

U'FOCUS SALESIANO

N° 1 ANNO 2012

**SPECIALE: IL FUTURO DELLA
FORMAZIONE DEI GIOVANI**

CARNEVALE
*la festa più allegra
dell'anno*

**LA CUCINA DI
CARNEVALE
TIPICA SICILIANA**

**MODA DONNA-UOMO
PRIMAVERA-ESTATE
2012**

*direttamente da Milano
e Parigi le ultime novità*



**LA GRANDE SFIDA
DEI SOCIAL NETWORK**

**SANREMO 2012:
VINCE EMMA**

**IL MONDO DELLO
SPORT & MOTORI**

DON GIOVANNI BOSCO
Il santo dei giovani raccontato da noi



La direttrice
Iride Pisano

Ecco!! Questa è la nostra sfida!!!!

È proprio così... per noi questa è una sfida...la lanciamo per mettere in atto le nostre capacità.

Il terzo anno del corso segretariale del CNOS-FAP insieme alla professoressa Tiziana Alecci ha creato questo giornale.

Il nome viene dal voler risaltare lo spirito salesiano insieme all'allegria, la grinta e la forza che ognuno di noi mette nel fare le cose.

Questo giornale è pensato per i giovani che hanno voglia di conoscere i gusti, le tendenze, la moda del nostro tempo.

Buona lettura!!

INDICE

4. LA STORIA DI DON BOSCO

6. CARNEVALE 2012

***9. TENDENZA DONNA PRIMAVERA-ESTATE
2012***

***13. TENDENZA UOMO PRIMAVERA-ESTATE
2012***

***14. LA PIÙ GRANDE SFIDA DEI SOCIAL
NETWORK***

***16. IL FUTURO DELLA FORMAZIONE DEI
GIOVANI***

18. SANREMO 2012

22. IL MONDO DELLO SPORT&MOTORI

29. CARNEVALE SICILIANO IN CUCINA

35. ANNUNCI LAVORO

La storia di Don Bosco

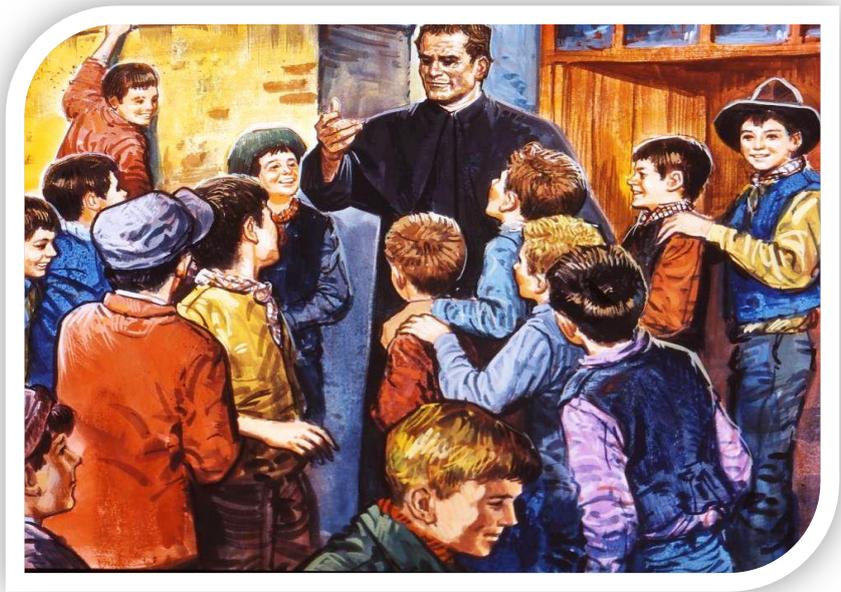
A cura di Ferrigno Carmelo e Vincenzo Spinello

Giovannino Bosco è nato il 16 agosto 1815 in un piccolo paese vicino Castelnuovo d'Asti, in Piemonte, detta anche "I Becchi". Da bambino perse il padre, trovò però nella mamma Margherita, un esempio di vita cristiana che segnò profondamente il suo animo. A nove anni ebbe un sogno profetico: gli parve di essere in mezzo a una moltitudine di fanciulli intenti a giocare, alcuni dei quali però, bestemmiavano. Subito, Giovannino si gettò sui bestemmiatori con pugni e calci per farli tacere; ma ecco farsi avanti un Personaggio che gli disse: «Non con le percosse, ma con la bontà e l'amore dovrai guadagnare questi tuoi amici... Io ti darò la Maestra sotto la cui guida puoi divenire sapiente, e senza la quale, ogni sapienza diviene stoltezza». Il personaggio era Gesù e la maestra, Maria Santissima, alla cui guida si abbandonò per tutta la vita e che chiamò «Ausiliatrice dei cristiani». Fu così che Giovanni volle imparare a fare il saltimbanco, il prestigiatore, il cantore, il giocoliere, per poter attirare a sé i compagni e tenerli lontani dal peccato. «Se stanno con me, diceva alla mamma, non parlano male». Volendosi far prete per dedicarsi tutto alla salvezza dei fanciulli, mentre di giorno lavorava, passava la notte sui libri, finché all'età di vent'anni poté entrare nel Seminario di Chieri ed essere ordinato Sacerdote a Torino nel 1841, a ventisei anni di età. Don Bosco, che fin dal 1842 seguiva i giovani apprendisti presso le botteghe artigiane della città di Torino, fondava per loro scuole serali, festive e diurne e nel 1853 dava inizio ai laboratori interni prima per calzolai, sarti e legatori, poi per falegnami, tipografi e fabbri ferrai.

In quei tempi Torino era ripiena di poveri ragazzi in cerca di lavoro, orfani o abbandonati. Don Bosco incominciò a radunarli la Domenica, ora in una Chiesa, ora in un prato, ora in una piazza per farli giocare ed istruire nel Catechismo finché, dopo cinque anni di enormi difficoltà, riuscì a stabilirsi nel rione periferico di Valdocco e aprire qui il suo primo Oratorio. In esso i ragazzi trovavano vitto e alloggio, studiavano o imparavano un mestiere, ma soprattutto imparavano ad amare il Signore: San Domenico Savio, era uno di

loro.

Don Bosco era amato dai suoi «birichini» (così Egli li chiamava) fino all'inverosimile. A chi gli domandava il segreto di tanto ascendente rispondeva: «Con la bontà e l'amore cerco di guadagnare al Signore questi miei amici». Per essi



sacrificò tutto quel poco denaro che

possedeva, il suo tempo, la sua intelligenza, la sua salute. Per essi si fece santo.

Per essi ancora fondò la Congregazione Salesiana, formata da sacerdoti e laici che vollero continuare l'opera sua e alla quale diede come «scopo principale di sostenere l'autorità del Papa». Volendo estendere il suo apostolato anche alle fanciulle fondò, con Santa Maria Domenica Mazzarello, la Congregazione della Figlie di Maria Ausiliatrice, che oggi è diffusa in tutto il mondo.

Dedicò tutto il suo tempo libero, che spesso sottrasse al sonno, per scrivere e divulgare facili opuscoli per l'istruzione cristiana del popolo. Stremato di forze per l'incessante lavoro, si ammalò gravemente. Molti giovani offrirono per lui al Signore la propria vita. Una delle ultime sue raccomandazioni fu questa: «Dite ai giovani che li aspetto tutti in Paradiso...». Giovanni morì il 31 gennaio 1888, nella sua povera cameretta di Valdocco, all'età di 72 anni. Il 1° aprile 1934 Pio XI lo proclamò Santo.

CARNEVALE

A cura di Emanuela di Noto e Dominante Giada

Il Carnevale è senza dubbi la festa più allegra dell'anno. La più attesa non solo dai bambini, ma anche dai più grandi. Varie sono le tradizioni popolari di questo periodo dell'anno in gran parte dei Paesi del Mondo e ciascuno di essi s'ispira a miti, a leggende o a rituali religiosi.

