



grafica Luciano Rosso 2023

In collaborazione con



Nelle giornate di sabato e domenica saranno presenti le associazioni di volontariato astigiane con i banchetti per la promozione delle loro iniziative.

Infine un ringraziamento speciale per la suggestione dell'iniziativa a Leonardo Tessitore



Nuovo Circolo Nosenzo
via Corridoni 51, 14100 Asti
Tel. 349 433 7759 / 0141 215 742
nuovocircolonosenzo@gmail.com



www.facebook.com/profile.php?id=61550979805881



SAB DOM **16** SET SET **17** **2023**

In occasione del 3° anniversario del Nuovo Circolo Nosenzo presentiamo la nuova iniziativa



KOFTA
KEΦTEΔΕΣ
ΤΕΒΑΠΧΙΤΗ
FLEISCHLAIBCHEN
MEATBALL POLPETTA
BALLEKES LIHAPULLAT
ALBÓNDIGAS BOULE
KOBEBΑ FAGGOT
KOTLETI KLOPSY
VIANDBULO
KLOPSE

POLPETTA

Già la parola che inizia con "polpa" è una poesia. In essa libera da ogni buccia, pelle, o gusci si sente il proprio gusto. Nel caso nostro parlando di "polpetta" in essa e mettendo insieme carni, verdure e uova diventa come uno

www.polpettiamo.net

POLPETTA

Già la parola che inizia con “polpa” è una poesia. In essa libera da ogni buccia, pelle, o gusci si sente il proprio gusto. Nel caso nostro parlando di “polpetta” in essa e mettendo insieme carni, verdure e uova diventa come uno scrigno di bontà.

Sappiamo che essa è stata inventata mettendo insieme alimenti magari avanzati, rende la ricetta più ricca. Diversi gusti in una “polpetta” fanno festa alle nostre papille gustative. Come dire che un uomo da solo non fa festa come in compagnia di altri 4 o 5 amici.

Quanti tipi di “polpette” hanno fatto la storia gastronomica! Noi astigiani le chiamiamo “balutine”.

Quanti tipi. Le cuciniere si sbizzarrivano con carni di ogni tipo e verdure di stagione.

Alcuni le aggiungono alla finanziaria, altri in carpione, altre accomodate in un letto di passato di pomodoro. Tante impanate nell'uovo e pangrattato. Nel piatto fanno festa. Una dietro all'altra, gustose note per il nostro palato.

Evviva le POLPETTE e per noi: “balutine”.

Piero Fassi

Elogio della polpetta

“La polpetta riesce a nutrirsi della culture altrui per nutrire a sua volta e prepararsi a cambiare. Dovremo riflettere di più e meglio su questo gioiello della evoluzione. Partire dall'arte Greca, assorbire gli influssi Ellenistici, diventare Roma e incontrare l'Oriente, gli Arabi, insaporire la Chiesa, trasformare quella stratificazione in un nuovo laboratorio e gettare le basi della modernità, dei diritti, degli stati. L'Europa è la più bella polpetta mai fatta se solo ce ne accorgessimo.”

Aldo Di Russo

<https://mangiare.moondo.info/elogia-della-polpetta/>

Programma

Sabato 16

ore 13 Pranzo sociale

Insalata russa, Flan di spinaci con fonduta, Ravioli alla piemontese
Stracotto al vino rosso con patate
Torta della festa

Acqua vino e caffè - Euro 20

ore 15 Torneo di Scopa, seguirà premiazione

ore 16 Ecologia per la Città

Incontro con Roberto Cavallo,
presidente della Cooperativa Erica
di Alba

ore 18 Quale società interculturale?

Incontro con Marco Aime,
professore di Antropologia
all'Università di Genova

ore 20 Polpettiamo *

Polpettine di carne cruda con rucola
noci e parmigiano, Polpettine fritte
con friarielli spadellati, Pennette con
polpette di salsiccia, radicchio rosso e
gorgonzola, Polpette di vitello con
piselli e patate in umido
Chicche di ricotta, cocco e nutella
Acqua vino e caffè - Euro 18

ore 21³⁰ Serata di musica e ballo con Fulviaeffe

Domenica 17

ore 9³⁰ Quattro passi tra le piante dei parchi
di Asti tra storie e leggende con la

Guida Naturalistica Regionale

Marco Rosso

Percorso ad anello - Biberach, Bosco dei
Partigiani, Monte Rainero, Bramante,
Rio Crosio, Lungo Bobore, Biberach

ore 10 Torneo di Cirula, seguirà premiazione

ore 13 Polpettiamo *

Polpettine e zucchine dell'orto in
carpione, Polpettine con cipolle
dorate caramellate, Spaghetti con
polpettine e pomodoro basilico
fresco, Polpettine di salsiccia in
umido con peperonata, Chicche di
biscotti, amaretti e cioccolato
Acqua vino e caffè - Euro 18

ore 15 Torneo di Burraco, seguirà premiazione

ore 17

La città che vorrei - Tavola rotonda
con Alessandro Mortarino, Stop al
Consumo di Territorio - Lorenzo
Pagliano, Politecnico di Milano -
Marco Pesce, Alchimie Urbane

ore 18

A teatro con il gruppo Arkobalengo

ore 20

Cena curata dagli Amici Lucani
Grigliata mista, contorno e dolce
Acqua e vino - Euro 15

ore 22

DJ set Edo Porcellana - Musica pop

Prenotazioni al 0141 215 742 / 349 433 7759

* Possibilità di polpette vegetariane
a seguito di prenotazione.