

Caro Gasolio Ti scrivo

Rientrati dai lunghi viaggi estivi (*per chi è potuto partire, beati loro*) ci avviamo a lunghi passi verso l'autunno, e con l'avvicinarsi di questa stagione riapriamo le nostre attività. In verità dobbiamo dire che un po' tutti, al rientro, ci hanno riportato lamentele sul caro gasolio, e molti non si sono nemmeno allontanati dalle nostre sponde, a loro dire per mancanza di tempo, ma, riteniamo noi, anche a causa del carovita di cui dicevamo prima.

Naturalmente i signori petrolieri, dopo i pazzi rincari di questa estate, adesso, nonostante i ribassi del famoso "barile", si guardano bene dall'adeguare i prezzi, questa volta all'ingiù (*Forse ci vogliono far pagare la Robin Hood Tax che hanno subito dal Tremonti*).

Apriamo dunque le nostre attività, dovendo anche tenere conto di queste circostanze sfavorevoli. E' anche per questo che studiando una programmazione, torniamo spesso a ripetere manifestazioni particolarmente riuscite.

Una di queste è, per l'appunto, la Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo, (quest'anno in programmazione dal 23 a 28 Settembre). Bé? Noi la anti-

Segue a pag. 2

all'interno:

Cous Cous Fest a San Vito

Anche quest'anno non possiamo esimerci dal festeggiare il Cous Cous. In verità anticipiamo di qualche giorno la manifestazione ufficiale del paese. Visto il successo dello scorso anno, (*posto vincente non si cambia*) riproponiamo la stessa manifestazione. Ossia: Area sosta Giovanni Grasso, (entrata San Vito);

PROGRAMMA:

Sabato 20 Settembre, ore 16.00 inizio arrivi e sistemazione all'area;

Cena libera;

Serata con nostra animazione., Karaoke ecc.;

Domenica 21 ore 10.00 animazione con giochi a premi.

Ore 13 distribuzione Cous Cous e a seguire le "Sfinci";

MENU'
Cous Cous di pesce
Sfincie
Melone giallo
€ 8 a persona

Pomeriggio libero e arrivederci

alla prossima.

QUOTE di partecipazione: € 10,00 ad equipaggio un giorno (Sab.-Dom.) €15,00 due giorni (Ven.-Dom.)

Max 50 Equipaggi.

Prenotazioni presso il numero AIR CAMP 328 4555715 nei giorni 16 e 17 Settembre dalle 16.00 alle 22.00.

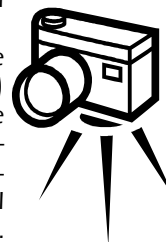


Concorso fotografico

Con l'approssimarsi del 2009 è intendimento della nostra Associazione, con la sponsorizzazione della **CAMPER & TOUR** di Trapani, fare un calendario con soggetti fotografici dei nostri viaggi e raduni.

A tale scopo, tutti in nostri Soci sono invitati di far pervenire alla nostra sede entro il 25 Ottobre, fotografie o diapositive (possibilmente anche in negativo) che raffigurano un panorama, una curiosità ma che abbiano almeno come

sfondo uno o più camper. Le foto che ci perverranno saranno schedate e restituite ai rispettivi proprietari. Le più belle quindi saranno inserite nel calendario personalizzato con il nome dell'autore. Naturalmente la più bella riceverà un premio. Si auspica una ampia partecipazione all'iniziativa per avere più possibilità di scelta.



Castagnata con Pic Nic - Indagine Camper & Tour - Le ricette di Mary Molly - Opportunità autunnali.

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
Mary Molly

ciapiano. Sappiamo tutti che in quella occasione San Vito diventa una vera e propria bolgia dantesca; quindi come l'anno scorso ci faremo fare il cous cous e lo faremo portare all'area sosta, almeno siamo sicuri di mangiarne a sazietà.

Un'altra tradizionale iniziativa v'è certamente programmata ad Ottobre. Torneremo quindi a Godrano dove quest'anno siamo sicuri di trovare le castagne. Questa volta con una simpatica variazione: un pic-nic sul prato organizzato in toto dalla Associazione.

