

IL GIORNALINO della Crocetta


Crocetta
RESIDENZA PER ANZIANI

5

Residenza Crocetta | Via Cassini, 14 | Torino
T 011 56 82 360 | info@residenzacrocetta.com

MAGGIO 2024

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

gruppo.korian.it

MAGGIO 2024

A

IL GIORNALINO della Crocetta

N.5 | Maggio 2024

SOMMARIO

Pag. 3	IN PRIMO PIANO
Pag. 5	I COMPLEANNI DEL MESE
Pag. 8	LE STORIE DEI NOSTRI OSPITI
Pag. 10	RICETTA DEL MESE
Pag. 12	IL PROGRAMMA DELLA SETTIMANA
Pag. 14	GLI OSPITI CONSIGLIANO
Pag. 16	GIOCHI
Pag. 18	GLI APPUNTAMENTI DEL MESE



Questi piemontesi 2

Presentazione del libro di Angelo Toppino

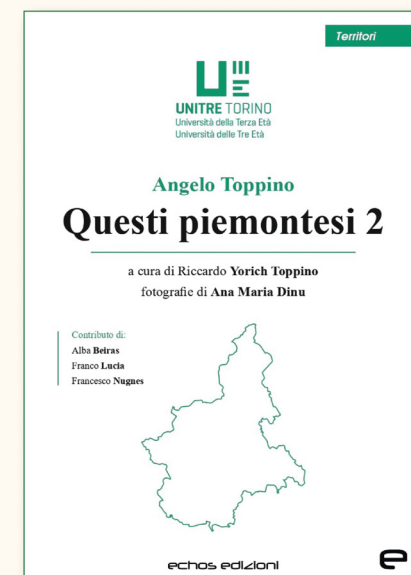
Residenza Crocetta coglie l'opportunità di ospitare uno degli incontri del **Salone Off 2024** grazie alla collaborazione ormai consolidata con **Angelo Toppino**, le storie che tanto hanno appassionato i nostri Ospiti si trasformano in libro.

TORINO
3 MAGGIO 2024
ore 16.30

Residenza Crocetta

Interverranno:

Angelo Toppino | autore
Francesco Nugnes | coautore
Riccardo Yorich Toppino | Curatore
Ana Maria Dinu | Fotografa
Roberta Basile | Direttrice RSA Crocetta
Giancarlo Bonzo | Moderatore
Consigliere Fondazione Unire Torino
Lucia Cellino | Fondazione Unire Torino
Marco Margrita | Giornalista



Incontro aperto al pubblico





3 MAGGIO | ore 16.30 - Salone Off 24 - SALA BAR

QUESTI PIEMONTESI 2

Presentazione del libro di **Angelo Toppino**
con la partecipazione di **Artigianato Tellin**

EVENTO
APERTO AL PUBBLICO

10 MAGGIO | ore 16.20 - SALA BAR

CIRCOLO LAUV - LETTURA AD ALTA VOCE

sul tema del Salone Internazionale del Libro 2024:
"Vita immaginaria",

17 MAGGIO | ore 16.20 - SALA BAR

CROCETTA'S GOT TALENT

esibizione di Ospiti e parenti,
con la partecipazione di **Artigianato Tellin**

24 MAGGIO | ore 16.20 - SALA BAR

NOTE DI PIANOFORTE

concerto in pianoforte con **Filippo Gerbino**

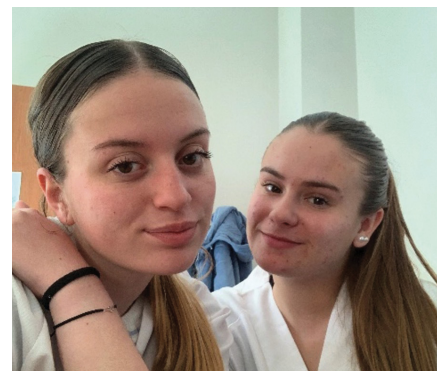
31 MAGGIO | ore 16.00 - SALA BAR

FESTA DEI COMPLEANNI

con **Dany & Piero Music Show**
e la partecipazione di **Artigianato Tellin**

In primo piano

L'ESPERIENZA DI FRANCINA E SOFIA



Siamo arrivate a Torino il 9 marzo 2024 con Alicia, la nostra tutor. L'11 ci siamo già sistemate e abbiamo iniziato con le pratiche, abbiamo fatto una riunione con la direzione e alcuni lavoratori

dove ci è stato spiegato quali sarebbero state le nostre funzioni o compiti in queste pratiche.

