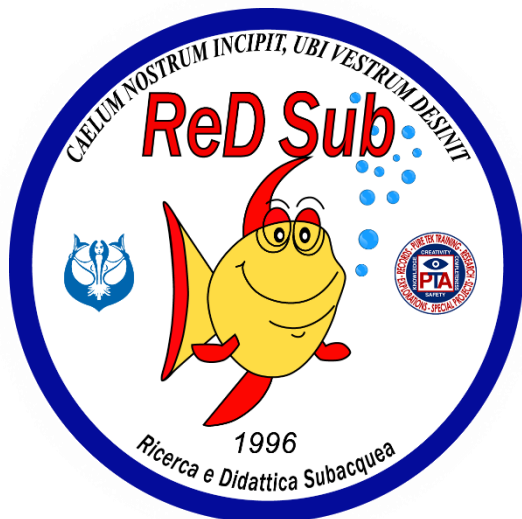




ANNO 22 - NUMERO 6
OTTOBRE 2018

Responsabile: Luisa Monticelli
Collaboratore: Simone Bellegante
Edito da Leo



ReDSub News

IN QUESTO NUMERO:

- Benvenuti & Bentornati
- Nuovo direttore dei corsi
- Corso di Yoga
- Dolcetto o scherzetto?

Ciao a tutti,

Ecco il nuovo notiziario ReD Sub di ottobre.

Volevamo iniziare questo notiziario con un saluto di “benvenuti e bentrovati” a tutti, staff e soci.

Inizia in questi giorni la nuova stagione corsistica 2018/2019, con l’augurio che sia un anno piacevole e divertente, con tanti partecipanti.

Come sempre, sarà necessario l’impegno di tutti per far sì che la ReDSub resti viva e attiva, perché possa mantenere quei

connotati unici che l’hanno resa negli anni la nostra seconda famiglia.

A tal proposito a nome di tutto il consiglio, vogliamo ringraziare Giuse che sin d’ora si è prodigato per mantenere questa continuità nella società ma che da quest’anno, per motivi famigliari, ha deciso di passare lo scettro di direttore dei corsi.



Il consiglio ha così deciso di nominare come degno successore di Giuse nel ruolo di direttore dei corsi Manuel Macchi, sub esperto nonché socio fondatore della RedSub, che ha di buon grado accettato l'incarico con decorrenza immediata.

Quindi benvenuto e buon lavoro a Manuel e a tutto lo staff didattico!

Ogni settimana, al mercoledì, sul sito internet e sulla pagina Facebook ReDSub, sarà pubblicato un nuovo volantino con la promozione "Porta un amico". Vi chiediamo di condividere il link sulle vostre bacheche Facebook e diffondere l'informazione ad amici e parenti.

Da quest'anno gli amici valgono di più Sconto del 40% sul costo del corso per te e per gli amici che porti Giovedì 20 settembre alle 21:30 primo accesso alla vasca grande per il nuoto libero e le prove bombola. Ci troveremo dalle 20:30 per chiacchiere, saluti e iscrizioni. Piscina Bustese Nuoto via Gabardi, Busto Arsizio (VA) www.redsub.it www.facebook.com/ReDSub cell: +39 348 736 2999 mail: redsub@redsub.it	Da quest'anno gli amici valgono di più Sconto del 40% sul costo del corso per te e per gli amici che porti Yoga preparatorio alla subacquea Giovedì 4 ottobre 1ª lezione Venite a provare, sarete affascinati Tutti i giovedì potremo entrare in acqua dalle 21:30 nella piscina Bustese Nuoto, via Gabardi, Busto Arsizio (VA) www.redsub.it www.facebook.com/ReDSub cell: +39 348 736 2999 mail: redsub@redsub.it
Da quest'anno gli amici valgono di più Sconto del 40% sul costo del corso per te e per gli amici che porti Il primo corso Sub 1 stella inizierà giovedì 11/10 Giovedì 4/10 prima lezione Yoga preparatorio alla subacquea Tutti i giovedì potremo entrare in acqua dalle 21:30 nella piscina Bustese Nuoto, via Gabardi, Busto Arsizio (VA) www.redsub.it www.facebook.com/ReDSub cell: +39 348 736 2999 mail: redsub@redsub.it	Da quest'anno gli amici valgono di più Sconto del 40% sul costo del corso per te e per gli amici che porti Quest'anno super interesse per la subacquea! Data inizio corsi posticipata per soddisfare le tante richieste di battesimo dell'acqua Tutti i giovedì potremo entrare in acqua dalle 21:30 nella piscina Bustese Nuoto, via Gabardi, Busto Arsizio (VA) www.redsub.it www.facebook.com/ReDSub cell: +39 348 736 2999 mail: redsub@redsub.it

Al via sin dai primi di Ottobre il corso di yoga a seguire poi gli altri corsi. Abbiamo in mente alcune idee e nuove iniziative sono in cantiere, così da rendere ancora più frizzante questo nuovo anno insieme.

