

Fuseilamo™

IL TOMBOLO

SECONDO NOI



Only web version. Reproduction is prohibited

FUSEILAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited

Fuselliamo
Il tombolo secondo noi

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE EDITA
DALL'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO
ANNO IV - N. 16, giugno 2011
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

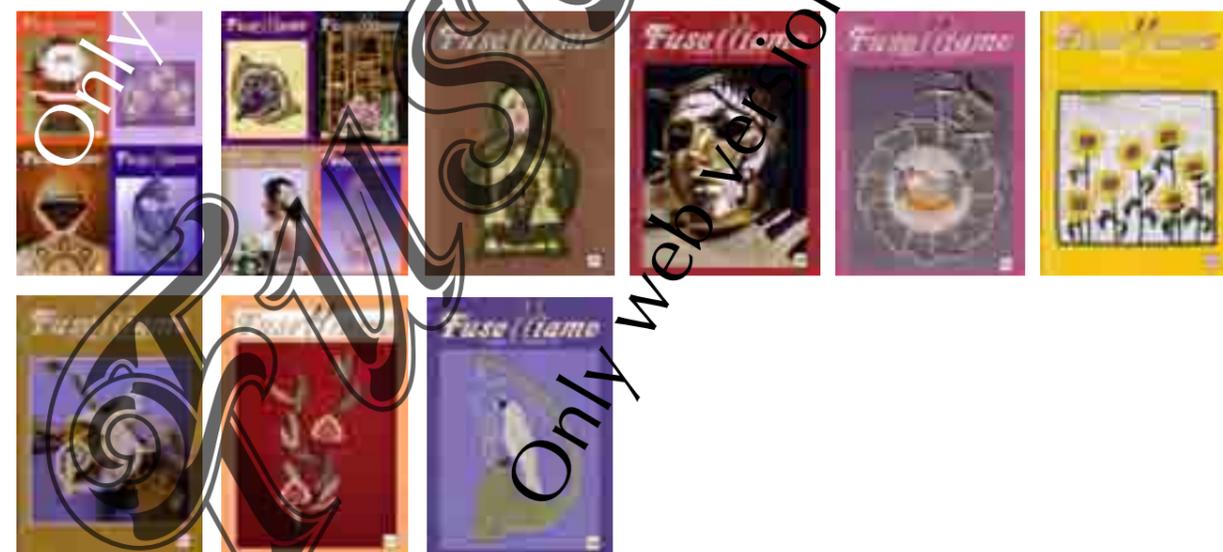
Stampa:
Poligrafiche San Marco
via E. Fermi, 29
34071 Cormons - Gorizia - Italy

Hanno collaborato a questo numero:

PAOLO BRINO, GIANCARLO ZANON, PISNOLI DANILO

Le socie fondatrici dell'ASSOCIAZIONE FUSELLIAMO:
MANUELA BENFATTO
MARINA CAMEROTTO
PATRIZIA CATTAROSI
ROSITA D'ERCOLI
FEDERICA GEOTTI
ANTINISCA VICENTINI