Il giorno successivo abbiamo iniziato con quello che sarebbe stato il nostro lavoro per i prossimi 3 mesi, abbiamo iniziato a conoscere i nostri utenti e i nostri colleghi.

I nostri compiti consistevano nell'aiutare a fornire il cibo, aiutare a cambiare i pannolini, fornire compagnia e contribuire alle attività di intrattenimento. Le nostre attività preferite sono l'artigianato e offrire compagnia alle persone che si sentono sole.

Due anni fa abbiamo iniziato questo corso di laurea intermedio a les Santa Margalida con l'intenzione di conoscere il mondo dei social e proseguire i nostri studi dopo aver terminato lo stage. A metà corso ci hanno dato l'opportunità di partecipare al progetto Erasmus e senza esitazione ci siamo iscritti.

In futuro Francina vuole fare un livello più alto di inserimento sociale perché vuole aiutare tante persone e poi vuole continuare la carriera come Assistente Sociale.

Sofia è un po' più titubante, perché da un lato vorrebbe fare una laurea in inserimento sociale e poi studiare psicologia forense, ma dall'altro vorrebbe una laurea in educazione della prima infanzia e poi una carriera nel settore educativo alla prima infanzia, perché quest'anno ha svolto uno stage come istruttrice nel tempo libero, e ha scoperto che le piace lavorare con i bambini.

Nel nostro progetto finale vogliamo offrire intrattenimento agli anziani poiché in Spagna giocano molto tra loro. Dobbiamo ancora consultarci con il nostro partner che inizierà il 29 aprile, ma la nostra idea principale era comprare un bingo e salutarci con un pomeriggio all'insegna del divertimento.



LA EXPERIENCIA DE FRANCINA Y SOFIA

Llegamos a Turín el 9 de Marzo de 2024 con Alicia, nuestra tutora. El 11 ya nos habíamos instalado y empezamos con las prácticas, hicimos una reunión con el equipo directivo y algunos trabajadores donde se nos explicó cuál serían nuestras funciones o tareas en estas prácticas.

Al día siguiente ya empezamos con lo que sería nuestro trabajo los próximos 3 meses, empezamos a conocer a nuestros usuarios y a nuestros compañeros.

Nuestras tareas consistían en ayudar a dar la comida, ayudar en el cambio de pañales, hacer compañía y contribuir en las actividades de animación. Nuestras actividades favoritas son las manualidades y dar compañía a las personas que se sienten solas.

Hace dos años empezamos este grado medio en les Santa Margalida con la intención de conocer el mundo social y continuar con nuestros estudios al terminar las prácticas. A mitad de curso nos dieron la oportunidad de participar en el proyecto Erasmus y sin dudar nos apuntamos.

En un futuro Francina quiere hacer un grado superior de inserción social porque quiere ayudar a mucha gente y después quiere continuar con la carrera de Trabajadora Social.

Sofía está un poco más indecisa, porque por una parte le gustaría hacer el grado superior de inserción social para después estudiar psicología forense, pero por otra parte le gustaría hacer el grado de educación infantil y luego la carrera de educación infantil debido a que este año hizo unas prácticas de monitora de tiempo libre y descubrió que le encanta trabajar con los niños.

En nuestro proyecto final queremos aportar un entretenimiento para las personas mayores ya que en España se juega mucho entre ellos. Todavía tenemos que consultarlo con nuestra compañera que empieza el 29 de abril, pero nuestra idea principal era comprar un bingo y despedirnos con una tarde de entretenimiento.



