

# **“IL GRUPPO”**

---

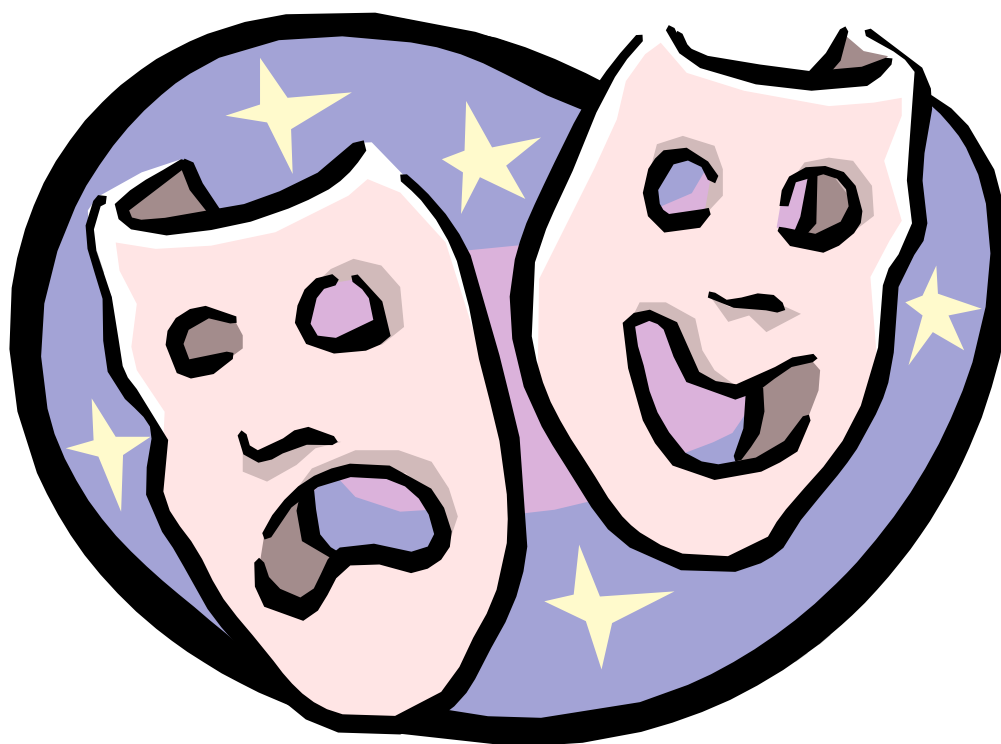
*Aperiodico di informazione e “sfottò”-n.2-*

*Direttore irresponsabile e Capo Redattore : Vittorio.*

*Redattori : tutti i componenti del gruppo armati di buona volontà.*

*Assistente tecnico :Gianni .*

*Indirizzo elettronico: [vitguerra@libero.it](mailto:vitguerra@libero.it)*



**SABATO 24 FEBBRAIO TUTTI AL CIRCOLO**  
**UFFICIALI PER LA VEGLIA DI CARNEVALE**

# ***I PROSSIMI IMPEGNI***

## **Sabato 3 marzo : concerto al tendone del teatro LA FENICE a Venezia – Tronchetto.**

Rosalba, la nostra “consulente” per gli spettacoli, ci farà conoscere il programma di dettaglio.

## **Domenica 4 marzo: gita a Ponte di Piave per acquistare il vino.**

Hanno dato la loro adesione : Pippo e Maria; Gianni e Rosalba; Antonio e Laura; Guido e Franca; Clara e Vittorio.

Ricordiamo che è graditissima la partecipazione di tutti, anche di coloro che non sono interessati all’acquisto del vino.

L’appuntamento è al casello autostradale di Padova EST alle ore 10,00 precise.

Tutti dovranno essere autosufficienti per quanto riguarda: tovaglia di carta; tovaglioli di carta;

bicchieri a perdere; posate; “*fame arretrata*”.

Per le cibarie:

Laura provvederà ad una adeguata teglia di **pasta con i carciofi al forno**;

Vittorio ha già ordinato la **porchetta** ;

Clara penserà al contorno di **radicchio gratinato**;

Rosalba, come è ormai tradizione, si esibirà nella **caponata**;

Franca ci delizierà con una gustosa **macedonia di frutta**;

Maria sarà bravissima a stupirci con una splendida **torta**.

**Se a qualcuno dei maschietti avanza un salame, lo porti. Sarà servito a fette non solo alle donne ma anche agli uomini che ne faranno richiesta.**

Qualora altri decidessero di essere della compagnia, contribuiranno al menù nella maniera ritenuta più opportuna.

## **Nota per gli addetti ai lavori di imbottigliamento:**

I Padovani ( Vittorio, Pippo, Gianni ) ammasseranno le damigiane nel garage di Vittorio ed imbottiglieranno **Domenica 11 Marzo**.

