

NEWS DI APRILE 2016

Aggiornamenti e altre iniziative dell'associazione. Seguiteci!

Sabato 9 aprile ore 20,15

“UN LIBRO NEL PIATTO” Storie di pianura: incontro con Giuseppe Pederiali

Un autore da conoscere meglio, cantore dell'Emilia, delle sue storie, dei suoi mostri immaginari e delle sue donne così indipendenti, intraprendenti e piene di fascino.

Uno stile intrigante, una lingua sorprendente e una capacità unica di creare trame.

Insalata di finocchi, parmigiano e champignon – Erbazzone - Tris di salumi emiliani accompagnati da piadina romagnola

Maltagliati in umido con cipolla - Tortelli di zucca alla reggiana

Coppa di maiale al vino rosso con pere al vino e purea di patate - Assaggio di Parmigiano reggiano

Torta di rose

Conduce la serata Domenico Brioschi, ai fornelli Luciano Gemelli, in sala Marco Tonta
la cena costa € 30,00 vini inclusi serviti al bicchiere

Ristorante Vecchia Trattoria di Verbania - Intra in Piazza Matteotti 31

prenotazione obbligatoria 345.6209495 – 0323.1900064

tonta.marco00@gmail.com - www.ristorantegliantichiromani.com

Sabato 16 aprile ore 21

Si conclude la serie di appuntamenti musicali in attesa dell'XI edizione di UN PAESE A SEI CORDE

ACOUSTICCIRCOOL

Uno spazio nuovo a Baveno: il circolo ARCI di via Libertà 38

Una proposta nuova: completamente unplugged

Terzo appuntamento dal vivo, *la magia di una baritona*

con FILIPPO COSENTINO che presenterà l'album “3”

ingresso € 3 – soci ARCI

guarda tutto il programma sul sito www.lafinestrasullago.it sezione NOTIZIE

Domenica 17 aprile ore 18,30

“IL PIATTO FORTE” merenda sinoira dedicata a Carlo Emilio Gadda: "Di ville in Brianza e altre disgrazie..."

Il "Gran Lombardo", il grande ipocondriaco, nevrotico, coltissimo, pirotecnico romanziere dalle mille idiosincrasie e dalle infinite fobie, spiegato attraverso brani delle sue opere e testimonianze dal vero.

E per chiudere il cerchio un piccolo omaggio al lago d'Orta e ad una villa in particolare.

“Scherzo” di gorgonzola con verdure

Milanesine (le immancabili)

Cipolle ripiene di “speranza”

Risotto del Gaddus (secondo la ricetta del Carlo Emilio)

Pan de mein con resumà (l'avo del tiramisù)

Conduce il pomeriggio Domenico Brioschi, ai fornelli Giulio Boschini, in sala Marialuisa Romussi
la merenda costa € 25,00 vini inclusi serviti al bicchiere

Taverna Antico Agnello in Villa Nigra Via Solaroli 5 - 28010 Miasino (Novara)

prenotazione obbligatoria 0322.980527 - 335.6476239

agnello.orta@libero.it - taverna@anticoagnello.it

e anche per questo mese è tutto.

E' iniziata insieme all'amica Adriana Zamboni la collaborazione con il Forum di Omegna per l'allestimento destinato alle scuole dedicato al Barone Lamberto e al lago che visse due volte

Un impegno che ci assorbe moltissimo tempo e molte energie: in aprile 20 repliche per centinaia e centinaia di bambini che ripeteranno con noi “Lamberto, Lamberto, Lamberto.....”

Se volete informazioni a riguardo visitate il sito www.rodariparcfantasia.it/sezione scuole

Le anticipazioni sulla prossima straordinaria e originale edizione del Paese a Sei Corde saranno disponibili da metà mese quando pubblicheremo il volantino con la nuova grafica dell'amico Camillo che ci accompagnerà in questo bellissimo viaggio musicale.

Non rispondete al nuovo indirizzo mail dal quale ricevete le news del 2016 ma continuate ad utilizzare lafinestrasullago@libero.it, se non gradite riceverle comunicatecelo altrimenti condividetele.

Visitate anche su FB il profilo *paese a sei corde* e la pagina *un paese a sei corde*

Troverete tantissimo materiale in più. Grazie!