



LevaTino



LevaTina

# LA ZANZARA

Supplemento Club delle tre Età "Dal Sobborgo di Mantova" – Reg. 7/96 del 03/04/96 Trib.Mantova

Anno 2°  
Numero 1

Foglio di informazione a cura  
del Comitato di Quartiere di Levata

Gennaio 2011

## In questo numero:

- Invito al Pubblico incontro del 18/01/2011 presso la Sala Civica di S.Silvestro con :

**CIRCOLO TERRITORIALE  
DECRESCITA FELICE**  
e il  
**GRUPPO DI ACQUISTO  
SOLIDALE (GAS)  
"GRILLI MANTOVANI"**

Pag. 1

- CONCORSO :  
"Un LOGO per il Comitato "

Pag. 2

- Le ricette di Nonna Levatina

Pag. 2

- Cambiano gli orari ed i giorni delle attività - Pag. 2



Comitato di Quartiere  
Levata

[www.levata.org](http://www.levata.org)



il CIRCOLO TERRITORIALE DECRESCITA FELICE (MN)

il GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE (GAS)  
"GRILLI MANTOVANI"

il COMITATO DI QUARTIERE DI LEVATA

*promuovono un*

**INCONTRO PUBBLICO SUL TEMA:**

**Alimentazione,**

Principi generali di nutrizione e salute

**Certificazioni Biologiche,**

Alimentazione biologica e certificazioni, pesticidi e additivi,  
alimentazione basata prevalentemente su cibo vegetale

**Gruppo acquisto solidale (G.A.S.)**

come costituire, gestire e fare parte di un gruppo di acquisto  
solidale, la logistica, il software per gli ordini

Relatori:

Dott. Luigi **GAETTI**  
Dott. Pietro **GIRARDI**  
Dott. Alberto **ZOLEZZI**

**18 gennaio 2011 ore 20.45**

*Sala Civica San Silvestro*

Via Martiri di Belfiore, 1 - San Silvestro di Curtatone (MN)

Si ringrazia il Comune di Curtatone (MN)

## I Nostri Appuntamenti in Sala Civica

Gruppo Stare Insieme	Circolo di Lettura	Biblioteca	Ginnastica	Corso di Shiatsu	Corso di Bachatango	Tombola
15 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup> Lunedì Mercoledì Venerdì	dalle 21 <sup>00</sup> Lunedì	15 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup> Lunedì Mercoledì Venerdì	18. <sup>30</sup> -20. <sup>30</sup> Lunedì Giovedì	20. <sup>30</sup> -22. <sup>30</sup> Martedì	dalle 21 <sup>00</sup> Mercoledì	Dalle 21 <sup>00</sup> Venerdì

### A.A.A. LOGO CERCASI!!

Care Levatine e Levatini, il Comitato di Quartiere si fa bello per voi.



Avrete notato tutte le novità che stanno accompagnando questa nuova fase della nostra esperienza: il restyling del sito, la nostra pimpante Zanzara, la collaborazione con la Polisportiva per riportare le luminarie natalizie a Levata, Levatino e Levatina che vi prendono per mano e vi raccontano tutte le novità del nostro quartiere e delle nostre iniziative.

Tutto questo per esservi più vicino, per informarvi e divertirvi, per coinvolgervi ed incontrarvi.

**Però....manca una cosa...molto importante!**

Come facciamo a farci belli per voi, senza un biglietto da visita come si deve? Ecco perché ci serve un logo che rappresenti il C.D.Q. di Levata.

E chi meglio di voi, che ci osservate, potrebbe realizzarlo?

Parte quindi il Concorso "Un logo per il Comitato", aperto a tutti, grandi e piccini, da 1 a 99 anni.

Aspettiamo numerosi i vostri contributi, che dovranno pervenirci entro il 31/03/2011.

Per partecipare consultate il regolamento sul nostro sito [www.levata.org](http://www.levata.org), o chiedetene copia ai componenti del Comitato e potrete diventare gli autori del logo ufficiale del C.d.Q.

Al termine del Concorso festeggeremo insieme e, nella Sala Civica di Levata, verrà allestita l'esposizione di tutti gli elaborati per ammirare i prodotti della vostra fantasia.

**Vi aspettiamo numerosi !!!!!**

Comitato di Quartiere Levata – Via Levata, 39 – Curtatone (MN)  
Sito internet: [www.levata.org](http://www.levata.org) - mail : [info@levata.org](mailto:info@levata.org)  
Presidente Bertazzoni Alessandro – Redazione : Parmigiani Monja –  
Spluga Mauro – Guernieri Stefano - Disegni:Alice Bertazzoni

### LE RICETTE DI NONNA LEVATINA



#### Risotto col puntèl

##### Ingredienti:

5 braciola o 10 costine di maiale  
500 gr riso  
350 gr salsiccia di maiale  
250 gr burro  
150 gr formaggio grana padano grattugiato  
vino bianco - 3 foglie di alloro- cipolla  
- olio

##### Preparazione:

In un tegame mettere alcuni cucchiai di olio nel quale si soffrigge la cipolla, toglierla, mettere le salsicce spellate tritate (o il pesto di salsiccia) e far rosolare a fuoco alto continuando a mescolare. Dopo alcuni minuti, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco, 3 foglie di alloro e continuare la cottura a fuoco alto fino a che i pezzettini di carne risultano quasi croccanti, aggiungere il burro e spegnere la fiamma. Pesare il riso e calcolare una quantità di acqua doppia (togliere circa 70 ml. ogni ½ chilo di riso). Portare ad ebollizione l'acqua con l'aggiunta di un dado e un paio di foglie di alloro. Mettere il riso con un pezzetto di burro nella pentola a pressione, rosolare il riso e quando fuma leggermente, cioè è molto caldo, aggiungere il pesto e l'acqua. Mescolare per circa un minuto e poi o spegnere la fiamma o ridurla ad un lumicino. Mettere un asciugino doppio sulla bocca del tegame e mettere un coperchio ben pressato. Dopo 12 minuti il risotto è pronto.

##### Note:

Aggiungere formaggio grattugiato e servire.