



Pubblica un articolo

Ti trovi qui: [Homepage](#) >> [Blog degli utenti](#) >> Nuovo articolo

Sezioni principali

[Ultime Notizie](#)
[Segnalazioni](#)
[Forum](#)
[5000 canali](#)

Categorie di news

[Italia](#)
[Salute](#)
[Sport](#)
[Tecnologia](#)
[Tv](#)
[Economia](#)
[Estero](#)
[Gossip](#)
[Arte](#)
[Musica](#)
[Auto e Motori](#)
[Viaggi e Vacanze](#)
[Varie](#)

Strumenti

[Le notizie sul tuo sito/blog](#)[facebook](#)[twitter](#)

Anteprima dell'articolo

MARTEDÌ 30 OTTOBRE 2012 AL BAR RISTORANTE GRIMALDI UN PRE HALLOWEEN PER GRANDI E PICCINI CON PROTAGONISTI GLI SPRENAGGI , I FOLLETTI BUONI DEI BOSCHI DI USCIO. INOLTRE DEGUSTAZIONE GRATUITA DI BATTOLLI E DEI DOLCI MARONSINI E DEL CASTAGNELLO,



BIMBI.

non pubblicare);
info@lacasadeicapitani.it

COMUNICATO STAMPA
MARTEDÌ 30 OTTOBRE
2012 AL BAR RISTORANTE
GRIMALDI UN PRE
HALLOWEEN PER GRANDI
E PICCINI CON
PROTAGONISTI GLI
SPRENAGGI , I FOLLETTI
BUONI DEI BOSCHI DI
USCIO. INOLTRE
DEGUSTAZIONE GRATUITA
DI BATTOLLI E DEI DOLCI
MARONSINI E DEL
CASTAGNELLO, GIOIA DEI

Martedì 30 Ottobre 2012 al Bar e Ristorante Grimaldi di Piazza della Meridiana 7r (tel. 010-8440960), gestito da Valentina Soliani e Patrizia Iacconi, un pre Halloween molto particolare, con al centro la cultura e le tradizioni del levante genovese, in particolare di Uscio. Un evento organizzato in collaborazione con la Pro Loco di Uscio , presieduta dall'infaticabile Bruna Terrile. A partire dalle 16.30, infatti, sarà inaugurata una mostra fotografica dedicata ai folletti buoni che popolano i verdissimi boschi di Uscio : gli Sprenaggi. Gli scatti sono della nota fotografa genovese Anna Gugliandolo che ha immortalato le simpatiche creature in giro per il paese levantino. Inoltre ai più piccoli verranno donati anche dei maronsini, biscotti artigianali di Uscio fatti con semplice farina, zucchero, latte ed una piccola grattugiata di limone. Belli, buoni e digeribilissimi. Sarà possibile anche gustare gratuitamente un assaggio degli ottimi e rarissimi battolli, pasta tradizionale fatta rigorosamente a mano direttamente e solo da Uscio : due terzi di farina di grano ed un terzo di farina di castagne . Non mancherà il tradizionale, buonissimo e "misterioso" Castagnello che sarà offerto dal simpatico Albertino Romano, Assessore al Turismo di Uscio. Questo dolce tipico uscese è preparato con castagne macinate, farina scura e uova. La ricetta, nonostante si conoscano alcuni ingredienti, è custodita in modo geloso dai locali, restii a spiegare la lavorazione del dolce. «Siamo molto felici di essere ambasciatori di tradizioni liguri nel nostro locale – ha raccontato la contitolare Valentina Soliani – dopo una intesa amichevole con gli insegnanti delle scuole limitrofe abbiamo pensato di organizzare un evento per i bambini che puntasse i riflettori su una festa di Halloween più legata ai nostri costumi, che a quelli stranieri . Credo che ci siano tutti gli ingredienti per vivere una merenda davvero speciale . Inoltre scoprendo la ricchezza gastronomica e la simpatia personale degli uscesi penso sia probabile che riproporremo una serata a loro dedicata nel nostro Ristorante di Quinto : La Casa dei Capitani». <http://www.gugliandolo.com/fotografia>

