



## Una razza che mi piace

di Federica Benati

Oggi vi parlo del Welsh Corgi Cardigan e del Welsh Corgi Pembroke due razze molto simili che mi piacciono.

Il **Pembroke** è considerato un cane da compagnia che è adottato dalla casa reale inglese. In realtà è una razza di pastore nota fin dai tempi remoti per la sua attività di conduttore delle mandrie. Per le sue dimensioni molti vorrebbero in qualche modo collegare le origini del bassotto tedesco. Altri suppongono invece provengono da un cane importato in Inghilterra dai Celti, successivamente incrociato con esemplari autoctoni.



Le prime notizie certe riguardanti

il Welsh Corgi Pembroke si hanno a partire dal XI secolo quando Guglielmo I fece stilare il libro catasto. Cane pieno di temperamento, vivace e attivo, nonostante la stesura veniva utilizzato nella pastorizia e, stando ai racconti, sapeva tenere la disciplina del bestiame morsicando i garretti. Il Pembroke fa parte della cinofilia ufficiale dal 1925 e deve la sua popolarità alla corte inglese dove da decenni è il cane da compagnia

**Welsh Corgi Cardigan.** Questa razza di cani ha un carattere tranquillo ed equilibrato, può diventare un ottimo cane da compagnia purché gli sia consentito di sfogare la voglia di muoversi in giardino. E' originario della Gran Bretagna.

Fino al 1934 le due varietà del Welsh di tipo inglese (Penbroke e Cardigan) erano state considerate un'unica razza. Ovvio quindi che le origini e le caratteristiche morfologiche del Welsh Corgi Pembroke siano le stesse del cugino Welsh Corgi Cardigan.

In effetti i due Welsh inglesi hanno la stessa statura, lo stesso peso, la stessa forma: tronco lungo arti bassi e testa da volpe.

Le due razze si distinguono nettamente per il portamento della coda e la tessitura del mantello.



Il Welsh Corgi Cardigan è infatti dotato di una coda molto lunga simile a quella di una volpe mentre il cugino è senza coda o comunque con la coda corta.

Il pelo è corto è duro nei vari colori mentre il Pembroke semi lungo e fitto.

Si dice inoltre che il Welsh Corgi Cardigan abbia un carattere più equilibrato e tranquillo del Pembroke.

Analogamente al Pembroke è conosciuto per la sua vivacità e la sua instancabile energia che gli hanno permesso di diventare un ottimo guardiano delle mandrie. Queste razze mi ricordano di un cane di una razza da caccia che avevamo a casa a Togliano che adesso non c'è più. Era molto bello, con il pelo lungo, marrone e bianco.

## Due parole sull'adunata

di Monica Aldegheri

L'adunata nazionale degli alpini manca da Udine dal 1996. Precedentemente la città ha ospitato il raduno nel 1925, nel 1974 e nel 1983. L'evento vengono mantenuti intatti nel tempo i principi dei padri fondatori e il forte legame con il popolo friulano. Si pensi al grande aiuto che diedero in occasione del sisma del '76 e durante la pandemia da covid-19, ma anche per le positive ricadute economiche sia per il popolo che per il territorio a favore del settore dell'accoglienza e delle attività commerciali.

## La Paella valenciana

di Maurizio Inguscio

Domenica mangeremo la paella preparata dal nostro amico Giorgio Degano. Ecco la ricetta per l'originale piatto spagnolo. Ocio che è complessa!!!

### ▪ SCHIUDERE LE VONGOLE E LE COZZE

Iniziate a pulire le vongole e le cozze. Riscaldare un filo d'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e aggiungete i molluschi, lasciateli schiudere a fuoco moderato, con il coperchio, mescolando ogni tanto, fin quando non si saranno aperti tutti. Non appena saranno tiepidi sgusciateli quasi tutti, tenendone da parte pochi interi per decorare i piatti. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.

### ▪ SCOTTARE I GAMBERI IN PADELLA

Scottate anche i gamberi in una padella, con un cucchiaio d'olio, girateli per farli cuocere, basteranno 4-5 minuti. Teneteli da parte in caldo, sgusciandoli quasi tutti, lasciatene qualcuno intero come decorazione e tenete da parte il fondo di cottura.

### ▪ CUOCERE IL CALAMARO

Pulite il calamaro, come descritto qui, e tagliatelo ad anelli. Fate insaporire un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e aggiungete i calamari. Lasciateli cuocere 4-5 minuti, poi teneteli da parte in caldo. Tenete da parte il fondo di cottura.

### ▪ TAGLIARE E CUOCERE I PEPERONI

Pulite i peperoni, tagliateli a metà, poi togliere il picciolo, i semi ed i filamenti interni. Tagliateli a cubetti piuttosto piccoli. Fate insaporire in una padella un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, poi aggiungete i peperoni e fateli cuocere per 5-6 minuti.

### ▪ TAGLIARE LA CARNE A CUBETTI E ROSOLARLA IN PADELLA

Tagliate il pollo e il coniglio in bocconcini, fate insaporire un generoso filo d'olio in una padella ampia (che riesca poi a contenere il riso e tutti gli altri ingredienti), meglio ancora se si tratta di una paella, aggiungete i bocconcini di carne e fateli rosolare a fiamma vivace per qualche minuto. Dovranno dorare e formare una croccante crosticina all'esterno

### ▪ AGGIUNGERE FAGIOLINI, PISELLI E RISO

Pulite i fagiolini, spuntateli e tagliateli in 3 parti. Quando i bocconcini di carne sono pronti aggiungete anche i fagiolini e i piselli. Fate insaporire 3-4 minuti. Allargate gli ingredienti lasciando uno spazio centrale a croce e aggiungete il riso, che lascerete tostare un paio di minuti.

### ▪ PROSEGUIRE LA COTTURA CON IL BRODO E LE SPEZIE

Sciogliete lo zafferano in poca acqua calda. Unite il liquido di cottura filtrato dei molluschi, il fondo di cottura dei calamari e dei gamberi. Unite lo zafferano e il brodo, a copertura. Aggiungete le spezie scelte e fate cuocere a fuoco medio basso per circa 30-40 minuti; il tempo di cottura effettivo dipende molto dalla tipologia di riso utilizzato; il riso bomba richiede una cottura molto lunga, ma già altre tipologie potrebbero richiederne meno.

### ▪ AGGIUNGERE I PESCI COTTI E IL PEPERONE

Quando mancano ormai pochi minuti al termine della cottura aggiungete anche i calamari, i molluschi, i peperoni ed ancora una generosa spolverizzata di paprika (e a piacere peperoncino). Fate insaporire tutto insieme e solo alla fine unite anche i gamberi puliti.



### INGREDIENTI

- 350 gr di riso bomba (o parboiled)
- 250 gr di pollo (sovracosce, al netto degli scarti)
- 250 gr di coniglio (al netto degli scarti)
- 700 gr di calamari
- 500 gr di gamberoni
- 500 gr di cozze
- 500 gr di vongole
- 2 peperoni (rosso e giallo)
- 150 gr di piselli
- 200 gr di fagiolini
- 800 ml di brodo vegetale
- 3 spicchi di aglio
- q.b. di olio d'oliva (extravergine)
- 2 bustine di zafferano
- 2 cucchiaini di paprika (dolce)
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 1/2 cucchiaino di pimento (in polvere)
- 1/2 cucchiaino di pepe di cayenna
- 1/2 cucchiaino di aglio (liofilizzato, in polvere)
- 1/2 cucchiaino di cipolla (liofilizzata, in polvere)
- q.b. di sale