Associazione di promozione sociale

“villa Bembo”

vendita diretta di arte, cultura, salute, sport

“il gentil’ huomo grande utilità e consolatione caverà dalle case di villa dove il tempo si passa in vedere e ornare le sue possessioni e con industria e arte dell’ agricoltura accrescer le facoltà dove anco per l’ esercitio che nella villa si suol fare a piedi e a cavallo il corpo agevolmente conserverà la sua sanità e robustezza e dove finalmente l’ animo stanco delle agitazioni della città prenderà molto ristauro e consolatione e quietamente potrà attendere agli studj delle lettere e alla contemplatione”

Andrea Palladio, I quattro libri dell’ architettura. Venezia 1581

5 x 1000

- Con la **tua firma sulla dichiarazione dei redditi** puoi permettere all'a.p.s. "Villa Bembo" di proseguire la sua attività con più risorse sulla strada della promozione del benessere psico-fisico e spirituale delle persone, del rispetto dell'ambiente e della tutela degli animali.
- Qualsiasi sia lo strumento da te utilizzato per la dichiarazione dei redditi (CUD, 730, Unico) metti la tua firma sul primo riquadro in alto a sinistra per la destinazione del 5 per mille. Scegli quello destinato al **"sostegno delle onlus e delle associazioni di promozione sociale"**, apponendo oltre la tua firma il codice fiscale dell'A.p.s. "Villa Bembo"

90140920274

- Ricorda che firmare per l'A.P.S. "Villa Bembo" non ti costa nulla, ma vale molto!
- Tieni presente che il 5 per mille non è una tassa, bensì una quota di imposta cui lo Stato rinuncia per destinarla alle organizzazioni non-profit a sostegno delle loro attività.
- La Tua scelta del 5 per mille non è in contrasto con quella dell'8 per mille, poiché possono essere espresse entrambe contemporaneamente nella stessa dichiarazione.
- Garantiamo sin d'ora che A.p.s. "Villa Bembo" fornirà tempo per tempo scrupolosa ed accurata informazione sugli impieghi delle risorse a lei destinate. Questo impegno Ti consentirà di verificare in ogni tempo la bontà della Tua scelta. Ti ringraziamo anticipatamente per la Tua attenzione e generosità e Ti ricordiamo che puoi sempre contare su di noi, ma ora siamo noi a contare su di Te.

Spazio alle spezie

12 maggio 2012

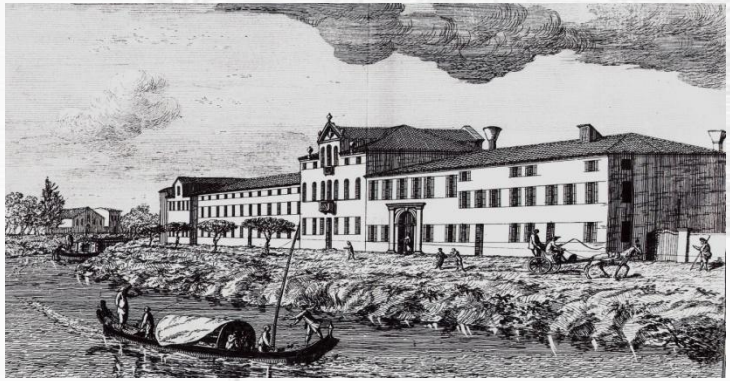
Sala convegni v. provinciale nord 2 Cazzago di Pianiga

dott. Ennio Caggiano

dott.ssa Anna Paola De lazzari

Naturalmente innovativa

NaturaSì
Il Supermercato della Natura
CAZZAGO DI PIANIGA - VIA MONTE VERENA 7
Tel. 041.5100438
www.naturasi.com - NaturaSì Servizio Clienti - VERONA - info@naturasi.com



APS VILLA BEMBO

SPEZIE, ERBE E AROMI

dott. Ennio Caggiano dott.ssa Anna Paola De lazzari

Relazione allegata alla conferenza "spazio alle spezie" del 12 maggio 2012 a Pianiga

www.villabembo.it info@villabembo.it

spezie e menopausa

una donna in menopausa ha l'aroma di una spezia
mentre
una giovane donna ha la fragranza di un aroma

entrambe possono insaporire la vita

una ha il pregio di poter essere consumata fresca
l'altra ha il vantaggio di poter essere conservata
ma ti restituisce l'aroma quando ne hai bisogno