Tante altre iniziative sono in preparazione, ma non vogliamo svelarvi tutto ora, perderemmo il gusto della sorpresa. Intanto voi, tenuto conto delle vantaggiose tariffe assicurative finalmente offerte da varie compagnie (almeno in questo campo stiamo gioendo) non fermate l'assicurazione, mantenete caldo il motore ed accessoriatto il camper, sempre pronto a partire, sempre pronto a volare di fantasia:

LA REDAZIONE

Indagine Camper & Tour

Sono state riscontrate anomalie strutturali in alcuni cerchioni montati su camper motorizzati Fiat Ducato, acquistati dal 2006 ad oggi. Invitiamo tutti i soci Air Camp in possesso di tali automezzi a segnalare presso Camper & Tour eventuali riscontri.

L'anomalia consiste prevalentemente nella crepatura all'interno del cerchio (zona valvola). Abbiamo segnalato la questione a Fiat Auto Spa, la quale ha disposto l'avvio di una indagine onde accertare l'eventuale entità del fenomeno e programmare un richiamo dei suddetti mezzi.

11 e 12 Ottobre

Castagnata con Pic Nic a Godrano



Per la serie "La sagra ce la facciamo noi", non potendo contare su quelle organizzate dai comuni, torniamo a riproporre una "Castagnata" per conto nostro. Quest'anno ci dicono gli esperti che, dato il tempo che ha fatto, sarà una buona annata.



Ritorniamo quindi a Godrano (PA) con qualche variazione sul tema:

Intanto, fermo restando le fornacelle in comune, le castagne per la serata del sabato saranno portate individualmente da ognuno di noi (*cu li voli si li porta*);

Per la domenica ci porteremo al bosco per la raccolta delle castagne, andremo quindi forniti di zainetto ove metteremo posate e tovagliato per il pic nic sul prato.

Alle 12.30 arriverà il pasto commissionato per quanti parteciperanno.

PROGRAMMA:

Sabato 11 Ottobre, primo pomeriggio, arrivo e sistemazione presso il parcheggio comunale.

Pomeriggio libero per acquisti (Consigliati carne e formaggi);

Cena libera ;

Per la serata: fuori le fornacelle e via con le castagne;

Domenica 22 , ore 09.00 partenza per il bosco con bus navetta.



MENU' PIC NIC
 Pasta al forno
 2 involtini di carne al forno
 Patate al forno
 Acqua + bibita
 € 10,00 a persona,
 Comprensivo del transfert andata e ritorno per il bosco

Ore 12.30 arrivo pasto per il pic nic nella radura del bosco;

Ore 15.00 rientro ai camper con bus navetta.

Ore 16.30 arrivederci alla prossima.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE: *Come da Menù Prenotazioni presso il numero Air Camp 3284555715 esclusivamente nei giorni 7 - 8 e 9 Ottobre, dalle 16.00 alle 22.00.*

N.B. Saranno accettate prenotazioni fino ad un massimo di 30 equipaggi.



Ci comunicano la prossima apertura di una nuova struttura ricettiva. Volentieri pubblichiamo.

CAMPING LILYBEO VILLAGE
 C.da Bambina via Bue Morto
 91025 MARSALA
 Tel. 333.4747583
PARCHEGGIO E CUSTODIA CAMPER

Nuovo numero Air Camp

L'Associazione è dotata di un numero di telefono ove effettuare le prenotazioni e comunicazioni:
328 4555715



Le ricette di Mary Molly

Cari amici, comincia così la nuova stagione di uscite con la voglia di vedere cose nuove e cose magari già viste ma pur sempre interessantissime, spesso infatti si ha voglia di rivedere o vivere posti e situazioni che hanno lasciato un bel ricordo. Spero che per l'estate molti di voi si siano divertiti e magari vogliano raccontare sul nostro giornalino le loro scorribande, magari farà piacere a qualcuno di noi e potrà prenderne spunto per i suoi viaggi. Ora torniamo comunque al nostro argomento preferito, cioè quello delle buone ricette.

TORTA MARMORIZZATA

Ingredienti per 6 / 8. persone:

Farina bianca 150 gr, fecola di patate 100 gr, panna da cucina 1 dl, cacao amaro 50 gr, uova 3, vanillina 1 bustina, lievito in polvere 1 bustina, zucchero 150 gr, burro 120 gr.

