

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

organo d'informazione della Pro loco e del paese di Sologno



N. 139 - AGOSTO 2018



STAFF PRO-LOCO: *Presidente* REMO SILVESTRI - *Vice Presidente* BIANCHI ITALO - *Tesoriere* LUCIANA MARCHI - *Segretario* SILVESTRI CLAUDIO
Consiglieri: RABACCHI GIULIANA, SBRIGHI LORENZO, MORENI VERARDO, SILVESTRI FILIPPO, BELLI ROBERTO, BERTUCCI GIANNI

Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

Feste Pro loco anno 2018

a cura della Pro loco paese di Sologno

Anno 2018 la Pro loco paese di Sologno sempre nell'ottica di creare momenti felici da trascorrere insieme vi trasmette il calendario delle feste:



7 agosto

*Relazioni Pericolose
"L'Origine delle Fiabe"
(presso Ostello la Scuola)*

11 agosto

Festa delle aie al Castello

12 agosto

*Mercato del contadino
(presso Piazza della Chiesa)*

*Mercatino del riuso
(presso Ostello la Scuola)*

*"Le mani raccontano"
artigianato e benessere
(presso il cortile della Chiesa)*

12 agosto

*SpecialGrill&DiscoParty
(presso Silver Cafè)*

18 agosto

Polentata in piazza

18 agosto

*Relazioni Pericolose
"Sylvia Plath e i suoi Diari"
(presso Ostello la Scuola)*

2 settembre

Festa della Cintura

14 ottobre

Sologno Raglia

11 novembre

Pranzo di San Martino

Sologno "Campo Estivo"

A cura di Cristiano Silvestri

e **Dintorni**

Alessandra, si offre volontaria per organizzare un piccolo campo estivo, durante i dieci giorni ferragostani.

Un modo di coinvolgere i bambini di qualunque età in giochi collettivi, per rafforzare amicizie e crearne di nuove, in un luogo di assoluta sicurezza come è l'area sportiva, e in particolare il campo di calcio.

Le attività e i giochi sarebbero semplici e accessibili a tutti; l'orario ridotto a due o tre ore pomeridiane, lontano dalla ore più calde, con la possibilità di una piccola merenda. Al momento è solo un'idea, che per funzionare avrebbe bisogno di un certo numero di adesioni, e di aiuto anche da parte di altri genitori. Vi chiediamo pertanto di volerci informare ai recapiti, così da capire se è un progetto che può essere portato avanti, stabilire date e orari precisi, e organizzare i giochi anche a seconda delle età dei bambini che aderiranno.

Fatevi avanti per tempo, ogni contributo è prezioso! **il numero di Alessandra è 346 4913646**



LA PROLOCO DI SOLOGNO E IL SILVER CAFE' IN COLLABORAZIONE
CON LA SOC. SPORTIVA PROGETTO MONTAGNA CALCIO PRESENTANO

MERCOLEDI' 8 AGOSTO - ORE 21.00

presso il SILVER CAFE' a SOLOGNO



*UNA SERATA PER RAGAZZI, GENITORI, FAMIGLIE,
APPASSIONATI E ALLENATORI*

PARLA DI CALCIO CON...

- ➔ **FRANCESCO ROMANO** - procuratore sportivo ed ex calciatore di Reggiana, Nazionale Italiana Under 21, Milan, Napoli e Torino
- ➔ **ERMES FULGONI** - scopritore di **Gianluigi Buffon** e allenatore di portieri di Cagliari, Palermo, Parma, Modena, Hellas Verona e Cesena
- ➔ **NICO FACCILO** - portiere della Reggiana negli anni 1985/1987 e allenatore di portieri di Trento, Padova, Cagliari e Napoli
- ➔ **ROMANO FERRETTI** - direttore sportivo calcio dilettanti
- ➔ **MARCO LANCETTI** - ex direttore sportivo della Reggiana
- ➔ **FAUSTO CAVALLINI** - osservatore giovani calciatori per Juventus e Modena