spezie e menopausa

una donna i *di una spezia*

un *oma*

una ha *a fresca*

l'altra ha il va *e conservata*

ma ti restituisce l'aroma quando ne hai bisogno

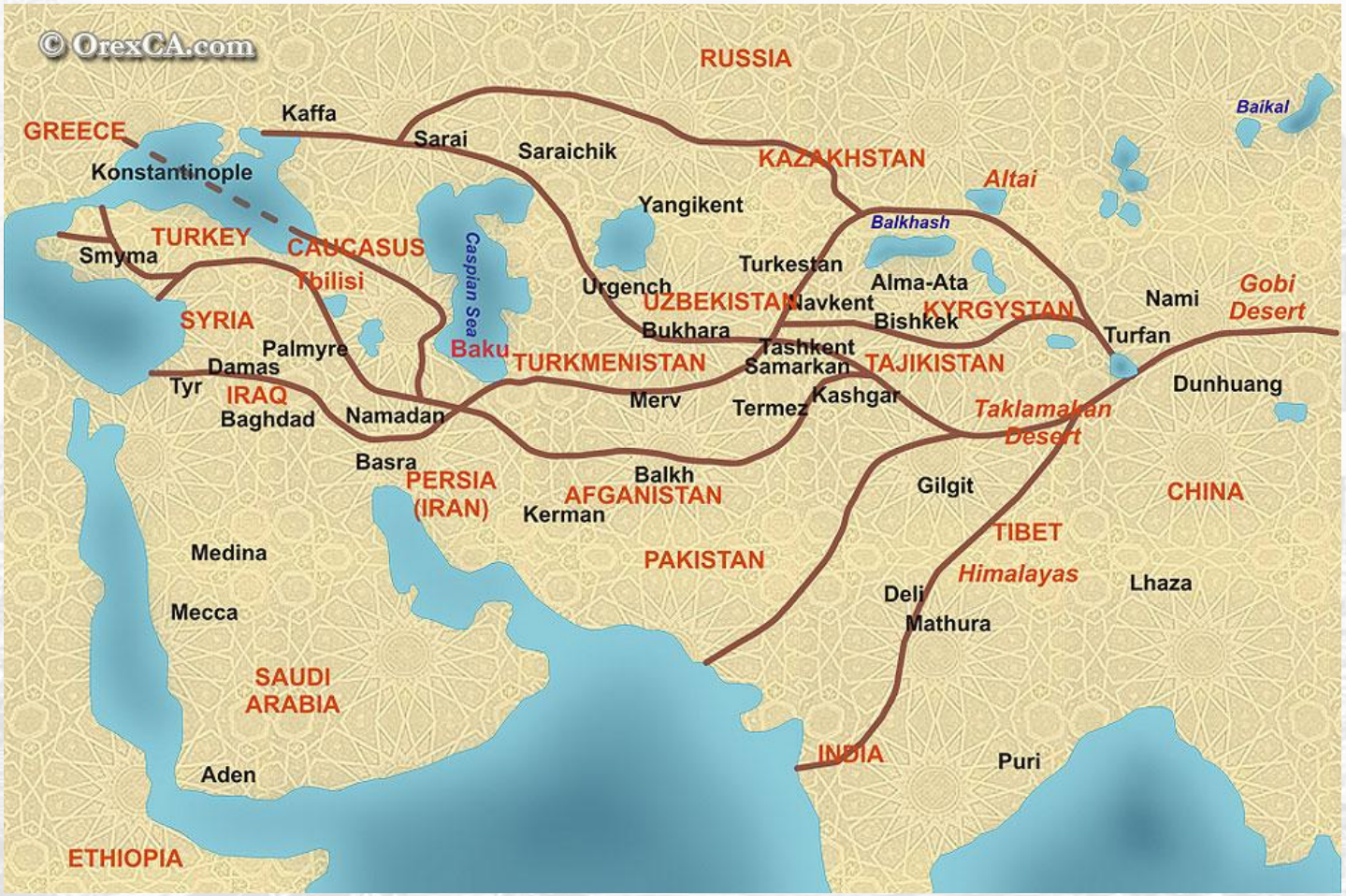
Le spezie insaporiscono
i cibi, se le usi,
così come i progetti danno un
significato alla vita, se li coltivi.
Non importa se non li realizzi,
ma è peggio se non ne hai.

La differenza, signori miei,
è che voi avreste potuto farlo,
io invece l'ho fatto!

Caggiano De Lazzari

Caggiano De Lazzari

Le rotte commerciali delle spezie



Le rotte commerciali delle spezie

Il ruolo di Venezia

Il ruolo di Venezia

Il ruolo di Venezia

Il ruolo di Venezia

Il ruolo di Venezia

Teriaca veneziana

elemento primario: carne di vipera

componenti amari: angelica, centaurea minore, genziana, mirra, incenso, timo, tarassaco

