Rotary Club Torino Europea

Presidente
Ada Alessandra
Garzino Demo

Anno Rotariano
2020 - 2021

Governatore Michelangelo De Biasio

BOLLETTINO APRILE MAGGIO

Lunedì 1 aprile ore 21.00

Consiglio Direttivo n° 10 anno Rotariano 2020-2021
Piattaforma Zoom
Ore 21:00

Lunedì 12 aprile ore 21.00

In collegamento zoom meeting il 12 aprile si è svolta la visita guidata al MUSEO DI ARTE ORIENTALE di Torino dedicata all'Asia Meridionale e sud-est asiatico, Regione Himalayana e Paesi Islamici dell'Asia.

attraverso immagini di alta qualità in grado di restituire al visitatore punti di vista esclusivi sulle collezioni del MAO. Si parte dalle opere d'arte indiana, con la statuaria di soggetto buddhista e induista di varia datazione, per proseguire il viaggio attraverso il sud est asiatico.

Nella galleria dedicata alla Regione Himalayana, sono illustrate le opere d'arte buddhista tibetana che spaziano dalle sculture in legno e metallo, ai dipinti a tempera, fino alle preziose copertine lignee intagliate e dipinte. Il percorso si conclude nella galleria dei Paesi Islamici dell'Asia, caratterizzata dalla ricca collezione di vasellame e piastrelle e da una pregevole raccolta di bronzi, manoscritti e raffinati tessuti.

Lunedì 19 aprile ore 21.00

Lunedì 19 Aprile alle ore 21,00 in collegamento zoom meeting: INVITO A CENA – conferenza zoom meeting relatrice Dott.ssa ELISABETTA COCITO Segretaria del Centro Studi "Franco Marenghi" dell'Accademia Italiana della Cucina e Direttrice del Centro Studi Territoriale Piemonte della stessa Accademia.

Conferenza della dr.ssa Elisabetta Cocito per una "degustazione" (purtroppo solo virtuale) di alcuni piatti della tradizione piemontese.
La dr.ssa Cocito, direttore del Centro Studi del Piemonte nell'Accademia Italiana di Cucina, con una conversazione molto piacevole ci ha intrattenuti sulla storia di alcune preparazioni tradizionali piemontesi.

Prendendo ad esempio piatti come il vitello tonnato, gli agnolotti, le carni arrostite e, dulcis in fundo, lo zabaglione, tutti ben consolidati nella nostra regione, ci ha detto che, se si va indietro nei secoli, il luogo di nascita diventa vago e sfumato, con varie regioni che vorrebbero attribuirselo.
Inoltre, tutte le ricette, cosi' come le conosciamo oggi, sono il risultato di una serie di progressive correzioni avvenute nei secoli, derivanti da cambiamenti dei gusti e da "contaminazioni" dovute al contatto con altri paesi e costumi. Sicuramente il cibo è stato influenzato dalle vicende storiche di una popolazione, oltre che dal mutare dei gusti e degli stili di vita. Ad esempio, fino al '600 i cuochi preparavano piatti insaporiti da molte spezie, che dal '700 in poi sono state progressivamente ridotte per far meglio risaltare il sapore delle materie prime di base.

Il vitello tonnato era in origine carne con una salsa a base di acciughe, che solo a fine '700 sono state rimpiazzate dal tonno; più' tardi è stato aggiunto l'uovo, sostituito a inizio '900 dalla maionese.
Gli agnolotti sono nati come un primo idoneo per riciclare avanzi di carni; naturalmente l'azione dei cuochi ha poi portato il piatto a livelli sublimi, ove le carni predominano sempre sia pure con l'aggiunta di verdure di "alleggerimento" in percentuale via via crescenti man mano che si va verso la Liguria.
A proposito di una ricetta non proprio leggera, si ricordano i "fagottini" della Bela Rosin, con il ripieno di fonduta, particolarmente apprezzati da Vittorio Emanuele II.

Le carni sono il piatto che ha subito più di tutti il cambio delle abitudini alimentari: fino al '600 le carni, quasi esclusivamente selvaggina risultato delle cacce, erano a disposizione prevalentemente dei nobili che le intendevano come un simbolo di potere. Erano consumate in quantità eccessive e, di conseguenza, provocavano gotta e altri disturbi.
Con il tempo le carni, sempre meno di selvaggina, sono entrate in modo generalizzato nell'alimentazione e, quando lo si è capito, in quantità ragionevoli.
Ricordiamoci che il tacchino non esisteva originariamente in Europa e ci è arrivato dalle Americhe. Fra l'altro anche il peperoncino ci è giunto da oltre oceano.

Infine, la meraviglia dello zabaglione. Credo che tanti di noi lo apprezzino senza farsi molte domande sull'origine che in effetti è incerta: l'ipotesi prevalente è che sia stato creato nel 1722 a Torino da un frate spagnolo, De Bayonne, grande cuoco, poi diventato santo e protettore dei cuochi: quindi il nome "sanbaiun".

Lunedì 26 aprile ore 21.00

Consiglio Direttivo N. 11 anno Rotariano 2020-2021, ore 21.00.
Piattaforma Zoom Meeting.