Per info e costi sui corsi chiedete pure a Luisa o qualcuno del consiglio.

Auguriamo fin d'ora buon inizio corsi a tutti.

Luisa, Giuse, Giulia, Simone e Sergio.

Dolcetto o scherzetto?

L'autunno incalza, ormai gli alberi iniziano a prendere tonalità calde e, come sempre, i frutti di stagione sono quelli tipici del periodo: fichi d'india, melograni, castagne, zucche ecc.

Oggi per tradizione associamo la zucca al periodo di Halloween, una ricorrenza di origine celtica che ha assunto negli Stati Uniti le forme spiccatamente macabre e commerciali con cui è divenuta nota. Oggi zucca e Halloween vanno a braccetto, tanto da rendere impossibile l'immagine della festa senza qualche zucca intagliata da cui si sia ricavata una strana forma o qualche strano paralume.



L'etimologia del termine "zucca" è incerta. Secondo il dizionario Zingarelli, potrebbe derivare dal latino cocutia ("testa"), successivamente trasformato in "cocuzza", "cozucca" e, infine, zucca. Le varietà di zucche sono moltissime e diverse da paese a paese. L'origine della famiglia delle zucche è sconosciuta.

Gli Egiziani, i Romani, gli Indiani d'Oriente, gli Arabi, gli africani del Niger danno testimonianza della loro conoscenza e coltivazione, seppure di varietà diverse. Così come diverse furono quelle portate da Colombo. Ma allora la zucca da dove arriva? Grande o piccola, oblunga, bislunga o tonda, liscia o rugosa, costoluta o bitorzoluta, verde, gialla o striata, la zucca arrivò, addirittura, dall'India. Inizialmente ne fecero a priori un cibo per mense contadine, che nei secoli avrebbero però originato ricette squisite. Poi, con la scoperta dell'America, giunsero una dopo l'altra zucche grandi come le tre cucurbite: pepo, maxima e moschata.

La zucca appartiene alla grande famiglia delle Cucurbitacee della quale fanno parte, per esempio, anche i cetrioli, i cocomeri e i meloni.



Vuote o piene, pesanti o leggere, ornamentali o commestibili, le zucche nel loro vegetale eclettismo spaziano dalla gastronomia all'arte e alla farmacopea, diventando facilmente oggetto e soggetto.

Pertanto, oltre a gustarle a tavola nelle interpretazioni degli chef, possiamo ammirarle nelle tele dei pittori o nelle forme decorative in cui le hanno trasformate fantasiosi artigiani; utilizzandole come fioriere, fruttiere o zuppiere per la loro stessa polpa divenuta minestra o risotto; beneficiarne come sciroppo ricostituente o come crema emolliente per la pelle. Ogni anno poi si celebra in diverse città nel mondo la gara alla zucca da Guinness dei primati, raggiungendo anche pezzi di ragguardevole peso: 920 kg!

Una bella zucca rotonda, svuotata dai semi e di parte della polpa, può ancora essere usata come coreografico contenitore per la zuppa o il risotto.

Va ricordato, infatti, che la zucca è molto "golosa". Le piacciono il burro, i formaggi, la salsiccia e anche i tartufi. Va a nozze con il risotto, i funghi e gli spinaci. Diventa crema, zuppa, gratin. E, come non ricordare quando si nasconde nei ripieni di quei piccoli scrigni di pasta all'uovo che sono i tortelli di Mantova e i cappellacci di Ferrara, il cui sapore sorprende il palato per il gusto pastosamente dolce, a volte appena acceso da una punta d'amaro.

L'uomo ha sempre usato le zucche anche per scopi non alimentari.

Ai tempi dei romani, svuotata della polpa ed essiccata, la zucca diventava un contenitore leggero ed impermeabile, usato, per esempio, per trasportare il sale o il vino, il latte o i cereali. A seconda della forma, da alcune zucche sono stati ricavati anche piatti, ciotole e cucchiai o, addirittura, strumenti musicali come le maracas sudamericane.

Più recentemente quelle a fiasco svuotate servivano a trasportare i liquidi; quelle più piccole per la polvere da sparo, tabacco, sale.

In Liguria, per esempio, certe zucche a fiasco venivano legate su pezzi di sughero e colorate vivacemente: erano così trasformate in segnalatori galleggianti delle reti calate in mare. Alcuni tipi invece erano usati anche per insegnare a nuotare. Per mantenerne viva la tradizione, converrà portarne qualcuna in piscina e farci qualche esercizio speciale!!

Simone