

Anno nuovo tassa vecchia?

A grandi passi si sta avvicinando il mese di dicembre e con esso inesorabilmente anche la conclusione di questo 2006. In verità sembra proprio strano stare qui a scrivere di dicembre e dunque di Natale, feste di fine anno, inverno ecc. quando ancora usciamo di casa in maniche di camicia perché fuori fa caldo e fino a non più tardi di dieci giorni fa le nostre spiagge ancora accoglievano gli ultimi temerari (ma non tanto viste le temperature particolarmente miti) amanti della tintarella. Ma le stagioni, si sa, ci hanno fatto un po' abituare a questi capricci meteorologici, per cui quasi quasi ci cominciamo ad assuefare all'idea di un autunno con caratteristiche climatiche primaverili; se poi a tutto questo aggiungiamo che questo 2006 non è che ci abbia regalato una bella o lunga estate, la cosa può anche suonarci come una vera e propria beffa. Ma tant'è! Fine anno dicevamo, tempo di bilanci relativi a quanto fin qui realizzato ma, nel contempo, anche tempo di programmi per i dodici mesi futuri. A questo proposito, tanto per lanciare un'occhiata su quanto succede attorno a noi, ci viene spontaneo, visto il gran vociare che in queste ore se ne fa, parlare della legge finanziaria che sta vedendo la luce in modo piuttosto distocico (leggi: difficoltoso, sofferto, faticoso) nelle aule del Parlamento della Repubblica. Non vi nascondiamo di mantenere con una certa trepidazione l'orecchio teso ad ascoltare le

Segue a pag. 2

all'interno:

25 e 26 novembre a Palermo

La nostra associazione, nata nel 1992, ha organizzato raduni e visite ormai in ogni angolo della nostra amata Sicilia. Ormai, riunirsi per proporre visite e week-end è diventato come incontrarsi fra collezionisti. Appena dici un luogo l'altro ti risponde "c'è l'ho". Per questo, pur avendo la collezione quasi al completo, siamo lieti di riproporre le cose meglio riuscite e più richieste.

A grande richiesta, quindi, (come si usa nei programmi musicali), riproponiamo Palermo. Noi tutti peraltro la conosciamo, ma poche volte l'abbiamo frequentata da turisti. Quando occasionalmente dobbiamo andarci, non vediamo l'ora di uscirne fuori, dato il traffico e la confusione. Ma è Palermo rimane sempre una delle città italiane più ricche di storia e arte. Non possiamo certamente riuscire a vederla in un semplice fine settimana e nemmeno ne basterebbero due, ma possiamo comunque colmare qualche piccola lacuna culturale e soddisfare qualche piccola curiosità approntando un piccolo e articolato programma turistico, al limite se ne potranno certamente organizzare altri a seguire.

PROGRAMMA:

Sabato 25 Novembre ore 16.00 appuntamento a Costa Gaia (Cast. mmare del Golfo);

Ore 16.30 Partenza per Palermo (corso Calatafimi di fronte caserma Tukory) Area sosta Green Park, custodita e recintata (tel.0916515010);

Ore 17.00 presumibile arrivo e sistemazione camper.

Pomeriggio e cena libera;

Ore 21.00 Partenza in pulman con guida per una panoramica notturna della città e sosta a Mondello;

Ore 24.00 Rientro all'area sosta;

Domenica 26 ore 09.00 partenza in pulman con guida per un giro che prevede la visita al Duomo di Monreale, Cappella Palatina, Palazzo Reale, Cattedrale (dall'esterno), Chiesa Martorana;

Ore 14.00 presumibile Rientro all'area sosta.

Pranzo e pomeriggio libero.

Ore 18.00 saluti e partenze per il rientro alle proprie sedi.

N.B.: Il bus turistico noleggiato per l'occasione dispone di 54 posti, pertanto le quote di partecipazione sono stabilite a € 10,00 a persona (bus + guida) (bambini che non prendono posto gratis) più € 15,00 ad equipaggio per l'area sosta.