Sabato 8 maggio ore 10.30

Il giorno 8 maggio alle ore 10,30 ci siamo incontrati in Piazza Statuto per un tour guidato dalla nostra socia Laura Gaidano, la quale ci ha fatto conoscere la storia di piazza Statuto, via Garibaldi e via Po, per poi finire con un ottimo pranzo in piazza Vittorio al ristorante Il Porto di Savona.
A metà di via Garibaldi ci siamo fermati al numero 25 per visitare la Cappella dei Mercanti, fatta costruire dalla Pia Congregazione dei Banchieri, Negozianti e Mercanti di Torino nel Palazzo dei Gesuiti . Venne inaugurata nel 1692 ma la grande sala rettangolare fu decorata in seguito sotto la direzione del gesuita Agostino Provana e il il tema delle decorazioni è l'Epifania.
Nella sagrestia è conservato il Calendario Perpetuo dell'ingegnere Giovanni Piana, un'antica macchina da calcolo costruita per calcolare il calendario per 4.000 anni.

.

SOCI PRESENTI:
BAU' Maria Grazia, BRINA Martino, DEL NOCE Giorgio, DELL'ARTE Marianna, GAIDANO Laura, GARZINO Ada Alessandra Demo, MONACI Paola, PISANI Antonietta, ROBELLA Alfredo, TIONE Daniele, TRAMONTANO Raffaele, VERRAZ Emanuela.

OSPITI DEI SOCI: PISANI Antonietta consorte Massimo,
ROBELLA Alfredo consorte Maria.

VISITATORI: BERLINCIONI Andrea, DELLA ROSA Sara.

Lunedì 17 maggio ore 21.00

Lunedì 17 maggio alle ore 21.00 in collegamento zoom meeting, si è svolta una conferenza sulla finanza islamica – L'insieme di istituti giuridici, strumenti finanziari, imprese, conformi ai dettami e alle tradizioni della Shari'ah, la legge sacra islamica" con il Prof. Paolo Biancone ha illustrato la diversa filosofia e la differente impostazione del sistema finanziario di

matrice islamica ormai in forte diffusione anche al di fuori dei Paesi musulmani.

Sabato 22 maggio ore 12.30

Sabato 22 maggio pranzo presso la Società Canottieri
Armida - ore 12.30
A seguire VISITA ALL'ORTO BOTANICO di TORINO
Nell'occasione è stata inaugurata la panchina che il RC Torino Europea ha donato all'Orto Botanico dedicata, anche con l'apposizione di una targa ricordo, alla memoria del socio fondatore e amico Alessandro Berlincioni.

Rotary Club
Suisse Europe

SOCI PRESENTI:
BAU' Maria Grazia, BIANCONE Francesco, BRINA Martino, COMBA Claudio, DEL NOCE Giorgio, DELL'ARTE Marianna, GARNERI Marina, GARZINO Ada Alessandra Demo, GHIRARDI Natalie, MONACI Paola, RE Gian Luca, RIBALDONE Luisa, ROBELLA Alfredo, TIONE Daniele, TRAMONTANO Raffaele, VERRAZ Emanuela.

OSPITI DEI SOCI:
BAU' Maria Grazia consorte Riccardo, BIANCONE Francesco consorte Anna Maria, COMBA Claudio consorte Daniela e figlia Cristina, GHIRARDI Natalie consorte Eric e sorella Chiara, MONACI Paola consorte Gaetano, RE Gian Luca consorte Luciana, ROBELLA Alfredo consorte Maria.

VISITATORI ROTARIANI:
ROTARY TORINO NORD EST: TESTA Franco e consorte DILVA

OSPITI DEL CLUB:
PAST GOVERNATORE MASTROTISI GIOVANNA,
Berlincioni Andrea , Blanciotto Valeria.e Michela Repellino,

Lunedì 31 maggio Ore 19:00

Lunedì 31 maggio consiglio Direttivo N.12 anno Rotariano 2020-2021, ore 19.30.
Piattaforma Zoom Meeting.

A seguire, alle ore 20:00, “SERATA GOURMET”. I soci hanno ricevuto direttamente presso la propria abitazione un’ apposita box contenente la ricetta scelta con tutti gli ingredienti per la realizzazione di un piatto tipico italiano.
In collegamento Zoom, ciascuno dalla propria cucina ha realizzato insieme ad altri soci, la propria cena gourmet.
Un modo diverso per poter stare insieme facendo qualcosa di piacevole in una nuova modalità

Chiara Rota: nata a Bergamo, laureata in Ingegneria Gestionale, Chiara Rota, 35 anni, ha sempre avuto una grande passione per la cucina italiana. Dopo varie esperienze lavorative nel supply chain management di multinazionali come Parmalat spa e Radici USA Inc., nel 2015 Chiara fonda la startup ***My Cooking Box*** *grazie all’incubatore dell’Università Bocconi di Milano.*

1 GIUGNO 2021 SERVICE POLTRONA

SupportiAMO la VITA

Un importante donazione a favore dell'Ospedale Sant'Anna, per migliorare la vita dei bambini e delle loro famiglie!

Auguri ai nostri soci nati nel mese APRILE MAGGIO

Germana	Bertoli
Sebastiano	Catera
Natalie	Ghirardi
Claudio	Chiaves
Ada Alessandra	Garzino Demo
Luisa	Ribaldone Terzuolo

Agenda di GIUGNO

Lunedì
14 giugno
Ore 19:30 apericena
officine O.G.R.

Lunedì
28 giugno
Ore 20:15
Cerimonia Passagio Consegne Ristorante Giudice