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



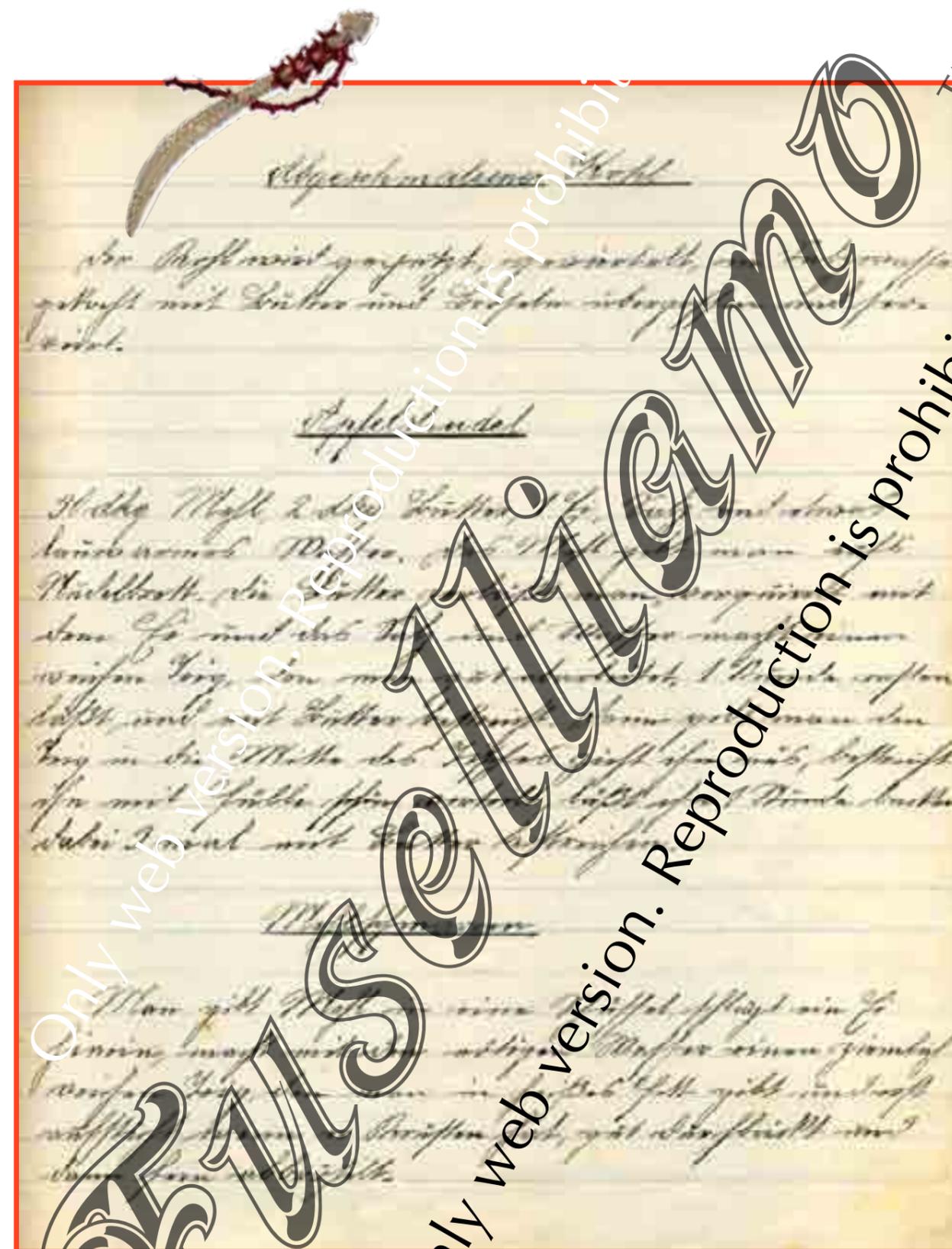
Sono disponibili i numeri arretrati. Per informazioni: e-mail arretrati@fuselliamo.it

1

In copertina:
lavoro realizzato da Silva Blaso-



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



E' TEMPO DI CONSERVE E PIATTI SFIZIOSI, A TUTTE LE GOLFOSE ABBIAMO DEDICATO DELLE RICETTE SEMPLICI E GUSTOSE.
Marina, Federica, Manuela, Antiniska, Rosita e Patrizia



Chips di mela

Preparare dello sciroppo facendo sciogliere dello zucchero in acqua. Lasciarlo raffreddare e aggiungere il succo di un limone.

Affettare le mele e immergere le fettine nello sciroppo preparato, poi sgocciolarle e riporle su teglie ricoperte di carta da forno.

Infornare a 80°/90° per almeno 5/6 ore girando le fettine a metà essiccazione.

Non appena raffreddate diventeranno croccanti.

Lavoro realizzato da Loreta Bet



Fagioli al tegame

Lessare i fagioli con l'alloro, il senfano e la cipolla staccata con il chiodo di garofano. Salire a fine cottura. Scolare i fagioli eliminando tutti odori. Sciogliere il burro in un tegame e unire i fagioli. Farli insaporire a fuoco basso e peparli. Spruzzarli con il succo di limone, un trito di prezzemolo e basilico e aggiustare di sale. Cuocere per 20 minuti e servire.