Saranno accettate le prenotazioni fino al raggiungimento di 54 persone, eventuali eccedenze saranno accettate con riserva fino al raggiungimento di altri 54 persone (un altro pulman).

Prenotazioni presso il numero Air Camp 3206989919 esclusivamente nei giorni 22 e 23 Novembre



**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 Ignoti
Giuseppe Orlando
Mary Molly
Paolo Di Girolamo

AIR CAMP Augura a tutti i Soci

A tutti i Simpatizzanti

A tutte le Associazioni similari

e a chiunque legga questo giornalino

UN FELICE NATALE ED UN PROSPERO 2007

Pranzo di Natale il 17 Dicembre



Pranzo di Natale - Aumento quote - A spasso sui Nebrodi e Circumetnea - Le ricette di Mary Molly - Il buon Camperista sappia che.. - Sagre di Dicembre

8 - 10 Dicembre, a spasso sui Nebrodi e Circumetnea

di nuovi balzelli che si susseguono per poi essere smentite e poi nuovamente confermate e ancora rettifiche e poi annullate ma poi successivamente ripescate in un infinito ed insensato rincorrersi apparentemente sconclusionato da cui sembra in ogni momento venire fuori la decisione definitiva magari più assurda. In tutto ciò la nostra trepidazione dicevamo appunto nasce dal timore che in questo andirivieni caotico di felici idee, non vorremmo che qualche governante con la testa infarcita di brillanti idee, abbia la folgorazione di riesumare un odiato quanto idiota balzello di andreottiana memoria che imperversò negli anni ottanta e novanta e che tutti noi camperisti della "prima repubblica", ahinoi, ben ricordiamo: la famigerata TASSA SULLE AUTOCA-RAVAN!

Speriamo proprio di no, perché non vorremmo guastarci le feste di fine anno... e tutto quello che viene dopo. Che il Signore ce la mandi buona. Nonostante tutto, comunque, tanti carissimi auguri a tutti voi.

17 Dicembre ore 13.00

Pranzo di Natale al ristorante "LA GIRANDOLA"

Tradizionale pranzo natalizio presso il ristorante "LA GIRANDOLA" a Napola. Sarà come sempre occasione per scambiarci gli auguri e passare un sereno pomeriggio a giocare a tombola e a scambiarci i doni e mangiare il panettone offerto dall'Associazione..

La quota di partecipazione è stabilita a € 20,00 a persona (compreso bambini che prendono posto).

Prenotazioni presso il numero Air Camp 3206989919 esclusivamente nei giorni 12 e 13 Dicembre.

Approfittando del ponte dell'Immacolata, quest'anno vogliamo riproporre un tour che a sua volta, circa 10 anni fa, ha riscosso un grosso successo. Il giro vero e proprio inizia con l'attraversamento dei Nebrodi da Sant'Agata Militello, una bella salita fra i bellissimi boschi di circa 45 km fino a 1500 mt. di altitudine per poi raggiungere Cesarò. Si arriverà così a Maniace, dove visiteremo l'interessantissimo castello di Nelson. Scenderemo poi verso Bronte, dove faremo una piccola sosta per acquistare qualche 'carissimo' ma buonissimo prodotto a base di pistacchio. Continueremo poi la discesa fino ai pressi di Paternò. Ci fermeremo in un piazzale del grosso centro commerciale Etnapolis, qui faremo base, essendo a 200 mt. dalla stazione della Circumetnea di Valcorrente, per la escursione in trenino del sabato 9. Approfittando quindi del luogo, dopo le escursioni, potremo infine darci allo shopping. E mi raccomando piano con le spese.

PROGRAMMA:

Giovedì 7 Dicembre ore 16.00 appuntamento a Costa Gaia (Cast.mmare del Golfo);

Ore 16.30 Partenza per SANT'AGATA MILITELLO Via Palermo-Messina

Ore 20.30 Presumibile arrivo e sistemazione presso il Lungo Mare di S.Agata Militello.

Cena e serata libera.