componenti astringenti: succo d'acacia, potentilla

elementi sedativi: oppio, matricaria

elementi addolcenti: miele attico, liquirizia

elementi carminativi: finocchio, anice, cannella, cardamomo

elementi fetidi: radice di valeriana e di aristolochia opoponax

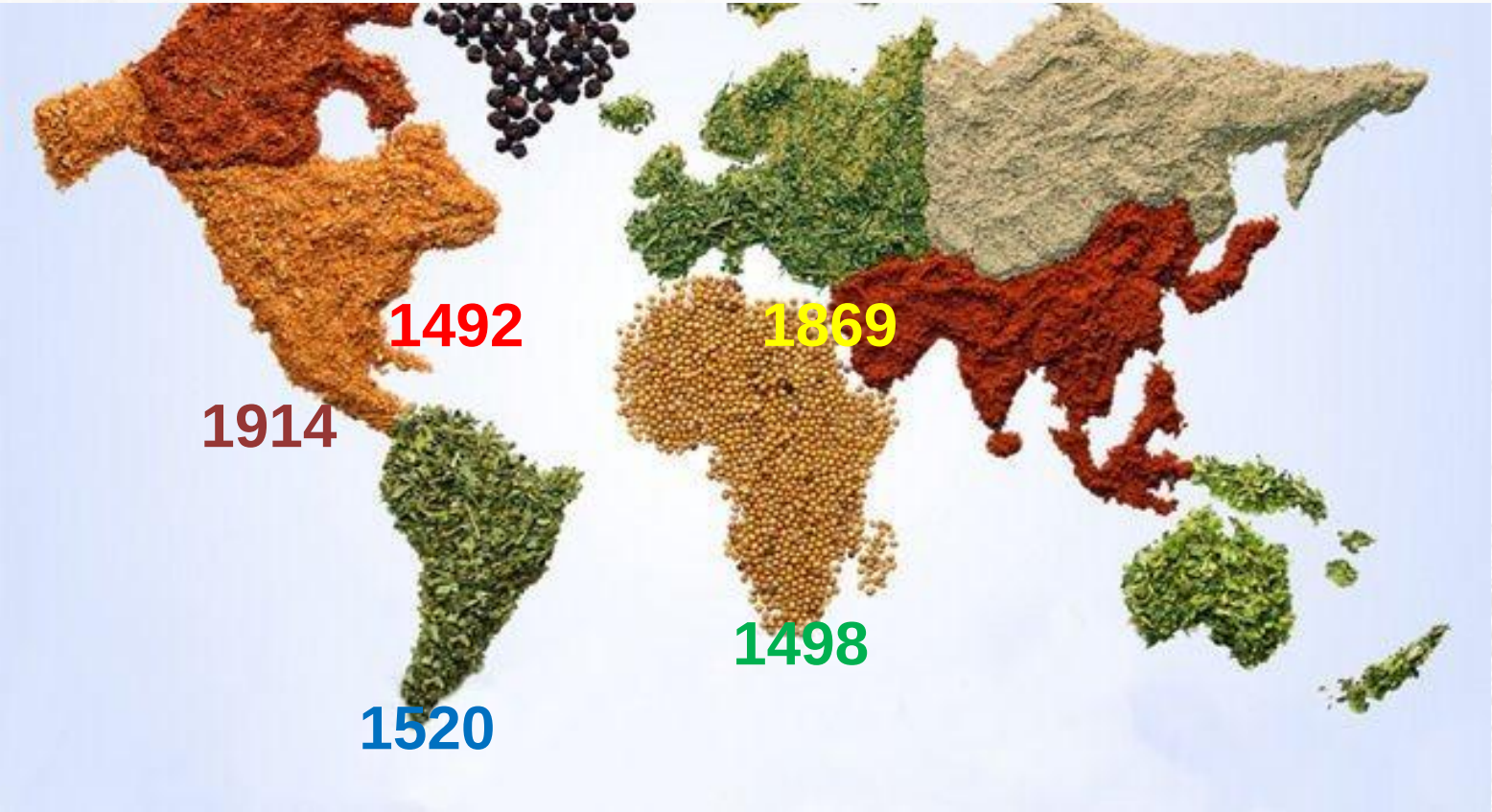