SOPA DE LETRAS

U	M	O	R	S	A	N	T	A	L	M	E	J	A	I
V	P	B	V	E	L	T	B	U	R	A	A	Z	R	A
O	J	F	Q	N	K	A	I	A	Q	N	F	A	L	O
B	T	L	Ñ	R	C	N	D	B	E	P	M	O	J	U
O	A	V	A	R	A	A	I	L	U	E	F	E	Ñ	F
L	I	A	O	N	P	M	L	F	D	R	R	G	T	L
G	P	V	G	S	G	A	A	O	L	G	O	C	U	P
Z	E	V	E	U	B	O	T	L	N	E	J	N	M	T
E	S	Z	G	K	T	I	S	A	A	G	D	J	E	O
P	E	Z	Q	N	L	R	C	T	C	C	O	R	J	P
P	L	N	U	L	I	J	O	L	A	O	Z	G	I	L
A	Q	T	A	Ñ	P	T	C	T	P	F	F	A	L	U
V	A	B	N	M	Z	P	X	R	Z	J	F	L	L	P
A	A	A	L	I	U	G	N	A	L	U	S	Q	O	Y
C	O	F	K	J	Q	M	E	D	U	S	A	H	N	V

ALMEJA
ANGUILA
ATUN
BALLENA
CABALLITODEMAR
CALAMAR
CANGREJO

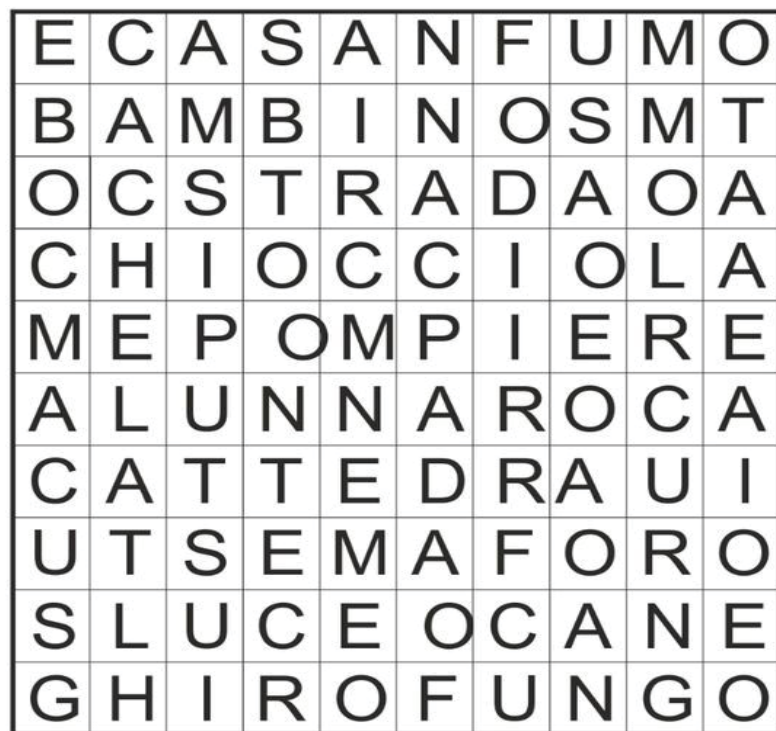
DELFIN
FOCA
LANGOSTA
MEDUSA
MEJILLON
MORSA
ORCA