Anche nel nostro Paese le manifestazioni "carnevolesche" risvegliano le vie di ogni città, ed inutile negarlo che anche a livello gastronomico si possono trovare diverse tradizioni. I giorni in cui si svolge il Carnevale sono il giovedì e il martedì grasso." In Italia ci sono dei Carnevali molto famosi tipo quello di Venezia, Viareggio, Acireale. Durante i giorni del Carnevale, in queste città e in molte altre, si festeggia con maschere, carri che raffigurano personaggi famosi, coriandoli e stelle filanti. Tra le maschere più famose abbiamo :



PULCINELLA : Nato a Napoli è un tipo lunatico e aggressivo. Il suo ruolo spesso cambia: servo, capitano, vecchio o falegname; qualsiasi sia il suo mestiere, il suo ideale di vita è il dolce far niente.



PANTALONE : è una delle più antiche maschere veneziane, è molto avaro ed è sempre alla ricerca dei "bezzi", come erano chiamati i soldi di quell'epoca. È un mercante ricco, taccagno e noioso.

BALANZONE: *Rappresenta il simpatico dottore che usa un linguaggio all'apparenza colto, ma in realtà senza senso.*



BRIGHELLA: *Nasce nei quartieri ricchi di Bergamo. Il suo nome deriva dal verbo brigare che indica un comportamento dispettoso. Sulla scena è spesso in contrasto con Arlecchino e si rivela abbastanza furbo. È molto abile nel suonare, cantare e ballare.*

ARLECCHINO: *Nasce nei quartieri poveri di Bergamo. E' una delle maschere più conosciute, è ingenuo e credulone. Per non mettersi nei guai non tradisce e non fa dispetti. Il suo modo di parlare e i suoi movimenti divertono chi lo segue.*



COLOMBINA : *Interpreta spesso la moglie di Arlecchino anche se sono due personalità molto diverse. Bugiarda anche se a fin di bene, chiacchierona, furba e intelligente, ma è anche civetta.*

Uno dei più importanti Carnevali della Sicilia è quello di Acireale. È molto famoso soprattutto per i carri infiorati, che hanno la particolarità



di mostrare soggetti creati solo ed esclusivamente con fiori veri. I carristi lavorano tutto l' anno per offrire uno spettacolo unico al mondo.



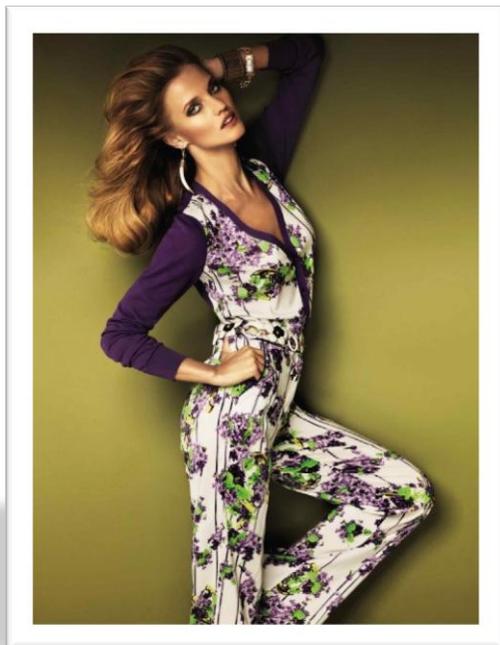
Tendenze moda Primavera-estate Donna 2012

A cura di Ilenia d'Aleo e Anna Sarchiello

Dopo esserci documentate sulle sfilate primavera-estate 2012, abbiamo individuato alcune delle tendenze che saranno più in voga tra pochi mesi, i cosiddetti “must”, come parlano i beni informati. Tornano gli anni 20. ispirati all'epoca del jazz e all'art déco dei primi anni '30: frange, paillettes, borse a tracolla con catene dorate, scarpe dorate con cinturino intorno alla caviglia. Gli abiti da sera sono sinuosi, sensuali, con décolleté scollati e schiene spesso e volentieri nude, proprio come quelle che si vedevano quasi un secolo fa. Tornano i capelli stile anni 20, quelli a caschetto.

Ecco gli 8 must, corredate da foto, da copiare per essere alla moda nella primavera estate 2012:

★ **L**inee scivolate: gli abiti avranno linee fluide con voiles leggeri o ricamati, in questo modo il corpo non sarà coperto ma accarezzato.

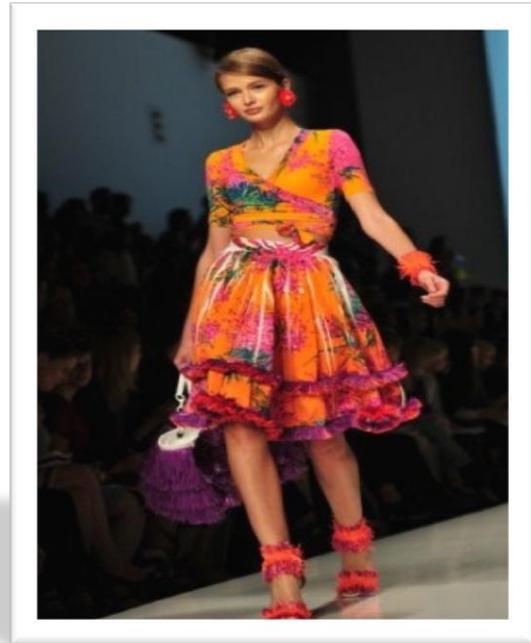


★ **P**antaloni larghi: quest'anno la moda è adatta a tutte, i pantaloni più trendy sono i pantapalazzo, tagliati larghi, comodi ad anfora o a pigiama da portare con bluse morbide e casacchine corte all'insegna della comodità.



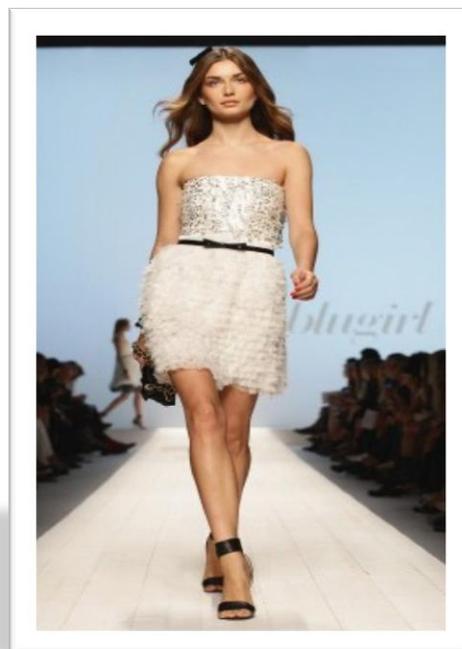
★ **R**evival: Tutto il passato fa moda. Per la primavera estate gli anni '20 diventano uno dei periodi preferiti con scintillanti abitini. Al mare libere da costrizioni, ci si diverte con lo stile anni '50 o figlia dei fiori anni '70 .

★ **S**tampe e fiori delicati in primavera, animalier d'estate, frutta, verdura e le fantasie foulard: gli abiti giocano con le stampe e i motivi più vari, in tutti i colori dell'arcobaleno. Pomodori, melanzane, zucchine, cipolle e peperoncini rallegrano tubini, abiti tradizionali tagliati in vita e arricciati, short e giacche.



★ **C**olori: arancio, giallo, verde. Il colore dominante, tuttavia, sarà l'arancio, anche se nelle sfilate si è visto tanto giallo.

★ **T**otal white: un classico che non passa mai di moda, che ogni donna ama molto e anche quest'anno non delude.



★ **D**ettagli Romantici: Pizzi, tulle e fiori. I dettagli della moda sono romantici e le donne giocano a fare le bamboline, con bauletti di pizzo rosa confetto e scarpe che sembrano delicate retine.

★ **O**ro di notte: continua a brillare anche d'estate e i look da sera si fanno preziosi, metallici, scintillanti, con pantaloni, miniabiti o gonne lunghe fino ai piedi. La sera è ricca di frange, cristalli, ricami metallici e catene in un effetto charleston, che rende i toni neutri dorati.



