

Anno nuovo... vita Nuova?

Chiuso il 2006 ci accingiamo ad aprire il nuovo anno con una serie di iniziative che ci porteranno, pur restando sempre nelle vicinanze, (siamo sempre in prov. di Trapani) a cercare di scoprire il meglio delle nostre terre. Naturalmente questo comporterà sicuramente qualche "ripetizione", ciò nonostante, sviluppando la fantasia ed aguzzando l'ingegno, troveremo sicuramente qualcosa che attirerà la nostra curiosità e certamente soddisferà la nostra voglia di scoprire. Dunque, volendo fare un bilancio del 2006, non possiamo che essere soddisfatti; la nostra piccola Associazione ha raggiunto il ragguardevole numero di ben 103 iscrizioni e tante ancora prevediamo di farne, tutto ciò nonostante il piccolo aumento della quota associativa! Questo dato ci fa pensare, pur rimanendo saldamente con i piedi per terra, che abbiamo operato bene. Ma, ahimè, tutti questi nuovi iscritti nutrono sicuramente molte aspettative. Chi scrive è fermamente convinto che molto di più si sarebbe potuto fare (sarebbe bastata un po' di collaborazione in più da parte di tutti i Soci). Il 2007 è d'altronde iniziato da poco e le speranze di concretizzare tante simpati-

Segue a pag. 2

all'interno:

27 e 28 Gennaio a spasso per le Madonie

Iniziamo l'anno con un piccolo quanto interessante raid itinerante che ci vedrà in quel di Cerda per la consueta cena a base di carciofi. Proseguiremo poi, salendo per le Madonie, per Blufi ove visiteremo il Santuario della Madonna dell'Olio, la sorgente dell'olio, per dirigerci poi per una bella passeggiata panoramica in direzione di Petraia Soprana, Geraci, per scendere poi verso Castelbuono, dove finirà il raid.



PROGRAMMA:

Sabato 27 Gennaio ore 16.00 appuntamento a Costa Gaia (Cast.mmare del Golfo);

Ore 16.30 Partenza per Cerda vi autostrada PA-CT

Ore 18.00 presumibile arrivo e sistemazione camper presso il campo sportivo di Cerda.

Ore 20.00 Cena a base di carciofi presso la trattoria "IL CARCIOFO";

Ore 24.00 Rientro all'area sosta;

Domenica 28 ore 09.30 partenza per Blufi;

Ore 11.00 presumibile arrivo e sistemazione presso il piazzale del Santuario Madonna dell'Olio a Blufi;

Visita al Santuario e alla sorgente;

Pranzo libero;

Ore 14.30 Partenza per il proseguimento del raid, passando per Petraia Soprana, Geraci, Castelbuono, ove ci si potrà fermare e si scioglierà la colonna.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE: *Per la cena a al Carciofo € 14,00 fino a 40 partecipanti. Se si superano le 40 persone la quota sarà di 13 €.*

Prenotazioni presso il numero Air Camp 3206989919 esclusivamente nei giorni 25 e 26 Gennaio.

**AIR CAMP
NOTIZIE**

AIR CAMP

Sicilia Occidentale

Via Trapani 352

91025 MARSALA TP

Tel. 3206989919

Fax 0923/25122

P.IVA 91006910813

C/C.Post. 11916913

E-MAIL aircamp@cinet.IT

Sito: www.aircamp.it

Notiziario gratuito per i Soci dell'Associazione AIR CAMP Sicilia Occidentale. Pubblicazione periodica a distribuzione interna inviata anche ad altre Associazioni consimili.

REDAZIONE:

Nino Ignotti

Giuseppe Orlando

Mary Molly

Prossime iniziative

27-28 Gennaio Raid delle Madonie

Prossimo raduno.

Partecipazione Festa S. Agata a Catania, su invito del Presidente della Federazione Campeggiatori Sicilia.

Manifestazioni Carnevalesche. Approfittiamo delle manifestazioni carnevalesche per fare qualche escursione a Misterbianco - Acireale - Sciacca e altre cittadine.

03-04 Marzo Riedizione delle visite alle magnifiche ville di Bagheria. Rifacciamo a beneficio dei nuovi Soci le bellissime e interessantissime ville.

