



## Tornano i "Piccoli Cuochi"

Rieccoci a proporvi un articolo dai Piccoli Cuochi al rientro dalle meritate vacanze estive: le abbiamo desiderate nelle lunghe giornate d'inverno e finalmente sono arrivate, eccole qui; e come un baleno sono anche già finite!

La nostra ultima fatica in ordine di tempo è stata a Luglio al mercatino nella piazza del paese di Barbania dove, insieme all'associazione CISIAMO, abbiamo organizzato una vendita per beneficenza di torte, biscotti e marmellate per una golosa merenda.

La nostra insegnante Raffaella ha organizzato un rapidissimo corso di cucina rivolto ai molti bambini incuriositi ed interessati alla misteriosa arte culinaria: si sono cimentati nell'uso delle varie attrezzature, tra cui la chitarra per gli spaghetti, la rotella per gli agnolotti e i numerosi altri ferri del mestiere.

La fila di attesa per poter pasticciare era lunga ed i bambini erano molto felici di impastare farina ed acqua per vedere nascere dalle loro mani spaghettoni ed altre forme di pasta.

Nel frattempo noi Piccoli Cuochi cucinavamo senza sosta prelibati biscotti da offrire ai visitatori del mercatino. Anche se la pioggia nel primo pomeriggio ha fatto la sua comparsa con un fortissimo scroscio, per fortuna è durata poco e ci ha lasciato continuare nel nostro impegno.

In effetti il compito non è stato così difficile, abituati come siamo a questo genere di

manifestazioni: più impegnativo è stato forse convincere i visitatori, magari un po' increduli sulla nostra abilità in cucina, che i biscotti e le marmellate preparate da noi sono i migliori del mondo e che valeva la pena fare colazione o merenda con questi speciali "capolavori".

Perciò abbiamo organizzato una vera e propria asta con tanto di battitore e vallette per presentare i lotti: il successo è stato clamoroso e tutto è stato venduto in fretta con nostra grande soddisfazione e, ci auguriamo, anche di chi ha acquistato i nostri prodotti.

Il ricavato è stato poi versato dalla nostra insegnante in beneficenza. In definitiva è stata una giornata faticosa per tutti ma molto, molto divertente.

Per concludere, ricordo a tutti gli alunni delle elementari e medie che desiderassero partecipare al corso di cucina della scuola "Piccoli Cuochi", che a partire dal 17 Settembre si riapriranno le iscrizioni. L'appuntamento per chi lo desidera è pertanto nelle nostre aule presso la Scuola Elementare Rodari di viale Bona.

Ora non mi resta che salutare tutti, sperando che abbiate trascorso una piacevole estate con gli amici e che abbiate passato tanto tempo all'aria aperta, senza però aver mai dimenticato il buon cibo a tavola e soprattutto che siate stati in buona compagnia. Ancora un ben tornati dai Piccoli Cuochi e dalla nostra Raffaella.

Ludovico Berta



31 Agosto... mi sono resa conto di non aver fatto i compiti delle vacanze e onde evitare bacchettate sulle dita dal ns. Direttore mi metto subito all'opera! Dopo scorpacciate di pomodori, frittatine, bruschette e grigliate varie ritorniamo ai piatti autunnali, ma per evitare un brusco e pericoloso distacco dall'estate Vi propongo un primo che profuma ancora di mare.

**TAGLIOLINI GRATINATI**  
con gamberi e  
radicchio rosso di Treviso.

Ingredienti per 4 persone:

350 gr. tagliolini all'uovo  
2 cespi di radicchio rosso  
600 gr. gamberi  
6 scalogni  
100 gr. parmigiano grattugiato  
1 vaschetta da 200 ml. di panna  
olio, sale, pepe q.b.

Procedimento:

Mettete in padella con olio caldo lo scalogno affettato e fatelo appassire dolcemente, aggiungete il radicchio pulito e tagliato a julienne e lasciate cuocere con coperchio per 10 minuti.

Unite i gamberi puliti e mescolando cuocete senza coperchio per 5 minuti.

Mescolate in una scodella la panna con il formaggio (lasciate da parte 6 cucchiaini) poco sale e pepe.

Scolate al dente i tagliolini e versateli in una teglia da forno, conditeli con il sugo e la panna, coprite con il formaggio avanzato. Informate a 180° per 10 minuti facendo gratinare la superficie che dovrà risultare ben dorata.