PEZESPADA
PEZGLOBO
PULPO
SEPIA
TIBURON
TORTUGA

Giochi



TROVA LE PAROLE



CASA
FUMO
BAMBINO
STRADA
CHIOCCIOLA
POMPIERE
ALUNNA

OCA
CATTEDRA
SEMAFORO
LUCE
CANE
GHIRO
FUNGO

I compleanni del mese di Maggio Los cumpleaños de Mayo



02 MAGGIO/02 MAYO

Sig.ra/señor Francesco Pomatto

19 MAGGIO/19 MAYO

Sig.ra/señora Mariangela Bottini

13 MAGGIO/13 MAYO

Sig.ra/señora Maria Teresa Siracusa

Sig.ra/señora

Maria Antonietta Trinchieri

25 MAGGIO/25 MAYO

Sig.ra/señora Lucrezia Vignola

26 MAGGIO/26 MAYO

Sig.ra/señora Maria Rosaria Pitta

14 MAGGIO/14 MAYO

Sig.ra/señora Giuliana Millani

27 MAGGIO/27 MAYO

Sig.ra/señora Maria Zedda

15 MAGGIO/15 MAYO

Sig.ra/señora Addolorata Martucci

28 MAGGIO/28 MAYO

Sig.ra/señora Carla Lanza

18 MAGGIO/18 MAYO

Sig.ra/señora Olga Bertero

29 MAGGIO/29 MAYO

Sig.ra/señora Maria Verni



I compleanni dei Famosi in Maggio



ALBANO CARRISI

Al Bano, pseudonimo di Albano Antonio Carrisi nato a Cellino San Marco il 20 maggio 1943, è un cantautore, personaggio televisivo e attore italiano.

Nel corso della sua carriera ha venduto oltre 25 milioni di dischi nel mondo, inoltre ha vinto 26 dischi d'oro e 8 dischi di platino.

Il 26 luglio 1970 sposa Romina Power, da cui avrà quattro figli: Con Romina, Al Bano aveva già cominciato a condividere la carriera artistica e dal 1974 inizia una stabile collaborazione con la moglie, con la quale fonda una casa discografica,

CURIOSITÀ

- La prima cosa che in molti non sanno sul cantante è che oltre a dedicarsi alla musica è anche un imprenditore enogastronomico. La sua tenuta a Cellino San Marco, in Puglia, non è solo la sua casa ma anche una vera e propria azienda dove possiamo trovare un ristorante rinomato, un hotel lussuoso e una Spa.
- Secondo quanto rivelato dai rotocalchi presto potremo vedere una fiction di quattro puntate dedicata proprio alla sua vita. Per ora non sono stati definiti i particolari ma il cantante ha svelato che stanno scrivendo la sceneggiatura della serie.

Los Invitados recomiendan



EL CONSEJO CINEMATOGRAFICO de la señora Ángela C.

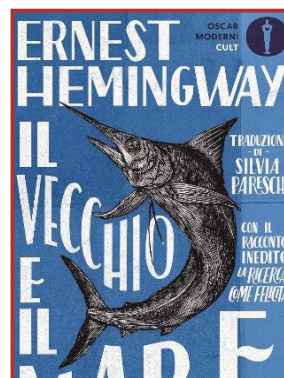
TEN SEPTIEMBRE, ROBERT MULLIGAN



Robert L. Talbot, un millonario estadounidense, suele regresar cada mes de septiembre a su villa italiana de Santa Margherita Ligure, en la Riviera di Levante, para pasar las vacaciones. Esta vez, sin embargo, decide llegar temprano y descubre que su mayordomo está utilizando la villa como hotel (bautizado "La Dolce Vista") durante su ausencia. En el momento de su inesperada llegada, un grupo de seis jóvenes americanas con su acompañante se encuentran alojados en la villa, por lo que exige a Maurice que les busque otro alojamiento. Mientras tanto, Robert trae a la villa a Lisa, su novia italiana que, sin su conocimiento, estaba preparando su boda con Spencer, un distinguido

inglés más confiable que Robert.

"Recomiendo esta película porque todas las películas de Rock Hudson transmiten ligereza y alegría en el corazón y el alma, además, era hermoso, ¡estaba enamorada de él!"



EL CONSEJO LITERARIO de la señora Gianna D.

EL VIEJO Y EL MAR, ERNEST HEMINGWAY

Hace ochenta y cuatro días que no logra pescar nada: sin embargo, el viejo Santiago toma fuerzas y se lanza nuevamente al mar para un nuevo viaje de pesca que tiene sabor a iniciación. En una búsqueda desesperada de un enorme marlin, arrastra su barco al océano durante dos días y dos noches; En la lucha casi a manos desnudas contra los tiburones que desgarran a sus presas pieza a pieza, dejándole sólo el símbolo de la victoria y de la maldición finalmente derrotada,

Santiago establece, quizás por primera vez, una verdadera hermandad con las incontenibles fuerzas de la naturaleza. Y, sobre todo, encuentra en sí mismo el signo y la presencia de su propio coraje, la justificación de toda una vida.