31 Marzo-01 Aprile Domenica delle Palme, in via di definizione.

Un fatto increscioso - Occhio alle Assicurazioni - Quote associative - Canone C.B. - Le ricette di Mary Molly - Francobolli di opportunità carnevalesche.

Un fatto increscioso

che iniziative si basano sulla convinzione che tanto potrà fare l'entusiasmo dei nuovi iscritti anche se invero rileviamo con amarezza come alcuni si iscrivono spinti solamente dalla possibilità di avere la Camping Card e risparmiare sull'assicurazione, altri per approfittare delle nostre convenzioni con i campeggi di San Vito Lo Capo. Sinceramente non è certamente di questo tipo di Soci che abbiamo bisogno, ma bensì di gente che partecipi in modo attivo alle nostre iniziative, che ne proponga di nuove e si adoperi per realizzarle e che, soprattutto, si identifichi con la nostra filosofia di vita. Una filosofia che ci fa vedere il camper come mezzo di divertimento e svago utilizzando al meglio e nel totale rispetto dell'ambiente; una filosofia che ci consente di approfittare dell'ospitalità che ci viene concessa ma ci impone di lasciare, dopo il nostro passaggio, i luoghi intatti ed anzi possibilmente anche più puliti ed ordinati di come siano stati trovati. Fatti incresciosi non si debbono assolutamente verificare e se qualche piccolo "incidente" dovesse malauguratamente verificarsi, chi lo provoca è tenuto immediatamente a fare di tutto per rimediare nel modo più opportuno. Tutti si accorgerebbero della sua buona fede e gli darebbero pure una mano. Su questo punto noi che non siamo mai stati e mai saremo "settari" certamente non possiamo transigere e mai e poi mai potremmo tollerare certi comportamenti che dequalificano tutta la categoria. A buon intenditore, poche parole! Dicevamo che abbiamo già un buon numero di iscrizioni Auguri per un anno pieno di serene partenze e sereni ritorni.

LA REDAZIONE

Molte segnalazioni abbiamo ricevuto per questo episodio quindi lo raccontiamo. Un fatto increscioso si è verificato nell'uscita del ponte dell'Immacolata. Un nostro Socio, pur essendo sempre stata una persona perbene, alla fine del raduno, ha voluto scaricare le acque nere in un tombino non adatto allo scopo.

Il camper non è come una persona che ha la vescica o la prostata che preme e la deve fare ad ogni costo. Possiamo sicuramente aspettare di trovare un pozzetto ecologico, e tutt'al più una situazione meno compromettente.

Certamente la situazione può essergli sfuggita di mano ed ha fatto più danni di quanti ne prevedeva, ma questo non giustifica il fatto che non abbia fatto di tutto affinché abbia ripristinato la pulizia del posto ove siamo stati ospitati.

Naturalmente andato via il protagonista del misfatto, tutti ci si è prodigati, ancorché mugugnando, a ripulire quello che ne era rimasto.

Non possiamo permetterci di tollerare e non saranno mai più tollerate tali situazioni. L'Air Camp Sicilia Occidentale è sempre stata accolta con benevolenza da chi ci ha ospitato e quasi mai siamo stati protagonisti di fatti spiacevoli. Vogliamo sempre lasciare un buon ricordo di noi per poi tornare nei luoghi in cui siamo stati ed essere accolti certamente con un largo sorriso sulle labbra.

Occhio alle assicurazioni

“Personalizzazione delle tariffe”

La personalizzazione delle tariffe" può determinare, in presenza di determinate condizioni soggettive dell'assicurato (età, sesso, professione, residenza) notevoli sono le differenze di costo; tuttavia, occorre verificare con il proprio assicuratore - e leggendo attentamente il contratto - se l'indicazione nel contratto di tali condizioni soggettive e l'esplicita esclusione di altre non possano determinare risultati sfavorevoli in caso di sinistro. È possibile ad esempio che nel contratto sia presente la clausola di guida solo da parte dell'assicurato" o di esclusione dalla guida di persone inferiori ad una certa età; la violazione di tale clausola potrebbe implicare, secondo il contratto, la possibilità per l'assicuratore di richiedere all'assicurato il rimborso di una parte consistente dei danni pagati.