Venerdì 8 Dicembre ore 09.00 Partenza per Maniace (Castello di Nelson) attraversando i boschi dei Nebrodi e passando per Cesarò;

Ore 12.00 Presumibile arrivo e sistemazione al parcheggio adiacente il castello;

Pranzo libero;

Ore 14.30 Visita guidata al castello di Nelson;

Ore 16.30 Partenza per Bronte con sosta per acquisto prodotti al pistacchio;

Ore 17.30 Partenza per il centro commerciale ETNAPOLIS;

Ore 18.00 Arrivo e sistemazione presso il parcheggio autorizzato dalla Direzione Etnapolis (Lato Castorama);

Serata e cena libera;

Sabato 9 Dicembre ore 09.50 Partenza con treno Circumetnea per Randazzo dalla stazione VALCORRENTE, adiacente ai parcheggi Castorama;

Ore 11.40 Arrivo a Randazzo, visita guidata, pranzo al sacco o libero;

Ore 17.00 Partenza per Valcorrente con il treno per il rientro ai camper;

Cena e serata libera;

Domenica 10 Dicembre Mattinata dedicata allo shopping natalizio al centro commerciale ETNAPOLIS;

Ore 15.00 saluti e partenza per il rientro in sede.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE: € 8,00 a persona che comprende il biglietto Circumetnea e la guida turistica di Randazzo + il biglietto di ingresso al costo (bambini-adulti-anziani) per il castello di Nelson.

Prenotazioni presso il numero Air Camp 3206989919 esclusivamente nei giorni 4 e 5 Dicembre

Aumento quote associative

Approssimandoci alla fine dell'anno dobbiamo affrontare un argomento diciamo "poco simpatico": del mani al portafoglio.

Considerato l'aumento di tutto, notiamo che sostanzialmente dalla costituzione nel 1992 della nostra Associazione non abbiamo mai aumentato le quote associative. Tenuto conto che non abbiamo più contributi e non abbiamo mai avuto sponsor ci troviamo a dover affrontare sempre maggiori spese.

Il Consiglio Direttivo ha dunque deliberato l'aumento della quota associativa per rinnovo a €40,00 annue e €50,00 per la prima iscrizione. Il lato buono della cosa sta nel fatto che nella quota è compresa l'iscrizione alla Federazione e dunque il rilascio della Camping Card International che, come è ormai risaputo, permette fra l'altro grossi risparmi nei premi assicurativi di diverse compagnie, inoltre da la possibilità di usufruire di varie ed interessanti convenzioni..

Riepilogando: 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

Le ricette di Mary Molly

Come voi sapete, la lingua batte dove il dente duole. Siccome mi piace la cioccolata, eccovi serviti. Prima di iniziare a farvi la bocca dolce, voglio darvi qualche informazione su questa sublime e scioglievole delizia.

Una famiglia di quattro colori!

(mi verrebbe da pensare ai quattro moschettieri)

BIANCO: perché non contiene cacao ma burro di cacao, morbido e cremoso, molti lo considerano di livello inferiore.

AL LATTE: incontra maggiormente il gusto di tutti, soprattutto quello dei bambini, contiene cacao e latte.

FONDENTE: gli appassionati lo cercano sempre più nero, ma non è la quantità di cacao che fa la qualità.

CON NOCCIOLE: può essere al latte o fondente, si distingue dall'aggiunta di noccioline sgusciate.

Per me tutt'è quattro molto buoni e golosi, ti scrollano di dosso la fatica e lo stress, ti addolciscono la vita con AMORE. Dopo che ne hai mangiato un po' di più qualche piccolo senso di colpa e qualche lacrimuccia di cocodrillo e tutto passa.

Ma ora veniamo al dunque e alle cose serie. A voi tre ricettine da leccarvi i baffi.



SACHERTORTE

Ingredienti per 6 persone:

220 di cioccolato fondente, 100 gr di burro, 120 di zucchero a velo, 30 gr di biscotti sbriciolati, 4 uova, 80 gr di farina, 1dl di panna liquida, 2 cucchiaini di marmellata di albicocche.