Lasciate riposare fuori dal forno pochi minuti prima di servire.

# GALUPERIE



Uno dei più intensi ricordi sensoriali della mia infanzia è legato all'aroma di menta, tanto che ancor oggi quando sento il profumo di questa pianta mi tornano alla memoria quelle estati di qualche anno fa. In un angolo del cortile della casa dei miei bisnonni, che poi sarebbe diventata casa mia, cresceva rigogliosa una pianta di menta di cui adoravo l'odore. Solo molto tempo dopo, quando questo tipo di menta è stato "riscoperto" ed è entrato a far parte del Paniere della Provincia, ho compreso che probabilmente mio bisnonno, Tomalin 'l sacrista, essendo originario proprio di Pancalieri, aveva portato con sé un ricordo del suo paese natale. Trapiantatosi a Caselle per le nozze con Orsolin, Tomalin aveva pensato bene di trapiantare anche il simbolo di Pancalieri...

L'indicazione di Menta di Pancalieri si riferisce alla specie botanica *Mentha Piperita* varietà *Officinalis Sole*, forma *Rubescens Camus*, nota come *Menta Italo-Mitcham*; di questa possono essere utilizzati o la pianta verde che viene essiccata per la sua conservazione a fini erboristici, oppure l'olio essenziale ottenuto esclusivamente dalla distillazione a corrente di vapore dell'erba verde in pianta intera (non trinciata) proveniente dalla coltivazione della specie stessa.

L'indicazione Olio essenziale di menta di Pancalieri è riservata al distillato grezzo ed al ridistillato (pluri-rettificato)

utilizzati per preparare prodotti finiti nei quali è presente l'olio essenziale di menta come ingrediente primario per il sapore.

La Menta Piperita è una coltura officinale coltivata in pieno campo presso le aziende agricole di una zona geografica posta a cavallo delle province piemontesi di Torino e Cuneo, meglio identificata come "Pancalierese", poiché il Comune di Pancalieri, piccolo centro in provincia di Torino ai confini con la provincia di Cuneo, a pieno titolo gode dell'appellativo di Isola d'erba rappresentando il centro storico di partenza e di affermazione di questo prodotto dell'agricoltura locale.

I Comuni interessati della provincia di Torino che fanno parte del bacino officinale sono:

Pancalieri, Virle piemonte, Castagnole piemonte, Piobesi torinese, Carignano, Carmagnola Osasio, Lombriasco, Vigone e Villafranca piemonte.

Numerosi sono i prodotti derivati dall'olio essenziale di menta, tra cui molti ingredienti destinati all'industria dolciaria. Ottima ad esempio la panna cotta insaporita dallo sciroppo alla menta di Pancalieri.

Da segnalare l'ottimo liquore a base di menta che costituisce il prodotto più commercializzato da parte dell'associazione produttori.

Dott. Andrea Fontana



# edilinvestimenti



**DOTT. FRANCA BATTISTELLA FRASSA - AGENTE DI AFFARI IN MEDIAZIONE N. 1789 CCIAA - ADERENTE FIMAI  
10072 CASELLE TORINESE - VIA CARLO CRAVERO 70 - TEL. 011/9912949**



**CASELLE**  
Alloggio su due livelli completamente ristrutturato, composto da soggiorno living, tre camere doppi servizi, ripostiglio.



**SAN CARLO**  
Splendida villetta ingresso soggiorno cucina tre camere biservizi, ampio deposito, box, lavanderia. Giardino.



**CASELLE**  
Casa a schiera angolare composta da salone cucina due camere doppi servizi studio lavanderia box doppio giardino. Finiture prestigiose.



**CASELLE**  
Edificio indipendente mq 600 su due piani. Cortile privato.



**CASELLE**  
Prezzo eccezionale. Alloggio, ingresso, salone, cucina, due camere, bagno, box.

**CASELLE**  
Cedesì zona centrale avviato colorificio, accessori per la casa, belle arti.

**CASELLE** Affittasi alloggi diverse dimensioni contratto residenziale.

**CASELLE**  
Alloggio ingresso tinello cucinino due camere bagno, box, ascensore.

**SAN MAURIZIO**  
Affittasi locale deposito indipendente mq 65, ampio parcheggio.



**MALANGHERO**  
Prenotasi alloggi e Villette a schiera. Diverse dimensioni.

**CASELLE**  
Affittasi bellissimo locale commerciale mq 100, sei vetrine.