Quote associative 2007

Rinnovo quota associativa annuale € 40,00 compreso CCI;

Prima iscrizione € 50,00 compreso CCI. Versamento su *CCP 11916913 intestato ad AIR CAMP Sicilia Occidentale - Via Trapani 352 - 91025 - MARSALA di cui allegiamo il bollettino prestampato.*

N.B.: i Soci sono tenuti a controllare di avere comunicato all'Associazione i propri dati del documento di riconoscimento da inserire sulla Camping Card International che costituirà a sua volta documento di riconoscimento e assicurazione all'atto del campeggio.

Nel foglietto allegato al presente forniamo alcuni chiarimenti sul suo uso.

Canone sul CB o ... "Baracchino"

Il canone per le apparecchiature CB relativo all'anno 2007 è di € 12,00 da pagarsi entro il 31 gennaio 2007.

Ogni mese di ritardato pagamento implica una maggiorazione (mora) dello 0,5% in più.

Tale importo va versato sul conto corrente postale n. 575902 intestato a: Banca d'Italia - Tesoreria Provinciale dello Stato - Sezione di Palermo. **Causale: Contributo per Vigilanza e Controllo Anno 2007**

In caso di ritardato pagamento del canone annuale (cioè oltre il 31 gennaio di ogni anno), l'importo da versare dovrà essere maggiorato del 3,5%.

Le ricette di Mary Molly

Meno male l' Epifania tutte le feste porta via, con le scope rimesse a lucido hanno scorazzato nel cielo stellato dal 5 al 6 gennaio. Ci siamo

divertite noi befane dell' AIR CAMP ad entrare nei comignoli e nei camini a portare doni o carbone, per poi mettere in rimessa le nostre scope per l'anno futuro!!!.....

Spero vi siete divertiti anche tutti voi in queste bellissime feste, in compagnia dei parenti e degli amici più stretti. Pranzi, cenoni, abbuffate, mal di pancia, e cose messe dentro tanto per mangiarle.

Ora ci rimetteremo chi più chi meno in carreggiata, (si fa per dire) Mio malgrado, devo fare sempre il mio dovere e scrivere qualche ricettuccia leggerina. Così intanto approfitto per fare quattro chiacchiere con chi mi legge e aspetta con entusiasmo. Parlando di chiacchiere, siccome siamo vicini al Carnevale eccovi accontentati!



GLI STRUFFOLI

Ingredienti:

600 gr di farina, 8 uova (3 intere e 5 tuorli), 50 gr di burro, 250 gr di zucchero, 300 gr di miele, 3 bustine di vaniglia, olio, confettini, sale.

Esecuzione:

Fare una fontana con la farina, al centro mettere le uova, il burro ammorbidito, 3 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale. Mescolare delicatamente e impastare. Lasciar riposare la pasta morbida per 2 ore. Ricavate dei rotoletti di 2 cm di diametro e tagliarli a gnocchetti. Con le mani foggiarli a pallina (quanto una nocciolina). Friggerli in olio abbondante non troppo caldo. Scolarli su carta da cucina. In un tegame ampio far sciogliere il miele, lo zucchero rimasto e la vaniglia. Unire gli struffoli e amalgamarli bene. Versate il tutto su un piatto da portata, farvi cadere i confettini, lasciare riposare.

ZEPPOLE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

100 gr di farina, 40 gr di burro, 4 tuorli, 40 gr di zucchero a velo, 3 dl di olio di arachidi, 50 gr di marmellata di amarene, 100 gr di crema pasticcera, sale.

Esecuzione:

Versate 1,5 dl di acqua in una pentola e portatela a bollore con il burro spezzettato e un pizzico di sale. Togliere dal fuoco, unite la farina e mescolate con una frusta, rimettete sul fuoco e fate cuocere per qualche altro minuto, mescolando fino a quando il composto tenderà a staccarsi dalle pareti della pentola. Lasciare intiepidire, incorporate i tuorli, uno alla volta e solo dopo aver perfettamente amalgamato quello precedente. Mescolate ancora un po', quindi iniziate a staccare pezzi d'impasto modellando tante strisce lunghe 20 cm. e spesse 1,5 cm. Congiungete le estremità delle strisce di pasta premendole e sovrapponendole, ottenendo così tante ciambelline abbastanza strette. Bucherellatene la superficie con una forchetta. Portate a calore molto elevato l'olio di arachidi in una padella e frigeteli, poche per volta, quando saranno dorate, scolatele su carta da cucina, fate raffreddare bene, spolverizzate le zeppole di zucchero a velo, cospargetele di ciuffi di crema pasticcera e guarnitele con piccoli sbuffi di marmellata di amarene.