Gabriel Bonheur Chanel

Nacque a Saumur in uno ospizio per i poveri il 19 agosto 1883 da una famiglia per niente benestante. Dopo aver compiuto 18 anni Gabriel viene indirizzata presso una scuola di avviamento professionale a Notre Dame e successivamente trova impiego a Moulin presso una famosa maison di maglieria, apprendendo l'arte del cucito. Questo lavoro le fece acquistare il soprannome di Cocò grazie a una canzone dal titolo:

Qui qu'a vu Coco?

J'ai perdu mon pauvr'

Coco,

Coco mon chien que

j'adore,

Tout près du Trocadèro ;

Il est loin s'il court encore.

Chi ha visto a Coco ?

Ho perduto il mio povero

Coco,

Coco il mio cane che io

adoro,

vicino il trucidèro ;

è lontano se corre ancora.

Durante il soggiorno a Parigi Gabriel conosce l'amore della sua vita, colui per cui sarà disposta a tutto. Il suo nome era Arthur "boy" Chapel. I due si innamorano a prima vista e vanno a vivere insieme. Poco tempo dopo Chanel apre il suo primo negozio. Chanel e Boy non si sposano, perché lei è troppo legata al suo lavoro e lui troppo legato al loro divario sociale. Qualche tempo dopo Boy si sposa, ma non interrompe la sua frequenza con Chanel. Nel 1919 nella notte Boy, ha un grave incidente d'auto in cui perde la vita. Chanel cade in una profonda disperazione, che sfoga buttando anima e corpo nel lavoro e creando il famosissimo tubino nero, del quale Chanel dice di aver vestito a lutto il mondo intero.

Tendenza primavera estate uomo 2012

Come si vestirà l'uomo nella primavera estate 2012?

Su tutte le passerelle hanno proposto linee morbide, spalle non definite e pantaloni larghi per un look estremamente confortevole, quasi coloniale o orientale. Il colore principe delle collezioni è stato il blu navy. Nessun stilista è riuscito ad evitarlo, declinandolo nelle diverse sfumature del blu, ma accanto a questo colore classico, troviamo anche i toni neutri, pallidi e pastello con una grande varietà di grigi perla, crema, ecrù, bambù, giallo paglierino e, addirittura, rosa.



Infine, per quanto riguarda gli accessori, grande attenzione per le scarpe che si abbinano al look con un gioco di contrasto: suola in sughero o ricami a contrasto, mocassini finemente rifiniti, polacchine con suola a contrasto, fino alle espadrillas con suola in corda intrecciata. Si abbinano anche grandi borse a sacca o a bauletto da portare a mano.

LA PIÙ GRANDE SFIDA DEI SOCIAL NETWORK.

Facebook e Twitter sono i social network più utilizzati al mondo, ma ci chiediamo: "Qual è meglio?"



A cura di Stefano d'Aleo

I social network sono diventati indispensabili per chiunque li utilizza, dalla gente comune sino al Papa.

Innanzitutto ritengo Facebook molto invasivo della privacy, un pesante archivio di dati personali che nessuno sa come sono gestiti. Facebook diviene così uno strumento formidabile per poter tracciare le personalità e il modo di vita di ogni utente iscritto, e nel

contempo un congegno efficace per farsi i fatti degli altri senza troppe difficoltà. Facebook è relativamente lento, si presta di più a battaglie senza tempo, tributi, commemorazioni, risate e pianti fra amici. Sui grandi eventi Facebook arriva dopo, ma dura molto di più. Oltre alle naturali attività di servizio di rete sociale, sono state sviluppate numerose applicazioni, che hanno permesso una rapida diffusione di semplici videogiochi online gratuiti, arrivando a coinvolgere milioni di utenti nel mondo. Tra questi vi sono FarmVille, Playfish, CityVille e ultimamente si è molto diffuso il gioco The Sims Social.

Facebook è stato fondato nel 2004 da Mark Zuckerberg, all'epoca studente di 19 anni; nel 2006 Facebook dominava su tutte le Università d'America. In Italia, si iniziò a conoscere nel 2008. Ai

giorni d'oggi, Facebook conta in Italia più di 21 milioni e 500 mila iscritti, di cui 13 milioni accedono ogni giorno, e 7 milioni e 1/2 accedono con lo smartphone.

La mia riflessione, tuttavia, si basa su una domanda: gli "amici", che in tempo reale si incontrano per strada ti salutano? allora, l'amicizia su Facebook è reale o virtuale? Non saprei rispondere a questa domanda, ma a mio avviso facebook permette di comunicare senza timidezze, senza alcun ostacolo di sorta, ma rimane chiusa dentro al social network.



Twitter invece è un servizio libero e gratuito, che ti permette di mandare messaggi di testo con lunghezza di 140 lettere (più o meno come gli sms). Gli aggiornamenti possono avvenire tramite sms, posta elettronica e vari programmi sui smartphone. L'uso per il quale è nato Twitter è quello di comunicare a tutti quello che si sta facendo in quel determinato istante.. Questo permette di utilizzare il servizio in svariati modi: c'è chi lo usa per raccontare la sua giornata tramite brevi messaggi, chi lo usa per condividere links e applicazioni interessanti, chi per darsi appuntamenti, chi per puro "cazzeggio", fino ad arrivare a siti di informazione che lo usano per dare le ultime notizie e via dicendo.

L'uso che si fa di twitter è insomma limitato solo dalla nostra volontà e fantasia.

I Twits che si inviano verranno letti solo da chi ha deciso di seguirci, cioè dai nostri "Followers" (in realtà c'è una pagina, la Public Timeline, dove si leggono proprio tutti i twitters del mondo ma è quasi impossibile venire "notati" lì!!) . È leggero, informale, immediato, perfetto per dare una notizia e generare un passaparola.

Twitter è anche molto popolare, ma incompreso; ma in pochi possono dirsi veramente attivi.

Twitter è stato fondato nel 2006 da Jack Dorsey. Il nome Twitter deriva dal verbo "to tweet" cinguettare. La popolarità di Twitter arriva grazie ai telegiornali perché varie notizie vengono diffuse prima sul social network. Il servizio è diventato estremamente popolare, anche come avversario di Facebook, grazie alla semplicità ed immediatezza di utilizzo. In Italia sono iscritti più di 2 milioni, anche grazie all' "EFFETTO FIORELLO" .

In Breve



Gli altri stanno a guardare?

Oltre Facebook e Twitter ci sono altri social network capaci di far attirare le persone.

In primis, Google Plus, l'ultimo social network noto perché ha unito Facebook e Twitter in unico social network .

Poi c'è Netlog, che è quello degli EMO&ALTRI, in cui le persone si esprimono in un modo strano .

Myspace, invece, è un social network, cioè una sorta di comunità virtuale che mette a disposizione di ogni utente che si iscrive una sua pagina, un blog e la possibilità di caricare foto.

Infine c'è il " il social network incompreso " Youtube, anche se carica video, comunica la vita di tutti i giorni.



IL FUTURO DELLA FORMAZIONE DEI GIOVANI

A cura di Iride Pisano

All'interno del 4° salone dell'orientamento, venerdì 3 febbraio 2012 nell'auditorium dei salesiani, si è svolto un importante Workshop dal tema "Quali scenari nell'era della globalizzazione per i giovani in formazione"?

La tavola rotonda presieduta dal giornalista Franco Gallo, ha visto la partecipazione de: l'ispettore Salesiano don Mazzali, il segretario Nazionale aggiunto della Cisl Giorgio Santini e il dirigente generale dell'assessorato alla pubblica istruzione Ludovico Albert.



Parla per primo Don Enzo Ferrarella ringraziando tutti per la presenza.

Il tema trattato è la formazione dei giovani e le decisioni che il presidente del governo Mario Monti sta prendendo per risolvere i problemi dell'occupazione giovanile.