Only web version. Reproduction is prohibited

5

Lavoro realizzato da Fausta Talotti

FUSELLIAMO™

FUSELLIAMO™



Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

TM

6

Lavoro realizzato da Ada Tonizzo



Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited

TM

FUS

7

Lavoro realizzato da Marcella Tuti





Only web version. Reproduction is prohibited



Lavoro realizzato da Annarita Massafra

Only web version. Reproduction is prohibited

Fuselliamo™

Only web version. Reproduction is prohibited

Tagliare la calotta dell'anguria;
 scavare la polpa e dopo aver
 eliminato i semi, tagliarla a grossi cubi
 e metterla in una terrina.
 Spolverizzare la polpa con lo zucchero,
 spruzzarla con il cognac e versarla nell'anguria
 svuotata; appoggiarvi sopra la calotta e
 mettere in frigorifero per almeno due
 ore prima di servire.



Lavori realizzati da Valnea Pinton



12

Lavori realizzati da Mariella Gazzetta

13



14

Lavori realizzati da Germana Leone



15



Only web version. Reproduction is prohibited

16

Lavoro realizzato da Manuela Benfatto



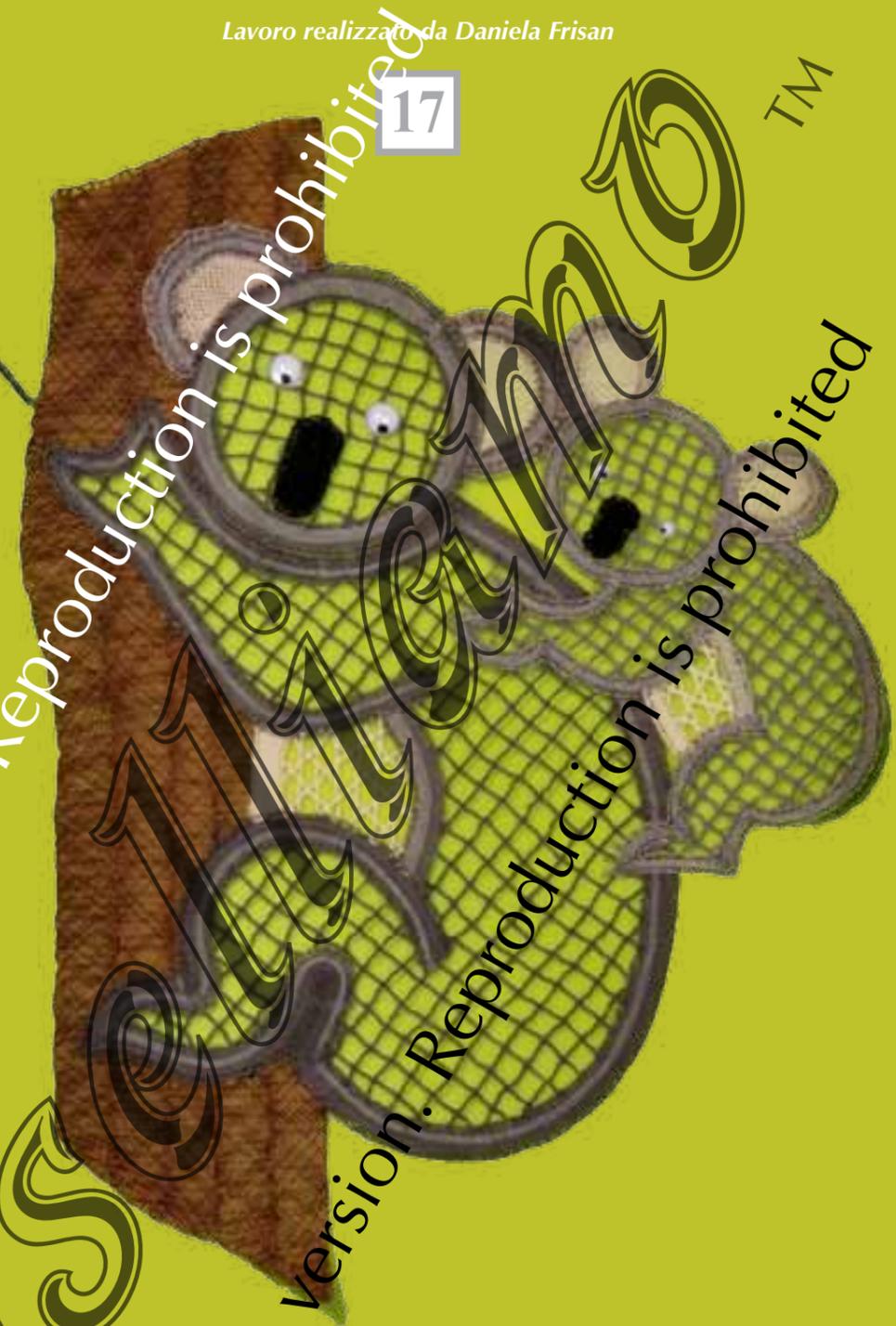
FUSILLIAMO™
Only web version. Reproduction is prohibited