componenti acri: scilla, agarico bianco

vino di Spagna

Teriaca veneziana

Trattato di Tordesillas Castiglia, il 7 giugno 1494

LE DATE IMPORTANTI



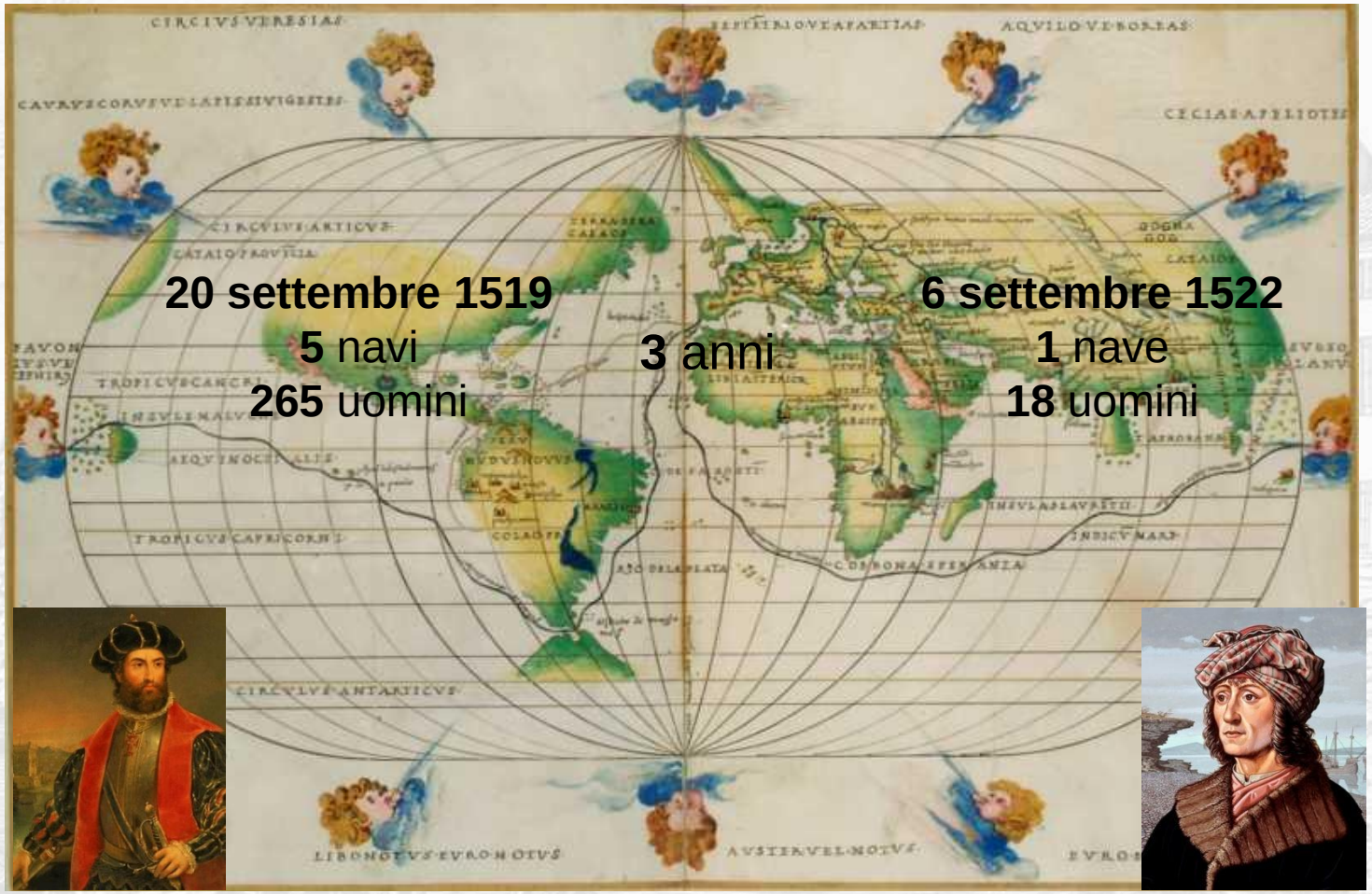
LE DATE IMPORTANTI

Buona speranza

Vasco da Gama 1469-1542

António Manuel da Fonseca (1796–1890)
National Maritime Museum Greenwich, England