"Recomiendo este libro porque me gusta mucho la relación entre el hombre y los peces, el contacto con la naturaleza y la falta de comunicación que existe entre ambos".

Gli Ospiti consigliano



IL CONSIGLIO CINEMATOGRAFICO della sig.ra Angela C.

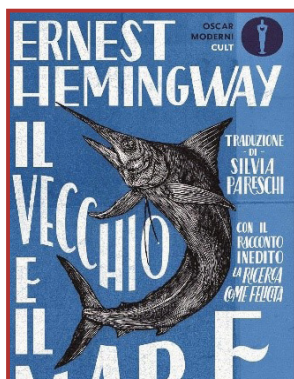
TORNA A SETTEMBRE, ROBERT MULLIGAN



Robert L. Talbot, un milionario americano, è solito tornare ogni anno a settembre nella sua villa italiana di Santa Margherita Ligure, nella Riviera di Levante, per le vacanze. Questa volta però decide di arrivare prima, e scopre che il suo maggiordomo usa la villa come un albergo (battezzato "La Dolce Vista") durante la sua assenza. Al momento del suo inatteso arrivo, nella villa sono ospitate un gruppo di sei giovani ragazze americane con la loro accompagnatrice, e quindi impone a Maurice di trovare loro un'altra sistemazione. Robert, nel frattempo, porta alla villa Lisa, la fidanzata italiana che però, a sua insaputa, stava preparando le proprie nozze con Spencer, un inglese distinto e più

affidabile di Robert.

"Consiglio questo film perché tutte le pellicole di Rock Hudson trasmettono leggerezza e gioia nei cuori e nell'animo, in più, lui era bellissimo ne ero innamorata!"



IL CONSIGLIO LETTERARIO della Signora Gianna D.

IL VECCHIO E IL MARE, ERNEST HEMINGWAY

Per ottantaquattro giorni non è riuscito a pescare nulla: eppure, il vecchio Santiago raccoglie le forze e riprende il mare per una nuova battuta di pesca che ha il sapore di un'iniziazione. Nella disperata caccia a un enorme marlin, per due giorni e due notti trascina la sua barca nell'oceano; nella lotta quasi a mani nude contro gli squali che un pezzo alla volta gli strappano la preda, lasciandogli solo il simbolo della vittoria e della maledizione finalmente sconfitta, Santiago stabilisce, forse

per la prima volta, una vera fratellanza con le forze incontenibili della natura. E, soprattutto, trova dentro di sé il segno e la presenza del proprio coraggio, la giustificazione di una vita intera.

"Consiglio questo libro perché adoro i colori tenui che i pittori utilizzano nelle loro opere come il blu, il grigio ed il marroncino. Sono colori che mi rilassano molto."

Cumpleaños de el famoso



ALBANO CARRISI

Al Bano, pseudónimo de Albano Antonio Carrisi nacido en Cellino San Marco el 20 de mayo de 1943, es un cantautor, presentador de televisión y actor italiano.

A lo largo de su carrera ha vendido más de 25 millones de discos en todo el mundo y también ha ganado 26 discos de oro y 8 discos de platino.

El 26 de julio de 1970 se casó con Romina Power, con quien tendría cuatro hijos: Con Romina, Al Bano ya había comenzado a compartir su carrera artística y en 1974 inició una colaboración estable con su esposa, con quien fundó una discográfica.

CURIOSIDAD

- Lo primero que muchos no saben del cantante es que además de dedicarse a la música también es empresario gastronómico. Su finca en Cellino San Marco, en Puglia, no es sólo su casa sino también una auténtica empresa donde podemos encontrar un restaurante de renombre, un hotel de lujo y un Spa.

- Según han revelado las revistas, próximamente podremos ver una serie de ficción de cuatro episodios dedicada a su vida. Por ahora los detalles no están ultimados pero el cantante reveló que se encuentran escribiendo el guion de una serie.