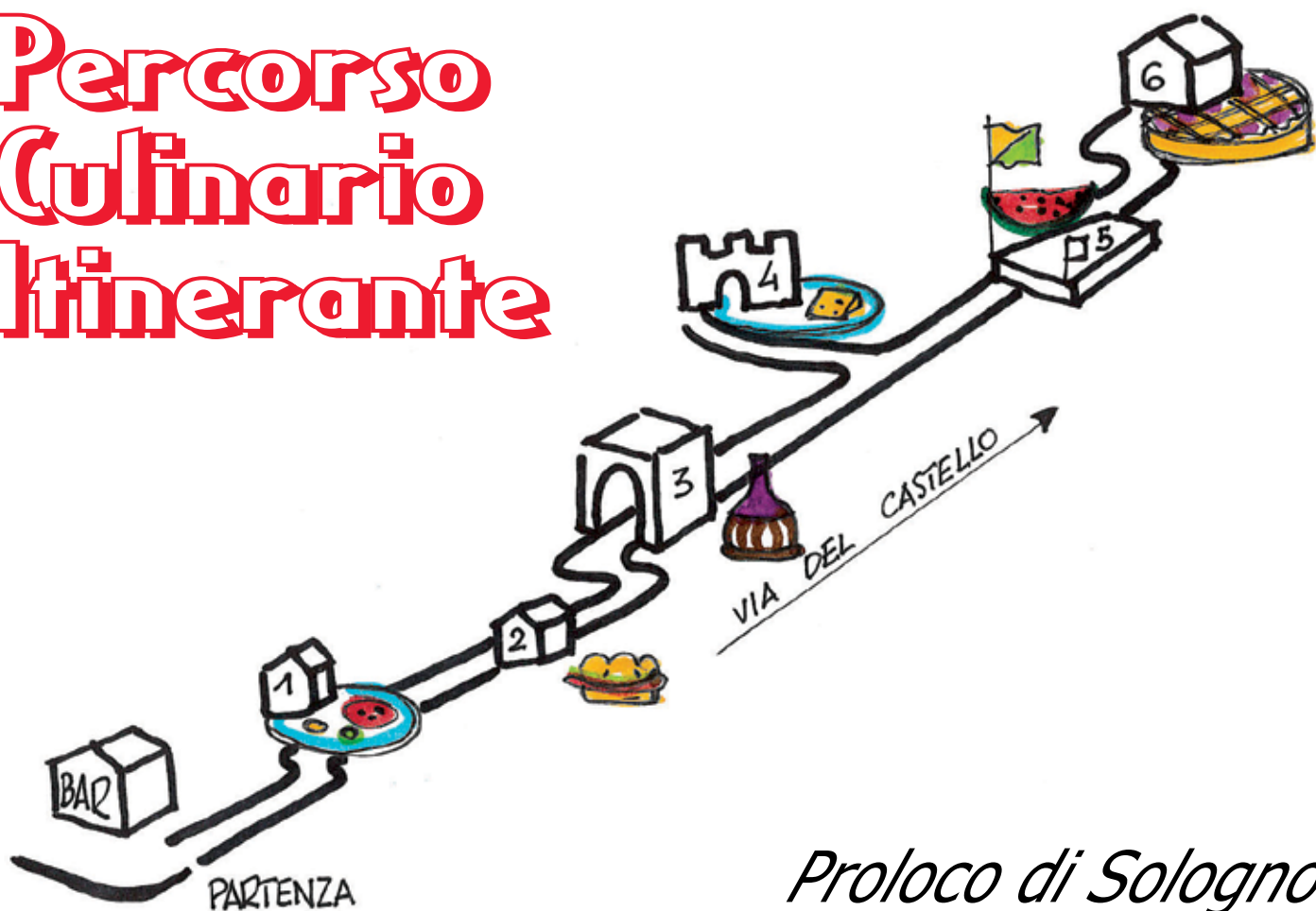
SOLOGNO

SABATO 11 AGOSTO
dalle ore 19,00

Aie in Festa

presso il borgo del Castello

**Percorso
Culinario
Itinerante**



Proloco di Sologno

Sologno Apicoltura..... Che passione!

A cura di Roberto e Luciana

e *Dintorni*

Come tutti gli hobbies iniziati per gioco, a volte succede che questi si trasformano in qualcosa di veramente grande e meraviglioso. Nel mio caso la passione mi è stata trasmessa dal papà Fernando, che aveva le api, a cui davo una mano nel periodo di raccolta del miele. Nel corso degli anni, dedicandomi alle api con molta calma e tranquillità, mi sono reso conto che esse ti portano e ti trasportano in un mondo fantastico e molto ben organizzato. Poco alla volta ho incrementato le famiglie catturando i nuovi sciami che in primavera uscivano dalle arnie spinte dalle nuove api regina, portando queste a produrre solo a partire dall'anno successivo. Grazie all'esperienza che ho maturato, ho imparato ad evitare l'80% della sciamatura ed avere cassette più forti già da subito. E' importante non abbassare mai la guardia: nel periodo invernale cerco di monitorare gli alveari verificando le scorte e intervenendo là dove c'è bisogno, mentre in primavera, dopo aver verificato lo stato di salute degli alveari, inizio con i primi lavori di routine per poter avere delle famiglie sane, forti e produttive. Poi finalmente la raccolta, il momento di maggior soddisfazione quando tolgo il frutto del laborioso lavoro delle mie api: il miele. A volte le avversità atmosferiche penalizzano il loro lavoro, che molto dipende dall'andamento stagionale. I miei apiari sono localizzati in zone limitrofe al mio amato Paese, Sologno, dove l'ambiente Natura ancora è privo di inquinamento, l'acqua dei torrenti è pulita e la campagna è verdeggianti e rigogliosa, dove fioriture spontanee e alberi di castagno permettono un ottimo prodotto di qualità, biologico, dal profumo intenso e dal gusto pieno. Quest'anno la produzione è stata buona, un miele di millefiori e castagno, che è a disposizione per chi vuole deliziare il palato e non solo, sapendo delle sue proprietà benefiche e salutari...



Apicoltura Roberto Belli tel. 333/5974961

Ricetta del mese

a cura di Rossana Mariani



PASTA FREDDA AL TONNO

Ingredienti: (per 2 persone)

Pasta corta tipo conchiglie
250 gr. Di tonno al naturale in scatola

- 1 cucchiaino di maionese
- 1 limone piccolo
- Parmigiano grattugiato abbondante
- Peperoncino frantumato q.b.
- Basilico spezzettato abbondante
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale grosso per cottura pasta
- Sale fino q.b.

Procedimento:

Nel contenitore di servizio mettere il tonno scolato e spezzettato, il succo del limone, il peperoncino, la maionese e mescolare. Aggiungere il parmigiano ed il basilico ed amalgamare il tutto con l'olio extra vergine. Aggiustare di sale. Cuocere la pasta in acqua salata e, dopo averla scolata e raffreddata, unirla al sugo mescolando molto bene. P.S. questa ricetta è ottima sia fredda che calda.



BUON APPETITO!

Il costo di questo numero è offerto da Roberto e Luciana