Lavoro realizzato da Daniela Frisan

17

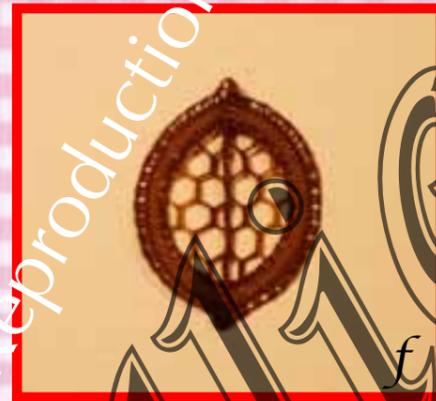
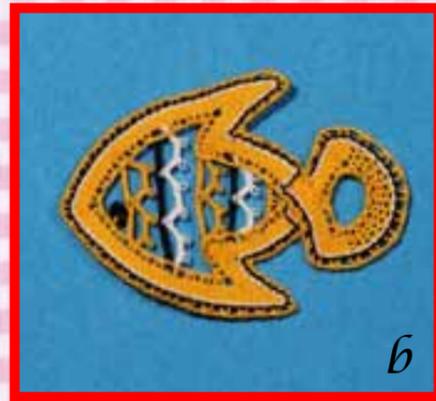


FUSILLIAMO™
Only web version. Reproduction is prohibited





Only web version. Reproduction is prohibited



18

Lavori realizzati da Rosita D'Ercoli



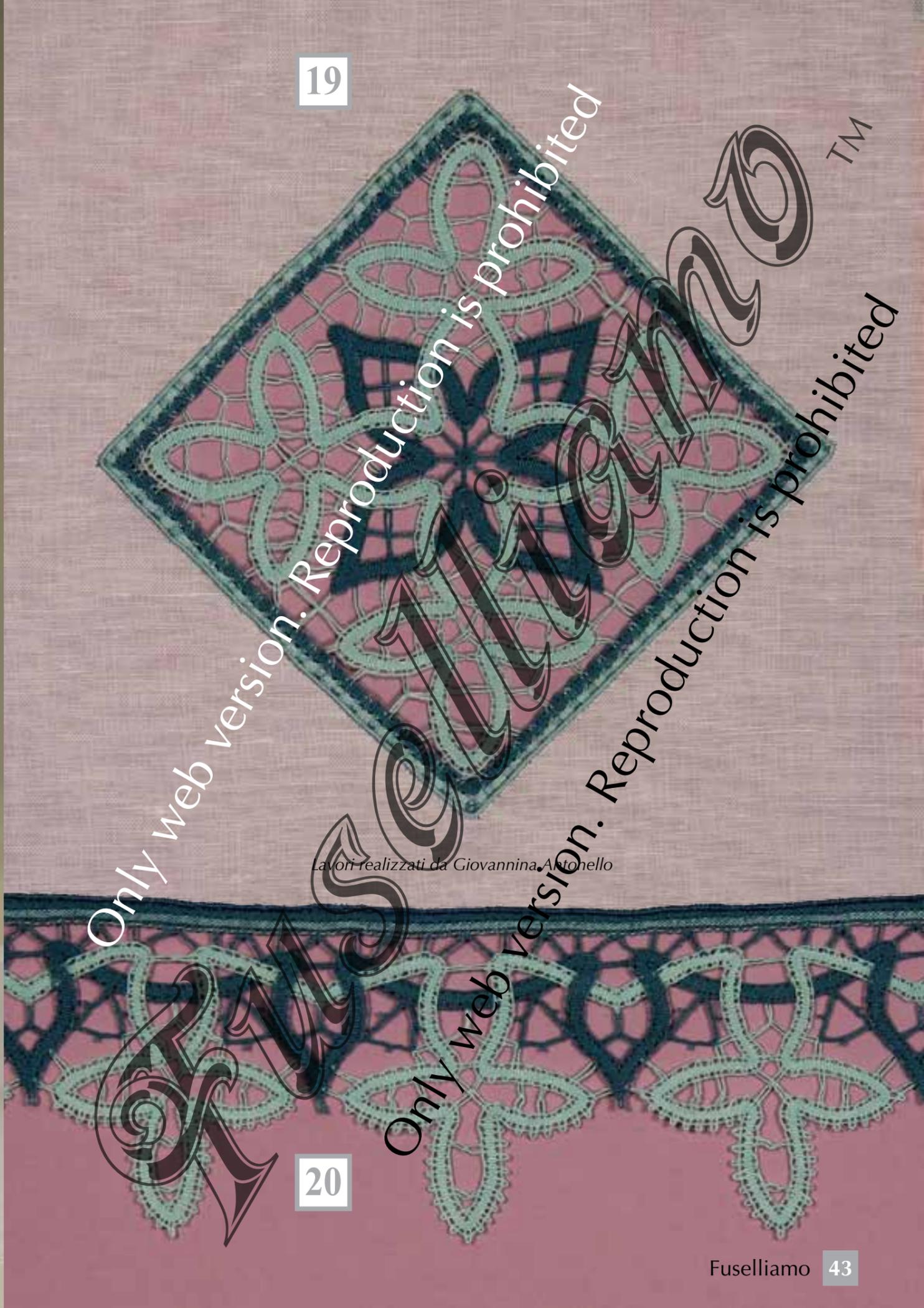


Only web version. Reproduction is prohibited

FUSELLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited

19



Only web version. Reproduction is prohibited

FUSELLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited

20

Lavori realizzati da Giovannina Antonello



Only web version. Reproduction is prohibited

Only web version. Reproduction is prohibited



21



22



23



24

Lavori realizzati da Vanna Fucini e Federica Geotti

Only web version. Reproduction is prohibited

25

Fuselliamo™

Only web version. Reproduction is prohibited

27

Lavoro realizzato da Vanna Fuccaro

26

Fuselliamo™

Only web version. Reproduction is prohibited

BORETO DI GRADO

ALL'OLIO INSAPORITO CON L'AGLIO SELVATICO A SPICCHI INTERI, SI AGGIUNGE NERO IN ABBONDANZA E UN BICCHIERE DI ACETO. SI LASCIA SUL FUOCO FINO A OTTENERE QUELL'INTINGOLO DENSO CHE BEN SI SPOSA CON LA POLENTA BIANCA