Esecuzione:

Fate sciogliere a bagnomaria 100 gr di cioccolato fondente sminuzzato, lavorate in una ciotola il burro e 60 gr di zucchero a velo, unite uno alla volta i 4 tuorli, sbattete fino ad ottenere una crema morbida e spumosa. Unite il cioccolato fuso appena intiepidito, i biscotti sbriciolati grossolanamente, la farina setacciata. Montate a neve molto soda i 4 albumi con 40 gr di zucchero a velo ed incorporateli al composto, amalgamando con cura. Imburrare ed infarinare una tortiera versate il composto e cuocetelo in forno 170° per 30 min. Sforatela e fatela raffreddare, spalmate la superficie e i bordi di marmellata di albicocche, fate fondere il restante cioccolato a bagnomaria con la panna liquida e 20 gr di zucchero a velo. Lasciate intiepidire e glassate la torta con l'aiuto di un coltello a spatola.

Questo dolce nasce a Vienna, nell'albergo Sacher. È una ricetta che nel corso degli anni ha avuto numerose varianti, una delle quali nega l'uso della marmellata.

Come di consueto vi auguro di poter assaggiare provando le mie ricette sempre più ghiotte, un dolcissimo **BUON NATALE** e arrivederci a presto. **Mary Molly**.....

TARTUFI ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

180 gr di cioccolato fondente, 20 gr di burro, 1dl di panna da montare, 2 cucchiaini di brandy, 50 gr di mandorle pelate, 30 gr di cacao dolce.

Esecuzione:

Scaldare in una piccola casseruola la panna a fuoco lento, fino a raggiungere il bollore, levate dal fuoco e unite il cioccolato spezzettato insieme al brandy, il burro tagliato a pezzetti mescolate il composto a fuoco spento farlo diventare fuso e liscio. Versate il composto in uno stampo di silicone con tante semisfere riempiendo gli spazi per due terzi, lasciare consolidare in frigo per 2 ore. Tritate le mandorle e mescolatele in una ciotola con il cacao. Estraiete le mezze sfere dal frigo fate appena ammorbidire le estremità e sigillate a due a due per ottenere tante palline rotonde. Rotolate le palline nel cacao e mandorle in modo che se ne ricoprano completamente, tenerle in frigo per altri 30 min. prima di portarle in tavola.

SALAME DOLCE DI CIOCCOLATA

Ingredienti per 4 persone:

100 gr di cioccolato al latte, 80 gr di cacao amaro, 200 gr di biscotti secchi, 200 gr di zucchero, 200gr di burro, 50 gr di anacardi, 2 cucchiaini di rum.

Esecuzione:

Spezzettate i biscotti senza sminuzzarli troppo, potete utilizzare uno strofinaccio con il pistone del mortaio, tagliare il burro a pezzetti e lasciarlo ammorbidire, fate asciugare gli anacardi per 10 min. in forno a 200°, quindi sminuzzateli, lavorate il burro con lo zucchero con un cucchiaino fino a quando diventa cremoso, sminuzzate il cioccolato al latte e fatelo fondere a bagnomaria, quindi amalgamate alla crema di burro, aggiungete i biscotti, gli anacardi, il cacao setacciato, il rum, amalgamate il tutto deve risultare morbido e compatto. Modellare il composto con le mani dandogli la forma di un salame, racchiudetelo in foglio d'alluminio per 2 ore in frigo, servitelo affettato a rondelle non troppo sottili.



Menù ristorante Girandola

Antipasto Misto
Penne alla Boscaiola e Caserecce al pesto trapanese
Vitella al forno
Patate al forno
Macedonia di frutta
Acqua e Vino locale



Il buon camperista sappia che... *Sagre del mese di Dicembre*

Un buon camperista dovrebbe conoscere almeno alcune disposizioni del codice della strada che molto spesso lo riguardano.