Come fare la crema pasticciera: Mescolate in una casseruola 2 tuorli con 2 cucchiaini di zucchero, unite 2 cucchiaini di farina e mezzo cucchiaino di scorza di limone grattugiato, versate due bicchieri di latte caldo poco alla volta, mescolando con una frusta, mettete la casseruola sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere per 5 min. Continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

PABASSINAS MULTICOLORI

Ingredienti per 6 persone:

300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di burro, 3 tuorli, la scorza grattugiata di un limone, 200 gr. di mandorle spellate, 200 gr. di uvetta, un pizzico di noce moscata, 20 gr. di granella di zucchero colorata, 150 gr. di zucchero a velo, 1 albume.

Esecuzione:

Impastare la farina con lo zucchero, il burro precedentemente ammorbidito, e i tuorli. Unite la scorza grattugiata di limone, la noce moscata e lavorate l'impasto finché risulta morbido ed elastico. Tritate le mandorle, fate rinvenire l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida, aggiungete entrambe all'impasto e amalgamate bene il tutto. Tirate l'impasto con il mattarello, sino ad ottenere uno spessore di 1 cm. e tagliate con un coltello o con la rotella dei piccoli rombi. Rivestite una teglia di carta da forno, disponetevi i rombi distanziandoli un po', fate cuocere in forno preriscaldato 180° per 30 min. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella. Preparate nel frattempo la glassa montando a neve l'albume con lo zucchero a velo, spennellatene i rombi e decorateli con la granella di zucchero. Completate passandoli in forno 180° per pochi minuti, finché la glassa si sarà rassodata. "Per una presentazione ad effetto, e per rendere i biscotti e i dolci più allegri, potete usare varie decorazioni; granella di zucchero, le codette di cioccolato, oppure colorate e le sferette argentate, usatele cospargendole su varie coperture: miele, cioccolato, panna o glassa, o direttamente sulle torte.

FRITTELLINE IMBIANCATE

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di patate a pasta bianca, una bustina di vanillina, mezzo bicchiere di latte, 6 cucchiaini di zucchero, 3 tuorli, 1 bicchiere di olio di semi, 50 gr. di zucchero a velo.

Esecuzione:

Spazzolate e lavate le patate, lessatele a partire dall'ebollizione 30 min. sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Trasferite il passato in una ciotola capiente e tenetelo da parte. Sbattete i tuorli con lo zucchero e montateli con la frusta o con lo sbattitore elettrico, fino ad ottenere una crema gonfia e morbida di colore chiaro. Scaldare il latte, aggiungetelo al passato di patate e mescolate con un cucchiaino. Mettete il composto su fuoco medio e lavorate ancora a fondo per amalgamare bene il tutto. A fuoco spento, aggiungere la vanillina e i tuorli montati e lavorate ancora il composto fino a renderlo perfettamente omogeneo. Prelevate una piccola quantità di composto e preparate tante polpette, schiacciandole leggermente, scaldare l'olio di semi e frigatevi le frittelle poche alla volta e scolatele su carta da cucina. Servitele ben calde su un piatto da dolci, cospargete con lo zucchero a velo.

Spero per voi, cari amici dell' AIR CAMP, d'essere stata dolce al punto giusto, come sempre d'altronde, vi auguro anche se con un po' di ritardo un ANNO scintillante pieno di bollicine come una bottiglia di spumante, frizzi e lazzi a tutti quanti !!!!!!!!. **Mary Molly**

Francobolli di Opportunità Carnevalesche

E' superfluo ricordare, visto i tempi di tagli ai bilanci e devolution, che è bene verificare telefonicamente queste opportunità chiamando i comuni interessati.

