

LA FINESTRA SUL MONDO

MAGAZINE DI VIAGGI, CULTURA, IDEALI E CREATIVITA'

NUMERO 12

APRILE 2024

offerta libera a partire da 1€



RIVISTA CURATA E REALIZZATA DAI RAGAZZI DE IL MOSAICO

TOUR DELLA FRANCIA

INTERVISTA A GIACOMO NIZZOLO, CICLISTA PROFESSIONISTA

**Pasqua nel mondo
usi e costumi**

**I campi di lavanda
in Provenza**

Ogni donazione raccolta attraverso questo prodotto editoriale sosterrà i progetti, i laboratori e i percorsi di autonomia a favore degli utenti della cooperativa Il Mosaico

LO SPAZIO DI GRATITUDINE

Amiamo sentirci parte del Territorio.
Il principio che ispira il nostro giornale è proprio quello di coinvolgere sempre più **compagni** nella nostra avventura.

*Riserviamo questo spazio a chi ci sostiene,
nella misura e modalità che preferisce.*

Grazie a chi ci sostiene:

emporio pinto

SOMMARIO

- 5 EDITORIALE
- 6 MESSAGGIO DELLA PRESIDENTE
- 7 TG MOSAICO: INTERVISTA DI BUONGIORNO REGIONE, RAI 3
- 8 SPECIALE LA PASQUA NEL MONDO: USI E COSTUMI
- 14 VIAGGIO INTORNO AL MONDO: SCOPRIAMO LA FRANCIA
- 22 PASSIONE VERDE: LA LAVANDA
- 25 SPORT: TOUR DE FRANCE
INTERVISTA A GIACOMO NIZZOLO, CICLISTA PROFESSIONISTA
- 29 ANIMALI AMICI DEL MOSAICO: IL GALLO
INTERVISTA IN FATTORIA
- 31 MOSAICO STYLE: L'ALTA MODA FRANCESE
- 35 IL PRANZO È SERVITO: LA CUCINA FRANCESE
- 40 TUTTI AL CINEMA: LE REGOLE DEL CAOS
- 41 FAVOLANDO
- 44 LA BOTTEGA



SE TI PIACE LA RIVISTA, METTILE LE ALI.



Con una **donazione libera**
sicura e tracciabile.

Visita www.cooperativamosaico.it
e clicca: <https://cooperativamosaico.it/sostienici/>
clicca

DONA ORA,

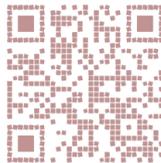
scegli l'importo, procedi, poi manda un e mail a
raccoltafondi@cooperativamosaico.it

scrivendo nell'oggetto

Progetto "La Finestra sul Mondo"
e il nominativo di riferimento per la donazione.

oppure fai lo stesso

inquadrando il qr code:



Le copie di questa rivista sono sempre disponibili
presso la Bottega de Il Mosaico, in Via Battisti 15 a Bulgarograsso,
negli orari di apertura (lun-gio 10.00 -12.00 e 15.00 - 18.00)
oppure potrai richiedere la tua, quando vuoi, scrivendo a
raccoltafondi@cooperativamosaico.it.

La rivista, in formato pdf, è puntualmente caricata online.

Clicca www.cooperativamosaico.it.



Con te, guardiamo lontano.

EDITORIALE

A cura di: Chiara Baù, Daniele Campi, Valeria Lauro, Luca Enrico Oggiano, Fabrizio Pagani, Corrado Scalzini, Roberto Squarcia, Roberto Vanzulli, Guido Vallini.

Bonjour à nos amis, siete pronti a partire? In questo numero visiteremo la Francia, bellissima nazione del sud Europa, ricca di bellezze artistiche e culinarie che vanta tradizioni millenarie. Et voilà, sono tante le cose che ci hanno colpito di questo paese .

Abbiamo iniziato il nostro viaggio scoprendo alcuni dei luoghi più belli: la Valle della Loira, la Reggia di Versailles e l'Alsazia. Siamo rimasti meravigliati dai paesaggi colorati che caratterizzano il territorio francese, sembravano quasi usciti da un film Disney.

Passeggiando per la Provenza siamo rimasti inebriati dal profumo dei campi di lavanda e dalle favolose sfumature di viola, guardate la foto a pagina 22.

Salendo in sella alla nostra bici ci siamo immersi tra la folla del Tour de France e abbiamo anche intervistato Giacomo Nizzolo, ciclista professionista due volte campione europeo nel 2020 del titolo in linea.

Dopo questa bella sudata ci siamo riposati visitando gli allevamenti di galli dove ci siamo posti domande filosofiche come: è nato prima l'uovo o la gallina? Non conosciamo ancora la risposta purtroppo. Voi che ne dite?

Dopo una bella doccia rinfrescante siamo saliti sulle passerelle dell'alta moda francese, per ammirare i capi d'abbigliamento più "chic" del momento.

Con tutto questo camminare ci è venuta fame e abbiamo provato le specialità della Nouvelle Cuisine... da leccarsi i baffi! Peccato per il conto un po' salato!

Per concludere il viaggio siamo andati al cinema (inventato da due francesi, i fratelli Lumière) a vedere un film sulla costruzione dei giardini della Reggia di Versailles.

Ispirati dal film abbiamo inventato una favola tutta nostra ambientata in Francia.

In questo paese ce n'è proprio per tutti i gusti: è stata la prima democrazia dell'era moderna che ha abolito la monarchia; ci ha regalato musiche e canzoni da sogno con i suoi cantautori come Georges Brassens (di cui sia Fabrizio De Andrè che Nanni Svampa hanno adattato i testi in italiano e in dialetto milanese); ci ha donato pagine memorabili di letteratura con i suoi poeti maledetti come Baudelaire; ha eccelso a livello sportivo sia nel calcio, vincendo il campionato del mondo nel 1998, che nel Rugby vincendo 5 volte il torneo 6 Nazioni.

Speriamo di avervi incuriosito abbastanza da farvi continuare la lettura, au revoir!



MESSAGGIO DELLA PRESIDENTE

di Elisabetta Micari

Care lettrici e cari lettori, desidero augurare a tutti una serena Pasqua e lo faccio a modo mio.

Eccovi in dono questa bellissima parola:

pace

/pà·ce/

sostantivo femminile

1. La situazione contraria allo stato di guerra, garantita dal rispetto dell'idea di interdipendenza nei rapporti internazionali, e caratterizzata, all'interno di uno stesso stato, dal normale e fruttuoso svolgimento della vita politica, economica, sociale e culturale.
1. Simbolo di buon accordo e di concordia di intenti (per tutte le famiglie), di quiete o agio (per ciascuno), di assenza anche momentanea di dolore fisico o morale (per i momenti difficili), di tranquillità o serenità spirituale (per le donne e gli uomini di buona volontà) o anche di calma diffusa e riposante (per le bellezze che comunque ogni giorno incontriamo).

Eh, una parola piccola... ma di rara bellezza!

Auguri a tutti!

Elisabetta Micari

INTERVISTA DI BUONGIORNO REGIONE, RAI 3



A cura di: Chiara Baù, Elena Caspani, Santosh Casserà, Laura Credaro, Mhoamed Kaiouchè, Valeria Lauro, Serena Lucchini, Elisabetta Micari, Luca Enrico Oggiano, Fabrizio Pagani, Elena Rotini, Corrado Scalzini, Guido Vallini.

Siamo orgogliosi di raccontare che la nostra redazione è stata raggiunta dalle telecamere di RAI 3! La giornalista Laura Carcano, che lavora al programma Buongiorno Regione, è venuta nella mattinata di martedì 20 febbraio con la sua telecamera a intervistarci sulla nostra rivista e sul nostro metodo di lavoro.

Il servizio è andato in onda il 28 febbraio nella puntata mattutina di Buongiorno Regione Lombardia, all'interno della rubrica "Ci piace! Solo buone notizie".

Per una volta siamo finiti noi dalla parte dell'intervistato e dobbiamo dire che ci è piaciuto molto! Alcuni di noi erano emozionati, altri imbarazzati... qualcuno non si è nemmeno accorto della telecamera ed ha parlato a ruota libera!

Se volete vedere l'intervista la trovate sul sito di RaiNews a questo link

www.tinyurl.com/mosaicorai3 (il servizio inizia al minuto 23 e 30 secondi)

oppure sulla nostra pagina [facebook.com/redazione.frammentino](https://www.facebook.com/redazione.frammentino)

E' stata un'esperienza molto interessante, ringraziamo di cuore Laura e tutta la redazione di Buongiorno Regione!



LA PASQUA NEL MONDO: USI E COSTUMI



A cura di Alessandro Bollati, Liliana Cairoli, Alessandro Carugati, Paolo Cattaneo, Maria Grazia De Feo, Carmine Spitaletta.

La Pasqua è la festa cristiana che celebra la Resurrezione di Cristo, in tante parti del mondo, però, i riti religiosi si legano alla tradizione pagana. La festa cade in date diverse a seconda della religione e del calendario adottato: la Pasqua ebraica, per esempio, ha una data diversa da quella cristiana. Nella tradizione cattolico cristiana la Pasqua generalmente si celebra in una domenica compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile. In tutto il mondo, comunque, la Pasqua simboleggia il risveglio della primavera dove tradizioni religiose e pagane si intersecano con diverse sfumature da Paese a Paese.

Ecco una carrellata delle principali usanze e delle tradizioni pasquali nel mondo.

La Pasqua in alcuni paesi d'EUROPA:



ITALIA: Nel nostro paese le giornate cruciali sono 5: la domenica delle Palme, il Giovedì e il Venerdì Santo, la Domenica di Pasqua e il Lunedì dell'Angelo. Nella prima giornata si celebrano i sepolcri, nella seconda si osserva il lutto e il sabato, a mezzanotte, le campane suonano a festa per annunciare la Resurrezione. La mattina di Pasqua vi sono molte processioni che rievocano il gioioso incontro tra Gesù e la Madonna e nelle chiese, così come nelle case, si raccolgono ramoscelli d'ulivo. I principali dolci sono la Colomba e le Uova di cioccolato.



