

# INSIEME??

## Si PUÒ!!

IL GIORNALINO  
DELL'ASSOCIAZIONE  
INSIEME SI PUÒ

Anno 20 | Data 28/03/24 | Nr 782 | C.S.R.E. & G.A. "Chiara Aquini" | Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rojale (UD) | Giornalino di

Giorno	Spuntino di metà mattina	Attività mattina	Pranzo			Attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	\	\	\	\	\	\
1/4	\	\	\	\	\	\
Martedì	Succo	\	Risotto primavera	Pan&Salamp Insalata	\	\
2/4	\	\	6-7-9-12	3	\	\
	Savina	\	Rudi	Tutti	\	\
Mercoledì	Yogurt al caffè	\	Trofie al pesto	Cappucci con Crostini farciti	\	\
3/4	7	\	1-7	1-4-7	\	\
	Maurizio	\	Maurizio	Maurizio	\	\
Giovedì	Spiedino con fragole e banane	\	Dadolata di lonza e funghi con patate	Polenta Insalata	\	\
4/4	\	\	\	\	\	\
	Teresa	\	Teresa	Teresa	\	\
Venerdì	Frutta secca	\	Panino farcito	Carote grattugiate	\	\
5/4	8	\	1-3-7	\	\	\
	Monica	\	Monica	Monica	\	\



### Il Maltese

di Federica Benati



Il nome attribuirebbe la paternità di questo piccolo cane dal mantello bianco, lucido e serico, all'isola di Malta. In realtà è una razza italiana di successo che lo storico Strabone, già duemila anni fa, descriveva come "piccoli cani dal pelo lungo e bianco che venivano esportati in tutti i paesi mediterranei dalla città siciliana di Melita". Cani affettuosi e vivaci, amatissimi dalle signore dell'antica Grecia e di Roma, sbarcarono anche nell'isola di Malta.

Ma, come scrisse il barone Hausort, il maltese è una razza "totalmente diversa dagli antichi cani di Malta".

A differenza del bolognese e del volpino italiano, il maltese è diffuso in tutto il mondo ed è particolarmente apprezzato in Inghilterra, Olanda, Stati Uniti e Giappone. Di lui colpisce soprattutto il lunghissimo mantello, bianco puro, brillante e di tessitura serica.

In origine questi piccoli cani non avevano un pelo così lungo e bianco candido, né una taglia così piccola. Verso la fine del 1300 il maltese venne probabilmente incrociato con alcuni pregiati cagnolini a pelo lungo per migliorare la qualità del mantello. Sta di fatto che la sua presenza è a partire dal 1400 documentata in numerosissime opere pittoriche.

Nel 1830 il celebre pittore animalista Landseer dipinse il "cane leone di Malta, ultimo della stirpe", facendo paventare con questa frase l'idea che la razza fosse in via d'estinzione. In verità fino all'Ottocento i bichon (che comprendono oltre al maltese anche il bolognese, il coton de Tuléar, il bichon dell'Avana e il bichon a poil frisé) non erano nettamente tipizzati e differenziati, anche perché queste varietà venivano spesso incrociate tra loro. Il primo standard ufficiale della razza venne redatto dal professor Solaro nel 1945 e in seguito aggiornato nel 1989.



### Festa del papà

di Emanuela Monai



Abbiamo fatto per martedì 19 marzo per la festa di papà. Io e Federica gli abbiamo fatto gli auguri.

In questa foto potete vedere il

dolce Paradiso che abbiamo fatto con la crema al cacao, il burro e il latte di capra. Dopo lo abbiamo guarnito con i fiori, le violette, le foglie e le primule, abbiamo scritto gli auguri di buon onomastico. Abbiamo mangiato, per festeggiare, il pollo grigliato con le patate e il radicchio e bevuto l'acqua e un pò di vino. Alla fine, insieme al papà, abbiamo mangiato il dolce, che era molto buono.

## Domenica delle Palme

di Maurizio Inguscio

Domenica mattina intorno alle 10.30, che era la domenica delle Palme, sono stato a messa insieme a mio papà nella chiesa di San Giacomo a Pasiàn di Prato.

C'è stata la processione dell'Ulivo partita intorno alle 10.30 dall'asilo di Pasiàn. C'era un sacco di gente per l'occasione.

Io e mio papà invece siamo rimasti seduti in chiesa ad aspettare che arrivassero le persone. Quando sono arrivate, la chiesa si è riempita. Addirittura non c'era posto per sedersi. La processione e la successiva Messa, l'ha tenuta Don Ilario insieme a cinque chierichetti oltre al suo aiutante don Luca, che è di Udine, venuto per aiutare.

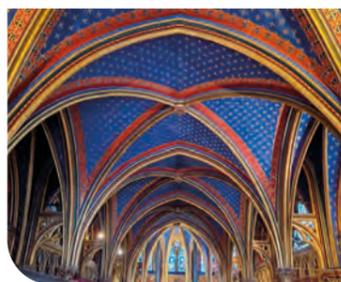
Alla fine della Messa ci ha dato la comunione (io mi sono alzato e sono andato a prenderla mentre il papà l'ha attesa seduto).

Una volta finita la messa siamo tornati a casa ad aspettare Massimo, Sandra, Ilary e Chiara perché dovevamo uscire.

## Le mie vacanze a Parigi

di Silvia Ballarin

Giovedì scorso sono andata insieme alla mamma, al papà, Ilaria, Vincenzo, e ai miei nipoti Diego e Samuele a Parigi. Alloggiavamo in un appartamento in centro alla città tutti insieme. In questi giorni sono riuscita a vedere la torre Eiffel, l'arco di Trionfo, il museo del Louvre (e i suoi splendidi giardini dove abbiamo mangiato i panini) e la cattedrale di Notre Dame.



Mia mamma e Ilaria sono anche andate a vedere una basilica del Sacro Cuore mentre noi siamo andati a vedere un'altra chiesa (*Sainte Chapelle*). Quando siamo rientrati, abbiamo festeggiato la festa del papà. Ilaria ha fatto la spesa e ha comprato delle robe buone per la cena, tra cui una torta al cioccolato. Posso dire che mi sono molto divertita durante questo viaggio, peccato mi sia ammalata, probabilmente dovuto alla grande stanchezza perché abbiamo camminato tanto. Ho avuto anche un po' di febbre. Comunque viaggio bellissimo!!!

Su proposta di Mariagrazia, vi proponiamo un bellissimo concerto a sostegno dei gruppi di volontariato Vincenziano!!!

**VENERDI' 5 APRILE 2024**

**alle ore 20.45**

**presso il Palamostre - UD**

*il costo del biglietto è di 15€*



## Pollo alla Caprese

di Marco Gaspero



### Ingredienti

- Petto di pollo 600 g
- Pomodori 400 g
- 2 mozzarelle
- Basilico
- Aceto balsamico
- Olio extravergine di oliva
- Sale

### Preparazione

1. Lavate i pomodori, tagliateli a metà e teneteli da parte.
2. In un tegame, fate rosolare i petti di pollo in olio caldo per circa 5 minuti per lato.
3. Trasferite il pollo in una pirofila da forno. Coprite ogni petto con mozzarelle affettate e sgocciate.
4. Aggiungete i pomodori intorno al pollo. Irrorate con olio e un filo di aceto balsamico.
5. Cuocete in forno pre-riscaldato a 180°C per 25 minuti.
6. Lasciate riposare per alcuni minuti prima di servire.