Preparazione:

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambelle, separate i tuorli dagli albumi, fate ammorbidire a temperatura ambiente il burro rimasto, dividetelo a pezzetti, trasferitelo in una terrina e lavoratelo con un cucchiaino di legno

fino a renderlo gonfio e spumoso, incorporate i tuorli, lo zucchero e la vanillina, lavorate il composto fino a renderlo omogeneo, unite la farina, la fecola il lievito setacciati assieme, mescolate ed infine aggiungete la panna, amalgamate bene, dividetelo in due parti uguali ed incorporate ad uno di essi il cacao setacciato, in un'altra terrina montate a neve fermissima gli albumi, divideteli in due parti uguali ed incorporateli delicatamente ai due impasti, distribuiteli nello stampo preparato alternando i colori, ponetelo nel forno preriscaldato 180° per 40 / 50 min. al termine togliere dal forno e

lasciarla raffreddare, spolverizzatela con lo zucchero a velo e buon appetito!

TORTA DI NOCI

Ingredienti per 8 persone:

150 gr, gherigli di noci, 60 gr, di savoiardi, 140 gr. di zucchero, 1 bustina di vanillina, 7 uova, un pizzico di cannella in polvere, 140 gr. di burro, un pizzico di sale.

Per farcire: 1 albume d'uovo, 100 gr. di zucchero, 60 gr. gherigli di noci, 170 gr. di burro.

Per la copertura al cioccolato: 100gr. di cioccolato fondente, 50gr. di panna.

Per guarnire: 30gr. di cacao amaro, 1 gheriglio di noce.

Preparazione:

Lavorate in una terrina il burro, la vanillina e la cannella, fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungete i tuorli, i savoiardi sbriciolati, e le noci tritate mescolate bene, in un'altra terrina montate a neve gli albumi con lo zucchero e il sale, incorporateli al composto, mescolando dal basso verso l'alto, versate nella tortiera 24 cm. imburrate ed infarinata, in forno a 160° per una ora, sfornatela e fatela raffreddare.

Per farcire:

Mettete in un tegamino 60gr. di zucchero con poca acqua e preparate il caramellato, in una terrina montate a neve l'albume con lo zucchero rimasto ed aggiungete il caramello, continuando a mescolare con una frusta, finché non sia raffreddato, aggiungete il burro a pezzetti, mescolate ed aggiungete le noci tritate, tagliate la torta orizzontalmente in 3 strati, sul primo strato la crema alle noci, adagiatevi il secondo strato e farcitetelo con la crema di noci rimasta, ricopritela con l'ultimo strato, preparate la copertura, tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola, in un tegamino fate bollire la panna, versatela sul cioccolato, mescolate bene e fate riposare per 1 min. quindi con una spatola spalmate uno strato sottile attorno alla torta, spolverizzate la superficie con il cacao e decorate il centro con il gheriglio di noce.

Consigli pratici:

Prima di tagliare la torta per farcirla, aspettare che si raffreddi, meglio se una notte intera. Per tagliarla usare un coltello sottile e seghettato.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

1 kg. Di mele renette, (sbucciate e private del torsolo), 180gr di farina, 2 uova, 150gr di zucchero, 6 cucchiaini di latte, la scorza grattugiata e il succo di mezzo limone, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 1 cucchiaino di pangrattato, 40gr. di burro più quello per la tortiera.

Preparazione:

Affettate sottilmente le mele in una terrina, cospargetele con un cucchiaino di zucchero e spruzzatele con il succo del limone, tenetele da parte, in un'altra terrina sbattete molto bene con la frusta le uova e 120gr. di zucchero, aggiungete la farina setacciata con il lievito, il latte e la scorza di limone, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, imburrate ed infarinate la tortiera, versatevi l'impasto e livellate con una spatola inumidita, distribuite le mele sopra, cospargete con lo zucchero rimasto, il pangrattato e il burro sciolto, in forno preriscaldato a 180° per 40min. Quando l'impasto sarà dorato e le mele ben cotte, lasciate intiepidire e servite in tavola

Consigli pratici:

Questa torta si serve tiepida, ma è buona anche se consumata dopo qualche giorno.

