



RIVISTA MENSILE DI INFORMAZIONE DELLE VALLI SANGONE, SUSÀ E CHISONE

LE FESTE PIU' BELLE DELL'ANNO

Dicembre è il mese più magico del calendario, perché ospita le feste più belle dell'anno, in cui tutti, non solo i più piccoli, ripongono speranze e cercano nel loro incanto, un momento di pace e di serenità.

Le nostre belle cittadine, i borghi e le valli si accendono di luci e le vie si arricchiscono di addobbi e musiche. Il Natale, per sua natura custode dell'anno appena passato, apre la porta a quello che verrà, carico di nuovi slanci, buoni propositi e nuove imprese. Tra qualche giorno arriverà la Vigilia, un momento di grande eccitazione per tutti, e il ricordo va inevitabilmente a quando eravamo bambini. Ci si svegliava contenti e si andavano a fare le ultime compere: pane, dolci, panettoni; in realtà erano giorni che le mamme, le nonne mettevano da parte cibo, come se avessimo dovuto affrontare una carestia.



Se chiudiamo gli occhi e torniamo a quegli anni, possiamo ancora sentire i sapori e i gusti di quel cibo. Nel pomeriggio tardo ci si riuniva a casa dei parenti e si cominciava a cucinare per la cena, che avrebbe aspettato la mezzanotte, momento in cui tutta la famiglia si recava a Messa, alla quale era impossibile mancare, per salutare la nascita del Bambin Gesù. Eravamo sempre assonnati e infreddoliti ma felici, pregustando il momento in cui avremmo aperto i regali, pochi e semplici. Finalmente arrivava la mattina di Natale e si preparava il gran pranzo, in cui la famiglia si raccoglieva; noi bambini mettevamo la letterina brillante di porporina, sotto il piatto di papà, che la apriva, ce la ridava con fare pomposo, e noi la leggevamo tutta d'un fiato e cantilenando, accompagnando le rime col dondolio del corpo. Arrivavano allora gli spicciolotti da tutti i presenti, la strenna, che trasformavamo in figurine dell'album o in qualche soldatino di plastica. In tavola erano già allineati i vassoi con gli antipasti e l'appetito saliva. Che sublimi profumi! Che sapori! Le nostre narici ancora li sentono! Tutto diventava magia del Natale, nessuno poteva interrompere quell'atmosfera rarefatta, in cui tutti interpretavamo la nostra parte migliore. Si mangiava a sazietà, si parlava tutti assieme e si dimenticavano le difficoltà: e l'anno nuovo? Pieno di speranze e buoni propositi...

PREVENIRE, E' SEMPRE MEGLIO CHE CURARE!



Correre ai ripari quando tutto è accaduto non può essere il modo di agire, usa l'informatica per pianificare, attuare strategie di organizzazione del lavoro e mettere in sicurezza i dati.

Conosciamo meglio lo sponsor de "LE TRE VALLI MAGAZINE" nella pagina 4

VIA CHAMBERY, 93/107/V, 10142 TORINO TO
TELEFONO: 011 580 7622 WWW.IPSNET.IT INFO@IPSNET.IT

MOMO

ROCK BAND

QUANDO IL ROCK "SPACCA"...

DI PIERO STOCOLA

Una delle più longeve ed apprezzate Rock'n'Roll Band Torinesi specializzata nella migliore produzione e tributo al Rock "60/'70/'80" presentata in set classico elettrico oppure in versione acustica. Brani originali e cover sapientemente "momizzate" proposte con la giusta rabbia generazionale e la maestria di chi sa emozionare il pubblico e fa, fin dal lontano 1982, questo "brutto sporco" lavoro: SUONARE ROCK!

Durante la sua lunga carriera, la MoMo Rock Band ha accumulato un invidiabile curriculum composto da circa 1500 live show, in tutto il nord-ovest italiano, con sconfinamenti svizzeri e monegaschi ed una trentina di produzioni discografiche, composte da numerosi album, alcuni di cover e molti di brani originali, come l'ultimo LP Born to Rock, e di numerosi video, che danno la cifra della dimensione live della band, che negli ultimi anni si è anche arricchito di un nuovo live-show interamente acustico, in cui gli strumenti elettrici sono stati sostituiti dagli strumenti acustici ed il repertorio proposto è stato ricalibrato in base al nuovo tipo ed alle nuove esigenze di spettacolo. Farsi coinvolgere dall'entusiasmo e dalla passione per la musica di questi inossidabili artisti sarà un'esperienza da ricordare e, perché no, da ripetere.