FRANCIA: Come vuole la tradizione cattolica, le campane in Francia restano silenziose dal Venerdì Santo fino alla domenica di Pasqua in segno di lutto per la Crocifissione di Cristo. In genere ai più piccoli si dice che le campane sono volate a Roma, per questo molti di loro la mattina di Pasqua corrono alla finestra per riuscire a vedere le campane volare di nuovo verso casa.

In sostituzione delle “campane volanti” i bambini troveranno in tavola le uova di cioccolato! Nel Sud Ovest del Paese, inoltre, è tradizione preparare un’omelette gigante. L’usanza è nata nel Medioevo, quando si dovevano consumare le uova che non erano state mangiate durante la Quaresima.

INGHILTERRA: In Inghilterra la tradizione pasquale vuole che il Giovedì Santo ci si dedichi all’attività caritativa. A Londra nell’Abbazia di Westminster viene ricordato il Royal Maundy Gifts, ossia il dono delle borse di denaro ai poveri da parte del sovrano che, dopo la cerimonia religiosa, le distribuisce prendendole da un vassoio d’argento. Il Venerdì Santo, invece, c’è l’usanza dei dolci. Secondo un’antica leggenda una vedova che attendeva il figlio marinaio disperso in mare non si arrese mai all’idea di averlo perso e continuò ogni anno a preparargli i classici Hot-cross-buns, dolci a forma di croce per ricordare la passione di Cristo, con cannella e uvetta.



GERMANIA: I simboli della Pasqua in Germania sono le uova e i coniglietti. Qui la tradizione pasquale vuole che il giardino e la casa siano abbelliti con disegni di coniglietti, uova, fiori e molti altri motivi colorati. L’usanza più comune è quella di prendere rami secchi da addobbare appunto con uova e sagome di coniglietti colorati. Il giorno di Pasqua si svolge invece una vera e propria caccia alle uova, nascoste dai genitori in casa o in giardino.

Nella zona settentrionale della Germania è diffusa la tradizione dei fuochi di Pasqua, accesi rigorosamente con mezzi naturali ricorrendo a due pezzetti di legno, oppure alla silice o ad una lente. I “fuochi sacri” sono poi utilizzati per accendere i ceri delle chiese durante le celebrazioni pasquali, mentre le ceneri vengono sparse per i campi per favorire i raccolti. Il pranzo pasquale è a base d’agnello, mentre il dolce tipico, che da noi ha la forma di colomba, in Germania prende le sembianze di un agnello.



OLANDA: Anche in Olanda la tradizione pasquale vuole che i genitori nascondano le uova in casa o in giardino per scatenare una sorta di caccia al tesoro da parte dei bambini. Le uova colorate e decorate possono essere appese a un albero in giardino o in casa. Il dolce tipico pasquale olandese è il Paasbrod, un pane dolce a base di uvetta.

SPAGNA: In Spagna la centralità delle celebrazioni pasquali avviene durante la Domenica delle Palme, in ricordo dell’ingresso di Gesù a Gerusalemme accolto da rami d’ulivo e di palma. Le palme e i “palmons”, rami interi di palma vengono portati in chiesa per la benedizione e possono essere decorati con dolci o rosari di zucchero.



Le stesse palme vengono appese alle porte e alle finestre per proteggere la casa dagli spiriti maligni. Il dolce tipico pasquale catalano è la “mona”, decorata con uova di cioccolato o un’immagine di un personaggio famoso per i bambini e viene donata dal padrino di battesimo al figlioccio.



SVEZIA: Anche in Svezia un ruolo centrale nelle celebrazioni pasquali lo riveste la domenica delle Palme. In questo giorno vengono benedetti i rami di pioppo bianco e di betulla con le gemme che, somigliando alla coda di un gatto, prendono il nome di gattici. Un’altra antica tradizione risalente addirittura al medioevo vuole che durante la Settimana Santa, che precede la domenica di Pasqua, i bambini girano per le strade vestiti da streghe, per ricordare come la

resurrezione di Cristo le abbia scacciate riportando la luce e la pace. Anche qui si usa decorare le uova, possibilmente sode, da mangiare al pranzo di Pasqua.



FINLANDIA: Qui, più che un significato cristiano, si attribuisce alla festa una valenza pagana. Dopo mesi di neve il ritorno della primavera merita grossi festeggiamenti, i quali rubano la scena a Cristo risorto. E uniscono cristiani e pagani. Si addobba con rami di betulla e fiori di carta, ci si veste da streghe raccogliendo dolci porta per porta. Inoltre in Finlandia la Domenica si accendono i "Kokko", grandi falò che respingono le streghe e i magici abitanti dei boschi. Cibi tipici pasquali sono il Pasha, un budino di ricotta, panna, zucchero, burro e uova e il Mammi, un budino di segale.

DANIMARCA: I Danesi nel giorno di Pasqua si cimentano in una caccia al tesoro: le uova sono nascoste dai Conigli (gli adulti) e chi ne trova di più ne vince uno extra! Per gli adulti il tesoro è, invece, la birra, o meglio la Pâskebryg, una versione speciale prodotta solo in questo periodo. Altra curiosità è che a Pasqua tutto è giallo: tovaglia da tavola, abiti, addobbi, candele.



ROMANIA: Durante la messa di mezzanotte si festeggia la fine della Quaresima con le uova dipinte, che vengono rotte sbattendole le une contro le altre ripetendo un coro: "Hristos a Inviat!" cioè Cristo è risorto e "Adevarat a Inviat!", veramente è risorto! Le case vengono addobbate, si indossano gli abiti nuovi della festa e i bambini ricevono le uova dipinte.

Il menù della festa è a base di ciorba, una zuppa acida, agnello al forno e la torta drob, fatta con fegato d'agnello e prezzemolo.

BULGARIA: Nei giorni precedenti la Pasqua si fanno grandi pulizie nelle case, si cucinano i "kozunaks" e si colorano uova; il primo uovo deve essere colorato di rosso perché possa portare la salute. A mezzanotte del Sabato Santo la gente si scambia gli auguri e le uova di Pasqua.





GRECIA: In Grecia i riti sono ortodossi. Generalmente i festeggiamenti iniziano già il lunedì prima della Quaresima con il volo degli aquiloni. Il Venerdì Santo si digiuna, il Sabato a mezzanotte il Pope annuncia la Resurrezione e i fedeli accendono una candela che porteranno a casa. Il menù tipico è fatto di dolcetti e pane pasquale, naturalmente le immancabili uova colorate, una zuppa di agnello, la "Maghiritsa" e i "kokoretsi", interiora alla brace.

Per concludere la carrellata dei paesi europei è da ricordare che in alcuni paesi come la Polonia, l'Ungheria e la Repubblica Ceca, durante la Pasqua i giovani celebrano un antico rito di fertilità spruzzando acqua di sorgente alle ragazze.

Come si festeggia la Pasqua in alcuni paesi del resto del MONDO:

In molte parti del mondo la Pasqua viene celebrata ricordando la crocifissione di Gesù Cristo con rappresentazioni folkloristiche e teatrali che si intrecciano con le culture del posto.

Nelle **Filippine** religione e folklore si uniscono: il Sinakulo è la rappresentazione tradizionale che ricorda la via Crucis durante la quale i devoti si autoflagellano in segno di solidarietà.



Nel **Salvador**, più precisamente a Texistepeque, riti cattolici e tradizioni locali si incontrano in una strana celebrazione pasquale che vede coinvolti i "talcigüines": uomini travestiti da diavoli che attraversano le strade della città frustando tutti quelli che incontrano sul loro cammino. La loro incursione finisce ai piedi di Cristo, di fronte al quale si inginocchiano in segno di sottomissione come simbolo della vittoria del Figlio di Dio sulla tentazione e sul male.

Negli **USA** la Pasqua è all'insegna delle uova colorate e della gioia dei bambini. Straordinario l'evento dell'Egg Roll, in cui i bambini sono invitati a entrare nel prato della Casa Bianca per far rotolare le loro uova in una gara di velocità.



In **Russia** si suole celebrare il giorno della Resurrezione con un picnic in famiglia dai connotati piuttosto macabri sulla tomba di un parente. Il menù è a base di carne, pesce e funghi. Il fulcro della festa è la città di Sagorsk, perché qui risiede il Pope di Russia, con una processione attorno alla Cattedrale. Anche qui le uova sode vengono colorate e il dolce della festa è il Kulitch, un panettone con ricotta

In **Messico**, tradizionalmente un paese molto religioso, le tradizioni rispecchiano questo aspetto. Il Giovedì Santo si fa il giro di sette chiese per confessare i propri peccati, il Venerdì Santo processioni e rappresentazioni della Passione di Cristo e il Sabato si mette in scena il Rogo di Giuda, dove viene data alle fiamme una figura di cartone. Le uova si colorano e si rompono poi sulla testa degli amici. E' un segno di augurio. E la Pasquetta poi... beh, lì è quasi estate, quindi tutti in spiaggia!



GIRO DELLA FRANCIA

*A cura di Chiara Bai, Santosh Casserà,
Mohamed Kaiouchè, Valeria Lauro,
Luca Enrico Oggiano, Fabrizio Pagani,
Elena Rotini, Corrado Scalzini.*



Ecco alcuni dei luoghi più interessanti da visitare in Francia, almeno secondo noi.

La nostra non vuole essere una guida esaustiva, bensì un racconto di ciò che ci ha colpito di più durante il nostro “viaggio virtuale”, sperando di incuriosirvi vi auguriamo “bon voyage”.

La Reggia di Versailles

Grazie alla genialità degli artisti che lo realizzarono e alla grandezza e personalità del suo committente, re Luigi XIV, la reggia di Versailles è tra le più sontuose e celebri al mondo.

La visita alla capitale francese non può prescindere da un'escursione a Versailles, a soli 17 km dal centro di Parigi.

E' possibile organizzare un'escursione a Versailles, guidata o non, in mezza o in un'intera giornata. In estate soprattutto è possibile assistere allo spettacolo delle fontane musicali.



