Club di **conversazione italiana** di Tournai

In videoriunione

Cena vera "a distanza" con descrizione del pasto preparato

Idea e animazione : Gianpietro Corongiu

Mercoledì 2 giugno 2021

Visto il miglioramento della situazione sanitaria in Belgio, in Italia e quasi in tutta Europa, anche grazie alla vaccinazione contro il coronavirus SARS-CoV-2, possiamo considerare un graduale ritorno alla normalità per i prossimi mesi.

Ovviamente, cambierà anche l'attuale modus operandi del club, speriamo con la ripresa delle riunioni in presenza per l'avvio del nuovo ciclo 2021-2022.

Intanto per l'appuntamento del prossimo **mercoledì 2 giugno 2021 alle 19:30** siamo ancora costretti a riunirci attraverso lo schermo. E' probabilmente l'ultima volta.

Di solito a giugno è organizzata l'Assemblea Generale annuale seguita da una cena semplice, gustosa e conviviale. Siccome questo tipo di incontro non è ancora possibile, un'idea è venuta in mente a Gianpietro, organizzare **una cena di gruppo virtuale** per cui ognuno/a preparererà a casa un piatto, preferibilmente italiano, che assaggieremo virtualmente insieme. Durante il pasto uno/a alla volta sarà invitato/a a **descrivere la portata** e a **presentare la ricetta** ai soci presenti.

Ecco, una buona idea per concludere il ciclo 2020-2021 che rimarrà tristemente famoso!

Il link Google Meet della videoriunione verrà comunicato per posta elettronica martedì 1 giugno.

Resoconto della serata di mercoledì 2 giugno 2021

Mercoledì 2 giugno si è svolta, come prevista, la nona e ultima riunione del ciclo 2020-2021.



Come ogni anno, questa data è anche quella della **Festa della Repubblica Italiana**; dunque, appena cominciata la seduta, abbiamo salutato tutti gli italiani ("veri o falsi") che condividono le attività del nostro club.

Come al solito dall'inizio del ciclo, rispettando le istruzioni sanitarie, questa nona seduta si è svolta in videoriunione.

Su proposta di **Gianpietro** che ha sempre qualche idea da mettere in cantiere, abbiamo deciso di organizzare quest'ultimo incontro in forma di **cena virtuale**.

Ogni partecipante è stato invitato a preparare un piatto, preferibilmente italiano.

Durante il pasto virtuale, ognuno ha potuto descrivere la propria portata e anche rivelare, in qualche parola, i segreti della ricetta. Così abbiamo potuto assaggiare, purtroppo solamente con gli occhi, diversi piatti gustosi: pasta cucinata in modi diversi, insalate, ecc.



Jocelyne e **Dominique B.** sono stati un po' pigri e hanno comprato la pizza, peraltro eccelente, dopo il loro corso serale di lingua italiana; dunque sono perdonati. Invece, il nostro presidente **Dominique Dogot** ha cucinato in diretta per rendere un po' più viva la dimostrazione!

Purtroppo, per quest'ultima seduta, non siamo stati numerosi; solamente 12 soci erano presenti, tra cui 6 membri del comitato!

Normalmente a giugno, l'ultima seduta del ciclo è dedicata all'Assemblea Generale, un'occasione per ogni socio di poter dare il suo parere o di poter fare proposte per quanto riguarda la vita del club.

Ovviamente per i noti motivi non è stato possibile organizzarla dunque l'**Assemblea Generale** viene rimandata ad **ottobre**.

Poco a poco, la situazione sanitaria sta migliorando e possiamo sperare in un ritorno graduale alla normalità nei prossimi mesi e prevedere una ripresa delle sedute in presenza per l'avvio del ciclo 2021-2022. Perciò il comitato, anticipatamente, ha deciso di riarprilo un mese prima del solito, cioè il 1° settembre.

Questa prima seduta sarà dedicata al ritrovarsi con i soci organizzando una cenetta.

L'Assemblea Generale (vedere sopra) si svolgerà ad ottobre.

In conclusione di questo ciclo, particolare ma innovativo, il comitato desidera ringraziare tutti.e quelli.e che hanno partecipato alle video riunioni.

Buone vacanze! Come bravissimi allievi, ci ritroviamo a settembre.

Dominique Bostoen – Dominique Dogot

Ricetta della cena proposta dal Presidente

Ravioli al burro e salvia

Ingredienti

- 650 gr di **Gran Ravioli** (di carne) o **di ricotta di bufala e origano**
- 50 gr di burro (3½ cucchiai)
- 50 foglie di salvia (16 gr)
- 16 gr di parmigiano (75 ml)
- 1 pizzico di sale (facoltativo) (0,2 gr)
- 0,2 gr di pepe macinato (facoltativo)



Prima di cominciare

Riscaldare i piatti nel forno, alla temperatura minima, in modo che siano caldi al momento di servire. Mettere lo scolapasta nel lavandino.

Metodo

1. **Cuocere i ravioli in una pentola** ampia con acqua bollente e salata. Relativamente al tempo di cottura (4 minuti), seguire le istruzioni riportate sulla confezione: la pasta è pronta quando sarà morbida ma al dente.



2. Nel frattempo, far **sciogliere il burro a fuoco dolce in un tegame**. Aggiungere **le foglie di salvia e lasciare in infusione** per qualche minuto per aromatizzare bene il burro facendo attenzione a non bruciarlo.
3. Una volta pronti i ravioli, tirarli fuori dall'acqua con una schiumarola e metterli in uno scolapasta (sono troppo delicati per essere

scolati direttamente come gli spaghetti). Svuotare la pentola e rimettere i ravioli al suo interno. Aggiungere il burro alla salvia eliminandone le foglie, il **Parmigiano** grattugiato e un **po' di pepe macinato**. Mescolare delicatamente per ben ricoprire con il condimento i ravioli e servire immediatamente nei piatti caldi.

Il burro proviene dalla **Ferme De Ruyver Delem Maes**, rue de Mortagne, 38 a **Baugnies**.

La Salvia viene dall'ortolano Maxime Tiston di **Froidmont – Au Champ des Colibris**, rue Carette, 8 – aperto mercoledì dalle 15 alle 19 a Froidmont e sabato dalle 8:30 alle 12 al **mercato di Tournai**, Place de Lille.

Era stato anche previsto un piccolo **primo** preparato il giorno prima con :

- **Parmentier di indiva belga** (parmentier = purè di patate con carne macinata).
- **Frittata** di uova con formaggio fuso di Passendale.

Il Parmentier viene dall'**Epicerie Chéri**, avenue des Alliés, 22 a Kain che vende prodotti locali fabbricati nel raggio di 50 km.

Le uova provengono dalle galline dall'allevamento loro all'aria aperta.

Dessert: **fragole** dalla **cascina ortolana e frutticola Carette** a Kain (41, rue Ste Aldegonde) – Coltivazione di frutta e verdure di stagione + miele.

Dominique Dogot