La situazione per quanto riguarda la formazione professionale in Sicilia attraversa un momento delicato.

Un terzo dei giovani in Italia si trova senza lavoro, soprattutto nel meridione, con i corsi di formazione si cerca di sconfiggere la disoccupazione e di creare delle professionalità spendibili nel mondo del lavoro. Le scuole professionali nascono soprattutto per istruire e formare i giovani.

Alla domanda: "Come sconfiggere il problema del lavoro dei giovani?"

Gli interlocutori rispondono “attraverso il contratto di apprendistato”, che permette ai giovani di lavorare nelle aziende, imparare un mestiere ed essere assunti, alla fine del percorso, con un contratto a tempo indeterminato, in questo modo si cerca di risolvere il problema della disoccupazione.

Il mercato del lavoro però è stato rovinato dall’abuso perpetuato nel tempo da tanti lavoratori a tempo indeterminato. Per questo motivo è stato approvato

l’ apprendimento permanente cioè un processo di aggiornamento continuo per i lavoratori.

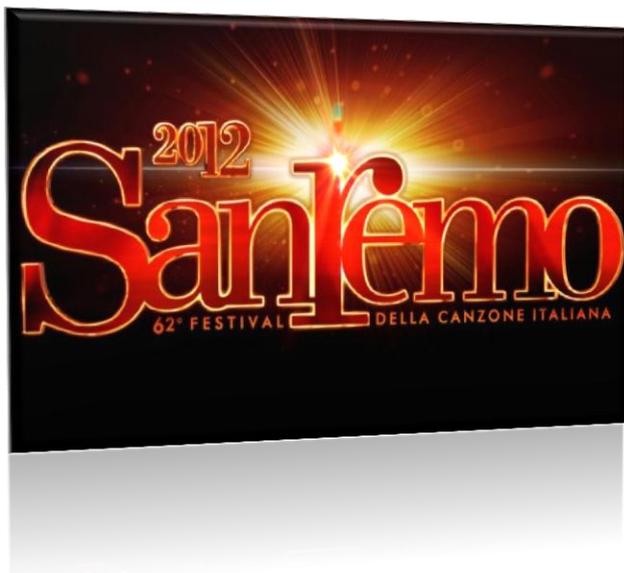
In seguito, giunti al termine del discorso Iride Pisano pone ai relatori la domanda: “ Perché noi del corso professionale veniamo considerati di serie B e invece gli altri istituti sono di considerati di serie A?”.

Risponde alla domanda il dott. Albert: “È una delle cose su cui stiamo lavorando anzi si è lavorato, e posso dire che i passaggi sono stati facili e che non ci sono due sistemi uno di serie A e uno di serie B ma c’è un sistema di funzione e organizzazione professionale. Ieri ho firmato una circolare per le iscrizioni dei ragazzi della terza media alle scuole superiori, in questa circolare c’è una cosa che negli anni passati non c’era, c’è scritto che un ragazzino può iscriversi a scuola o in un ente di formazione professionale. Questo vuol dire che chi si iscrive può farlo liberamente da una parte o dall’altra. Quando partire certo questo è un bel problema, quest’anno abbiamo già fatto un grosso passo avanti rispetto agli anni precedenti.

Ma cosa siamo in grado di consegnare all’anno prossimo? Che i corsi sono già stati approvati oggi; quindi nell’anno 2012/2013 la situazione sarà sistemata. Questi corsi di formazione professionale sono finanziati da soldi che sono nelle casse della regione siciliana e non come le altre scuole che sono garantite dai finanziamenti statali. Si sta cercando, allora, di dare stabilità al sistema, per la pari dignità.

C’è un altro elemento fondamentale che chi conclude i tre anni può conseguire gli studi diventando tecnico. Questo passaggio è stato molto importante ma dobbiamo ancora lavorare tanto per far sì che queste due gambe non siano diverse ma uguali. Dobbiamo molto lavorare per far andare avanti questo sistema e spendere al meglio questi soldi.”

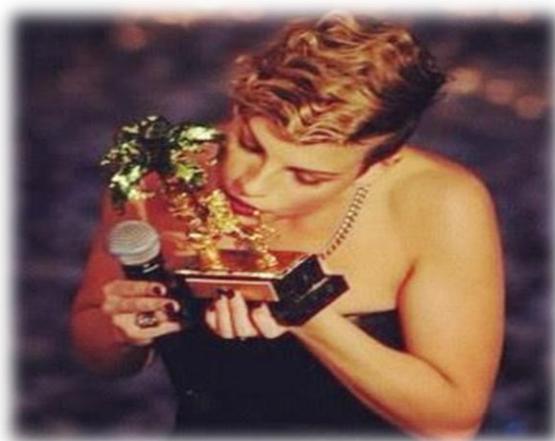
E che dire? Si spera solo in un cambiamento radicale nel mondo del lavoro e della formazione, garantendo un futuro ai giovani di oggi.



Sanremo 2012: vince Emma.

A cura di Stefano d'Aleo

Si è concluso sabato il Festival di Sanremo 2012: cinque serate intense e piene di colpi di scena: critiche, polemiche, ma soprattutto musica, che hanno portato alla vittoria di Emma Marrone con il suo brano sul precariato “Non è l’inferno”. Alle spalle della cantante salentina, approdata al grande pubblico grazie al talent show “Amici di Maria de Filippi”, si sono classificate Arisa e Noemi, rispettivamente in seconda e terza posizione. Una serata lunghissima, ricca di ospiti ed interventi, uno su tutti Adriano Celentano, che è tornato all’Ariston. La finale del Festival è sempre ricca di emozioni, quella di questo Sanremo 2012 è stata particolarmente intensa e la vittoria è stata quanto mai sofferta ed incerta fino alla fine.



Sono stati conferiti anche riconoscimenti nel corso della serata: il Premio della Critica Mia Martini è stato assegnato a Samuele Bersani ed alla sua “Un pallone”, mentre Nina Zilli è stata scelta come rappresentante dell’Italia all’Eurovision Song Contest. Marco Guazzone, quarto classificato nella gara tra i Giovani, ha invece ottenuto il premio di AssoMusica, che si occuperà di organizzare i primi 10 concerti di questo giovane musicista romano.

Presenza fissa, comparsa in più momenti della serata, è stata Geppi Cucciari, cui vorrei fare un personale profondo ringraziamento, perché non ho mai riso così tanto

guardando il Festival come quando c'era lei sul palco. Guardando prima lei e poi Ivana Mrazova, mi viene spontanea la considerazione che questo Sanremo 2012 ci avrebbe guadagnato veramente tanto se, al posto della classica bella statuina che parla sì e no tre parole d'italiano, ci fosse stata Geppi. Non sono le farfalline che rappresentano le donne vere italiane, quelle che si vedono per la strada.

A proposito di comicità e parolacce, questa sera sono tornati a far capolino



all'Ariston Luca e Paolo, che si sono presentati prima truccati da clown in un pezzo sulla condizione dei comici in Italia, poi quasi al termine per ringraziare l'amico Gianni Morandi.

In più questa sera spazio ai Giovani con Alessandro Casillo, vincitore di tale sezione del Festival di Sanremo 2012: ieri sera la sua vittoria è stata annunciata dopo la mezzanotte e lui, in

quanto minorenne, non aveva potuto ritirare il premio e cantare nuovamente "E' vero (Che ci sei)", il proprio pezzo. Ha potuto fare tutto ciò nella serata di venerdì.

Ma nella serata finale della kermesse ha fatto il proprio ritorno all'Ariston anche il controverso Adriano Celentano, che questa volta ha protratto il proprio intervento per circa mezz'ora cantando alcune canzoni del proprio disco "Facciamo finta che sia vero", ma anche facendo uno dei suoi monologhi. Torna sulla questione Avvenire e Famiglia Cristiana, controbatte alle accuse che gli sono state mosse dopo il primo intervento al Festival ed ottiene anche qualche fischio e contestazione dal pubblico. Canta con Morandi, che si commuove ripercorrendo tutta la carriera quarantennale che lo ha portato fino a lì. Veniamo ora alla gara, perché ciò che più ci interessa risiede proprio lì.