Il Palazzo

La reggia di Versailles rappresenta uno dei più bei capolavori dell'arte francese del XVII secolo. Semplice luogo di caccia all'epoca di Luigi XIII fu trasformato in splendido palazzo reale dal re Sole che vi trasferì la corte nel 1682 e rimase la sede ufficiale del potere sino alla Rivoluzione Francese (1789). In seguito, la bella dimora reale fu trasformata in Museo dedicato alla Storia di Francia per volere

di Luigi Filippo e nelle sue sale confluirono una serie di opere che testimoniano tutt'oggi i grandi eventi della storia francese. Una delle sale più suggestive della reggia è la galleria degli Specchi, che risplende nella luce riflessa e nella bellezza dei suoi stucchi e delle pitture di Le Brun.

La grande Galleria esprime nella sua ricchezza il successo politico, economico ed artistico della Francia. Essa veniva utilizzata quotidianamente come luogo di passaggio, di attesa e di incontro ed era frequentata da cortigiani e da visitatori. La galleria degli specchi fu lo sfondo di cerimonie, ricevimenti diplomatici e feste offerte in occasione delle nozze reali, in tali occasioni il trono era posizionato su un podio al fondo della galleria. Fu proprio qui, inoltre, che fu firmato il 28 Giugno 1919 il Trattato di Versailles, che pose fine alla Prima Guerra Mondiale e, da allora, i Presidenti della Repubblica Francese vi continuano a ricevere gli ospiti ufficiali della Francia.

I giardini

Il grande parco che si estende alle spalle della reggia rappresenta una delle maggiori ricchezze di Versailles. Dalla finestra centrale della galleria degli specchi si può ammirare un panorama incantevole, che dai piedi del palazzo si estende a perdita d'occhio attraverso una lunga prospettiva impreziosita dal lavoro dell'architetto André Le Nôtre: fontane con sculture eleganti, giochi d'acqua, aiuole e canali.



Particolarmente originale è stata la creazione del Grand Canal lungo 1670 metri, che fece da sfondo a numerose feste e che ospitò persino delle imbarcazioni. Dal 1669, infatti, Luigi XIV fece navigare sul canale scialuppe e vascelli in miniatura e nel 1674 la Serenissima inviò al re Sole due gondole e quattro gondolieri che furono alloggiati negli edifici alla testa del Canale, che da quel momento furono chiamati Piccola Venezia.

I lavori di sistemazione dei giardini cominciarono contemporaneamente alla costruzione del palazzo e durarono per circa quarant'anni. Fu un'opera gigantesca che necessitò del lavoro di migliaia di persone.



Il Grande e il Piccolo Trianon

Il Grand Trianon è una lussuosa e raffinata dépendance del palazzo di Versailles che il re Sole fece edificare all'interno del parco dall'architetto Hardouin Mansart nel 1687, come rifugio dall'opprimente vita di corte e dolce ritrovo con la signora di Montespan. Non si può che cedere al fascino di questo edificio dalle proporzioni eleganti ed intime, un piccolo palazzo di marmo rosa e di porfido circondato da incantevoli giardini.

Una parte dell'edificio è attualmente utilizzata come residenza dal Presidente della Repubblica Francese.

Il Piccolo Trianon era il luogo preferito da Maria Antonietta che vi trovava un'oasi di tranquillità in cui poter vivere una vita semplice e lontana da etichette e giudizi esterni. Questa reggia in miniatura fu voluta da Madame de Pompadour nel 1760 come luogo atto a "non annoiare il re". Il palazzo fu edificato su progetto dell'architetto Ange-Jacques Gabriel che ne fece un capolavoro di sobrietà ed eleganza. Tuttavia è lo spirito di Maria Antonietta a regnare da queste parti.

Il palazzo, infatti, le fu donato da Luigi XVI per potervi condurre una vita appartata, lontana dalle obbligazioni di corte.

Lasciamo la vita di corte dei monarchi francesi e spostiamoci a est per visitare la regione alsaziana.



L'Alsazia

La regione dell'Alsazia-Lorena è la più orientale della Francia e confina con la Germania. L'Alsazia è stata contesa per secoli dalle due nazioni ed è diventata francese solo dopo la prima guerra mondiale, nel 1919 con il Trattato di Versailles. La sua storia travagliata e la vicinanza con la Germania, hanno plasmato la sua identità culturale, linguistica e gastronomica, dando vita a un territorio unico con tradizioni e culture che appartengono a entrambe le nazioni: una regione tutta da scoprire che resterà indelebile nei vostri ricordi. L'Alsazia incanta i visitatori con i suoi borghi pittoreschi: i villaggi con le colorate case a graticcio sembrano usciti direttamente da un libro di favole e sono circondati da distese di vigneti che producono vini tra i più pregiati al mondo. La regione è un susseguirsi di verdi vallate, punteggiate da castelli e fortezze medievali arroccate sulle montagne. Pur essendo una delle regioni più piccole del paese l'Alsazia offre un paesaggio pittoresco che la rende una delle più belle e caratteristiche di tutta la Francia.

Da vedere in Alsazia

Le sue città sono un armonioso incontro delle culture latine e germaniche, come Strasburgo, capitale cosmopolita, sede del Parlamento Europeo e custode di un meraviglioso centro storico antico. La sua Petite France, il romantico quartiere Patrimonio Unesco, incanta con le tipiche casette a graticcio dai tetti spioventi, che si specchiano nei canali del fiume.





Imperdibile Colmar, una delle cittadine alsaziane più caratteristiche: con le sue incantevoli case a graticcio e le stradine medievali acciottolate lungo i canali della Petite Venice, vi farà fare un salto indietro nel tempo.

Per immergervi in un'atmosfera da favola dovrete invece recarvi a Riquewihr, il minuscolo borgo antico che ha ispirato i disegnatori Disney della Bella e la Bestia. Eguisheim è invece un favoloso villaggio medievale

con doppia cinta muraria perfettamente conservata: il suo piccolo ma incantevole centro storico sembra davvero uscito dalle pagine di un libro di favole. Ma sono tanti i borghi caratteristici che meritano un visita, come Ribeauvillé o Kaysersberg, l'ideale sarebbe visitarli tutti seguendo l'itinerario della strada dei vini.

La strada dei Vini alsaziani

Gli amanti del buon vino non perderanno l'occasione di visitare in Alsazia la Route des Vins, ovvero la Strada dei Vini. Si tratta di un incantevole itinerario di circa 170 km in mezzo alle colline che attraversa magnifici villaggi e incantevoli vigneti, dove assaggiare i migliori e i più pregiati vini dell'Alsazia nelle numerose cave della zona. Queste cantine vinicole producono alcune eccellenze d'Europa come il Riesling, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Pinot Nero e il Gewürztraminer. La Strada dei Vini d'Alsazia si snoda da nord a sud e passa per Ribeauvillé, Riquewihr, Turckheim e Eguisheim fino a Thann nell'Alto Reno.

Mercatini di Natale

Se amate i mercatini di Natale l'Alsazia è la regione che fa per voi. Intrecciando la cultura natalizia alsaziana con la tradizione tedesca, non esiste posto migliore in Europa per assaporare tutta la fiabesca magia del Natale. Ogni cittadina e ogni borgo si ammantano di suggestione e si trasformano in incantevoli villaggi natalizi: oltre al



Mercatino di Natale di Strasburgo, il più famoso e grande della regione, potrete ammirare innumerevoli mercatini che si svolgono nei paesini più belli dell'Alsazia.

I più tradizionali sono sicuramente quelli di Riquewihr, Ribeauville, Obernai, Mulhouse e Eguisheim mentre il Mercatino di Natale di Colmar sembra essere uscito direttamente dalle pagine di un racconto a tema. Tutta la città si veste a festa e incanta con luci, profumi, sapori e addobbi su ogni facciata e ogni finestra. Un sogno ad occhi aperti per grandi e piccini.



Quando andare in Alsazia

Il periodo migliore per visitare l'Alsazia è sicuramente quello compreso tra maggio e settembre: potrete godere di temperature miti e maggiori ore di luce al giorno. Inoltre la primavera e l'estate regalano una regione ricca di colori in cui i paesaggi mostrano tutta la loro bellezza con distese verdi di vigneti e giardini in piena fioritura.

Non dimentichiamo che in questi mesi i villaggi si animano attraverso tante manifestazioni e feste folkloristiche legate alla terra e alle specialità eno-gastronomiche in cui vino, storia e tradizioni popolari si mescolano armoniosamente. Se invece preferite i mesi autunnali non rimarrete delusi: è il periodo del foliage e le distese di vitigni si accendono di meravigliosi colori. Un vero spettacolo della natura. Inoltre, anche in questo caso, si può assistere alle celebrazioni e alle feste popolari legate alla vendemmia e al vino novello. L'inverno, molto rigido e spesso nevoso, con temperature decisamente frizzanti, è perfetto per immergersi nella magica atmosfera del Natale e per sfruttare i numerosi impianti sciistici della regione.



La Loira

La Loira è il fiume più lungo di Francia, con oltre 1000 km di lunghezza si snoda lungo una magnifica valle ricoperta di vigneti, per gettarsi infine nell'oceano Atlantico. Il suo corso, romantico e sinuoso, attraversa borghi pittoreschi e incantevoli paesaggi rurali, punteggiati da quasi 300 magnifici e imponenti castelli, da vigneti rigogliosi a perdita d'occhio e da città storiche di grande valore culturale. Per il suo patrimonio architettonico così straordinario, la Valle della Loira è diventata il più vasto sito francese inserito nella lista dei luoghi Patrimonio dell'Umanità Unesco, con la dicitura "paesaggio culturale". Quella che è da tutti conosciuta con il nome Valle della Loira, a livello amministrativo è composta da due regioni distinte: il Centro-Valle della Loira, la parte più vicina a Parigi, dove si trovano Orléans, Bourges, Chartres, Tours e Blois, e i Paesi della Loira, la zona che si estende verso l'Oceano Atlantico, che comprende Nantes e Angers.