Magellano Ferdinando

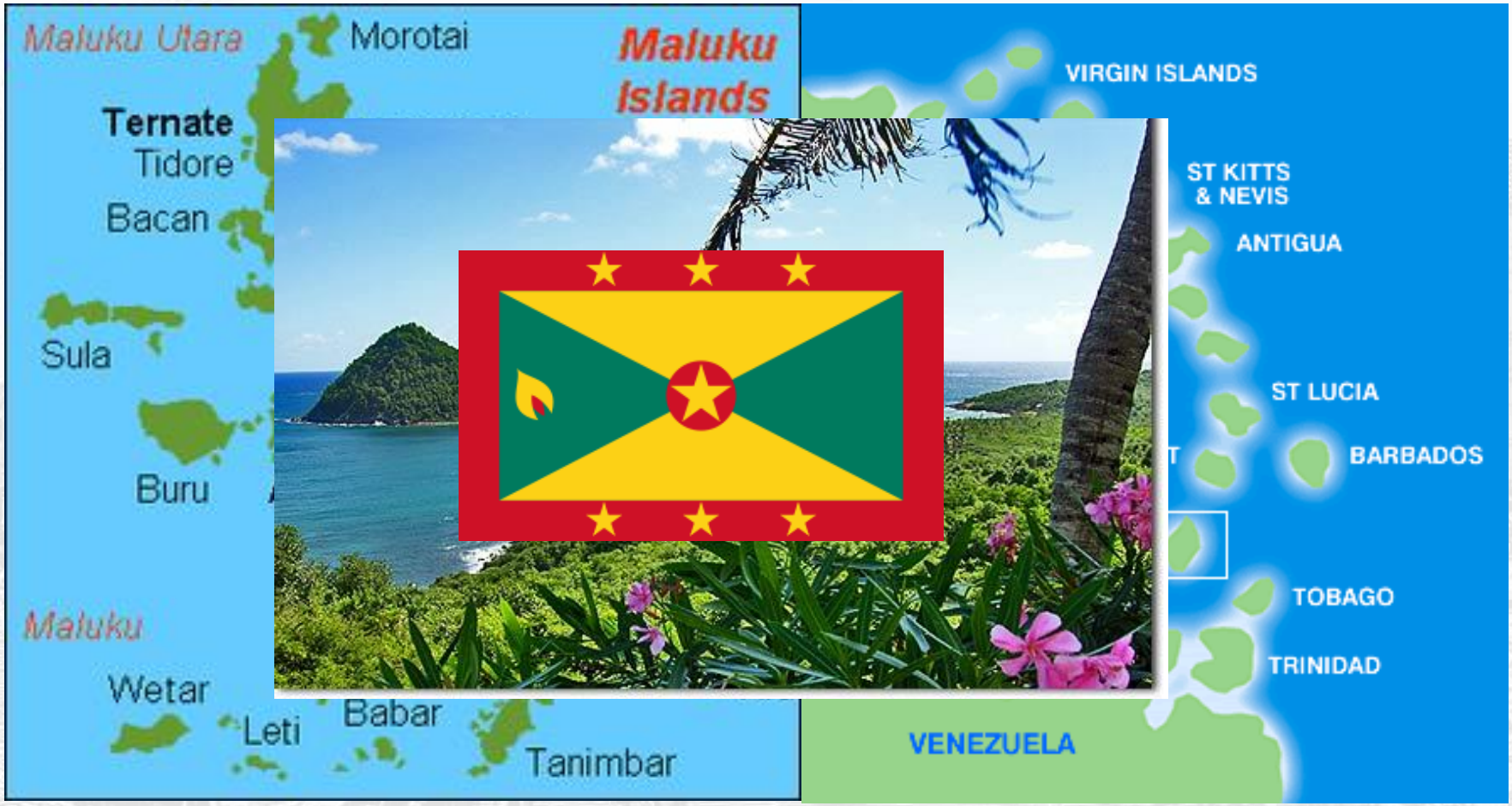


Cosa trasportava?

Le isole delle spezie

Le isole delle spezie

Le isole delle spezie



Le isole delle spezie

Le isole delle spezie

Viaggio nel mondo delle spezie

aprite le orecchie

dilatate le narici

socchiudete gli occhi

spegnete il telefonino

accendete il cervello

Pilota: dott.ssa Anna Paola De Lazzari

Spezie: sostanze aromatiche di origine vegetale generalmente di provenienza esotica, usate, oltre che per aromatizzare e insaporire cibi e bevande, anche, specialmente in passato, in medicina e in farmacia

vocabolario della lingua italiana Treccani

Le spezie vengono impiegate per

Le spezie più costose

zafferano

vaniglia

cardamomo

Le spezie più costose

zafferano

zafferano

vaniglia

Le spezie più erotiche

coriandolo

vaniglia

peperoncino

noce moscata

ardamomo

Le spezie di cui vi parleremo

Anice satellato	Cannella	Cardamomo	Chiodi di garofano
Coriandolo	Cubebe	Cumino	Curcuma
Noce moscata	Nigella	Papavero	Pepe
Peperoncino	Vaniglia	Zafferano	Zenzero
Miscele di spezie		Condimenti derivati da spezie	
Sale			
GLUTAMMATO			

ANICE STELLATO

CANNELLA

Quatre épices

- 1/ 2 tazz a pepe nero in grani
- 1 cucchiaio di chiodi di garofano
- 1 noce moscata
- 1 pezzetto di cannella (2-3 cm)

CARDAMOMO

Caggiano De Lazzari

CHIODI DI GAROFANO

CORIANDOLO

CUBEBE

Piper cubeba L. f.

mela cotogna, cannella, cubebe

CUMINO

C U R C U M A

elisir di lunga vita

Antica ricetta indiana di bellezza:

-½ tazza di farina di ceci
-1 e ½ cucchiaio di curcuma
-Olio di sesamo o altro olio vegetale
-Acqua calda q.b.

Fare una crema, lasciare agire sul viso e collo per 15 min circa e poi sciacquare.

THANJAVUR 23-12-2004 RIHADI SVARA TEMPLE

NOCE MOSCATA

NIGELLA

Panch Phoron

equivalente indiano delle 5 spezie cinesi

- Nigella 2 cucchiai
- Cumino 2 cucchiai
- Finocchio 1 cucchiaio
- Senape 2 cucchiai
- Fieno greco 1 cucchiaio

Si usa per aromatizzare zuppe di verdure e legumi.

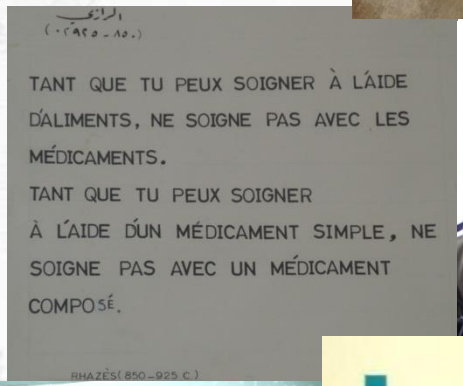
PAPAVERO

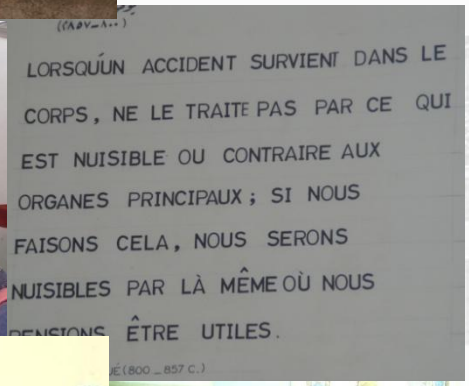
TANT QUE TU PEUX SOIGNER À LÁIDE DÁLIMENTS, NE SOIGNE PAS AVEC LES MÉDICAMENTS.
TANT QUE TU PEUX SOIGNER À LÁIDE DÚN MÉDICAMENT SIMPLE, NE SOIGNE PAS AVEC UN MÉDICAMENT COMPOSÉ.

