

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



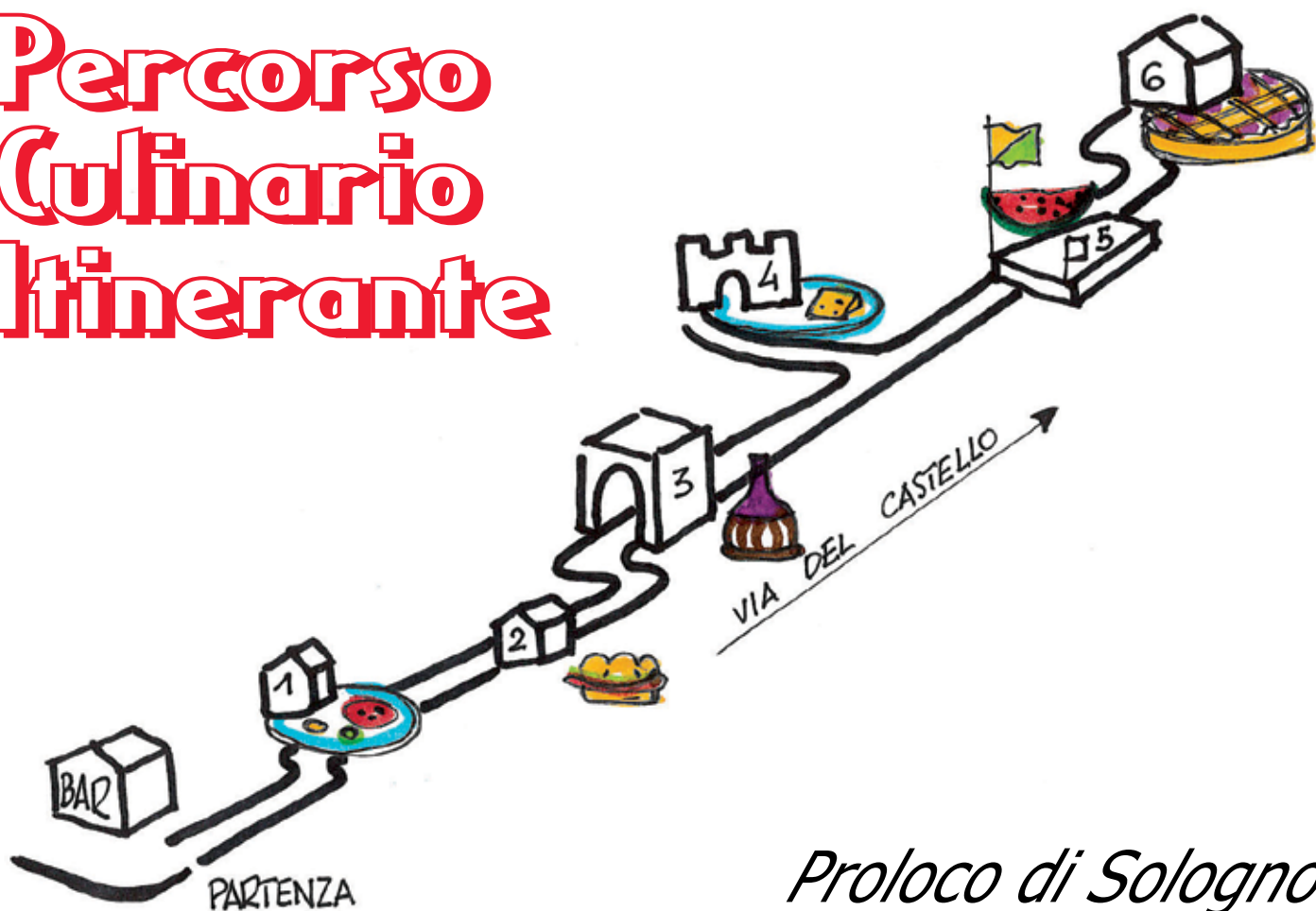
SOLOGNO

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