Castelli della Loira

In questa regione, nel corso dei secoli, si sono avvicendati re, principi e nobili di alto lignaggio, che hanno costruito maestosi castelli lungo il fiume Loira e i suoi affluenti: dalle massicce fortezze medievali ai raffinati castelli rinascimentali, dalle residenze reali alle tenute private circondate da magnifici giardini. Il più famoso è sicuramente il castello di Chambord, grandioso e imponente: con il suo colpo d'occhio scenografico e la sua scalinata a doppia spirale la sua bellezza è unica al mondo. Altrettanto spettacolare e imperdibile il castello di Chenonceau, chiamato anche il castello delle donne, i cui giardini sono stati progettati e curati dalle varie proprietarie che si sono succedute nella sua storia. Scoprite poi il castello di Cheverny, che ha dato allo scrittore di fumetti Hergé l'ispirazione per disegnare il Castello di Moulinsart in un'avventura di Tintin.

Di impareggiabile bellezza i giardini a terrazze, costruiti su più livelli, del castello di Villandry. Se al castello di Amboise ha lavorato per molti anni il genio di Leonardo da Vinci presso la corte di Francesco I, il castello di Angers nasce come fortezza medievale difensiva, con le sue 17 torri alte 50 metri: oggi conserva l'incredibile Arazzo dell'Apocalisse, lungo ben 104 metri.



Cosa vedere nella Valle della Loira

Un viaggio nella Valle della Loira equivale a un tuffo nella storia di Francia. Le sue deliziose città raccontano avvenimenti importanti, grazie ai centri storici perfettamente conservati. A Orleans, ricca di musei e antichi quartieri da visitare, è vissuta l'eroina francese Giovanna d'Arco, che viene ogni anno celebrata con una festa grandiosa e ricca di rappresentazioni,

sfilate in costumi medioevali e concerti suggestivi. Tours sembra una piccola Parigi settecentesca: passeggiare nel suo centro storico o tra i suoi boulevard fiancheggiati da tipici caffè è davvero suggestivo. Bourges incanta i suoi visitatori con i suoi vicoli medievali stretti, incorniciati da meravigliose case a graticcio. Da non perdere anche Blois, con la sua atmosfera magica e intrigante, adagiata sul fiume e dominata dal suo incantevole castello. La blasonata Amboise, che ha dato ospitalità a Leonardo da Vinci negli ultimi anni della sua vita. Se Angers unisce storia e modernità, con il suo animato e dinamico panorama culturale, Saumur è la patria dei cavalli, con la scuola equestre dei Cadre Noir, mentre Chinon è immersa in un bucolico panorama di vitigni rigogliosi, che si estendono sulle colline lungo il fiume La Maine.

Quando andare nella Loira

Il periodo migliore per visitare la Valle della Loira è sicuramente quello che va da maggio a ottobre. Noi vi consigliamo la tarda primavera (Maggio/Giugno) in quanto i giardini dei castelli si trasformano in un tripudio di fiori e potrete ammirare un'esplosione di colori davvero unica. Occorre sottolineare che questi giardini sono stati progettati per avere fioriture per gran parte dell'anno, quindi regala magnifici scorci



fioriti per tutta l'estate. I mesi di luglio e agosto, se da un lato sono ideali per il clima secco e ventilato, dall'altro sono presi d'assalto dai turisti, che invadono la regione portando code e confusione per gli eventi e i festival in programma tutta l'estate. Si alzano anche sensibilmente i prezzi per gli alloggi. Anche l'inizio dell'autunno è un buon momento: potrete ammirare i colori accesi dei vigneti e assaporare i vini novelli accompagnandoli con le prelibatezze della tavola.

Spostiamoci ora nel sud della Francia per l'ultima tappa del nostro viaggio.



La Provenza è una regione storica del sud della Francia. Affacciata sul mar mediterraneo, è delimitata a ovest dal fiume Rodano e a est dall'Italia. Lasciatevi rapire dalla Provenza, una terra ricca di suggestioni, di profumi, di sapori e di colori che sapranno incantarvi con la loro incredibile eleganza. Celebre per i suoi coloratissimi campi di lavanda, che vi consigliamo di esplorare seguendo il nostro itinerario, in Provenza potrete visitare villaggi arroccati sulle rocce, seguire le tracce dei grandi pittori impressionisti come Van Gogh e Cézanne,

tuffarvi nel mare cristallino delle Calanques o immergervi nella natura più selvaggia della Camargue alla scoperta di un territorio affascinante e variegato, profondamente legato alla sua cultura e alle sue tradizioni popolari.



Cosa vedere in provenza

Amata in tutto il mondo per i suoi scorci da cartolina, la Provenza racchiude un'incredibile varietà di paesaggi: dai campi di lavanda che si perdono all'orizzonte ai canyon di roccia rossa del Luberon, dai laghi turchesi e i fiumi smeraldo delle gole del Verdon alle calanques di Marsiglia, dove tuffarsi in un mare cristallino. Dalle saline rosate della Camargue alla macchia mediterranea della Costa Azzurra. Questi panorami fiabeschi sono intervallati da una serie di villaggi arroccati sulle



colline e da stupende città ricche di arte, storia e archeologia. Vi attende un tripudio di stradine acciottolate, piazzette ombrose sotto le fronde dei platani, fiori colorati alle finestre e fontane gorgoglianti. Da Arles ad Aix en Provence, da Gordes ad Avignone, da Nizza ad Antibes, la Provenza è una regione tutta da scoprire e visitare. A rendere il viaggio ancora più speciale, si aggiunge l'atmosfera provenzale colorata e folkloristica, tipica delle cittadine interne, affiancata dalla vivacità delle serate mondane della costa, dalla cucina squisitamente mediterranea, dai porticcioli brulicanti di vita, dal mare cristallino e dai percorsi in auto tra i più affascinanti d'Europa.



La lavanda

Uno degli spettacoli imperdibili della Provenza sono i campi fioriti di lavanda, un mare viola che si perde a vista d'occhio. Immersi in un paesaggio che sembra uscito direttamente da un quadro impressionista, i campi di lavanda rappresentano un'esperienza unica e indescrivibile: il ronzare delle api e delle cicale, il profumo intenso che si sprigiona sotto il sole cocente, i meravigliosi contrasti che appaiono al tramonto. Il colpo d'occhio è da cartolina!

L'altipiano di Valensole, il borgo di Sault e l'abbazia di Senanque sono il paradiso degli amanti della fotografia, ma visitare i luoghi della lavanda è un viaggio a tutto tondo: dai colori della terra alle feste per la raccolta, dalle ricette a base di lavanda ai trattamenti nelle spa, fino ai tanti prodotti realizzati con la sua essenza aromatica. Ammirare i panorami della lavanda in fiore è una delle esperienze più appaganti ed emozionanti che si possono vivere in Provenza. Oltre ad osservare la fioritura, ricordatevi di provare uno dei tanti prodotti che vengono realizzati a base di lavanda: sarà un modo per riportare a casa la magica atmosfera provenzale. Non dimenticate di visitare una delle tante fattorie o distillerie che lavorano la lavanda secondo gli antichi metodi tradizionali. Se infine volete provare il massimo del relax, concedetevi qualche ora nelle tante Spa della Provenza che propongono massaggi e bagni nella fragrante essenza di lavanda.

Il nostro viaggio si conclude qui, speriamo di avervi fatto venire voglia di visitare la Francia!

LA LAVANDA

*A cura di Chiara Baù, Daniele Campi,
Valeria Lauro, Luca Enrico Oggiano,
Fabrizio Pagani, Corrado Scalzini.*



In Francia la coltivazione della lavanda è una tradizione secolare che risale all'epoca romana. La lavanda cresce meglio in climi caldi e secchi, con terreni calcarei e ben drenati. La Provenza francese, con il suo clima mediterraneo, è la regione più adatta alla sua coltivazione. La stagione di fioritura della lavanda in Francia va da metà giugno a fine agosto. Il momento migliore per visitare i campi di lavanda è in luglio, quando la fioritura è al suo apice.



La lavanda è una pianta aromatica originaria del Mediterraneo, molto apprezzata per le sue proprietà decorative, medicinali e cosmetiche.

Il nome deriva dalla parola latina “lavare”, in riferimento al fatto che nell’antichità si usava mettere i fiori nell’acqua del bagno per profumare e detergere il corpo e nelle tinozze per lavare i vestiti. E’ una pianta perenne alta fino a 100-120 cm con portamento cespuglioso-arbustivo. La parte bassa della pianta è solitamente legnosa, mentre quella alta ha un carattere erbaceo.

Le foglie della lavanda sono di colore verde-grigiastro e di forma allungata e stretta, mentre i fiori sono piccoli, di colore violetto e riuniti in spighe all’apice dei fusti, fioriscono da Giugno a Settembre. Foglie e fiori emanano un caratteristico profumo aromatico e persistente, il quale attira molti insetti, soprattutto le api. Avere in giardino o sul balcone una pianta di lavanda, significa aiutare le api che sono un insetto a rischio estinzione.



Esistono diversi tipi di lavanda: inglese, francese, spagnola... la più usata è quella officinale.



Lavanda inglese



Lavanda francese



Lavanda spagnola



Lavanda officinale

E’ una pianta che non ha molte esigenze, ma deve essere messa in una posizione soleggiata ed evitare ristagni d’acqua per non far marcire le radici. Se in vaso mettere argilla espansa sul fondo per evitare questo problema, vediamo ora nel dettaglio come si coltiva.

Per cominciare, potete scegliere se coltivare la lavanda a partire dai semi o dalla talea. Nel primo caso, il periodo di semina è durante l’autunno per quanto riguarda le zone a clima mite e l’inizio della primavera per le zone più fredde.

Quello a partire dalla talea è invece il modo più pratico per procedere con la coltivazione. In questo caso cercate di utilizzare rametti di lavanda con uno stelo lungo almeno 10 cm. Potete scegliere se far crescere la lavanda direttamente nel terreno oppure in vaso.

Se invece avete un giardino, e volete piantare la lavanda dovete solo fare attenzione ad alcune cose.