PESCE MISTO (CEFALI, ROMBI, ANGUILLE O ALTRE VARIETÀ), UN PO' DI SALE, PEPE EVAPORAZIONE E POI SI COPRE D'ACQUA IL TUTTO, LASCIANDO CUOCERE FINO A



28

Lavoro realizzato da Patrizia Cattarossi



PARMA ITALIA INVITA



ANCHE IN QUESTA OCCASIONE ABBIAMO POTUTO VERIFICARE IL GRADIMENTO DEL NOSTRO LAVORO. IN MOLTE CI AVETE FATTO VISITA. ABBIAMO GRADITO GLI ELOGI E I SUGGERIMENTI

Ringraziamo i fotografi Paolo Brino e Giancarlo Zanon del Circolo Fotografico "L'OBIETTIVO" di Piasan di Prato che come sempre collaborano con dedizione alla nostra rivista. In questo numero hanno prestato il volto Beatrice Bellina e Ilaria Ursig ingentilendo le nostre pagine. Un meritato grazie va anche alle molte merlettaie che con puntualità realizzano molti dei nostri disegni.

L'ASSOCIAZIONE
Fuselliamo

è lieta di invitare la S.V.

**SABATO 10 SETTEMBRE 2011
ALLE ORE 17.00**

in via Colombo, 26
e GIARDINO DELL'ARTICOLO

ALL'INDAGAZIONE
DELLA MOSTRA
DI MERLETTO A TOMBOLA
ALLESTITA IN OCCASIONE
DELL'AVVIO DEL QUINTO ANNO
DI ATTIVITA'

A SEGUIRE
L'ANNUNCIAZIONE DEI VINCITORI
DEL CONCORSO INTERNAZIONALE
"L'ARTICOLO SECONDO VOI"
E PRESENTAZIONE DEL 17° NUMERO
DELLA RIVISTA