Le storie dei nostri Ospiti



IL LAVORO NOBILITA L'UOMO

Racconto del Sig. Raffaele V.

Iniziai nel mondo del lavoro facendo il anche se non mi piaceva farlo. Ai miei tempi dovevo imparare un mestiere, così intrapresi la strada di mio zio che mi insegnò l'arte del taglio.

L'ho fatto per poco tempo, perché quando arrivai a Torino con la valigia di cartone iniziai a lavorare come operaio per la famiglia Agnelli nella magica FIAT.

Mi piaceva talmente tanto lavorare in fabbrica che facevo gli straordinari per mantenere la mia famiglia.

Mi piaceva tenermi occupato, tanto che lavoravo anche in casa facendo lavori di falegnameria, costruendo ad esempio una scrivania per mia figlia e altre cose.

Nella mia vita ho lavorato tanto perché il lavoro nobilita e mobilita l'uomo.

SUPERMAMMA

Racconto della Sig.ra Giovanna D.

Dopo essermi presa la terza media a Torino, aprii un negozio di alimentari a Nichelino.

Avevo quattro figli da mantenere quindi c'era bisogno di un forte aiuto in famiglia perché lavorava solo mio marito.

Tenni aperto il negozio per almeno otto anni, dopo andai ad aiutare mio marito al banco di frutta e verdura che aveva al mercato.

Ho lavorato tanti anni al mercato: con il caldo, con il freddo, con la pioggia ma sempre con il sorriso.

Ad oggi mia figlia ha ereditato la passione del lavoro a contatto con il pubblico, non ha un banco di frutta e verdura ma una profumeria.

Nella mia vita ho lavorato tanto senza sentire la pesantezza, perché il lavoro che facevo mi piaceva tanto, ma soprattutto perché guadagnando potevo viziare i miei figli, ad esempio tutti i mercoledì andavamo a fare shopping.

Penso di essere stata una grande mamma, una mamma con la M maiuscola!



GIOVEDÌ

Attività individuali (servizio extra)

Silverfit

Piano 5 : h 10.00 – 12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 1: h.10

Piano 4: h. 11.00 -11.30

Piano 6: h. 11.00 -11.30

REP3: h. 10.00 -10.30

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 2: h. 8.00 - 11.00/13.30/ 14.00

BLOCCO 1: h. 8.30 -12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 2: h. 14.30 -15.00

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 1: h. 14.00 -16.00

Laboratorio Musicale

Radici Sonore

Rep 2: h. 15.00-16.15

Laboratorio appr.Montessori

Rep. 2: h16.30-17.15

S. Messa h. 16.20 -17.00

VENERDÌ

Musica Insieme/Giochi quiz

Rep 2 e Rep 3: h. 10.00 -11.45

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 1: h. 10.00

Piano 3: h. 10.30 - 11.00

Piano 4: h. 11.00 - 11.30

Piano 5: h. 11.00 - 11.30

Piano 6: h. 11.00 - 11.30

REP3: h. 10.00 - 10.30

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 2: h. 8.00 -11.00/
13.30/14.00

Piano 6: h. 11 - 11.30

BLOCCO 1: h. 8.30 - 12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 2: h. 14.30 - 15.00

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 1: h. 14.00 - 16.00

Attività aggregative in sala Bar
h. 16.00 - 17.30

S. Messa

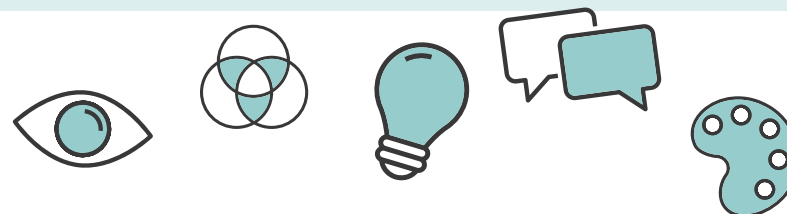
h. 16.20 -17.00

SABATO

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 3: h. 10.30 - 11.00

Piano 5: h. 11.00 - 11.30



Il programma della settimana

LUNEDÌ

Formacube/Lab manuale giochi da tavolo

h. 10.00-12.00
ai piani 2 e 4

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 1: h. 10
Piano 3: h. 10.30 -11.00
Piano 4: h. 11-11.30
Piano 5: h. 11.00 -11.30
Piano 6: h. 11.00 -11.30
REP3: h. 10 -10.30

