico.

Meritano infine di essere menzionati i quadri di grandi dimensioni collocati nella zona bar e al primo piano dell'hotel; sono paesaggi e vedute naturalistiche di gusto settecentesco che, secondo l'antica prassi delle dimore nobiliari, mirano a stabilire una connessione, o meglio una continuità, tra gli spazi interni dell'edificio e la natura circostante.

Passeggiando tra i lunghi ed imponenti corridoi dell'hotel, può capitare di trovarsi di fronte a sontuosi ingressi che nascondono alcune delle più lussuose suite **ispirate a celebri artisti**, come il musicista Giuseppe Verdi, che ha dato il nome alla stupenda Suite Verdi, o lo scultore Giambologna. Meravigliosi drappaggi e tessuti, caldi e tenui colori, marmi finemente levigati, mobili antichi, ed oggetti d'arte, si susseguono nelle spaziose stanze e fanno rivivere tutto lo splendore di questo Grand Hotel.

Prenotazioni in Ufficio , dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 11.30

**11-12**



**Prendete nota!**  
**Sabato e domenica 11 e 12**  
**novembre**  
**mercatino d'autunno**  
**dalle 9 alle 18**

***Abbigliamento ed accessori, telerie, casalinghi,***  
***libri, quadri, piccolo antiquariato...***  
***... e chi più ne ha più ne metta!***