APPROFONDIMENTI:

GLI SPRENAGGI

<http://www.prolocouscio.it/sprenaggi.htm>

Si presentano in diverse forme ma sostanzialmente sono i folletti buoni che popolano da molto tempo le colline di Uscio, nel Levante Ligure. Non è inusuale incontrarli sulle alture della Valle di REcco e nei boschi della Fontanabuona. La loro bontà è proverbiale come l'irascibilità nei confronti di coloro che non rispettano Madre Natura che offre loro rifugio e sostentamento. Sono piccoli, gentili, non disdegnano aiuto agli animali del bosco con i quali vivono in sintonia e ne interpretano il linguaggio. Molti si sono chiesti perchè indossassero quasi esclusivamente abiti colorati e vistosi cappelli rossi. Probabilmente è una semplice difesa da eventuali rapaci che potrebbero scambiarli per una preda. Hanno

Utenti più attivi

[merylin](#) (4608)
[leonetto](#) (4385)
[impresamia](#) (3188)
[mommina1](#) (2444)
[oceania](#) (2133)
[veryinutilpeople](#) (1988)
[pokersuinternet](#) (1762)
[Cesare Monteleone](#) (1644)
[butterfly232008](#) (1641)
[Love Molfetta](#) (1580)
[leox](#) (1514)
[fdedonatis](#) (1419)
[alfaripaolo](#) (1406)
[legionofmarduk](#) (1238)
[ecopensiero](#) (1052)
[kekerex](#) (985)
[altrarepubblica](#) (955)
[shadowx24](#) (889)
[Tauro](#) (876)
[beliceweb](#) (832)

Articoli più popolari

- [La Siria Tronca I Collegamenti Energetici Con Turchia, Giordania Ed Egitto E Si Rivolge All'iran...](#)
- [Boroujerdi Sulla Debaclé Turca In Siria: "erdogan E Davutoglu Alla Ricerca Disperata Di Una Via...](#)
- [Terroristi Wahabiti Assassino In Siria Un Leader Del Pfp-gc Per Vendetta Contro I Profughi...](#)
- [Trono Blu: Francesco Monte Ha Tradito Teresanna - Anticipazioni Registrazione 21/10/2012](#)
- [Maurizio Donte Vince La Prima Edizione Del Concorso Internazionale Di Poesia "quelli Che A...](#)
- [Una Cena Al Buio A Riolo Terme Servita Da Non Vedenti](#)
- [Un Complotto Inquietante Attorno Alla Bomba Di Beirut E Dietro Di Esso La Mano Del Mossad!](#)
- [Monica Setta Con Un Video Mozzafiato](#)
- [Legge Anticorruzione: L'ennesimo Pacco Rifilato Dal Governo Monti](#)
- [Crollo Pensioni 2012](#)

Strumenti

Con i [bottoni di voto](#) puoi aumentare la visibilità dei tuoi articoli![Pubblica](#) una notizia.

orecchie molto sviluppate che potrebbero puntare in ogni direzione, così come il naso molto sensibile per la ricerca del cibo. Il naso è anche utile per riconoscere gli amici e per strofinarlo con loro in segno di amicizia e salute. Da notizie recenti pare che la vita media si aggiri intorno ai 380 e i 400 anni.

Non compiono miracoli ma hanno la capacità di trasformarsi, in caso di pericolo, in altrettanti funghi velenosi. Pur certi della loro presenza, abitanti e contadini hanno trascurato per decenni le loro gesta. La Pro Loco di Uscio li porta oggi al centro dell'attenzione di grandi e piccini. Sono proprio i più giovani che, frastornati da notizie tutt'altro che positive, hanno bisogno di sogni tranquillizzanti e lievi. Gli sprenaggi si possono così classificare:

- sprenaggi di bosco
- sprenaggi di casa (si nascondono di solito nelle stalle o tra i travi delle soffitte)
- sprenaggi siberiani (amano la stagione fredda con neve e ghiaccio)
- sprenaggi mediterranei (godono appieno la vita nei mesi più caldi)

Presso la sede della Pro Loco di Uscio è possibile ammirare gli Sprenaggi di cartapesta della scultrice francese Josette che per l'occasione sono stati fotografati dalla genovese Anna Gugliandolo.