Si tratta di una pianta che richiede spazio per crescere per cui se decidete di avviare la coltivazione in giardino, fate in modo che ci sia un po' di spazio tra una pianta e l'altra. Se invece decidete di coltivare la lavanda in vaso, ricordate che durante la primavera è necessario procedere al rinvaso in un vaso più grande e dal terreno fresco e drenato.

Prima di concimare la lavanda attendete almeno 2 anni e poi scegliete un prodotto biologico. È necessario procedere con la concimazione durante la stagione primaverile quando la pianta ricomincia a crescere e a fine estate, successivamente alla raccolta dei fiori.

Per avere una lavanda al massimo del suo splendore è necessario attendere circa 3 anni.

Per quanto riguarda infine la potatura, ricordate che la lavanda va potata ogni anno, subito dopo la fioritura.



I periodi migliori per piantare la lavanda sono l'autunno e la primavera. In particolare, nelle zone dove il clima è meno rigido è preferibile scegliere i mesi dell'autunno, quando invece le temperature sono più basse è preferibile attendere la primavera. Si possono acquistare dai vivai piccole piantine e poi piantarle: l'importante è scegliere sempre un terreno ben drenato, ed esposto in luoghi assolati. Sapendo che la lavanda resiste a temperature anche sotto i dieci gradi.

La lavanda viene utilizzata per diversi scopi.

Per l'uso decorativo i fiori essiccati possono essere utilizzati per decorare la casa, profumare i cassetti, creare sacchetti profumati.



In cosmesi l'olio di lavanda viene usato per creme, saponi, shampoo e lozioni.

I fiori essiccati vengono anche utilizzati per preparare tisane digestive, calmanti o antinfiammatorie.

L'ultima scoperta arriva sulla lavanda dall'università giapponese di Kagoshima: basta odorare un mazzetto di lavanda, e migliora l'umore, riducendosi ansia e stress. Infatti viene usata come rimedio calmante e naturale e per purificare l'aria. E' usata anche come igienizzante naturale per la casa, è utile a tutte le età e anche per gli animali.

Il nostro viaggio alla scoperta di questa bellissima pianta non finisce qui, non perdetevi il prossimo numero con tante altre notizie.

IL TOUR DE FRANCE

a cura di Chiara Baù, Daniele Campi, Valeria Lauro, Luca Enrico Oggiano, Fabrizio Pagani, Corrado Scalzini.



Il Tour de France è il giro di ciclismo su strada più famoso e importante del mondo. Questa corsa si svolge ogni anno fin dal 1903 (esclusi i periodi della prima e della seconda guerra mondiale) nel mese di luglio. Per circa 3 settimane i ciclisti che vi partecipano attraversano in lungo e in largo il pentagono di Francia e a volte i paesi confinanti.



L'idea venne a un giovane giornalista di ciclismo, chiamato Géo Lefèvre. Per risollevare la crisi del giornale per cui lavorava, "L'Auto", propose l'organizzazione di un evento unico: una gara di ciclismo a tappe attraverso tutta la Francia. Il ciclismo era molto popolare all'epoca e in questo modo il giornale poté assicurarsi tanta pubblicità e un consistente aumento delle vendite.

Il giornale era stampato su carta gialla, proprio per questo la maglia del corridore in testa alla classifica generale prese lo stesso colore. Per lo stesso principio la maglia rosa del giro d'Italia ha il colore della Gazzetta dello Sport.

Tra le altre classifiche vengono eletti il miglior scalatore, il migliore tra i giovani, la migliore squadra. Ad ogni tappa viene anche affidato il "Premio della combattività" al ciclista più agguerrito.

Tra i vari riconoscimenti, per un periodo, venne attribuito quello per l'ultimo in classifica: la Lanterne Rouge (lanterna rossa). L'ultimo arrivato portava sotto la sella un segno di riconoscimento rosso.

La tradizione voleva anche che facesse l'ultima tappa con una lanterna e un giro d'onore all'arrivo. Quello dell'ultimo posto era un premio molto ambito tra i corridori che cercavano visibilità mediatica. Dal 1980 però, per scoraggiare questa pratica, gli organizzatori decisero di eliminare dal tour l'ultimo classificato di ogni tappa.



Come anche per il giro d'Italia, la corsa ha una svolta nelle tappe di montagna. Alcune montagne sono diventate leggendarie per gli appassionati di questo sport. Tra le più famose ci sono il colle del Tourmalet (2.114 m sui Pirenei), il Colle del Galibier (2.645 m nelle Alpi) e il mont Ventoux (1.909 m in Provenza).

Dal 1975 la tappa conclusiva del Tour termina a Parigi, nella cornice degli Champs-Élysées, per la felicità dei turisti e dei parigini che vi assistono in massa.



La nostra redazione ha avuto la fortuna di intervistare un ciclista che ha partecipato al Tour de France: Giacomo Nizzolo, velocista abile in volata, professionista dal 2011, attualmente corre per la Q36.5 Pro Cycling Team.

Ha conquistato due titoli nazionali in linea (nel 2016 e nel 2020), ha vinto per due volte la classifica a punti al Giro d'Italia (nel 2015 e nel 2016) e ha guadagnato il titolo europeo in linea del 2020.

Nizzolo ha partecipato anche al Tour de France per due volte. Nel 2019, ottenendo il quarto posto durante la prima tappa (a Bruxelles) e nel 2020, piazzandosi al terzo posto durante la terza tappa (da Nizza a Sisteron).

Ecco di seguito la nostra intervista.



Quando ti sei appassionato alla bicicletta? Che cosa provi quando ci sali?

Mi sono appassionato alla bicicletta fin da quando ci sono salito la prima volta da bambino. Da piccolo ero appassionato di motociclette e di bici. Quando salivo in bicicletta facevo finta di essere sulla moto. E' iniziato tutto come un gioco quando avevo 2 anni e mezzo, poi con il tempo è diventato il mio lavoro. Quando salgo in bici la prima sensazione che provo è la gioia. Mi da anche tanta motivazione perché penso alle competizioni che sto preparando.

Cosa significa per te essere diventato un ciclista professionista?

Non è cambiato molto rispetto a quando ero giovane e andavo in bici solo per passione, la motivazione è sempre la stessa. Sono cambiati gli impegni e gli spostamenti, da quando sono professionista prendo circa 80 aerei ogni anno per andare a fare le gare.

Nella tua carriera hai conosciuto qualcuno di importante? Cosa hai imparato?

Ho conosciuto molti campioni del ciclismo, mi hanno insegnato che bisogna metterci tantissimo impegno e fare attenzione ad ogni dettaglio. Per essere campioni non basta il talento.

Quali sono le tue migliori qualità?

Mi difendo bene nelle volate.



Quali sono stati finora i momenti più belli della tua carriera? E i più difficili?

I momenti più belli sono le vittorie importanti che ho conquistato: al giro d'Italia, al campionato europeo e al campionato italiano. Uno dei momenti più difficili lo sto vivendo adesso perché mi sto riprendendo da un infortunio abbastanza grave. Ripartire da zero costa fatica e dolore ma è una motivazione in più.

Quanti giorni di allenati in una settimana? Per quanto tempo?

Mi alleno sei giorni su sette per un totale di circa 25 ore a settimana.

Pedalando tra montagna e pianura quali sono i paesaggi che ti piacciono di più?

La montagna è bellissima da vedere, ma in pianura è più gradevole pedalare.

Cosa mangi per avere abbastanza energia prima di una gara?

Durante il Tour de France qual è il piatto che ti è piaciuto di più?

Prima di una gara bisogna mangiare tanto: riso, pasta, uova...

In Francia ho mangiato delle ottime Omelette.

Che cos'è per te il Tour de France?

E' la corsa più importante al mondo, ho avuto la fortuna di parteciparvi due volte. E' un evento enorme e seguito in tutto il mondo.

Programmi e prospettive future?

Riprendere a correre e tornare a vincere.

Quale messaggio vorresti lasciare a quelli che hanno la tua passione? E ai nostri lettori?

A chi ha la mia passione direi di praticare il ciclismo con tanta gioia, divertimento e senza ossessione, è uno sport che deve regalare emozioni positive e non causare disperazione.

Ai lettori spero di riuscire a regalare qualche soddisfazione a breve.

Infortuni, cadute, velocità, volate e discese impervie: la tua esperienza può essere una metafora della vita?

Nel ciclismo, come nella vita, purtroppo e per fortuna le cose non vanno sempre come vogliamo e bisogna imparare a rialzarsi dai momenti difficili. Il ciclismo è una scuola di vita.

Se ti sarà possibile ci verrai a trovare?

Molto volentieri, appena mi riprenderò dall'infortunio e i programmi di gara saranno delineati verrò a trovarvi, magari in bicicletta!



Ringraziamo calorosamente Giacomo per averci concesso questa intervista e gli auguriamo di tornare presto a correre e farci sognare insieme a lui!

IL GALLO

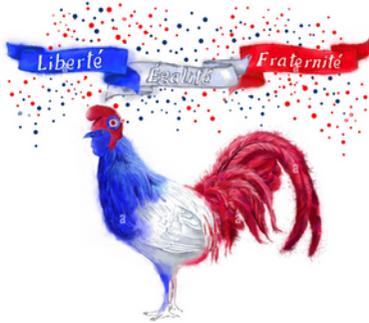
a cura di Chiara Bai, Valeria Lauro,
Luca Enrico Oggiano, Fabrizio Pagani,
Corrado Scalzini.



Il gallo è l'animale simbolo della Francia, ma come mai? Già duemila anni fa la Francia era occupata dal popolo dei Celti, che i Romani chiamavano Galli. In guerra i Galli portavano sull'elmo due ali di gallo, simbolo della propria forza e resistenza. Da questo simbolismo pagano discende il gallo quale emblema della Francia.

Per lo stesso motivo, nel vocabolario degli antichi romani gallus indicava sia il volatile che l'abitante della Gallia.

Il gallo è stato usato come simbolo della Francia anche durante la Rivoluzione Francese, quando era visto come un esempio di libertà e di democrazia.