Si comincia subito con le performance dei 10 Big rimasti in gara dopo le eliminazioni delle serate di mercoledì e venerdì. Si parte con Nina Zilli, che fasciata in un abito a sirena azzurro termina la propria esibizione con uno dei suoi ormai tipici gesti da pin up in camera.



Gigi D'Alessio e Loredana Bertè tornano sul palco insieme per l'ultima volta in questo contesto e concludono con bacetto sulla guancia ed abbraccio: anche per loro un rito consolidato. Piccola nota: i due aveva ricevuto un'ammonizione dall'organizzazione del Festival, perché nel corso del duetto con dj Fargetta avevano cantato in playback.

La poi eletta vincitrice Emma ripropone il proprio pezzo con la solita grinta che la contraddistingue e questa sera, finalmente, possiamo farle i complimenti per l'abito: è veramente bellissimo e rende ancor più bella lei.

Samuele Bersani si è divertito come non mai: canta sciolto, si muove, saltella da una parte all'altra del palco, si siede sui gradini, raggiunge il direttore d'orchestra. Si gode l'ultima esibizione.

Lievemente più tesa Dolcenera, che continua a dimostrare dubbio gusto nel look, ma anche tanta energia e voce, che è ciò che più conta. Prima di uscire fa gli auguri a Fabrizio De Andrè, di cui ricadeva il 72esimo compleanno proprio il 18 Febbraio.

Dalla e Carone tornano sul palco per la loro ultima performance: sempre molto credibili, bravi, eleganti. Lancio a Carone un ultimo accorato appello: per favore, cambia taglio di capelli, non ti rendono giustizia.

Dopo di loro è toccato a Noemi, che ha rischiato di vincere la 62esima edizione del Festival: anche a lei consiglio caldamente un cambio di parrucchiere. Lievi cali di voce nella performance, ma che non nuocciono al pathos del momento.

Arisa, prima di sapere che sarebbe stata una delle tre finaliste, si presenta in assetto quasi monacale ed incanta con il proprio intenso brano.

In dirittura d'arrivo Eugenio Finardi, che con Bersani secondo me si è giocato il Premio della Critica e dà due sicurezze: grande raffinatezza nel cantare la sua canzone e la camicia, rimasta la stessa tutte le sere. Infine Francesco Renga, dato come uno dei finalisti, che dimostra ancora una volta quanto ci sappia fare con la voce.

Largo al televoto, alla chiusura del quale viene data una classifica parziale. Vengono resi noti i nomi dei primi sei classificati, che in ordine dal primo al sesto sono: Arisa, Emma, Gigi D'Alessio e Loredana Bertè, Noemi, Pierdavide Carone e Lucio Dalla, Dolcenera.

Spieghiamo il meccanismo che qui è entrato in gioco. Tale classifica ha tenuto conto sia dei voti dati dai membri dell'orchestra sia del televoto da casa, ma a modificarla poteva essere la Golden Share affidata ai membri della sala stampa. Chi se la fosse aggiudicata sarebbe avanzato in classifica di ben 3 posizioni, quindi il sesto classificato sarebbe potuto diventare terzo, ad esempio.



I giornalisti votano ed affidano la propria preferenza a Noemi, che balza direttamente al primo posto. Arisa, Emma e quindi Noemi sono le tre finaliste, che si giocano la vittoria con una nuova sessione di televoto.

Dopo un altro giro di esibizioni per tutt'e tre le protagoniste, il pubblico decreta che a vincere Sanremo 2012 sia Emma Marrone, che dedica la vittoria ai tecnici del teatro, all'orchestra, a chi crede in lei e anche a chi non lo fa e a un certo Leandro. Alle sue spalle Arisa e Noemi. Un Festival tutto al femminile.

FONTE:ILSUSSIDARIO.IT

IL MONDO DELLO SPORT & MOTORI

A cura di Santi Maganuco

CALCIO

Serie A: bilancio del campionato cadetto

Al campionato di Serie A 2011/2012 partecipano 20 squadre: Atalanta, Bologna, Cagliari, Catania, Cesena, Chievo, Fiorentina, Genoa, Inter, Juventus, Lazio, Lecce, Milan, Napoli, Novara, Palermo, Parma, Roma, Siena, Udinese. L'intero campionato, composto da un girone d'andata e uno di ritorno è dunque di 38 partite.



Nella classifica della Serie A i fattori che determinano, in caso di punteggio pari, chi è più avanti in classifica sono gli scontri diretti e la differenza reti. E' appena iniziato il girone di ritorno della



serie A, e ci dice subito che di grosse sorprese non ce ne sono state nemmeno l'ombra, al contrario delle delusioni o, meglio, delle attese mancate. La stagione è partita prestissimo, alla fine di agosto. Mentre all'Atalanta gli venivano inflitti sei punti di

penalizzazione e la giustizia sportiva comminava squalifiche dure e meno dure a dirigenti, il campionato iniziava e andava avanti. Il Milan partiva come squadra favorita, e non ha tradito le attese, anche se all'inizio ha arrancato un po'. Grossa sorpresa, invece, è la Juventus che ha chiuso il girone d'andata senza nemmeno una sconfitta



aggiudicandosi il titolo, simbolico, di campione d'inverno. Il bel gioco ce lo fa vedere meglio il Milan e, quando vuole, il Napoli. I rossoneri hanno in organico elementi più tecnici rispetto agli juventini, ma i continui infortuni e l'invecchiamento sempre più evidente di giocatori decisivi rappresentano l'handicap attuale. La Juve ha più resistenza accompagnata da una buona dose



di fortuna. Deludono Napoli e Inter. Gli azzurri stentano

in campionato soprattutto con le squadre piccole. Quest'anno il team di Mazzarri sta sostenendo un ritmo a cui non era abituato. Ma più che un problema di stanchezza e resistenza fisica, gli azzurri cadono invece in problemi tattici. Il Napoli esprime il meglio di se in Champions League (dove tuttora è in corsa) e in campionato contro le altre cosiddette squadre grandi. L'Udinese è piacevolmente sempre la stessa cosa. La Lazio di Reja è in continuità con la scorsa stagione, mentre la Roma è fatta da luci e ombre. Tra le delusioni più grandi c'è la Fiorentina. Il Palermo è in linea con le ambizioni societarie. In zona salvezza, la classifica resta corta, ma dal Novara ci si aspettava qualcosa in più. Alla 18° giornata Al primo posto della classifica c'è la Juventus, seguita dal Milan, al 3° posto invece segue l'Udinese. Qui di seguito la classifica della Serie A, con l'indicazione per ogni squadra delle partite giocate (PG), le vittorie (V), i pareggi (P), le sconfitte (S), i gol fatti (GF), i gol subiti (GS) e ovviamente i PUNTI in classifica. Come noto, le prime quattro squadre in classifica si qualificano per la UEFA Champions League, la quarta, quinta e la sesta classificata disputano l'Europa League, mentre le ultime tre squadre in classifica retrocedono in Serie B.