RHAZÈS (850 – 925 C.)

LORSQUÚN ACCIDENT SURVIENT DANS LE CORPS, NE LE TRAITE PAS PAR CE QUI EST NUISIBLE OU CONTRAIRE AUX ORGANES PRINCIPAUX ; SI NOUS FAISONS CELA, NOUS SERONS NUISIBLES PAR LÀ MÊME OÙ NOUS PENSIONS ÊTRE UTILES.

JEAN MÉSUÉ (800 – 857 C.)

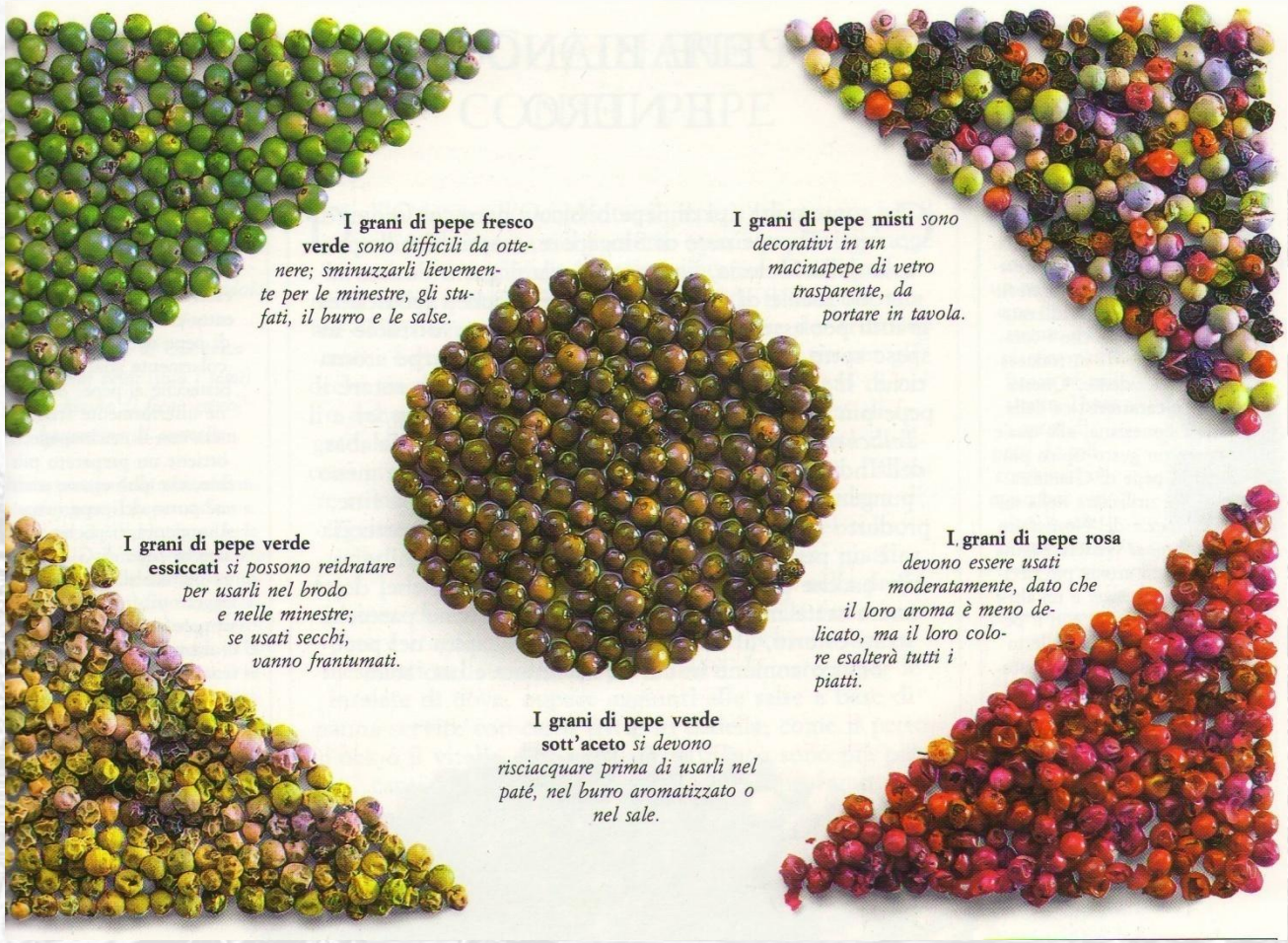




Bashar Al Assad
attuale presidente siriano
è un medico,
che invece di curare
il suo popolo lo ammazza