CORSI ESTIVI

Sono in scadenza le iscrizioni ai corsi intensivi che si terranno presso la nostra sede nelle seguenti date:

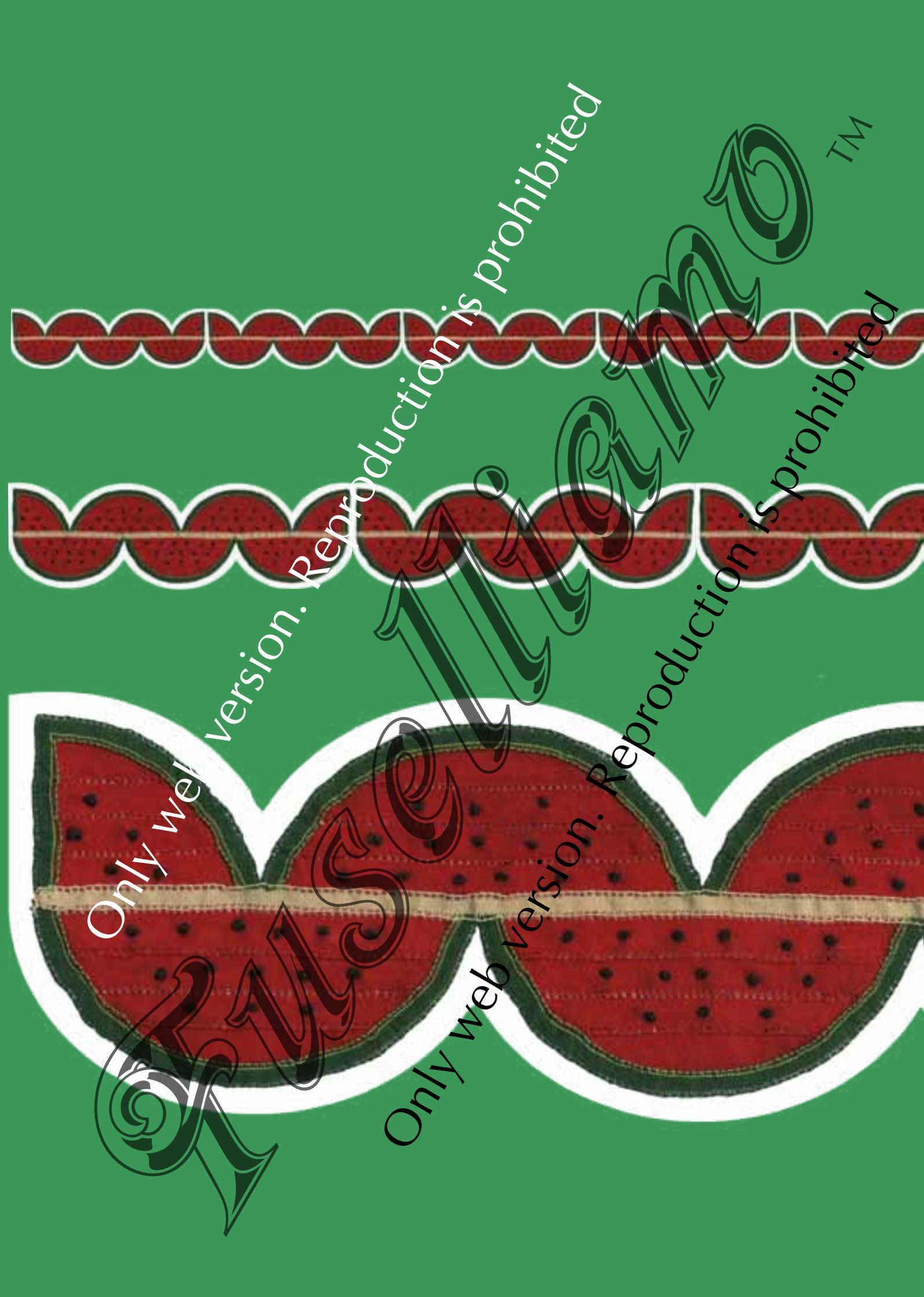
1-2 luglio:

Codice Colori, Rosaline, Cora, Cotese

22-23 luglio:

Maltese

23-24 settembre:



Only web version. Reproduction is prohibited

KMS ELLIAMO™

Only web version. Reproduction is prohibited