I BATTOLLI DI USCIO

I "battolli" sono uno dei più antichi piatti della tradizione uscese. Per comprendere chiaramente il perché e la storia della nascita dei battolli, bisogna conoscere il territorio dove gli stessi si consumano. Il territorio di Uscio è prettamente collinare e coltivato nei secoli scorsi a grano, granoturco e "nauin", rapa bianca originariamente utilizzata per l'alimentazione del bestiame. Altra risorsa tipica del passato erano le castagne. Questi elementi erano la ricchezza essenziale del paese. Le famiglie trasformavano il grano in farina bianca da utilizzare per il pane e la pasta, macinavano le castagne essiccate producevano la farina di castagna, destinata ad integrare l'uso della farina di grano. Le massaie, con l'impasto delle due farine, producevano la "pasta matta" che era la base principale di quasi tutti i piatti locali (trofie, focaccia, picagge, battolli...) Per esaltare il sapore della pasta, rigorosamente condita col pesto, venivano conditi insieme i "nauin" e si dava così origine ad un piatto dal sapore veramente speciale. Oggi si può acquistare questa particolare pasta, su ordinazione, a Uscio presso gli esercizi alimentari del paese oppure gustare la preparazione presso i locali ristoranti. I Battolli sono acquistabili presso il negozio uscese Milù di Via Caduti della Libertà 8, 16136. Cell. 331-2767992 o gustabili presso Il Mulino di Giò, locanda in Via XXIV Maggio 41 a. Tel.0185-91884

BAR E RISTORANTE GRIMALDI

Il Bar e Ristorante Grimaldi, in Piazza della Meridiana 7, limitrofa a quella che venne definita come "la via più bella d'Europa", ovvero Via Garibaldi, vanta una offerta fresca e di qualità, suggellata da una produzione "casalinga" dei prodotti. Le brioches e le torte, infatti, sono direttamente cucinate dalla pasticceria Cecilia Giacobbe, mentre gli aperitivi e la parte ristorante è a cura dello chef Emiliano Gusella. Questo collegamento diretto fra bar e ristorante è garanzia di grande freschezza ed inoltre rende innovativo e sempre aggiornato il menù: dalle colazioni fino alle cene. C'è un altro evidente vantaggio da sottolineare: fra gli stuzzichini dell'aperitivo si potranno trovare anche piatti di pesce, sintomo di una proposta di alto livello, ma a prezzi popolari. Il bar è aperto sette giorni su sette mentre il ristorante dal martedì al sabato. La ristorazione si trova al secondo piano, in un luogo intimo ed appartato dove poter godere di momenti di puro relax, gustando piatti di pesce, la specialità del locale. «Che, però, vista la propensione all'internazionalità del ristorante – ha raccontato Valentina Soliani, responsabile pasticceria – incrementerà e varierà spesso il menù, ovviamente con prodotti genuini e stagionali».

[Forum](#) [Cerca notizie](#) [Le notizie di inTOPIC sul tuo sito](#) [Proponi un nuovo canale di notizie](#) [Segnala un feed](#) [Contattaci](#) [Blog](#) [Privacy](#)

Tutti i canali di notizie: [Italia](#) | [Salute](#) | [Sport](#) | [Tecnologia](#) | [Televisione](#) | [Economia](#) | [Esteri](#) | [Arte e Cultura](#) | [Auto e Moto](#) | [Viaggi e Vacanze](#)

inTOPIC.it News. "Le notizie di oggi in tempo reale aggiornate ogni minuto". Questa è l'edizione del 23 ottobre 2012

inTOPIC.it è un aggregatore di notizie di cronaca, politica e attualità italiana ed internazionale.

Il notiziario viene creato automaticamente con le ultimissime novità dai quotidiani e le agenzie di stampa online italiane.

Gli aggiornamenti vengono effettuati ogni minuto.

TG-Su = 0.145s

Situazione-E=1

WWW-Sui = 2012

P. Iva: 01885500502

info @ intopic.it