



ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALPINI
Sezione di Milano

NOTIZIARIO DEL GRUPPO DI CINISELLO BALSAMO

ANNO 55

n°2

FEBBRAIO 2021

Cari Alpini e Amici,

l'anno scorso in questo periodo non eravamo ancora consapevoli di come le nostre vite sarebbero cambiate con la diffusione di questo virus birbante e non aggiungo altri aggettivi ma li potete immaginare ed aggiungerne altri.

La nostra famiglia alpina (e non solo) è stata colpita duramente, i lutti sono stati tanti.

Stiamo imparando a convivere con una situazione di incertezza ma nel "mese del carnevale" non voglio rattristarvi e quindi cercherò di scrivere un Notiziario un po' più allegro del solito.

Prossimi appuntamenti:

Dom. 28 febbraio

Assemblea ordinaria del Gruppo

Lun. 1 marzo

Riunione di Consiglio del Gruppo

Lun. 8 marzo

Riunione Capigruppo a Cesano M.
(da confermare)



Per il rinnovo del "bollino 2021",
la sede è aperta:

Lun e Mer dalle 16.00 - 18.00

Mar e Ven dalle 10.00 - 11.30

Domenica dalle 10.15 - 11.45

A fine mese, salvo "cambi di colore" dell'ultim'ora, ci vedremo in sede per la nostra assemblea ordinaria... le sedie son già disposte ben distanziate e vi aspettano.

In questa occasione, come descritto nella lettera di convocazione che dovrete aver già ricevuto, vengono eletti alcuni consiglieri, quelli in scadenza sono rieleggibili, se qualcun'altro vuole candidarsi può liberamente farlo.

Anche il 2° mandato triennale è giunto alla fine, e sono lieto di ricandidarmi per il 3°; ovviamente se qualche socio vuole candidarsi alla carica di Capogruppo può comunicarlo come per i consiglieri prima dell'inizio dell'assemblea.

Grazie all'impegno di alcuni soci la sede è aperta in questo periodo negli orari che trovate qui a sinistra; oltre a ricevere coloro che devono rinnovare l'iscrizione all'ANA, si sta cercando di mantenere la nostra baita efficiente occupandoci della manutenzione ordinaria.

L'obiettivo comunque è quello di mantenere un orario fisso di apertura in modo che la sede possa essere frequentata al meglio dai soci, ovviamente anche in base alle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria.

Buon Compleanno a:



Samuele Trombini 3 febbraio
Compie 50 anni



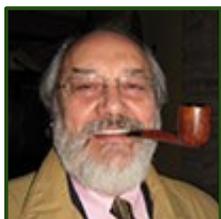
Pietro Azzola 5 febbraio
Compie 85 anni



Gianni Tonussi 7 febbraio
Compie 66 anni



Mauro Bellinaso 9 febbraio
Compie 66 anni



Alfredo Cucchi 16 febbraio
Compie 73 anni



Walter Feggi 16 febbraio
Compie 76 anni



Gianni Martinelli 20 febbraio
Compie 58 anni

Come sicuramente ricordate, lo scorso 20 dicembre 2020, si è svolto, o meglio è andata in onda, la 33a edizione del "CANTANATALE".

Su "l'Alpino" di febbraio, a pagina 57, trovate un articolo che descrive il riuscitissimo evento:

MILANO

Il Cantanatale ne compie 33

Trentatré è un numero speciale per noi alpini, quasi magico. Evoca ricordi e sensazioni e riporta nella nostra mente il ritmo, che tocca le gambe e il cuore. Per questo gli alpini di Cinisello Balsamo non potevano trascurare un anniversario che porta questo numero. Sono infatti trentatré anni che, a ridosso del Natale, organizziamo un concerto di cori chiamato "Cantanatale" (nella foto). È una consolidata tradizione per il Gruppo e per la Sezione che ha come scopo, oltre allo scambio di auguri, un gesto di solidarietà. Per questa edizione, niente teatro, niente incontri, niente brindisi. Ma gli alpini sanno sempre trovare il modo e così si è pensato di utilizzare le moderne tecnologie e l'aiuto di sapienti amici alpini: una diretta dalla sede del Gruppo durante la quale si ricordano, grazie al contributo video di alcune esibizioni, i tanti cori intervenuti negli anni che hanno cantato con il sempre presente coro Cai Cinisello Balsamo. Durante la serata oltre ai messaggi di saluto dei nostri presidenti, è stato ricordato Massimo Marchesotti, maestro del coro Ana Milano, scomparso a dicembre 2019. Abbia-