SERIE A 2011-2012 - CLASSIFICA

Pos.	Squadra	G	V	N	P	Gol fat.	Gol sub.	Diff. P.ti	Punti
1	Milan	25	15	6	4	49	22	27	51
2	Juventus*	24	13	11	0	37	15	22	50
3	Udinese	25	13	6	6	37	23	14	45
4	Lazio	25	13	6	6	39	29	10	45
5	Napoli	25	10	10	5	42	24	18	40
6	Roma	25	11	5	9	38	31	7	38
7	Inter	25	11	3	11	34	34	0	36
8	Palermo	25	10	4	11	39	39	0	34
9	Chievo Verona	25	9	6	10	21	30	-9	33
10	Catania*	24	8	9	7	32	33	-1	33
11	Atalanta (-6)	25	9	10	6	30	28	2	31
12	Cagliari	25	7	10	8	23	26	-3	31
13	Genoa	25	9	4	12	33	46	-13	31
14	Parma*	24	7	8	9	29	37	-8	29
15	Fiorentina*	24	7	7	10	23	25	-2	28
16	Bologna*	24	7	7	10	24	29	-5	28
17	Siena	25	6	8	11	27	28	-1	26
18	Lecce	25	6	6	13	28	40	-12	24
19	Novara	25	3	8	14	21	45	-24	17
20	Cesena*	24	4	4	16	16	38	-22	16

*Una partita in meno



Valentino Rossi si è sottoposto ad una piccola operazione presso l'Ospedale "Cervesi" di Cattolica per estrarre il chiodo che, in seguito all'incidente nelle prove del GP del Mugello 2010 era stato inserito nella tibia della gamba destra, oggi perfettamente guarita. L'operazione è andata



bene. Iniziati oggi a Sepang i test ufficiali MotoGP™ 2012, con il Ducati Team in pista con la nuova Desmosedici GP12. Dopo l'iniziale collaudo effettuato da Franco Battaini, Valentino Rossi e Nicky Hayden sono entrati in azione chiudendo la giornata rispettivamente con il 5° e il 10° crono. Quest'oggi la coppia del team Ducati ha iniziato un importante lavoro di ricerca della messa a punto di base. Valentino Rossi e la sua squadra hanno fatto progressi passo dopo passo, migliorando il tempo sul giro ad ogni uscita fino a concludere con la 5ª piazza. Ecco la nuova Desmosedici GP12 Guidata da Rossi

Il Campione del Mondo MotoGP™, Casey Stoner, si prepara a difendere per la seconda stagione il titolo mondiale nella sua prima stagione con il team Repsol Honda.

Non dimentichiamo che questo è il primo campionato senza il grande e indimenticabile Marco Simoncelli



PILOTI MOTOGP 2012

N	Pilota	Naz	Team	Moto
1	CASEY STONER		REPSOL HONDA TEAM	HONDA
4	ANDREA DOVIZIOSO		MONSTER YAMAHA TECH 3	YAMAHA
5	COLIN EDWARDS		SUTER BMW	SUTER BMW
6	STEFAN BRADL		LCR HONDA MotoGP	HONDA
8	HECTOR BARBERA		PRAMAC RACING TEAM	DUCATI
9	DANILO PETRUCCI		IODA RACING	IODA
11	BEN SPIES		YAMAHA FACTORY RACING	YAMAHA
14	RANDY DE PUNIET		ASPAR TEAM MOTOGP	ART
17	KAREL ABRAHAM		CARDION AB MOTORACING	DUCATI
19	ALVARO BAUTISTA		SAN CARLO HONDA GRESINI	HONDA
20	ALEIX ESPARGARO		ASPAR TEAM MOTOGP	ART
22	IVAN SILVA		AVINTIA RACING MOTOGP	FTR
26	DANI PEDROSA		REPSOL HONDA TEAM	HONDA
35	CAL CRUTCHLOW		MONSTER YAMAHA TECH 3	YAMAHA
46	VALENTINO ROSSI		DUCATI MARLBORO TEAM	DUCATI
51	MICHELE PIRRO		SAN CARLO HONDA GRESINI	FTR
54	MATTIA PASINI		SPEED MASTER	ART
68	YONNY HERNANDEZ		AVINTIA RACING MOTOGP	FTR
69	NICKY HAYDEN		DUCATI MARLBORO TEAM	DUCATI
77	JAMES ELLISON		PAUL BIRD MOTORSPORT	ART
99	JORGE LORENZO		YAMAHA FACTORY RACING	YAMAHA

CALENDARIO 2012

<i>DATA</i>	<i>STATO</i>	<i>PAESE</i>
<i>08-apr</i>	<i>QATAR</i>	<i>Losail</i>
<i>29-apr</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>Jerez</i>
<i>06-mag</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>Estoril</i>
<i>20-mag</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>Le Mans</i>
<i>03-giu</i>	<i>BARCELLONA</i>	<i>Catalunya</i>
<i>17-giu</i>	<i>G. BRETAGNA</i>	<i>Silverstone</i>
<i>30-giu</i>	<i>OLANDA</i>	<i>Assen</i>
<i>08-lug</i>	<i>GERMANIA</i>	<i>Sachsenring</i>
<i>15-lug</i>	<i>ITALIA</i>	<i>Mugello</i>
<i>29-lug</i>	<i>STATI UNITI</i>	<i>L. Seca</i>
<i>19-ago</i>	<i>INDIANPOLIS</i>	<i>Indianapolis</i>
<i>26-ago</i>	<i>REP.CECA</i>	<i>Brno</i>
<i>16-set</i>	<i>SAN MARINO</i>	<i>Misano</i>
<i>30-set</i>	<i>ARAGON</i>	<i>Motorland</i>
<i>14-ott</i>	<i>GIAPPONE</i>	<i>Motegi</i>
<i>21-ott</i>	<i>MALESIA</i>	<i>Sepang</i>
<i>28-ott</i>	<i>AUSTRALIA</i>	<i>P. Island</i>
<i>11-nov</i>	<i>COM.VALENCIA</i>	<i>Valencia</i>





TOLTI I VELI ALLA NUOVA FERRARI

Si chiama F2012 l'arma di Maranello

Vincere. E' questa la parola d'ordine pronunciata in casa Ferrari nel giorno della presentazione della nuova monoposto. "Lottare per il titolo, cercare di fare più punti possibile e fare delle vittorie", ha detto Fernando Alonso. Lo stesso pensiero ha espresso il presidente Luca di Montezemolo: "Siamo di fronte a una stagione molto importante, una stagione nella quale tutti noi vogliamo tornare ai massimi livelli. Il nome della nuova Ferrari è F2012. La vettura che disputerà il prossimo Mondiale di F1 è stata svelata sul sito della Rossa di Maranello dopo l'annullamento delle presentazioni per neve. La vettura, è stata scoperta da Felipe Massa e Fernando Alonso. La F2012 è la cinquantottesima auto monoposto costruita dalla Ferrari per il campionato. Al primo sguardo si conferma una vettura molto aggressiva, anche se alcune delle componenti visibili sono prese direttamente dalla monoposto 2011. Si è completato lo schieramento di partenza per il prossimo campionato mondiale di Formula 1.



L'ultimo posto rimanente è stato occupato dall'indiano Narain Karthikeyan, ufficialmente ingaggiato dalla Hrt. Sono così 24 gli iscritti in rappresentanza di dodici squadre. I nomi nuovi sono quelli dei debuttanti francesi Jean-Eric Vergne e Charles Pic, il primo con la Toro Rosso, il secondo con la Marussia. C'è poi il ritorno di Kimi Raikkonen con la Lotus.

Ecco l'elenco di squadre e piloti:

Red Bull: Sebastian Vettel (Ger) - Mark Webber (Aus);

McLaren-Mercedes: Jenson Button (Ing) - Lewis Hamilton (Ing);

Ferrari: Fernando Alonso (Spa) - Felipe Massa (Bra);

Mercedes: Nico Rosberg (Ger) - Michael Schumacher (Ger);

Lotus Renault: Kimi Raikkonen (Fin) - Romain Grosjean (Fra);

Force India: Nico Hulkenberg (Ger) - Paul Di Resta (Sco);

Sauber: Kamui Kobayashi (Jap) - Sergio Perez (Mex);

Toro Rosso: Daniel Ricciardo (Aus) - Jean-Eric Vergne (Fra);

Williams: Bruno Senna (Bra) - Pastor Maldonado (Ven);

Caterham: Jarno Trulli (Ita) - Heikki Kovalainen (Fin);

HRT: Pedro de la Rosa (Spa) - Narain Karthikeyan (Ind);

Marussia: Timo Glock (Ger) - Charles Pic (Fra).

