

Fuseiliamo

IL TOMBOLO

SECONDO NOI



Fuselliamo Il tombolo secondo noi

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE EDITA
DALL'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO
ANNO X – N. 39, marzo 2017
Registrazione n. 5/07 del 30/08/2007 del Tribunale di Gorizia

DIRETTORE RESPONSABILE
ROSITA D'ERCOLI

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO
34072 GRADISCA D'ISONZO - VIA COLOMBO n. 26

TELEFONO CELL. 388 34 45 241

www.fuselliamo.it
E-mail: info@fuselliamo.it

Stampa:
Poligrafiche San Marco
via E. Fermi, 29
34071 Cormons - Gorizia - Italy

Hanno collaborato a questo numero:

MANUELA BENFATTO
PATRIZIA CATTAROSSO
ROSITA D'ERCOLI
FEDERICA GEOTTI
ANTINISCA VICENTINI

Socie fondatrici dell'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO

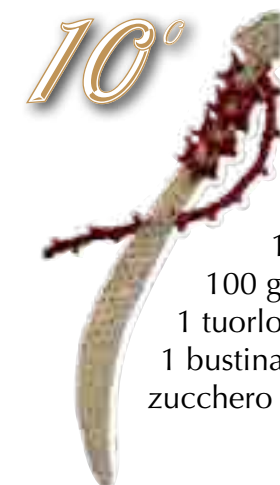
ALESSANDRO VISINTIN (FOTOGRAFIA)

DANILO PISNOLI per la grafica

*L'editore è a disposizione degli aventi diritto
con i quali non è stato possibile comunicare*

Sono disponibili i numeri arretrati.
Per informazioni:
e_mail: arretrati@fuselliamo.it
telefono cell. (+39) 388 34 45 241

E' vietata la riproduzione anche parziale
di testi, disegni e immagini.



CANESTRELLI

300 g di farina
150 g di burro
100 g di zucchero semolato
1 tuorlo d'uovo
1 bustina di vanillina
zucchero a velo

Biscotti a forma di fiore bucato, i Canestrelli sono tipici biscotti della cucina ligure. Friabili, burrosi e cosparsi di zucchero a velo, sono adatti per ogni momento dolce della giornata.

Procedimento

In una terrina lavorate il burro morbido con zucchero, vanillina e il tuorlo dell'uovo.

Aggiungete pian piano la farina setacciata. Impastate per bene sin quando non avrete un composto omogeneo.

Lasciate riposare in frigo per mezz'ora l'impasto coperto da una pellicola.

Stendete la pasta non troppo sottile (tra mezzo centimetro e 1 centimetro) e tagliatela con la tipica forma del Canestrello, ossia a fiore bucato. Se non trovate l'apposita formina, non ovunque reperibile, fate un fiore e, in seguito, con una seconda formina, bucatele all'interno!

Cuocete in forno caldo a 170° per 15 minuti circa: controllate spesso perchè il biscotto non dovrà dorarsi troppo in superficie e rimanere bianco.

Una volta raffreddati, spolverateli con abbondante zucchero a velo.

Buon appetito

ANTY, FENE, MANU, PATTY E ROSY





1



2

Lavori realizzati da Giulia Ariis



3

Only web version. Reproduction is prohibited

FuselliamoTM

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

FuselliamoTM

Only web version. Reproduction is prohibited

4

Lavoro realizzato da Federica Geotti

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Fuselliamo™

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Fuselliamo™

Only web version. Reproduction is prohibited



7

8



Lavori realizzati da Rosita D'Ercoli







RUSSELLIAMOTM
Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

FuselliamoTM

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

FuselliamoTM

Only web version. Reproduction is prohibited

12

Lavoro realizzato da Giuliana Bulesi

13

Lavoro realizzato da Michela Guerra

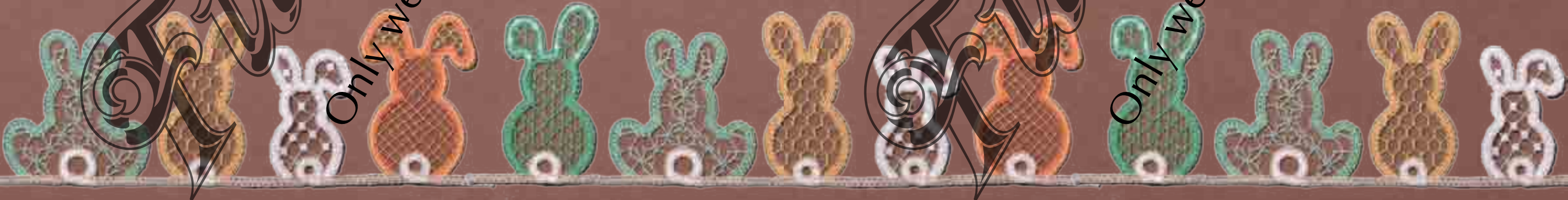




14

Lavoro realizzato da Manuela Benfatto

SFONDO



15



16



17



18



Lavori realizzati da Federica Geotti



Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

19

Lavoro realizzato da Marina Peressini

Neuhausen am Rheinfall Giornata della merlettaia svizzera

Si organizza un pullman per i nostri simpatizzanti.

16 - 20 giugno 2017

Sono previste visite a collezioni di merletto in luoghi diversi

Per info: info@fuselliamo.it

cell: (+39) 388 3445241

direttamente a Antinisca, Federica, Manuela, Patrizia e Rosita



Gorizia maggio 2018

Fondazione Scuola Merletti di Gorizia

6° Concorso Internazionale "Il Merletto a Gorizia"

Tema dell'edizione: "Punti e contrappunti"

Sezione speciale del concorso destinata ai ragazzi

Tema dell'edizione: "Musica e merletto"

Bando e scheda d'iscrizione

<http://www.fondazionescuolamerletti.org>

Facebook: Merletto Goriziano

link nella sezione "Altri eventi" del sito www.fuselliamo.it

Si ringraziano tutti i collaboratori che costantemente ci offrono supporto per la realizzazione puntuale della rivista, il fotografo Alessandro e Federica che gentilmente ci ha ospitato



Only web version. Reproduction is prohibited



Only web version. Reproduction is prohibited

TM