IL ROTARY FA LA DIFFERENZA

Rotary
Club Torino Sud Est

Distretto 2031 A.R. 2017-2018

Paul Harris Fellow

Fondato 1979 - 2031° Distretto - anno Rotariano 2017-2018
Gruppo 3: Ciriè valli di Lanzo, Torino 45° parallelo, Torino Nord

Tema dell'anno: Fare Rotary a Torino: Service above self, amore per la città, per le nostre professioni e qualcosa di divertente.

Giuseppe Bertolino
Presidente

www.rotarytorinosudest.it

Maurizio Baiotti
Segretario

BOLLETTINO 1583 - 25 settembre 2017 - lunedì



Il 25 settembre 1996 viene chiusa l'ultima delle Case Magdalene. Erano istituti femminili che accoglievano le ragazze orfane, o ritenute "immorali", per via della loro condotta considerata peccaminosa o in contrasto con i pregiudizi della società benpensante. La maggior parte di questi istituti furono gestiti da suore che appartenevano ai vari ordini, per conto della Chiesa cattolica. Nella maggior parte di questi istituti femminili, le donne, per lo più ragazze adolescenti, erano trattenute spesso contro la loro volontà; questo avveniva anche grazie alla complicità dei familiari delle ragazze, preoccupati di mantenere integro l'onore e la reputazione della loro famiglia: così, per evitare un pubblico scandalo, le giovani erano condotte in questi conventi con l'intenzione di far espiare loro quelli che erano comunemente considerati gravi peccati. Essere madre nubile, essere troppo avvenente o troppo brutta, essere rimasta vittima di uno stupro, erano alcune tra le cause più frequenti per cui si decideva di affidare le donne alle *Case Magdalene*. Una volta accolte, le ragazze erano impegnate quotidianamente in estenuanti lavori, come lavare il bucato a mano: il duro lavoro, le privazioni e la preghiera erano la condotta che bisognava tenere e che costituiva il cammino verso la redenzione dei peccati del passato. Per via delle dure condizioni di vita e delle rigide regole imposte alle donne che vi vivevano, molto spesso sono state mosse critiche contro queste istituzioni, paragonandole in definitiva a delle vere e proprie lavanderie industriali, dove la manodopera delle *operaie*, non essendo retribuita, permetteva proficui guadagni agli istituti.

AGENDA

Consorti sempre gradite/i

PRENOTAZIONI SOLO ed ESCLUSIVAMENTE sul SITO, CLICCATE sul LINK BLU

Lunedì 2 ottobre • ore 1945 "Il Circolo", Interclub RC TO 45°, TO Nord
Enrica Pagella: "Service restauro quadri di Palazzo Reale"
Prenotazione CHIUSA

*****

Lunedì 9 ottobre • ore 1945 "Il Circolo"
Federico e Guglielmo Dagna: "Udito e cervello, perché non basta avere orecchio"
Prenotazione: http://www.rotarytorinosudest.it/20171009prn

*****

Lunedì 16 ottobre • ore 1945 "Il Circolo"
Sandro Boidi Trotti, voce narrante, Mimmo Recrosio, canto e pianoforte:
"La canzone d'autore italiana negli anni '70 e '80"
Prenotazione: http://www.rotarytorinosudest.it/20171016prn

*****

Lunedì 23 ottobre • ore 1245 "Il Circolo"
Meridiana
Prenotazione: http://www.rotarytorinosudest.it/20171023prn

Lunedì 25 settembre 2017, La Zanza

Ettore Scaglione:"La cucina del territorio rivisitata"

• **Soci**:
Amerio * Baiotti * Barbero * Bertolino * Boidi Trotti * Camarota * Canino * Cappabianca * Cocciolito * Corsi * Fagni * Gabbai * Giambra * Giraudo * Maggiora * Manzoni * Mazzuchetti Magnani * Messore * Orsi * Peretta * Piasenza * Porro * Saini * Scaglione * Sommadossi * Tozzini * Vecco * Violante.
• **Consorti**:
Baiotti * Bertolino * Boidi Trotti * Cocciolito * Corsi * Porro * Scaglione * Sommadossi * Tozzini.
• **Presenze compensate o supplementari**:
Fagni: 21 settembre RC Torino

• **Ospiti dei soci**:
di Baiotti: Adriano e Milli Sacchero; di Scaglione: Daniele Bianchi e signora.

