



AIR CAMP NOTIZIE



Maggio 2012

Anno 20°

Numero 5

Raduno a S. Biagio Platani

Primo raduno del nuovo direttivo, e quindi del nuovo presidente. Devo dire che non me l'aspettavo. Infatti dentro di me pensavo che potevamo essere un po di piu', ma comunque va bene anche così. Eravamo un gruppo di amici, siamo partiti dall'area di sosta Costa Gaia all'orario stabilito e con l'assistenza di questi nuovi famigerati navigatori satellitari ci siamo diretti all'appuntamento stabilito per unirli agli altri che già ci aspettavano sul posto. Tutto procedeva bene fino a pochi km. Prima dell'arrivo quando il mio Tom Tom mi segnala di deviare prima dell'uscita per Cammarata. Lo faccio e di conseguenza tutto il gruppo mi viene dietro. A questo punto si comincia a sentire dal baracchino una voce simpatica ma al quanto pungente che canticchiava un motivetto (ni Pessimu ni Pessimu). Abbiamo provato l'esperienza di un nuovo

RALLY CAMPER per ben 2 volte nel raggio di pochi Km. ma poi alla fine siamo arrivati, sfiancati non dalla fatica ma dalle risate. A questo punto il premio finale era una buona cena e così è stato. Si è mangiato benissimo ci siamo divertiti (io in particolar modo) perché per la prima volta ho avuto il piacere di avere con noi la nostra nipotina. La mattina dopo tutti pronti per partire alla volta di San Biagio Platani. Questa volta a scanzo di equivoci chiedo all'amico socio Franco Cordaro di essere lui a fare il capo fila, lui non si nega, ma la famigerata Tappinara (così la chiamo io) non ha perso occasione per confondere le idee. Arrivati a destinazione ci siamo sistemati e con l'assistenza di una simpatica guida abbiamo ammirato la bellezza e la fattura dei famosi archi di Pasqua. Siamo stati accompagnati a visitare il nuovo museo dopodiché shopping e corsa ai dolci. Qualcuno ha anche sfruttato l'occasione per usare la fornacella anche perché il tempo lo permetteva. Dopo la solita pennichella ci siamo organizzati per il rientro non facendoci mancare l'occasione di un bel gelato lungo la strada ed infine tutti a casa, sodisfatti di aver passato un buon weekend all'insegna dell'aggregazione e soprattutto dell'amicizia. (Che di questi tempi ce n'è davvero bisogno).

Enzo De Filippi

26 / 27 MAGGIO PONTE DELLA PRIMAVERA VILLA DAFNE ad ALIA

PROGRAMMA

Ore 16,30 del 26/05/2012 appuntamento presso l'area Costa Gaia
Ore 17,00 partenza via autostrada dir. Palermo-uscita Villabate
Ore 19,30 presumibile arrivo e sistemazione presso il piazzale del ristorante con possibilità di allaccio energia elettrica gratuita.
Ore 20,30 cena facoltativa con serata danzante con balli per tutte le età e Karaoke

MENU' Villa DAFNE:

PRELIBATE RICETTE DELLO CHEF CON 10 PORTATE DI ANTIPASTI, 2 PRIMI 2 SECONDI CON CONTORNI, DOLCE TIPICO, FRUTTA, ACQUA, VINO, CAFFÈ ED AMARO L'INDOMANI MATTINA DEGUSTAZIONE GRATUITA ALLE ORE 10,00 PREPARAZIONE DELLA RICOTTA E DEL FORMAGGIO CON IL SISTEMA TRADIZIONALE. SEMPRE NELLA MATTINATA DELLA DOMENICA POSSIBILITÀ GRATUITA DI USUFRUIRE DELLA PISCINA E PER I PIU' PICCOLI DEL MANEGGIO. IL COSTO PER QUANTO SOPRA DESCRITTO: 25,00 € PER ADULTI E 15,00 € BAMBINI DA 5 A 12 ANNI (DA 0 - 4 ANNI GRATIS)