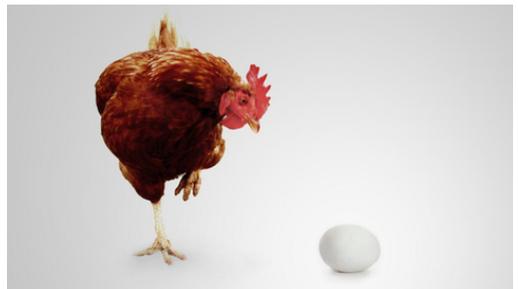


Ma parliamo più nello specifico di questo animale, come nasce il gallo? Le galline sono animali ovipari, quando la femmina (la gallina appunto) viene fecondata da un gallo (il maschio) questa depone le uova e le cova per circa 21 giorni, quindi nasce il pulcino, che può essere maschio (e quindi diventerà un gallo da grande) o femmina (e quindi diventerà una gallina). La gallina depone le uova anche quando non viene fecondata, infatti le uova che utilizziamo in cucina sono solitamente non fecondate, ovvero dalle quali non può nascere un pulcino.

Proviamo a rispondere alla famosa domanda: è nato prima il gallo o prima l'uovo? Le uova sono più antiche dei galli perchè i rettili già nascevano dalle uova molto prima che esistessero le galline.

Ma per quanto riguarda le uova di gallina, chi è nato prima? Il "primo" uovo di gallina da chi è stato deposto? Da una gallina!

E questa "prima" gallina da dove è nata? Da un uovo! E potremmo andare avanti così all'infinito... lasciamo ai lettori il compito di trovare una risposta, fateci sapere se la trovate! Scriveteci a redazioneframmentino@gmail.com



Alcuni dei nostri redattori sono andati a trovare i galli e le galline della “Fattoria dei sogni” di Cermenate (CO) e ne hanno approfittato per fare delle domande a Roberta, la proprietaria dell’allevamento.



www.fattoriadeisogni.it

Qual'è la differenza tra un pollo e una gallina o un gallo? I polli sono sia maschi che femmine?

La differenza è data dall'età, fino ai 6 mesi il soggetto è un pollo, indipendentemente che sia maschio o femmina. Una volta raggiunta la maturità sessuale diventa rispettivamente un gallo o una gallina.

Le galline da che età depongono le uova?

Depongono le uova dai 6 mesi d'età.

Perchè il gallo canta? Canta solo la mattina?

Il gallo canta per attirare l'attenzione delle femmine e per segnalare eventuali pericoli, quindi canta più volte al giorno.

A cosa può essere utile il gallo in un allevamento di galline? Solo per la riproduzione o ha altre funzioni?

Nella nostra fattoria il gallo serve solo per fecondare le galline.

Che carattere hanno i galli? Sono aggressivi? Beccano le persone?

Per quanto ci riguarda i galli sono aggressivi solo se dividono il pollaio con altri maschi. Solitamente non beccano le persone.

Quanto tempo vive in media un gallo?

In natura vive circa 8 anni, ma in cattività può vivere fino a 15 anni.

Ma i galli o le galline possono volare?

Sì, possono svolazzare restando rasoterra.

Di che colori possono essere i galli?

Bianchi, neri, arancioni... dipende dalla razza.

Consigli per allevare un gallo? Attenzioni da avere?

Dargli da mangiare e da bere è sufficiente.

Ringraziamo Roberta per aver dato risposta alla nostra curiosità, consigliamo a tutti i lettori che ne avessero l'occasione di visitare la fattoria dei sogni.

L'ALTA MODA FRANCESE

*A cura di: Fabio Beretta, Maria Grazia De Feo,
Maria Luisa Grassi, Silvana Verga.*



Cari amici amanti della moda, vi scriviamo nei giorni in cui a Parigi si celebra la “Fashion Week” per parlarvi della moda francese nella nostra rubrica dedicata allo stile.

Vi dicono niente nomi come Coco Chanel, Christian Dior, Yves Saint Laurent, Jean-Paul Gaultier? Sono fra i più famosi stilisti della Francia, le cui collezioni sono presenti su tutte le più grandi passerelle mondiali.

Ma ovviamente anche se noi siamo dei grandi sognatori sappiamo bene che solo pochissimi potrebbero permettersi di acquistare capi d'alta moda, che come ben saprete sono costosissimi! Non disperate però... insieme a voi analizzeremo lo Stile Francese (o meglio ancora Parigino) e vi daremo dei consigli per copiare lo charme e l'eleganza tipici di questo paese così vicino a noi!

La moda francese rappresenta una filosofia vera e propria, un modo di essere. Potremmo quasi definirla una serie di lezioni di moda del vestire francese, caratterizzato da regole ben definite.

- Non uscire di casa senza il nostro profumo, quello che ci caratterizza e che abbiamo scelto per noi.
- Avere sempre i capelli in ordine e ben acconciati, molto apprezzato il look con i capelli raccolti.
- Avere sempre le mani curate, molto apprezzata la French Manicure.
- Le cose belle, gli oggetti di valore che si possiedono, vanno usati e non tenuti da parte.
- La moda in Francia obbliga al famoso “less is more”. Meglio togliere che aggiungere!
- Un perfetto stile francese impone che si possiedano pochi ma selezionati “must-have” e su questi investire. Prevalentemente borse e scarpe più vicine all'alta moda che allo “street style”. Negli outfit da giorno le ragazze indossano ballerine, stivaletti o stivali alti. Per la sera o per eventi più formali invece via libera ad outfit dai tacchi discreti, divieto assoluto di indossare zeppe o scarpe con tacco 12.
- Il fascino delle ragazze di Parigi è un fascino discreto. Non amano esibire la loro bellezza e non espongono in maniera ostentata la loro sensualità. Pertanto, se le vogliamo seguire, dobbiamo imparare a coprirci di più per imitare il loro stile francese.

Se volete seriamente imitare lo stile parigino vi aiuteremo noi indicandovi di seguito un elenco degli eleganti abiti francesi che crediamo non passeranno mai di moda, ai quali potervi ispirare.

Maxi Cardigan





Camicia con il colletto grande



Gonna longuette

Pantaloni botton down a gamba larga



Abito a fiori





Maglietta alla marinara



Ballerine

Basco



Foulard



E per finire un ultimo consiglio: un outfit parigino non può prescindere da un bel paio di occhiali da sole dalle lenti grandi e scure. Sicuramente non esporre volutamente lo sguardo contribuisce ad accrescere allure e mistero.

Speriamo che i nostri consigli di moda siano stati di vostro gradimento e che come noi apprezzerete questo stile chic, elegante e sobrio... fateci sapere! Au revoir dai vostri stylist del cuore!

LA CUCINA FRANCESE

*A cura di Fabio Beretta,
Maria Grazia De Feo,
Maria Luisa Grassi e
Silvana Verga.*



Eccoci qua cari golosoni che aspettate sempre con ansia le nostre ricette! Siamo tornati per voi con dei magnifici piatti della raffinatissima e “chiccosissima” cucina francese.

Prima però di lasciarvi le ricette da sperimentare a casa vostra vi parleremo brevemente della Nouvelle Cuisine francese:

Movimento culinario nato in Francia negli anni 70 per merito di due chef chiamati Gault e Millau; la loro filosofia era quella di lavorare con prodotti appena acquistati e da loro stessi scelti al mercato poche ore prima di servirli. L'uso delle spezie era estremamente limitato, per far emergere il gusto dei cibi e non per il valore intrinseco delle stesse. Le porzioni vennero snellite ed il numero delle portate drasticamente ridotto realizzando quella che era un'esigenza della società dell'epoca e particolarmente delle donne. Avendo l'obiettivo di stimolare ognuno dei cinque sensi, ed in particolare la vista, la nouvelle cuisine privilegiò la presentazione e l'aspetto degli alimenti eliminando quelle guarniture che appesantivano inutilmente i piatti. Ciò senza togliere quella costante della cucina francese che è da sempre la presentazione dei cibi. Il loro decalogo prevedeva queste regole:

- Non cuocerai troppo.
- Utilizzerai prodotti freschi e di qualità.
- Alleggerirai il tuo menù.
- Non sarai sistematicamente modernista.
- Ricercherai tuttavia il contributo di nuove tecniche.
- Eviterai marinate, frollature, fermentazioni, ecc.
- Eliminerai le salse e i sughi ricchi.
- Non ignorerai la dietetica.
- Non truccherai la presentazione dei tuoi piatti.
- Sarai inventivo.



Nonostante tutto non mancarono critiche negative a questo nuovo modo di vivere la cucina, una su tutte la presentazione di minuscole porzioni in piatti smisurati; ciò non toglie che la nouvelle cuisine ha gettato i dettami e le regole che oggi si ritrovano nelle cucine di tutto il mondo, con maggior riguardo alla freschezza dei prodotti, alla loro qualità, al preservare i nutrienti con cotture veloci in tempi brevi. Senza questa transizione non ci sarebbe la gastronomia come la conosciamo oggi, nelle cucine francesi e in quelle di tutto il mondo.

Ma ora, dopo queste curiosità che speriamo siano state di vostro gradimento, ecco a voi i nostri suggerimenti per un'ottima cenetta francese.

Entrée (antipasto): Dartois ai funghi Champignons

Ingredienti:

1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
1 scalogno, 1 cipolla,
30 g di burro,
2 cucchiaini di olio d'oliva,
400 g di funghi champignon,
sale, pepe, 1 limone,
3 cucchiaini di panna da cucina,
20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
1 tuorlo d'uovo.



Tritate lo scalogno e la cipolla e fateli rosolare in un tegame con una grossa noce di burro e l'olio; unitevi i funghi, puliti e tritati grossolanamente e fateli bene insaporire. Salate, pepate e irrorate con il succo di un limone. Mescolate e lasciate cuocere fino a che l'acqua emessa spontaneamente dai funghi non si sarà asciugata quasi del tutto. A questo punto, unite la panna e il rimanente burro, amalgamando bene. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate in questa dei dischi di 10 cm di diametro. Mettete nel centro di ciascuno un paio di cucchiainate di champignon, un cucchiaino di parmigiano grattugiato e piegate a metà i dischi, premendo bene i bordi, in modo che non si aprano durante la cottura. Spennellate i dartois con il tuorlo, allineateli sulla placca del forno inumidita e fateli cuocere a calore medio (220 gradi) per 15 minuti. Poi gustateli e fateci sapere!