Curiosità:

La mela è il frutto di un albero delle rosacee, già noto ai Romani, oggi se ne conosce circa 7000 varietà, la renetta a forma piuttosto grossa ed appiattita.

Come di consueto vi invito a provare le mie ricettine sfiziose e vi saluto carinamente. La vostra amica.

Mary Molly

OPPORTUNITA' AUTUNNALI

Naturalmente queste opportunità vanno verificate ai numeri di telefono a fianco

Settembre	Sciacca (AG)	Sagra dell'agricoltura	0925 20111
Settembre	Serradifalco (CL)	Sagra della salsiccia e delle	0934 932155
Settembre	Mazzarrone (CT)	Sagra dell'uva	0933 28310
Settembre	San Fratello (ME)	Sagra del fungo	0941 794697
Settembre	Acireale (CT)	Sagra dell'uva	095 8951111
Settembre	Augusta (SR)	Sagra dei Sapori medievali	0931-512288
Settembre	Barrafranca (EN)	Sagra delle mandorle	0934 496033
Settembre	Cefalù (PA)	Sagra del pesce azzurro, con frittura di pesce offerta dai pescatori	0921 421050
Settembre	San Giuseppe Jato (PA)	Sagra dell'uva	091 8573998
Settembre	Pantelleria (TP)	Sagra dell'uva o dello zibibbo	0923 911838
Settembre	San Vito Lo Capo (TP)	Sagra del cous-cous	0923 974300
Settembre-ottobre	Canicatti (AG)	Sagra dell'uva e delle tradizioni	0922 734206
Settembre-ottobre	Ficarazzi (PA)	Sagra del pane e dello sfincione	091 495148
Settembre-ottobre	Montelepre (PA)	Sagra della "scacciata"	091 8784013
Settembre-ottobre	San Cipirello (PA)	Sagra del vino (meeting del vino e dell'archeologia)	091 8572104
terza settimana di settembre	Comiso (RG)	Sagra della vendemmia e dell'uva	0932 722521
27-27 settembre	Delia (CL)	Sagra della Pesca	0922 820569
quarto sabato di settembre	Vallelunga Pratameno (CL)	Sagra dell'uva	0934 814077
ultima settimana di settembre	Montevago (AG)	Sagra del vino e dei prodotti tipici	0925 38022
ultimo fine settimana di settembre	Carlentini (SR)	Sagra dei sapori antichi	095-7846064



OTTOBRE



Ottobre	Castel di Judica (CT)	Sagra della mostarda	095 661005
Ottobre	S. Cono (CT)	Sagra del ficodindia	095 970100
Ottobre	Pedara (CT)	Sagra del fungo	095 7808346
Ottobre	S. Margherita Belice (AG)	Sagra del ficodindia	0925 30111
Ottobre	Casteldaccia (PA)	Sagra dell'olio	091 949011
Ottobre	Petralia Sottana (PA)	Sagra della castagna	0921 641032
Ottobre-novembre	Pedagaggi (SR)	Sagra della Mostarda	095-995055
1a domenica di ottobre	Sortino (SR)	Sagra del miele	0931 2187721
1a domenica di ottobre	Leonforte (EN)	Sagra del pesco (delle pesche)	0935 904413
1a domenica di ottobre	Montedoro (CL)	Sagra della salsiccia	0934 934295
1a domenica di ottobre	Valledolmo (PA)	Sagra dell'uva	0921 544311
8 ottobre	Rosolini (SR)	Sagra del Mosto	0931-500111
10 ottobre	Misilmeri (PA)	Sagra del "kaki"	091 8731987
2a settimana di ottobre	Bronte (CT)	Sagra del pistacchio	095 7747111
2a decade di ottobre	Vizzini (CT)	Sagra del ficodindia	0933 962445
2a o 3a domenica d'ottobre	Militello in Val di Catania (CT)	Sagra della mostarda	095 79 41 240
Ultimo sabato di ottobre	Tusa (ME)	Sagra della castagna	0921 330405
Ultima domenica di ottobre	Montagnareale (ME)	Sagra della castagna	0941 315037
Ultimo sabato e domenica di ottobre	Ucria (ME)	Sagra del fungo	0941 664404
Ultima settimana di ottobre	Canicattini Bagni (SR)	Sagra del fungo	0931 878273