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 2:
h. 8.00 -11.00/13.30/14.00
BLOCCO 1:
h. 8.30 -12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 2: h. 14.30-15.00

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 1: h. 14.00 -16.00

BoccAbili

h. 15.00-17.30

S. Messa h. 16.20 -17.00

MARTEDÌ

Memory card/Lab. Manuale Giochi da tavolo

h. 10.00 – 12.00 ai piani 3 e 6

Attività individuali (servizio extra)

h. 9.30-11.40

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 1: h.10
Piano 3: h. 10.30 -11.00
Piano 4: h. 11-11.30
Piano 5: h. 11.00 -11.30
Piano 6: h. 11-11.30

REP3: h. 10 -10.30

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 2:
h. 8.00 -11.00/13.30/14.00
BLOCCO 1: h. 8.30 -12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 2: h. 14.30 -15.00

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 1: h. 14.00 -16.00

Attività individuali (servizio extra)

h. 15.00-16.00
REP 3

S. Messa h. 16.20 -17.00

MERCOLEDÌ

Il Giornalino di Crocetta

Piano 5: h 10.00 -12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 1: h.10
Piano 3: h. 10.30 - 11.00
Piano 4: h. 11.00 - 11.30
Piano 5: h. 11.00 - 11.30
Piano 6: h. 11.00 - 11.30
REP3: h. 10.00 - 10.30

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 2:
h. 8.00 -11.00/13.30/14.00

BLOCCO 1: h. 8.30 -12.00

Ginnastica attiva di gruppo

Piano 2: h. 14.30 -15.00

Trattamenti individuali FKT

BLOCCO 1:
h. 14.00-16.00

h. 15.30-16.30

Attività manuali

h. 16.30-17.30

S. Messa h. 16.20 -17.00

Las historias de nuestros invitados



EL TRABAJO ENNOBLA AL HOMBRE

Historia del Sr. Raffaele V.

Empecé en el mundo laboral realizando trabajos aunque no me gustaba hacerlo. En mi época tuve que aprender un oficio, así que tomé el camino de mi tío quien me enseñó el arte del corte.

Lo hice por poco tiempo, porque cuando llegué a Turín con la maleta de cartón comencé a trabajar como obrero para la familia Agnelli en el mágico FIAT.

Me gustaba tanto trabajar en la fábrica que trabajaba horas extras para mantener a mi familia.

Me gustaba mantenerme ocupada, tanto que también trabajaba en casa haciendo trabajos de carpintería, por ejemplo construyendo un escritorio para mi hija y otras cosas.

En mi vida he trabajado mucho porque el trabajo ennoblece y moviliza al hombre.

SÚPER MAMÁ

Cuento de la Sra. Giovanna D.

Después de terminar el octavo grado en Turín, abrí una tienda de comestibles en Nichelino.

Tenía cuatro hijos que mantener y necesitaba mucha ayuda en la familia porque solo mi marido trabajaba.

Mantuve la tienda abierta durante al menos ocho años, luego fui a ayudar a mi marido en el puesto de frutas y verduras que tenía en el mercado.

Trabajé en el mercado durante muchos años: en el calor, en el frío, en la lluvia pero siempre con una sonrisa.

Hasta la fecha mi hija ha heredado la pasión por trabajar en contacto con el público, no tiene un puesto de frutas y verduras sino una perfumería.

En mi vida trabajé mucho sin sentirme pesada, porque me gustaba mucho el trabajo que hacía, pero sobre todo porque ganando dinero podía malcriar a mis hijos, por ejemplo todos los miércoles íbamos de compras.

¡Creo que fui una gran mamá, una mamá con M mayúscula!