Premier cours (primo piatto): La soupe à l'oignon (zuppa di cipolle alla francese)



Ingredienti:

800 g di cipolle dorate,
100 g di burro,
1 cucchiaino farina 00,
100 ml di vino bianco secco,
1 L di brodo di pollo (oppure di manzo o vegetale),
3 pizzichi di sale fino,
pepe nero,
200 g di formaggio groviera,
2 foglie di alloro fresco,
1 rametto di timo fresco,
1 spicchio di aglio,
8 fette di pane bruscato.

Sbuccia le cipolle, tagliale a metà e mettile in ammollo dentro una scodella con acqua fredda per 15 minuti (in questo modo ridurrai l'effetto collaterale delle lacrime), dopodiché scola e affettale. Sciogli il burro in un tegame (meglio se antiaderente o di terracotta) e unisci le cipolle, lasciale cuocere a fiamma bassa per circa 10-15 minuti mescolando ogni tanto. Devono appassire e non rosolare. Ora unisci la farina setacciata e mescola bene e con vigore per non formare grumi. Alza la fiamma tenendola media e sfuma con il vino, lasciandolo evaporare fino a farlo ritirare quasi del tutto; quindi, unisci il brodo di pollo e aggiusta di sale (due o tre pizzichi). Aggiungi le foglie di alloro e il rametto di timo, abbassa la fiamma e lascia cuocere il tutto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, taglia qualche fetta di pane casareccio e mettile a bruscare sopra una piastra. Una volta bruscato il pane, strofina leggermente le fette con lo spicchio d'aglio. Occupati della groviera: tagliala a cubetti e trasferiscila in un mixer, oppure grattala a mano con la grattugia e tienila da parte in una scodella. Appena la zuppa sarà pronta (non deve essere troppo brodosa ma nemmeno asciutta) spegni e accendi il forno a 200°C. Prepara 4 scodelle di terracotta o cocotte, adagia due fette di pane bruscato sul fondo e versa sopra la zuppa; quindi, termina con altre due fette sopra e una generosa spolverata di groviera. Inforna in modalità grill sino a che il formaggio non si sarà sciolto e avrà formato una crosticina croccante in superficie, quindi sforna, spolvera con poco pepe e gustala ben calda e filante! Poi ci dirai com'era!

Deuxième plat (secondo piatto): Coq au vin (pollo al vino rosso)

Ingredienti:

2,5 kg di pollo pulito e a pezzi,
200 g di pancetta affumicata a cubetti,
300 g di funghi freschi champignon,
300 g di cipolline borettane,
10 g di concentrato di pomodoro,
20 g di farina 00,
50 g di cognac,
20 g di burro,
50 g di olio extravergine d'oliva,
sale e pepe quanto basta.

Per la marinatura: 1 L di vino rosso, 2 spicchi d'aglio, 200 g di carote, 150 g di cipolle dorate, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di salvia, 1 rametto di timo, 10 grani di pepe.

Per la salsa: 20 g di burro, 2 cucchiaini di amido di mais.



Per la marinatura dovrai iniziare il giorno precedente. Scegli un contenitore adatto: non deve essere troppo grande perché deve contenere il pollo senza che rimanga troppo spazio vuoto quando sarà completamente ricoperto dal vino. Metti nel contenitore il pollo a pezzi, le carote tagliate a pezzettoni e la cipolla a spicchi. Prendi l'aglio, sbuccia, schiaccia e aggiungi gli spicchi interi. Termina con il pepe e forma un mazzetto unendo con il filo gli aromi (i rametti di salvia, timo e rosmarino). In francese, questo si chiama bouquet garni. Ricopri il tutto con il vino rosso e copri con la pellicola trasparente da cucina. Metti in frigorifero il tutto a marinare per 24 ore.

Al termine della marinatura, scola il pollo e le verdure. Filtra il liquido e tienilo da parte.

Per la cottura del pollo: in un tegame capiente scalda poco olio, fai rosolare bene il pollo quindi sfumalo con il cognac. Toglilo dalla padella e tienilo da parte. Nello stesso tegame, metti le verdure della marinatura scolate e tamponate; spolverale con la farina e rosolale per bene. Versa ora la marinatura e il concentrato di pomodoro stemperato in poca acqua. Aggiungi la carne, porta tutto a bollore e copri, abbassando la fiamma al minimo e lasciando cuocere per un paio d'ore.

Intanto prepara gli altri ingredienti. In un pentolino antiaderente fai sciogliere il burro, quindi rosola le cipolline salandole leggermente fino a quando cominceranno a colorare. Toglile dalla padella e tienile da parte. Nella stessa padella, metti la pancetta affumicata tagliata a cubetti. Falla rosolare fino a diventare croccante, scolala dal grasso in eccesso e tienila da parte. Infine, fai saltare i funghi a fettine nella stessa padella fino a quando saranno morbidi. Toglili e tienili da parte. Quando mancheranno 15 minuti al termine della cottura del pollo, aggiungi nel tegame le cipolline, i funghi e la pancetta, quindi porta a termine la cottura. Scola la carne e le verdure trasferendole in un contenitore e tieni il tutto in caldo. Tieni il liquido di cottura filtrato da parte. Metti in padella il burro, fallo sciogliere e unisci l'amido mescolando per un minuto. Aggiungi il liquido di cottura e fallo ridurre e addensare mescolando continuamente fino a ottenere una salsa cremosa. A questo punto, trasferisci il pollo sul piatto di portata. Disponi attorno tutte le verdure e la pancetta, completalo con la salsa di vino rosso e servilo ben caldo: buon appetito!

Coté (contorno): Ratatouille



Ingredienti:

280 g di melanzane lunghe,
200 g di zucchine,
150 g di peperoni verdi,
150 g di peperoni gialli,
250 g di pomodori perini,
120 g di cipolle bianche,
1 spicchio d'aglio,
olio extravergine d'oliva,
sale fino, timo, prezzemolo, basilico.

Per preparare la ratatouille come prima cosa lavate tutte le verdure. Poi prendete i peperoni gialli, eliminate il picciolo e divideteli a metà. Eliminate anche eventuali semi e i filamenti interni. Dividete poi ciascuna metà ancora a metà per il senso della lunghezza e ricavate dalle strisciole. Ripetete la stessa operazione anche per i peperoni verdi. Passate poi alle melanzane, spuntatele e dividetele a metà. Poi con un coltello prelevate solo la parte più esterna con la buccia, evitando così la parte centrale contenente più semi. Ricavate quindi dei rettangolini di un paio di cm. Poi prendete anche le zucchine: spuntatele e tagliatele a metà. Come appena fatto per le melanzane prelevate solo la parte esterna delle zucchine e anche da questa ricavate dei rettangolini grandi un paio di centimetri.

Passate ai pomodori, spuntateli e tagliateli in 4 spicchi. Da ciascuno poi ricavate dei cubetti. Prendete la cipolla, mondatela e tagliatela a fettine sottili. Poi tritate finemente anche l'aglio e unetelo alla cipolla. A questo punto sfogliate il timo, spezzettate il basilico con le mani e tritate il prezzemolo. Ora potete occuparvi della cottura. Versate un filo d'olio in padella e aggiungete sia le melanzane che le zucchine. Cuocete per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, in un'altra padella versate un filo d'olio, aggiungete la cipolla insieme all'aglio e lasciatela appassire a fiamma media. Dopo pochi minuti, aggiungete anche i peperoni. Aggiungete i pomodori, un po' d'acqua e il timo. Cuocete il tutto a fuoco medio e non appena saranno trascorsi i 10 minuti aggiungete all'interno dei peperoni zucchine e melanzane. Regolate di sale, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per altri 10-12 minuti. Se l'acqua dovesse asciugarsi troppo aggiungetene ancora un po' in modo da mantenere a fine cottura un po' di sughetto. Aggiungete il prezzemolo, il basilico, mescolate il tutto e servite la vostra ratatouille: sentirete che bontà!

Dessert (dolce): Clafoutis alle ciliegie

Ingredienti:

3 uova medie,
100 g di zucchero,
1 baccello di vaniglia,
90 g di farina 00,
200 g di latte intero,
1 pizzico di sale fino,
700 g di ciliegie,
20 g di brandy.
Per imbrattare: 10 g di burro, 30 g di zucchero.



Per preparare il clafoutis lavate le ciliegie, asciugatele, togliete loro il peduncolo e denocciolatele. Tenetele da parte e dedicatevi a realizzare la pastella: versate in una terrina le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero e iniziate a montarle con uno sbattitore. Una volta ottenuto un composto chiaro e spumoso che abbia raggiunto il doppio del volume iniziale, aggiungete la farina setacciata, il sale, i semi della bacca di vaniglia (per ottenerli dovrete incidere la bacca e raschiarla con un coltellino). Quindi continuate a sbattere con lo sbattitore a velocità bassa. Mescolando con una frusta a mano aggiungete il latte, non troppo freddo, poco alla volta e il brandy. In questo modo otterrete una pastella non troppo densa. Imbrattate leggermente una pirofila dai bordi bassi del diametro di 28 cm e cospargetela con lo zucchero. Distribuite le ciliegie denocciolate sul fondo della pirofila, fino a ricoprire l'intera area e versate sopra la pastella. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 55 minuti, fino a che risulterà ben dorato in superficie (se utilizzate il forno ventilato cuocete a 160° per circa 45 minuti). A cottura ultimata sfornate il vostro clafoutis alle ciliegie, lasciatelo intiepidire e servite. Vi leccerete i baffi!

Aspettiamo con ansia di sapere se esplorerete la cuisine française e ovviamente attendiamo sempre un invito a cena. Bon apétit!