Ne voglio elencare in sintesi alcuni che spesso ci troviamo, senza volerlo, a trasgredire.

Articolo 78: Modifica dei valori omologati del veicolo soggetti alla annotazione sulla carta di circolazione (esempio aggiunta gancio di traino, allungamento telaio, aumento potenza del motore, ruote di diversa misura da quelle annotate sul libretto ecc.), si va incontro ad una ammenda di € 357,00 oltre al ritiro della carta di circolazione, con l'obbligo di una nuova revisione.

Dicembre	Longi (ME)	Sagra del suino nero dei Nebrodi	0941 485040
Dicembre	Altofonte (PA)	Sagra dell'olio - mostra mercato sui prodotti agricoli	091 6640140
Dicembre	Borgetto (PA)	Sagra dell'olio	091 898145
Dicembre-gennaio	Pagliara (ME)	Sagra dell'olio	0942 737168
2a settimana di dicembre	Ragalna (CT)	Sagra dell'olio d'oliva	095 7985111
8 dicembre	Torretta (PA)	Sagra della	091 8670448
8 dicembre	Canicattini Bagni	Sagra della salsiccia	0931 540225
12 dicembre	San Michele di Ganzaria (CT)	Sagra della cuccia	0933 976344
13 dicembre	Pietraperzia (EN)	Sagra della cuccia	0934 461053
13 dicembre	Campofranco (CL)	Sagra della cuccia	0934 959670
23 dicembre	S. Giovanni Gemini	Sagra della ricotta	0922 900314
24 dicembre	Alia (PA)	Sagra della ricotta	091 8214243
Notte di Natale	Giardinello (PA)	Sagra del buccellato	091 8784003
settimana di Natale	Castellana Sicula	Sagra del buccellato	0921 562433
dal 26 dicembre al 6	Caltabellotta (AG)	Sagra dell'ulivo e dei	0925 952783
ultima settimana di dicembre	Marianopoli (CL)	Sagra della ricotta	0934 674498

Articolo 164: Sporgenza del carico non segnalata da apposito pannello catarifrangente, multa di €71.00 e sottrazione di 3 punti dalla patente.

Articolo 167: Sovraccarico rispetto alla massa del veicolo indicata nella carta di circolazione. (Basta poco: il montaggio di qualche accessorio in più, un serbatoio, un generatore ecc.). Per questo articolo le sanzioni sono suddivise in 4 parti, in base al sovraccarico: fino al 10% in più dal peso complessivo, multa di €35.00 e decurtazione un punto dalla patente, fino al 20%, multa di €71.00 e 2 punti, fino al 30%, multa di €143.00 e 3punti, fino al 40%, multa di €357.00 e 4 punti.

Articolo 173 Uso durante la guida del telefonino, cb, cuffie punito con una multa di €68.25 e 4 punti.

Articolo 142 Eccedenza del limite di velocità rilevata con autovelox, tra 10 e 40 km/h oltre il limite, multa di €143.00 più decurtazione di 2 punti. 40 km/h oltre il limite, multa di €357.00 più 10 punti dalla patente e la sospensione.

Uomo avvisato mezzo.....sopra la panca la capra campa.

E comunque in caso di multa...

Se comunque convinti di aver ricevuto una multa per una infrazione infondata si può procedere entro 60 giorni dalla notifica, direttamente al Giudice di Pace della città dove è stata contestata, in alternativa si può ricorrere al Prefetto competente per territorio presentando ricorso all' ufficio o in un comando in cui appartiene l' accertatore (esempio, dai Vigili), presentando i documenti utili, o comunque, se lo si ritiene opportuno chiedendo di essere ascoltati di persona. Il Prefetto, ritenendo motivato l' operato dell' organo accertatore, emette ingiunzione per il mancato pagamento. In quel caso si può ancora presentare un secondo ricorso entro 30 giorni al Giudice di Pace competente per territorio, allegando l' ingiunzione. Gli atti del ricorso sono esenti da bollo e non è necessaria assistenza legale.



Paolo Di Girolamo