قصر العظم
بناه والي دمشق أسعد باشا العظم
سنة ١١٦٣هـ = ١٧٤٩م
TANT QUE TU PEUX SOIG
D'ALIMENTS, NE SOIGNE P
MÉDICAMENTS.
TANT QUE TU PEUX SOIGI
À L'AIDE D'UN MÉDICAME
SOIGNE PAS AVEC UN
COMPOSÉ.
RHAZÈS (850-925 C.)
ACCIDENT SURVIENT DANS LE
LE TRAITE PAS PAR CE QUI
E OU CONTRAIRE AUX
RINCIPAUX ; SI NOUS
LA, NOUS SERONS
R LÀ MÊME OÙ NOUS
RE UTILES.
Bashar Al Assad
attuale presidente siriano
è un medico,
che invece di curare
il suo popolo lo ammazza

PEPE


I grani di pepe fresco verde sono difficili da ottenere; sminuzzarli lievemente per le minestre, gli stufati, il burro e le salse.
I grani di pepe misti sono decorativi in un macinapepe di vetro trasparente, da portare in tavola.
I grani di pepe verde essiccati si possono reidratare per usarli nel brodo e nelle minestre; se usati secchi, vanno frantumati.
I grani di pepe rosa devono essere usati moderatamente, dato che il loro aroma è meno delicato, ma il loro colore esalterà tutti i piatti.
I grani di pepe verde sott'aceto si devono risciacquare prima di usarli nel paté, nel burro aromatizzato o nel sale.

PEPERONCINO

1. Capsicum annum
2. Capsicum bacatum
3. Capsicum chinense
4. Capsicum frutescens
5. Capsicum pubescens

VANIGLIA

VANIGLIA D'INDIA

VANIGLIA DEL MADAGASCAR

Estratto di vaniglia:

-due baccelli di vaniglia spezzati in due
-mezza tazza di Vodka.

Mettere in un contenitore ermetico, lasciare riposare in luogo fresco lontano dalla luce per 6 settimane scuotendo ogni giorno.

VANIGLIA DELLA NUOVA GUINEA

VANIGLIA DI THAITI

ZAFFERANO

Caggiano De Lazzari

ZENZERO

Zingiberaceae.
Zingiber officinale. Rosc.

GINGER
ORGANIC MINTS
RAPUNZEL

MISCELE di SPEZIE

- Advieh Iran
- Baharat Libano
- Berberé Etiopia
- Creola Sud Ameri
- Curry e Ma
- Cajun Stai Uniti
- Dukkah Egitto
- Hua jiao ya
- Kebsa Medio Orie

opia

ices Francia

oron India

out Marocco

ogarashi Giappone

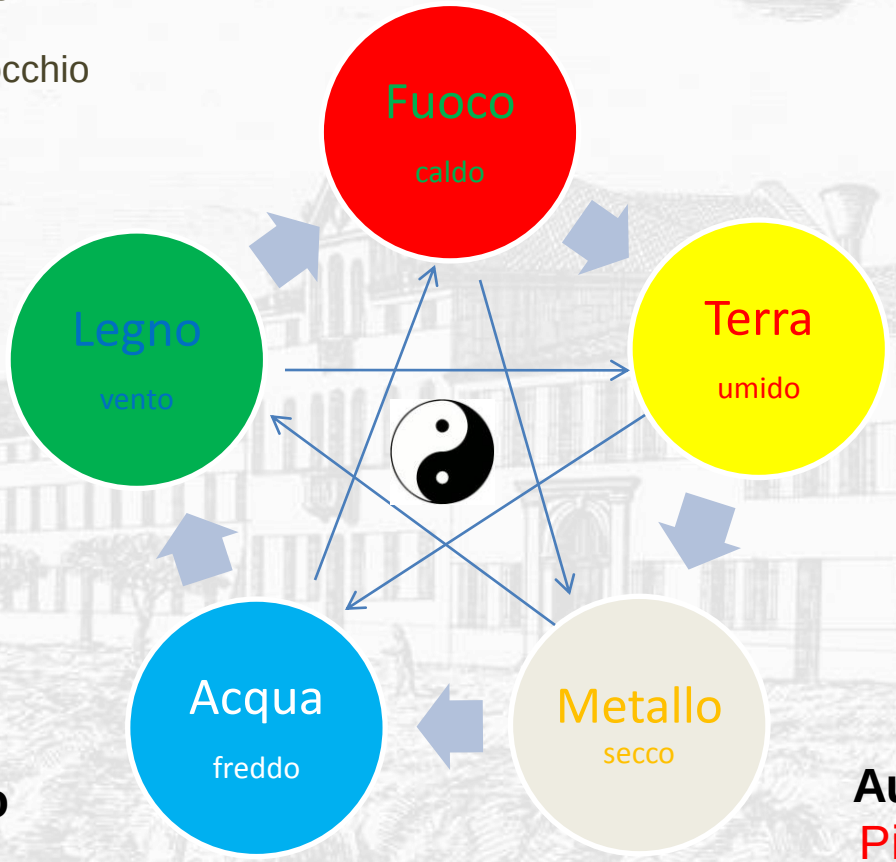
bi

riente

MISCELA 5 SPEZIE CINESI

- 2 cucchiaini di pepe di Sichuan
- 8 pezzi di anice stellato
- ½ cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di cannella
- 1 cucchiaio di semi di finocchio