PRENOTAZIONI ENTRO IL 24/05/2012 AL NUMERO TEL. 328455715

AIR CAMP NOTIZIE AIR CAMP

Sicilia Occidentale
Via Libica 41
91100 Trapani
Tel. 328455715
Fax 0923 534452
P.IVA 91006910813
C/C.Post. 11916913

E-MAIL info@aircampsiciliaoccidentale.it
Sito: aircampsiciliaoccidentale.it

Redazione
Nino Ignoti
SebyCassisa
Mary Molly



**Intanto prepariamoci al prossimo raduno
al campeggio el bahira per il consueto
saluto all'estate con arrusti e mangia
il 23 / 24 GIUGNO 2012**



IL BELLO DI SENTIRSI EX

La prima sensazione che mi attraversa è quello di leggerezza di un peso tolto, ma subito dopo la sensazione di quel peso mi manca. Mah vatti a capire, da un lato contento e orgoglioso per tutto quello che in quattro anni (assieme ad un gruppo di persone eccezionali) si è realizzato, costruito ed ideato, dall'altro lato una preoccupazione infondata cioè, quella di aver lasciato qualche cosa di funzionale, organicamente eccellente ad un nuovo gruppo che fortunatamente e sicuramente anche loro formati da un'ottima squadra e da un eccellente presidente. Una bellissima sorpresa è quella che Voi soci tutti mi avete riservato, infatti in maniera del tutto inaspettata durante la serata al ristorante I Filici, mi viene consegnata una bellissima targa di ringraziamento per il ruolo da me svolto in questi quattro anni, le frasi apportate su di essa mi hanno veramente emozionato anche perché penso siano state dettate dal cuore di chi le ha ideate, ed è stato il più bel ringraziamento che un ex ma proprio ex presidente possa mai aspettarsi.

A tutti grazie di cuore

Seby Cassisa

La rubrica di Mary Molly

Carissimi voi tutti, eccomi di nuovo qui a scrivere di nuove ricette di cucina, con molto piacere sperando che almeno alcuni di voi le provino. Ve ne do una semplice che ho pure fatto e che mi è piaciuta tanto.

TORTA CON FRAGOLE



Ingredienti: 200 gr. di farina, 60 gr. di burro, 2 uova, succo e buccia di limone, 150 gr. di zucchero, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale, 300 gr. di fragole.....

Esecuzione: in una ciotola montare le uova con lo zucchero belle spumose. Aggiungere la farina setacciata con il lievito, il burro sciolto il limone, il sale, lavare ed asciugare le fragole, tagliarle a fettine che passerete nella farina, eliminate la farina in eccesso e unite al composto. Imburrate ed infarinate una teglia 24 di diametro ed infornate a 170° per 30 min. Se l'impasto risultasse asciutto aggiungere un po' di latte e mescolare deve risultare morbido (io l'ho fatta in una tortiera, poi ho fatto una crema alle fragole così: 2 tuorli, 4 cucchiaini di zucchero, 250 gr. di mascarpone 200 gr. di panna da montare, 500 gr. di fragole, succo di limone e 2 cucchiaini di limoncello....mettetelo in frigo in modo che le fragole depositino il loro succo per mezza giornata. Poi sgocciolare le fragole lasciando però il succo da parte che poi con l'aggiunta di altri 2 cucchiaini di limoncello servirà per la bagna della torta.....nel frattempo fate le fragole, montare la panna e mettere in frigo. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone, le fragole e la panna, così con la bagna ho bagnato la torta, l'ho farcita e rivestita con la crema, infine ho lasciato qualche fragola intera per decorareVi garantisco che è spettacolare.....trit

Comunicazione importante

Informiamo i soci che per entrare in possesso delle tessere devono contattare il socio Conticello fornendo le generalità n° carta di identità e quantaltro affinché lui possa finire di compilarle.

Chi lo avesse già fatto può ritirarle alla sede Camper and Tour

Grazie