Gli Aponensi ( Antonio e Guido ) ammasseranno le damigiane nel garage di Antonio per imbottigliare **Domenica 18 Marzo** in occasione della.....

.....**Grande festa del vino in casa PATA**

Sono invitati tutti, anche coloro che il vino lo bevono solamente.

Il programma di dettaglio sarà comunicato tempestivamente a mezzo stampa.

## **ABBIAMO LETTO**

Dal "manuale della perfetta gentildonna"

*“ La perfetta gentildonna è animalista solo verso le specie in estinzione e, a patto che porti pellicce di animali di allevamento come le volpi, i castori, i visoni e non di tigre bianca selvaggia, andrà liberamente in giro come le pare e piace col suo bel pelo. Aggiungo, comunque, che il senso estetico è cambiato molto e che, a prescindere dall'animalismo, una pelliccia è invero un vestimento volgare. Essa, stando bene solo ad un decimo delle donne che osano portarla e rendendo tutte le altre simili a mucche pezzate, è pertanto un capo superfluo per quella fortunata che lo indossa con grazia divina e ritmo deambulatorio: tanto che la sua eleganza ne trarrebbe giovamento se, potendosela permettere, rinunciassse addirittura a mettersela.*

*“ La gentildonna è carnivora, mai vegetariana, si nutre indifferentemente di insalata e di rognoni trifolati e non si crea una finta “allure”( modo di comportarsi improntato ad una certa distinzione **n.d.r.**) culturalecologica sulla pelle delle bestie che i veri amanti della natura rispettano sia da vive, sia trasformate in bistecche. ( come la mettiamo con la mucca pazza?! **n.d.r.**).*

*Abbiate sempre diffidenza verso i vegetariani e orrore di quelli che arrivano al punto non superabile di snobismo da non mangiare neppure i derivati ,come le uova e i formaggi: essi sono di solito pallidi e assorti.....*

*Arrivata all'osso, che avvolge la carne più saporita, la perfetta gentildonna lo brandisce con entrambe le mani e lo spolpa direttamente nelle fauci. Diffidate della gente che sa usare le posate anche quando non è richiesto. Una sicura gestualità perentoria con gli artigli e con i denti è indice del nonplusultra della raffinatezza.*

Dal “manuale del perfetto gentiluomo”

*“ Il perfetto gentiluomo non fa uso alcuno di profumi, deodoranti e spray in generale. Attenzione alle creme, sono come il lifting: dopo nemmeno tre mesi, avete una perfetta faccia con la pelle di culo. Ne avete già uno, non ve ne serve un altro in alto, specie se avete già una testa di cazzo. Si usa solo del dopobarba e se si è sicuri che, una volta espletata la sua azione antisettica, evapora nel giro di mezz'ora al massimo. Il perfetto gentiluomo non sa di niente: per questo viene una voglia irrefrenabile di annusarlo dappertutto. Se già ti presenti come una caravella ambulante di essenze, primo farai venire il mal di mare e secondo darai a pensare che è poi quella l'unica realtà che rimane nella tua scia: ti sei profumato tanto per evitare di lavarti lo stretto necessario.*

**SI E' IN FREMENTE ATTESA DI BRANI PROPOSTI DAI REDATTORI DA PUBBLICARE E SOTTOPORRE AL LUDIBRIO DEGLI ALTRI**

## **IL PROVERBIO DEL GIORNO**

Bevete più latte, il latte fa bene.

## **LE BARZELLETTE DEL GIORNO**

*Una mondana sta succhiando qualcosa ad un suo cliente in automobile. Un guardone osserva la scena dal finestrino. La mondana se ne accorge, tira giù il finestrino e dice: "Ma vuoi ben favorire, bel giovinotto?"*

*Le solite sui Carabinieri:*

- *In una via del centro, davanti alla fermata del tram, un passante domanda ad un Carabiniere: " scusi, passa di qui il 19? Questi risponde: "Ma cosa vuole che ne sappia dove mi manderanno il 19!"*
- *Perché i Carabinieri di Venezia hanno sempre le scarpe bagnate? Perché buttano le cicce nella laguna e poi le spengono col tacco.*
- *Perché il gatto dei Carabinieri quando lo si accarezza alza la coda? Per segnalare che il gatto è finito e quindi è inutile accarezzare oltre.*

## **LA RICETTA DEL GIORNO**

### Pollo alla birra

*Ponete in una casseruola il pollo tagliato a pezzi. Coprite con birra di ottima qualità, salate q.b. e aggiungete qualche grano di pepe bianco.*

*Fate cuocere lentamente per 90' circa fino a completa evaporazione della birra.*

*Alzate la fiamma e fate dorare il pollo.*

*Servite in piatto riscaldato con contorno di patate bollite calde*

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

**TERMINATO DI STAMPARE IL 23.02.01**

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^