mo inoltre sottolineato il prezioso impegno dell'Ospedale da Campo e abbiamo sentito le voci del Presidente nazionale Favero, del Presidente regionale Boffi e del sindaco di Cinisello Balsamo. Sono così "sfilati" i Crodaioles con il mitico Bepi De Marzi, il coro brigata Tridentina, il coro Sat, gli amici sarli del coro Sos Astores, i giovani universitari e liceali milanesi, il coro Ana Milano oltre da tante parti d'Italia. Anche nei giorni successivi, numerosi si sono collegati al canale youtube www.alpincinisello.it (link <https://youtu.be/NyH1bNt-Qm4>), dove è possibile rivedere la serata. L'appuntamento al 34° Cantanatale con l'augurio di poterlo fare finalmente... insieme!



57

Un caloroso saluto dal vostro Capogruppo,
Speriamo di vederci presto...

Angelo Spina



RICETTA DEL MESE: "castagnole di carnevale"

Ingredienti: 250g Farina 00, 100 g Zucchero, 100 g Burro, 2 Uova, 1 Scorza di limone, mezza bustina di Lievito in polvere per dolci, 100 g Uvetta, Olio di semi di arachide.

Preparazione: mettete l'uvetta ad ammolare in acqua tiepida. Prendete il burro a temperatura ambiente (tiratelo fuori dal frigo almeno 1 ora prima) e mettetelo in una ciotola insieme allo zucchero. Lavorate burro e zucchero con un cucchiaino fino a formare una crema. Aggiungete un uovo intero e fatelo assorbire alla crema di burro. Unite anche il secondo uovo solo quando il primo sarà già uniformato al resto degli ingredienti. Grattugiate la scorza di un limone facendo attenzione a non grattare anche la parte bianca che risulterebbe amara. Unite la scorza grattugiata del limone al resto degli ingredienti. Setacciate la farina insieme al lievito in polvere per dolci e unitela a poco a poco alla crema di burro e uova mescolando con un cucchiaino e facendo attenzione che non si creino grumi. Togliete l'uvetta dall'acqua e strizzatela bene poi asciugatela con carta assorbente. Quando tutto il composto per le castagnole di carnevale sarà uniforme unite anche l'uvetta asciutta. Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una pentola stretta e dai bordi alti. Quando l'olio sarà ben caldo (potete controllare la temperatura con un termometro da cucina se lo avete fino a 150° oppure immergendo uno stuzzicadente, quando inizierà a fare delle bollicine l'olio sarà caldo) mettete a cuocere le castagnole mettendo un cucchiaino di impasto alla volta. Girate le castagnole di carnevale e fatele friggere per circa 5 minuti fino a che risulteranno dorate in superficie. Scolate le castagnole di carnevale su carta assorbente e, se volete, spolverizzatele di zucchero a velo oppure passatele subito in una ciotolina con zucchero semolato in modo che si attacchi alla superficie delle castagnole di carnevale.

CONSIGLI

Per fare le castagnole più tonde potete mettere l'impasto in una bottiglia di plastica e far scendere una noce di impasto alla volta tagliandolo con il coltello.

Fate le castagnole di carnevale abbastanza piccole in modo che cuociano uniformemente.

Auguri !!!

Buon Compleanno a:



Davide Guzzi 21 febbraio
Compie 70 anni



Lionello Gottardello 21 febbraio
Compie 74 anni



Maurizio Pedretti 21 febbraio
Compie 82 anni



Dante Caserotti 21 febbraio
Compie 70 anni



Ivo Mantello 22 febbraio
Compie 73 anni



Ivan Bianchi 27 febbraio
Compie 61 anni