IL MONDIALE 2012

DATA	GRAN PREMIO	CIRCUITO
<i>18-mar</i>	AUSTRALIA	<i>Melbourne</i>
<i>25-mar</i>	MALESIA	<i>Sepang</i>
<i>15-apr</i>	CINA	<i>Shanghai</i>
<i>22-apr</i>	BAHRAIN	<i>Sakhir</i>
<i>13-mag</i>	SPAGNA	<i>Catalunya</i>
<i>27-mag</i>	MONACO	<i>Montecarlo</i>
<i>10-giu</i>	CANADA	<i>Montreal</i>
<i>24-giu</i>	EUROPA	<i>Valencia</i>
<i>08-lug</i>	G. BRETAGNA	<i>Silverstone</i>
<i>22-lug</i>	GERMANIA	<i>Nuerburgring</i>
<i>29-lug</i>	UNGHERIA	<i>Budapest</i>
<i>02-set</i>	BELGIO	<i>Spa</i>
<i>09-set</i>	ITALIA	<i>Monza</i>
<i>23-set</i>	SINGAPORE	<i>Singapore</i>
<i>07-ott</i>	GIAPPONE	<i>Suzuka</i>
<i>14-ott</i>	SUD COREA	<i>Yeongam</i>
<i>28-ott</i>	INDIA	<i>Nuova Delhi</i>
<i>04-nov</i>	ABU DHABI	<i>Yas Marina</i>
<i>18-nov</i>	USA	<i>Austin</i>
<i>25-nov</i>	BRASILE	<i>San Paolo</i>

CARNEVALE SICILIANO IN CUCINA

A cura di Denise lo Bartolo

Cari lettori vi presento il menù completo per il carnevale con le ricette tipiche siciliane, molto ricco e colorato .

ANTIPASTI:

Crocchette di patate:

- *Ingredienti:*
- kg. 1 patate
- gr. 300 di pecorino
- 4 uova
- due spicchi d'aglio
- Un bel ciuffo di prezzemolo
- pane grattugiato
- Procedimento:



Bollite le patate e compritele. Mettete in una insalatiera ben capiente, aggiungete le 4 uova e lavorate bene con la forchetta; aggiungete 4 cucchiai di pane grattugiato (non tostato) e lavorate ancora.

Mondate l'aglio, tritatelo finemente insieme al prezzemolo ed aggiungetelo all' impasto. Aggiungete il sale quando basta, una puntina di pepe, mescolate ancora e quando tutto è ben unito, fate delle polpettine e friggetele nell' olio molto caldo. Appena cotte scolatele su carta assorbente e servite sia caldo che fredde.

Scacciata palermitana:

- *Ingredienti:*
- gr 900 circa di pasta da pane già lievitata
- 200 gr di tuma "siciliana" o primo sale
- 100 gr di filetti di acciughe
- cipolla finemente affettata
- 4 pomodori pelati tagliati a filetti
- 5 cucchiaini di olio d oliva
- farina q.b



Preparazione:

Dividete la pasta di pane già lievitata in 2 pagnotte, una leggermente più grande dell' altra. Aiutandovi con un po' di farina stendete la pasta e collocate il disco ottenuto nella tortiera facendolo sporgere qualche cm. Affettate il formaggio, disponetelo sul fondo della tortiera e ricopritelo con uno strato di filetti di acciughe. Aggiungete la cipolla sottilmente affettata e i filetti di pomodoro, distribuite sull' insieme, metà dell' olio a disposizione e spolverizzate il tutto con pepe macinato: Stendete la seconda pagnotta, ricavatene un disco di diametro leggermente inferiore al primo, adagiatelo sul ripieno della "scacciata" e rimboccatevi sopra i bordi del disco di pasta sottostante. Sigillate tutt' intorno pizzicando la pasta con e dita. Punzecchiate la superficie con un grosso ago e praticate un' incisione al centro per permettere l' evaporazione. Versate sulla superficie a filo l' olio rimasto. Scaldate il forno a 180° e cuocete per 40 min.

PRIMI PIATTI:

Lasagne a forno:

- *Ingredienti:*
- gr.500 farina bianca
- 3 uova
- gr. 500 carne di manzo
- Salsa di pomodoro
- gr. 100 pecorino grattugiato
- cipolla



- carota
- sedano
- prezzemolo
- burro
- olio di oliva
- sale e pepe.

Procedimento:

Versate su un piano la farina e impastatela con le uova, un po' di sale e un cucchiaio d'olio. Stendete la pasta sfoglia e tagliatela a rettangoli di circa 67 cm di lato che stenderete su una tovaglia infarinata. Raccogliete in pentola il tritato di cipolla, carota, sedano e un cucchiaino di prezzemolo, la carne tagliata a dadi e un bicchiere d'olio. Soffriggete a fuoco lento aggiungendo sale, pepe ed un mestolo di salsa di pomodoro. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti aggiungendo acqua calda quando il sugo si restringe. Lessate le lasagne in acqua bollente salata poche per volta, successivamente mettetele ad asciugare su una tovaglia. Imburrate un teglia, coprite la base con uno strato di lasagne, aggiungete la carne, il sugo ed abbondantemente il pecorino grattugiato e ripetere ciò fino ad esaurimento ingredienti. L'ultimo strato deve essere di formaggio pecorino. Mettere la teglia in forno caldo e fate cuocere le lasagne per circa 20 minuti.

SECONDI PIATTI:

Parmigiana di melanzane:

- **INGREDIENTI:**
- 1 Kg di melanzane (circa 4 grosse)
- 1,5 Kg di pomodori S. Marzano (o comunque quelli rossi per il sugo)
- 300g di fior di latte tagliato a dadini e messo a sgocciolare (di frigorifero è ancora meglio)



- aglio
- olio evo q.b.
- tanto parmigiano e basilico

PROCEDIMENTO:

Portate a bollore un pentolino con l'acqua e sbollentate un paio di minuti i pomodori. Intaccate la pelle, lasciate raffreddare un pochino i pomodori, spellateli e poi passateli al passa-verdure con i fori fitti. Soffriggete l'aglio in poco olio, versare il passato e lasciate restringere un pochino aggiustando di sale. Spezzettate qualche foglia di basilico ed aggiungetela nel sugo ormai pronto. Lavate e mondate le melanzane, sbucciatele parzialmente e poi tagliatele allo spessore di 4mm ca. Friggetele a 180° in olio evo bollente fino a doratura e poi lasciate sgocciolino molto bene sulla carta assorbente (cambiate la carta sotto le melanzane a mano a mano che questa avrà assorbito l'unto). Cospargete un ruoto col sugo e formate un primo strato con le melanzane fritte. Aggiungete tanto parmigiano, fior di latte e basilico. Continuate a comporre gli strati; l'ultimo strato dovrà essere composto di melanzane, sugo (un po' più abbondante) e parmigiano. Infornate a 180° per 40' ca. Lasciate intiepidire prima di divorare! La parmigiana si può mangiare tiepida, fre

dda, con la pasta, nel panino, come contorno, antipasto o piatto unico.

Bistecca alla palermitana:

- *Ingredienti:*
- gr 600 fettine di vitello
- Pane grattato
- Pane grattato
- Olio di oliva; Sale e pepe.



Procedimento:

Allargate col batticarne le fettine di vitello, aggiungete sale, pepe, e olio passatele nel pane grattato. Premete le fettine tra le mani perché il pane grattato aderisca bene.

Cuocetele sulla griglia, rivoltando una sola volta, e servitele.

DOLCI:

Sfingi:

• *Ingredienti:*

- gr. 500 farina bianca
- gr. 25 lievito di birra
- 3 uova
- Limone
- zucchero al velo
- olio per friggere.

Procedimento:

Ponete la farina su di un piano e miscelate con uova intere, un pò di buccia di limone grattugiata, lievito diluito in poca acqua tiepida e tanta acqua quanta ne serve per ricavarne un impasto elastico. Mettete la pasta sotto un canovaccio e fatela lievitare.

Dividete la pasta a pezzi ai quali si darà la forma di ciambelline piatte che friggerete in molto olio caldissimo. Scolate, aggiungete zucchero a velo e potete servire.