La MoMo Rock Band è composta da:

"Nick" Nicolini - basso elettrico, basso acustico, bass pedal keyboards, voci e rumori

Alberto Moretti - chitarre elettriche, chitarre acustiche, voci

Mauro Esposito - voce solista

Piero Stocola - percussioni, chitarre acustiche e cori

Davide Pighetti - batteria, tajan e cori

Per info e contatti:

WWW.MOMOROCKBAND.COM

info@momorockband.com



LE TRE VALLI POINT: DOVE PUOI TROVARE LA TUA COPIA GRATUITA

AVIGLIANA CENTO VELICO AVIGLIANA - CORSO LAGHI, 282 **SUSA** OSTE LEO - VIA CADUTI DI TUTTE LE GUERRE, 2 - TEL. 0122 32888
-BAR NOSTALGIA - VIA ROMA, 66 - BELLONE - VIA ROMA, 58 **BARDONECCHIA** HARALD'S - REGIONE MOLINO 18 - CAMPOSMITH - TEL.
0122 99002 **BORGONE** BAR PENNA - VIA ALBERGIAN, 1 **BUSSOLENO** BAR FERRARI - PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 1
CESANA HOTEL CHALET - VIA SENATORE BOUVIER - HOTEL GARDEN - PIAZZA VITTORIO AMEDEO, 2 - TEL. 0122 866817 **SESTRIERE**
JOLLY MARKET - VIA LOUSET, 4/E - 0122 750647 - BAR GALUP - PIAZZA FRAITEVE, 5 - BORGATA DI SESTRIERE - BAR RISTORANTE SCUOLA
DI SCI - VIA DEL COLLE 46 **PRALI** BARDOUR - VIA RICHARD EDWIN 14B - TEL 389 0976397 **PRAGELATO** CAFFE' DES ALPES - PIAZZA
MARIO COSTA, 10 - FRAZ. GRANGES **OULX** PACIOCH SRL - VIA MONGINEVRO, 84 - BAR SORRISO - VIA MONGINEVRO, 11 **CLAVIERE**
CAFFE' TORINO - VIA NAZIONALE 19 - TEL. 0122 878841 **PIAN DEL FRAIS** BELVEDERE - VIA ARGUEL, 1 TEL. 0122 655226 **FENESTRELLE**
VA VA BAR - VIA NAZIONALE 47 - TEL. 350 0368728 **USSEAUX** LAGO LAUX - VIA AL LAGO, 7 - TEL 0121 83944 **SAUZE D'OULX** VALSESIA -
PIAZZA III° REGGIMENTO ALPINI, 27 **CONDOVE** AMICI DELLA MONTAGNA - BORGATA POISATTO, 68 - TEL. 388 4575087 - IL GIRASOLE -
VIALE BAUCHIERO 12A **SALBERTRAND** GRAN BOSCO BISTRO' - SS. MONGINEVRO KM 75 - TEL 351 7787980 **GIAVENO** GRAN CAFFE'
ROMA - PIAZZA SAN LORENZO 23 - CAFFE' NEMESIO DAL 1955 - PIAZZA SCLOPIS 11 **CHIOMONTE** BAR PAPRIKA - VIA LEVIS, 15 **EXILLES**
MARKET L - VIA ROMA 79 - TEL. 0122 58122 **ROSTA** MYLOVIE - CORSO MONCENISIO, 75- TEL. 331 4339600 **SAN GIORIO DI SUSÀ**
FEUDO SAN GIORIO - VIA CASTELLO, 1



VESTIRE LA TAVOLA

Non servono grandi cose per rendere unica la tavola delle Feste.

Tirate fuori dal cassetto la tovaglia della nonna, datele una rinfrescata e stiratela alla perfezione. Il suo candore vi permetterà di giocare con i piatti colorati. Come segnaposto basterà una pallina dorata o argentata, da abbinare alle posate, che saranno dello stesso colore, decorata con un nastro in tinta. I sottopiatto saranno in tinta con le posate. Se invece amate uno stile più attuale, usate una tovaglia scozzese, mette sempre allegria, abbinare un sottopiatto tinta unita, come i tovaglioli. Pigne, alberelli di paglia, palline rosse arricchiranno la tavola. Per segnaposto una molletta di legno con un rametto di pungitopo.

I BISCOTTI CON LA GLASSA

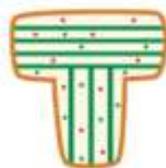
Piacciono a grandi e piccini ed è facile farli.

Ingredienti:

190 g farina 00
1 uovo
120 g burro (freddo)
80 g zucchero
1 pizzico Lievito in polvere per dolci
1/2 cucchiaino cannella in polvere
1 pizzico Sale
q.b. ghiaccia reale
q.b. zuccherini colorati e altre decorazioni

Esecuzione:

preparate la pasta frolla seguendo il procedimento della ricetta classica, sostituite la vanillina con la cannella. Lasciatela riposare in frigorifero mezz'ora, stendetela con un mattarello in uno strato di 1 cm. Con gli stampini da dolci ritagliate le varie sagome. Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 180° per 10-12 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare prima di staccarli. Decorateli con la glassa di zucchero.