• **Buon compleanno a:**
Corsi, 26 settembre; Tozzini, 30 settembre

Frequenza: 30 su 47 = 63,82%

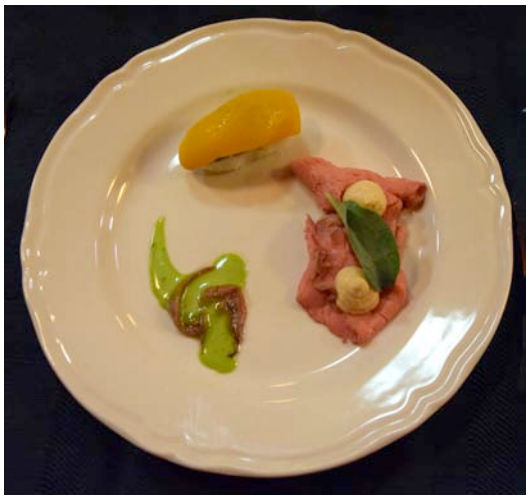
Presiede la riunione il Presidente Bertolino

CRONACA

Tutti noi, alla sera, per spizzicare qualche cosa, ci prepariamo due plin ripieni di polenta concia e spuma al parmigiano e finiamo con un uovo al padellino con sferificazione di mango e tartufo al cioccolato… ma, confessiamolo, non ci vengono mai bene come quelli preparati alla Zanza, da Ettore e Alessia Scaglione, che lunedì sera ci hanno dato una prova di alta cucina, innovando, con fantasia e grande competenza, i piatti della tradizione del nostro territorio.
Complice papà Claudio, abbiamo invitato Ettore e Alessia, chef nel loro ristorante "L'acciuga nel bosco" a Dogliani, a raccontarci come intendono l'innovazione nella cucina, rimanendo sempre nell'ambito della tradizione.
Ovviamente, il racconto si è concretizzato in una splendida cena e agli antipasti, composti da vitello tonnato cotto a bassa temperatura, nighiri di peperoni ripieni e acciughe al verde 2.0, una originalissima polenta e salsiccia, dove la polenta era racchiusa nei plin e la salsiccia di Bra servita in quenelle, si sono aggiunti un uovo cotto a bassa temperatura con crema di raschera di alpeggio e tartufo e, per finire, un finto uovo al padellino in cui il rosso era costituito da mango, la cui preparazione è complicatissima. Uno spettacolo!!! Il tutto accompagnato da ottimi vini.
Al termine della cena abbiamo rivolto a Ettore ed Alessia un mare di domande, sulla cucina, sulle tecniche di preparazione dei cibi, sui cuochi stellati, sulle tendenze della moda culinaria e quanto ci poteva venire in mente su un argomento così vitale ed appassionante. Abbiamo anche capito come si cuoce a bassa temperatura, tecnica che ritroviamo spesso nei menù dei migliori ristoranti. E, soprattutto, che per avere successo, occorrono serietà, competenza e duro lavoro e che la cucina non si improvvisa.
Dal dibattito, è emerso che, dietro alla cucina di Ettore ed Alessia, non c'è soltanto tanta passione, ma c'è un lavoro enorme, fatto di studio, di cultura, di competenza tecnica, di curiosità, di amore per la propria terra e per le tradizioni, di perfetta organizzazione ed intesa nello staff, di rispetto per i clienti e di etica.

Bepi Bertolino











Rotary
Club Torino Sud Est

Lunedì 25 settembre
La Zanza in via Le Chiuse 14

La Zanza

lo Chef Ettore Scaglione
e "L'acciuga Nel Bosco"



Tris di Antipasti Misti
Vitello Tonnato cotto a bassa temperatura,
Nighiri di Peperoni Ripieni
Acciughe al verde 2.0
***
Il Primo
Polenta e Salsiccia
cioè Plin ripieni di Polenta Cuneese Concia,
con Quenelle di Salsiccia di Bra Cruda e Spuma al Parmigiano
***
Il Secondo
Fonduta con Uovo Cotto a Bassa Temperatura e Tartufo
***
Dolce
Il nostro uovo al padellino
con sferificazione di mango e tartufo al cioccolato

***
Valdobbiadene superiore Col Vetoraz per gli antipasti
Dolcetto di Dogliani superiore Cantina LeViti
Favorita La Collina
Moscato La Bella estate Vitecolte