Ricetta del mese



FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA

I fiori di zucca alla romana sono una golosa specialità tipica della cucina romana, servita tradizionalmente come antipasto. Croccanti fuori e filanti al cuore, sono una presenza immancabile nelle rosticcerie della Capitale insieme agli altrettanto celebri supplì.



INGREDIENTI

ACQUA FRIZZANTE FREDDISSIMA 200 ML
MOZZARELLA TIPO FIORDILATTE 150 GR
FARINA TIPO 0 100 GR
FIORI DI ZUCCA 80 GR

PREPARAZIONE

Pulisci i fiori: stacca il peduncolo e i filamenti verdi alla base. Poi rimuovi delicatamente ogni pistillo facendo attenzione a non rompere i fiori. Taglia a cubetti non troppo piccoli la mozzarella.

Strizzali e riponili in un colino. Scola anche i filetti delle acciughe dal loro olio di conservazione.

Inserisci all'interno di ogni fiore un cubetto di mozzarella e un filetto di acciuga. Poi richiudi l'estremità dei petali e riponi i fiori farciti gli uni accanto agli altri. Prepara la pastella: raccogli la farina con un pizzico di sale e una spruzzata di pepe in una ciotola, aggiungi l'acqua ghiacciata e amalgama velocemente con una frusta.

ACCIUGHE SOTT'OLIO Q.B.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE Q.B.

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Riempi una padella con l'olio e fai riscaldare fino a quando, immergendo un bastoncino di legno, non vedrai risalire delle bollicine. Partendo dalla punta dei petali, immergi un fiore di zucca per volta nella pastella, avendo cura di coprire tutti i lati e poi di lasciarlo cadere nell'olio

Fai cuocere i fiori di zucca fino a doratura, poi scolali su carta assorbente. Servi i fiori ben caldi e croccanti, per apprezzare il loro cuore filante. Si consiglia di consumare i fiori di zucca alla romana subito dopo la preparazione, per gustarli fragranti e croccanti. In alternativa, se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero, in un contenitore ermetico, per massimo un giorno.

Receta del mes



FLORES DE CALABAZA A LA ROMANA

Las flores de calabacín a la romana son una deliciosa especialidad típica de la cocina romana, servida tradicionalmente como aperitivo. Crujientes por fuera y fibrosos por dentro, son una presencia ineludible en la comida para llevar de la capital junto con el igualmente famoso



INGREDIENTES

AGUA CON GAS MUY FRÍA 200 ML
MOZZARELLA TIPO FIORDILATTE 150 GR
HARINA TIPO 0 100 GR

PREPARACION

Limpia las flores: desprender el pedúnculo y los filamentos verdes de la base. Luego retira con cuidado cada pistilo, teniendo cuidado de no romper las flores. Corta la mozzarella en cubos no muy pequeños. Exprímelos y colócalos en un colador. Escurrir también los filetes de anchoa del aceite de conservación.

Añade un cubo de mozzarella y un filete de anchoa dentro de cada flor. Luego cierra los extremos de los pétalos y coloca las flores rellenas una al lado de la otra. Preparar la masa: prepara la harina con una pizca de sal y una pizca de pimienta en un bol, añadir el agua con gas fría y mezclar rápidamente con unas varillas.

Llena una sartén con aceite y calienta

FLORES DE CALABAZA 80 GR

ANCHOAS EN ACEITE AL GUSTO

ACEITE DE SEMILLA DE MANÍ AL GUSTO

SAL AL GUSTO.

hasta que, al sumergir un palito de madera, veas subir burbujas. Empezando por la punta de los pétalos, sumerja una flor de calabacín a la vez en la masa, teniendo cuidado de cubrir todos los lados y luego dejándola caer en el aceite.

Cocine las flores de calabacín hasta que estén doradas y luego escúrralas sobre papel absorbente. Servir las flores calientes y crujientes, para apreciar su corazón fibroso. Se aconseja consumir las flores de calabacín a la romana inmediatamente después de su preparación, para disfrutarlas fragantes y crujientes. Alternativamente, si quedan sobras, puedes guardarlas en el refrigerador, en un recipiente hermético, hasta por un día.