IL VIN BRULÉ

Quando la temperatura scende, un buon bicchiere di questa deliziosa bevanda ci scalderà con gusto.

Ingredienti:

Vino rosso 1 l
Zucchero 100 g
Scorza di limone 1
Scorza d'arancia 1
Cannella in stecche 2
Chiodi di garofano 8
Bacche di ginepro 5
Anice stellato 1. Noce moscata q.b.
Fate bollire il vino e mettete tutti gli ingredienti a macerare. Spegnete e bevete caldo in una tazza di vetro con il manico.

LA SICUREZZA INFORMATICA

PROTEGGI I TUOI DATI



Noi che ci occupiamo di web siamo alla continua ricerca di metodi e azioni che permettano di mantenere le reti e i dati dei nostri clienti al sicuro. L'ormai imprescindibile presenza di Internet e l'utilizzo dell'informatica nelle nostre vite e nelle nostre attività quotidiane, deve garantire che esse siano al sicuro da attacchi provenienti dal web ed è dovere di chi opera in questi campi, mettere in atto tutte le strategie professionali e tecniche, affinché questo avvenga. Da esperti del settore da oltre venticinque anni, siamo rammaricati di leggere di vulnerabilità dei sistemi e di rischio per i dati degli utilizzatori della rete. Molti attacchi si infiltrano nei sistemi informatici con i ransomware, programmi malevoli che danneggiano dati e sistemi, che possono causare furti di dati segreti con attività di spionaggio industriale e tentativi di frodi finanziarie, o semplicemente accesso ai nostri dati personali come fotografie, documenti, codici bancari. Il pericolo è noto a noi addetti ai lavori ma gli attacchi diventano ogni giorno più sofisticati. Partendo dallo studio della tua realtà specifica, i tecnici di IPSNET comprendono le tue esigenze e ti suggeriscono soluzioni informatiche adatte alle tue dimensioni e ai tuoi obiettivi. Non dovrai più occuparti dei problemi informatici della tua rete e della sicurezza dei tuoi dati, poiché ti verrà dedicato un consulente da contattare quando ne avrai bisogno. La tua rete sarà monitorata continuamente, ventiquattro ore su ventiquattro. A tale scopo IPSNET ha messo a punto un servizio continuo, economico e sicuro, che consente di garantire l'integrità di tutti i tuoi dati e fornisce il monitoraggio h/24 su guasti o problemi tecnici, che possono danneggiare la tua rete informatica aziendale. Non sarai più all'oscuro di ciò che accade durante l'orario di chiusura, nel fine settimana, durante le festività o nel periodo delle vacanze. Se si dovessero verificare guasti tecnici, mancanza di elettricità, attacchi di hacker o eventi atmosferici straordinari, il nostro sistema di sorveglianza ci avvertirà e sarà possibile intervenire immediatamente, fisicamente o da remoto, per ripristinare la piena funzionalità dei sistemi. Alla riapertura degli uffici dopo la pausa natalizia, nessuna cattiva sorpresa e tutti gli addetti saranno operativi.

LE ORIGINI DEL NATALE

La festa era nota a Roma già verso la metà del 4° sec. a.C. Nella scelta ha influito il calendario civile romano che dalla fine del 3° sec. festeggiava in quel giorno il solstizio invernale e il natale del 'sole invitto': i cristiani vollero così opporre e sovrapporre alla festa pagana la festa della nascita del vero sole, Cristo. In poco meno di un secolo, la festa si diffuse in tutta la cristianità e fu adottata anche nelle Chiese orientali, nelle quali fino ad allora era celebrata il 6 gennaio, unita con l'Epifania. Al Natale si ricollega il ciclo natalizio dell'anno liturgico, con l'Avvento, periodo di preparazione, il tempo di Natale (dal 24 dicembre al 5 gennaio) e il tempo dell'Epifania (dal 6 al 13 gennaio). Tra le celebrazioni domestiche e popolari vanno ricordati il ceppo, i fuochi e i falò (sopravvivenze di quelli accesi in antico per il solstizio), il presepio e, derivato dall'Europa centro-settentrionale, l'albero di N. (anch'esso sopravvivenza di riti agrari) che è generalmente un abete, lo scambio di auguri e di regali, doni ai bambini da parte di Babbo N., il vecchio dalla barba bianca, chiamato nei paesi germanici e anglosassoni Santa Claus (corruzione di Sanctus Nicolaus, s. Nicola di Bari). Fonte Treccani



PER GLI INSERIMENTI PUBBLICITARI
SU: LE 3 VALLI MAGAZINE
TEL. + 011 1962 0161
MAIL 3VALLI@7LIVE.TV

SEVEN TV
live
TELEFONO: 011 1962 0161
WWW.7LIVE.BIZ