Ravioli alla ricotta:

- gr. 300 farina bianca
- 3 uova
- gr. 400 ricotta
- gr. 150 zucchero semolato
- chiodi di garofano
- 500 gr di farina
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchiere di cognac
- 1 limone
- Sale q.b
- olio d'arachide q.b
- zucchero al velo
- cannella in polvere.

Procedimento:



Impastate la farina con le uova, 50 gr. di zucchero e tre chiodi di garofano macinati. Lavorate con l'acqua necessaria ad avere un impasto liscio ed elastico. Mescolate in una terrina la ricotta passata al setaccio, lo zucchero semolato rimasto ed un po' di cannella. Col mattarello tirate una sfoglia sottile di pasta: su di una età ponete delle montagnole di ricotta ben distanti l'un dall'altra. Ricoprite con l'altra metà della sfoglia e con le dite fate pressione con le dita tra un ripieno e l'altro e tagliate delle mezzelune con la rotellina. Riscaldate dell'olio in padella e friggete i ravioli, pochi alla volta; fateli sgocciolare quando prenderanno un colore dorato e aggiungete dello zucchero a velo di sopra.

Chiacchiere:

- 500 gr di farina
- 2 uova
- 1 tuorlo

- 2 cucchiaini di zucchero

- 1 bicchiere di cognac
- 1 limone
- Sale q.b
- olio d'arachide q.b



Preparazione:

Impastate la farina con le uova intere, il tuorlo il sale, lo zucchero e il cognac (nel quale avrete messo in infusione, in una scodella, per almeno un'ora la buccia del limone), potete sostituirlo se volete con vino bianco. lavorate la pasta molto bene poi quando sarà omogenea, lasciatela riposare per una decina di minuti. tagliate a fette la pasta e passatela nel rullo della macchina per la pasta in modo da ottenere delle strisce molto sottili. tagliate le chiacchiere con l'apposita rotella dentata e friggetele in abbondante olio bollente. lasciatele cuocere il tempo necessario affinché dorino. poi mettetele su un foglio di carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. spolverate le chiacchiere con zucchero a velo.

ANNUNCI LAVORO

A cura di Santi Maganuco

TITOLO	SEDE
<p><i>Ina assitalia seleziona giovani talenti Inatrapani</i></p> <p><i>Si richiede età compresa tra 22 e 35 anni-possesso di diploma e/o laurea. Costituirà titolo preferenziale la residenza nella sede di Trapani. La ricerca è rivolta a persone di entrambi i sessi chiamare il Centro Formazione al num. 0923/555555</i></p>	<p>Trapani</p>
<p><i>Cuoco Il galeone</i></p> <p><i>Piccolo ristorante nel centro storico di Lipari a conduzione familiare cerca cuoco e valuta serie candidature per prossima stagione (aprile - novembre). Richiesta pulizia, serietà, disponibilità, competenza e conoscenza della cucina siciliana. Possibilità alloggio. Inviare CV via mail a info@galeonelipari.it e telefonare al 3387408482. possibilità di vedere la nostra struttura sul sito www.galeonelipari.it.</i></p>	<p>Lipari</p>
<p><i>Tubista impianti termici</i></p> <p><i>Edil Gara</i></p> <p><i>Impresa edile con sede in Palermo operante nel settore dei pubblici appalti, regione Sicilia cerca 2 impiegati nel settore di Impiantistica - Installazione – Manutenzione. Con esperienza minima piu' di 5 anni lavoro atempo indeterminato Full-Time</i></p>	<p>Palermo</p>
<p><i>Cercasi Eletttricista, manutentore caldaie, tubista. Ditta Aigerat</i></p> <p><i>I requisiti principali che cerchiamo sono la serietà e la competenza, offriamo un contratto full time a tempo indeterminato con una remunerazione da concordare. Il lavoro si svolgerà nel comprensorio di Brolo e Patti (ME). Chi è interessato può inviare la propria candidatura meglio se corredata da curriculum vitae a: aigerat2012@gmail.com</i></p>	<p>Brolo (ME)</p>
<p><i>Segretaria Ditta Silmascali</i></p>	

<p><i>Agenzia immobiliare cerca segretaria/coordinatrice con esperienza da inserire nel proprio organico. Per lavoro solo interno all'ufficio. Si richiede serietà, intraprendenza e buona capacità nei colloqui telefonici. Si offre fisso mensile più provvigione sul fatturato. Inviare copia del C.V. con foto all'indirizzo email silmascali@libero.it</i></p>	<p>Catania</p>
<p><i>Cercasi Segretaria_Ditta Sec&Detective Roma</i></p> <p><i>Si cerca per azienda operante nel settore della Sicurezza e Portierato per nuova sede di Lentini (SR) una segretaria anche senza esperienza e disponibile ad un lavoro flessibile su compiti ed organizzazione, disponibile a viaggiare. possibilità di crescita professionale e di finalizzare il rapporto a tempo determinato in un indeterminato.E' preferibile con residenza in Lentini inviare cv con foto a sec-detective@tiscali.it</i></p>	<p>Lentini</p>
<p><i>Cuoco professionista cucina siciliana</i></p> <p><i>Cercasi ambosessi per 1 unità di CUOCO PROFESSIONISTA CUCINA SICILIANA con esperienza specifica per un nuovo punto vendita della catena Don'Cola Group a Ortigia (SR). Si richiede massima serietà e conoscenza della lingua inglese, e un'età preferibilmente non superiore a 35 anni. Inviare curriculum (formato doc o pdf) a mktg@doncola.com completo di foto a colori,</i></p>	<p>Siracusa</p>
<p><i>Aiuto cuoco Milazzo</i></p> <p><i>InterLavoro, ricerca per importante cliente: Ristorante Descrizione attività: Cerchiamo n.2 aiuto cuoco . Requisiti: E' indispensabile esperienza Sede di lavoro: Milazzo Orario di lavoro : Tempo pieno. Richiesta flessibilità d'orario e disponibilità nel week end. I candidati in possesso dei requisiti richiesti possono inviare un dettagliato Curriculum Vitae con foto all'indirizzo email interlavoro@email.it indicando nell'oggetto il riferimento 038/10Mi . Non saranno prese in considerazione le candidature prive di Curriculum Vitae</i></p>	<p>Milazzo (ME)</p>
<p><i>Manutentore idraulico/termoidraulico Palermo</i></p> <p><i>Per azienda cliente operante nel settore delle manutenzioni ferroviarie Cerchiamo :Manutentore idraulico/termoidraulico Requisiti: Si richiede comprovata esperienza almeno di 3 anni nel settore manutenzioni e capacità' di eseguire lavorazioni in autonomia (saldature, riparazioni ecc.)Sede di lavoro Zona Palermo telefona al:</i></p>	<p>Palermo</p>

0643580136

TUBISTA INDUSTRIALE

Società di servizi di Sesto San Giovanni, ricerca per proprio cliente in zona Seregno un tubista industriale con capacità di saldatura elettrodo e filo continuo.

Il candidato è automunito e residente possibilmente in zona e non ha più di 45 anni. Il candidato ha pregressa esperienza nella mansione di tubista per impianti industriali.

Richiesta massima serietà e capacità nella mansione.

Milano

Inviare CV a: pluriservicecoop@alice.it

Tecnico Elettronico / Elettricista

InterLavoro, ricerca per importante cliente: Azienda Ascensori

Descrizione attività: Il candidato dovrà coprire il ruolo di tecnico ascensorista .

Requisiti: indirizzo di studio elettronico o elettrotecnico.

Capacità nella riparazione di schede elettroniche e ottima capacità di lettura di schemi elettrici.

Sede di lavoro: Messina

Orario di lavoro : Tempo pieno

I candidati in possesso dei requisiti richiesti possono inviare un dettagliato Curriculum Vitae con foto all' indirizzo email interlavoro@email.it indicando nell'oggetto dell'email il riferimento annuncio n° 0315/12Me .

Non saranno prese in considerazione le candidature prive di Curriculum Vitae

Messina