LE REGOLE DEL CAOS

A cura di Chiara Baù e Corrado Scalzini



Francia, fine del XVII secolo. André Le Notre, architetto e giardiniere di fiducia del re di Francia Luigi XIV, viene incaricato dallo stesso di progettare i giardini della Reggia di Versailles, l'importante dimora reale che deve rappresentare la magnificenza e lo splendore della Francia. Il progettista, per la grandiosità del compito, esamina i progetti di alcuni colleghi che possano collaborare con lui, tra questi incontra Sabine De Barra,



una volenterosa creatrice di giardini capace di dare vita a idee originali e innovative. Dopo un iniziale scetticismo Le Notre decide di commissionare a Madame De Barra la costruzione di una sala da ballo a cielo aperto in una parte del grande giardino della reggia. Il fatto che una donna lavori alla progettazione di giardini così importanti, per l'epoca, è qualcosa di rivoluzionario.

Questo film del 2014 è molto affascinante e la sua visione è molto scorrevole. La regia è di Alan Rickman, accompagnata da un cast di prim'ordine composto da Kate Winslet (Sabine De Barra), Matthias Schoenaerts (André Le Notre), Alan Rickman (Re Luigi XIV), Stanley Tucci (Filippo I di Borbone-Orleans) ed Helen McCrory (Madame Le Notre).



FAVOLANDO

*A cura di Fabio Beretta, Liliana Cairoli,
Maria Grazia De Feo, Maria Luisa Grassi,
Fausto Piccolo, Silvana Verga.*



FAVOLA FRANCESE

Questa è la storia di un bell'uomo francese di nome Olivier che vive a Parigi e lavora in un atelier di moda e profumi a marchio Chanel, molto prestigioso, sugli Champs Elysées.

Penserete a lui come una persona benestante solo perché lavora in un negozio di alta moda, ma in realtà è un uomo semplice con una moglie e due figli grandi che abita nel quartiere degli artisti e che da giovane è stato un pittore mancato... in effetti ancora oggi lo potete vedere quasi sempre con il suo amato basco in testa!



Questa sua passione l'ha però trasmessa ai suoi figli Louis e Lucien che studiano alla scuola d'arte ed espongono spesso i loro quadri in una galleria di Montmartre.

Olivier ogni mattina va con sua moglie Anais in un piccolo caffè sulle rive della Senna a mangiare il suo amato croissant al burro, poi va a lavorare e la famiglia si ritrova la sera per la cena... stasera Anais non ha voglia di cucinare; perciò, si troveranno in un bistrot a mangiare tutti insieme una bella baguette con il brie, sorseggiando un bicchiere di Sauterne.

Oggi è il 14 luglio, Festa della Repubblica Francese e a Parigi ci sarà una grande festa con i fuochi d'artificio, Olivier e la sua famiglia andranno tutti insieme sopra la Torre Eiffel a godersi lo spettacolo!!! Vive la France!



IL CALCIATORE PIU' BRAVO DEL MONDO

Fabio Da Silva Sousa, chiamato da tutti i suoi amichetti BITO, era un bambino di 10 anni che viveva a San Paolo in Brasile, nella poverissima Favela di Babilonia.

La sua passione era giocare a calcio, ma purtroppo la sua famiglia non aveva la possibilità di fargli fare una scuola né tanto meno di comprargli un pallone: in casa ogni tanto girava qualche arancia e lui si divertiva a giocare con quelle. Palleggiava senza mai farle cadere, tirava contro un muro di scatoloni che buttava giù con i suoi gol ed era davvero molto bravo.

Un giorno un noto dirigente della squadra junior di Manaus, tale Benjamin Santos, andò a Rio in cerca di giovanissimi talenti proprio all'interno delle favelas e nel suo viaggio incontrò per caso Bito che palleggiava e faceva un sacco di azioni interessanti con la sua arancia... gli lanciò un pallone da calcio nuovo fiammante e gli occhi di Bito iniziarono a brillare per la gioia.

A quel punto improvvisò una partita vera e propria con il procuratore che rimase colpito nel notare in lui esuberanza, velocità, capacità di dribblare il pallone e buoni riflessi.

Santos rimase letteralmente folgorato dalla bravura di questo bambino e decise di parlare con la sua famiglia per proporgli di portarlo in una scuola di calcio per professionisti di Manaus.

I genitori furono un po' penserosi e dispiaciuti al pensiero di non vedere più il figlio ogni giorno, ma poi pensarono al suo futuro e decisero di acconsentire alla sua partenza.

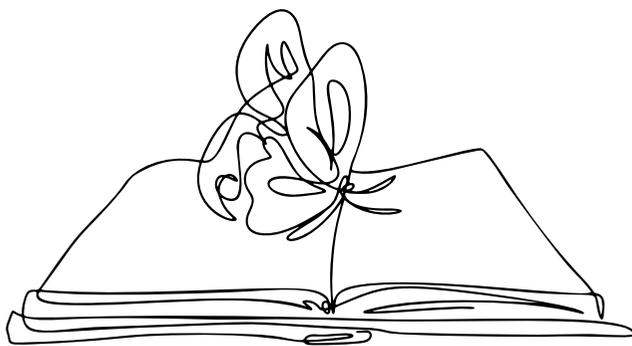
Bito ebbe così la possibilità di studiare, crescere e diventare piano piano un fuoriclasse fantasista, con la maglia numero 10 come Pelè, e giocare in squadre del calibro di San Paolo (Brasile), Real Madrid (Spagna) e Inter (Italia).

Oggi Bito ha una grande carriera, è un bravissimo goleador e nel 2023 ha vinto il premio FIFA Puskás Award come realizzatore del gol più bello dell'anno.

Morale della favola: la speranza è l'ultima a morire!

Seconda morale della favola: chi non risica non rosica!





UNA FIRMA NON È SOLO UNA FIRMA

IL TUO 5 PER MILLE SOSTIENE I NOSTRI PROGETTI:
DIFENDIAMO IL DIRITTO DELLA PERSONA CON DISABILITÀ
DI SPERIMENTARE CON DIGNITÀ UNA VITA PIENA,
PROMUOVENDONE L'AUTONOMIA.

CI SONO FIRME CHE HANNO FATTO LA STORIA LASCIANDO
TRACCE DI PERSONALITÀ AUTENTICHE,
ANIME DAI PROGETTI FERTILI E AUDACI.
RAMMENTANO A NOI CIÒ IN CUI HANNO CREDUTO,
SPESSE, MALGRADO TUTTO.

NELLA NOSTRA FIRMA LEGGI IL NOSTRO PROGETTO.
ORA, TOCCA A TE.

SPENDI LA TUA FIRMA PER CIÒ IN CUI CREDI.

L'AVVENTURA
Walter E. Disney
in *Disney*
STORY

Disney

John Hancock

M. A. King Sr.

William Shakespeare

Van Gogh

Frida Kahlo

DONA IL TUO 5 PER MILLE A IL MOSAICO.
AGGIUNGI LA TUA FIRMA E IL CODICE FISCALE
NEL RIQUADRO SOSTEGNO DEGLI ENTI DEL TERZO SETTORE
DELLA TUA DICHIARAZIONE DEI REDDITI.

Il 5 per mille è una quota dell'IRPEF che lo Stato ripartisce su indicazione dei contribuenti contestualmente alla dichiarazione dei redditi, destinato alle organizzazioni non profit iscritte agli elenchi dell'Agenzia delle Entrate.

0 1 9 6 0 4 7 0 1 3 4

SCANSIONA IL QR CODE CON IL NOSTRO
CODICE FISCALE.



PASQUA 2024

La Bottega de Il Mosaico

*Abbiamo delicate e gustose proposte per la Pasqua 2024.
Vieni a trovarci in negozio oppure consulta il catalogo aggiornato nella sezione La Bottega sul
nostro sito oppure, se stai consultando la versione digitale della rivista, al link:
[Catalogo Pasqua 2024.](#)*

INFO E CONTATTI

031 890752 - 031 4121696

LABORATORIO@COOPERATIVAMOSAIKO.IT

INSTAGRAM LABOTTEGADELMOAICO



Chi semina uova raccoglie sorpresa

LA BOTTEGA È APERTA NEI SEGUENTI ORARI:

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ 10.00 - 12.00 | 15.00 - 18.00

VENERDÌ CHIUSO

SABATO SU APPUNTAMENTO

Perché acquistare in Bottega

La Bottega accoglie i prodotti artigianali frutto dei laboratori creativi degli utenti che, attraverso il proprio lavoro, sperimentano l'autonomia, apprezzando la libertà di creare con dedizione e impegno.

Ogni manufatto racchiude una storia, custodisce un racconto che comincia da un'idea, si realizza in una lavorazione quanto più autonoma possibile e prende un posto concreto tra gli scaffali de La Bottega, in attesa di occupare il posto più bello, quello del cuore.

Perché le nostre scelte sono sempre motivate da un significato. Siamo un po' tutti stanchi di acquistare di tutto e sappiamo riconoscere la qualità estetica e valoriale di un prodotto.

La Bottega veste di bucolico le proprie iniziative per sostenere, promuovere e comunicare l'importanza di valorizzare qualsiasi elemento, qualsiasi individuo, in particolar modo nel suo essere speciale, non omologato, creativo e, perché no, artigianale.

La Bottega è un atelier di solidarietà artigianale e genuina.

I clienti abbracciano e promuovono i nostri ideali. Un acquisto racchiude e condensa, nella sua semplicità, un messaggio di bellezza.

Perché se è vero che è bello ciò che piace, noi sappiamo di fare cosa buona parlando di valori universali, della centralità della persona, di autonomia e sostenibilità.

I nostri prodotti finanziano i progetti di autonomia degli utenti della Cooperativa.

UNA RISPOSTA EFFICACE
NEL PERCORSO DI VITA
PER LA PERSONA CON DISABILITÀ



PRODOTTI ARTIGIANALI REALIZZATI
NEI LABORATORI CREATIVI
DAGLI UTENTI DELLA COOPERATIVA