20 gennaio Acireale (CT)
Festa di S. Sebastiano: il fercolo con il santo viene fatto uscire dalla chiesa a lui dedicata, in una corsa frenetica per le strade della cittadina
095 604521

Settimana di Carnevale
(culmine il martedì grasso)
Acireale (CT)
Festeggiamenti di Carnevale con sfilata di carri allegorici
095 604521

Settimana di Carnevale
Siccia (AG)
Festeggiamenti di Carnevale con sfilata di carri allegorici
0925 22744

Settimana di Carnevale
Ravanusa (AG)
Sagra del "totomè"
(dolce tipico)
0922 881546

Febbraio Ventimiglia di Sicilia
(PA) Sagra dell'olio
091 8209314

Febbraio-Marzo Vicari (PA)
Sagra del mandorlo in fiore
091 8216061

1a settimana di febbraio (5 febbraio)
Catania Festa di S. Agata
095 7306211

Settimana di Carnevale
Termini Imerese (PA)
Sfilata di carri allegorici e spettacoli in diversi punti della città
091 8128253

Settimana di Carnevale
Palazzolo Acreide (SR)
Sagra della salsiccia e della trota
0931 871286

Febbraio Adrano (CT)
Sagra delle arance.
095 7606111

3 febbraio Salemi (TP)
Festa nel quartiere Rabato con la preparazione di piccolissimi pani decorativi
0924 991320

1a-2a domenica di febbraio
Agrigento
Sagra del Mandorlo in Fiore con il Festival Internazionale del Folclore
0922 401352

Settimana di Carnevale
Chiaromonte Gulfi (RG)
Sagra della salsiccia
0932 711231

Settimana di Carnevale
Mezzojuso (PA)
Mastro di Campo - pantomima



FEDERAZIONE CAMPEGGIATORI SICILIA

Alle Associazioni di Turismo Itinerante

3, 4 e 5 Febbraio 2007 Festa di S. Agata Patrimonio dell'Umanità. Raduno di camperisti.

Invito a partecipare.

Negli anni scorsi sono arrivate e continuano ad arrivare numerose richieste di poter assistere alla "Festa di S. Agata". Il Sindaco, l'Assessore al Turismo e l'Assessore alle Manutenzioni del Comune Catania hanno risposto con entusiasmo, offrendoci tutto l'appoggio possibile per accogliere i camperisti che desiderano assistere alla magnifica "Festa". Questa Federazione regionale campeggiatori invita tutte le associazioni a partecipare ai festeggiamenti in onore di S. Agata nei giorni 3, 4 e 5 febbraio 2007. Sarà anche una festa dei campeggiatori, che saranno ospitati in apposite aree riservate, predisposte dal Comune di Catania, illuminate, custodite e dotate di acqua potabile e presidi ecologici. Le aree sono ubicate nel centro città, in zone adiacenti a quelle della manifestazione e potranno essere utilizzate da giovedì 2 a lunedì 6 febbraio.

Durante le tre giornate "Agatine", oltre alla partecipazione ai festeggiamenti, i camperisti saranno accompagnati in visite guidate per la città.

Pertanto si invitano tutte le associazioni di campeggiatori italiane ad inserire nel proprio calendario dei raduni e delle attività 2007 la partecipazione alla straordinaria Festa di S. Agata, patrimonio dell'umanità, facendo intervenire numerosi i propri associati.

La partecipazione è gratuita

Cordiali saluti Il Presidente Salvatore Vitale

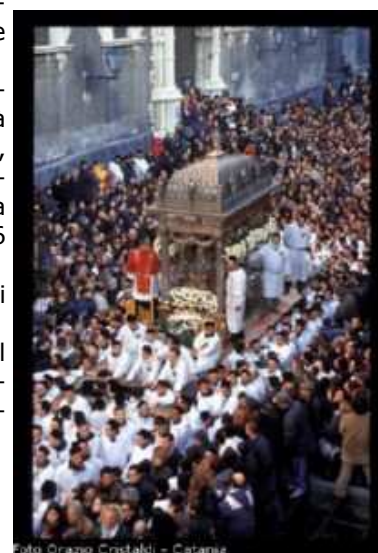


Foto Orazio Cristaldi - Catania