Estate
Amaro
Anice stellato
Cuore Intestino Tenue



Primavera
Acido
Finocchio
Fegato Cistifellea

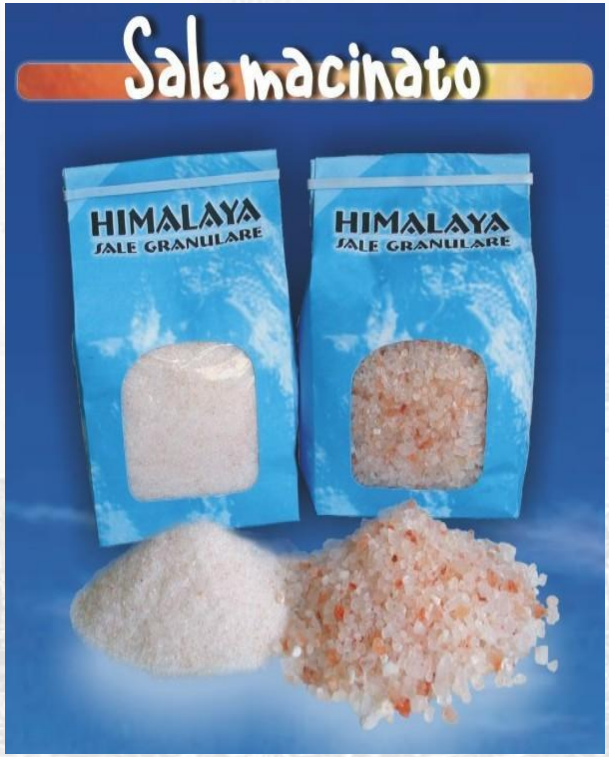
tarda Estate
Dolce
Cannella
Milza Stomaco

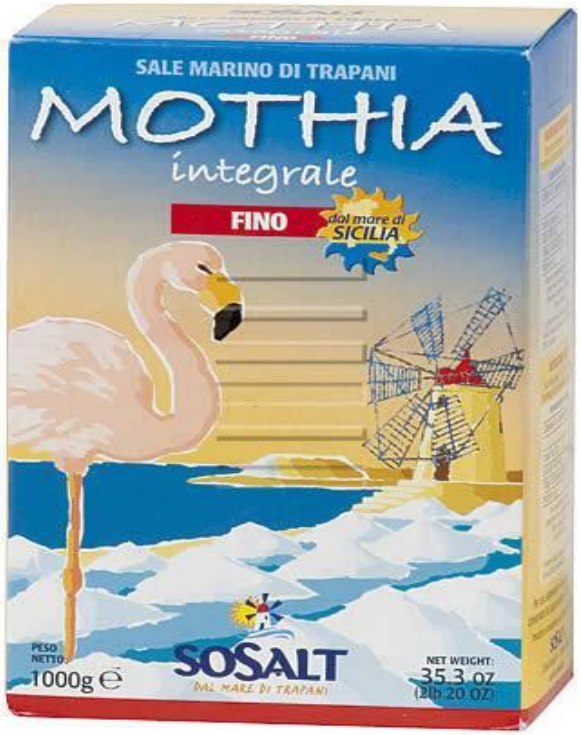
Inverno
Salato
Chiodi di garofano
Reni Vescica

Autunno
Piccante
Pepe
Polmone G. Intestino

CONDIMENTI DERIVATI DA SPEZIE

SALE





Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse il sapore, con che cosa lo si potrà render salato? A null'altro serve che ad essere gettato via e calpestato dagli uomini.
Matteo 5,13-16

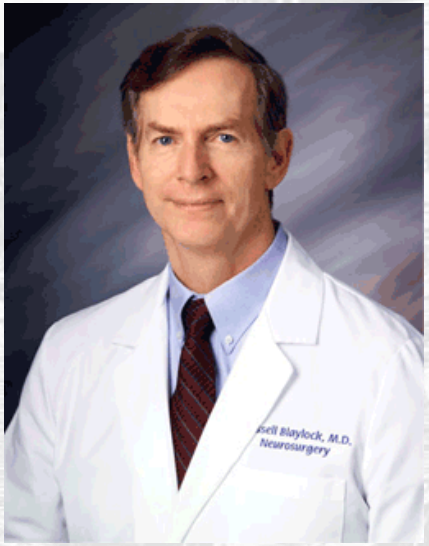
SALE

Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse il sapore, con che cosa lo si potrà render salato? A null'altro serve che ad essere gettato via e calpestato dagli uomini.
Matteo 5,13-16

GLUTAMMATO

E621 o Glutammato monosodico (MSG)

molti lo usano, ma pochi conoscono!



Il dottor Russel Blaylock
ha dichiarato nel 2007
che il glutammato monosodico
è un
"fertilizzante per il cancro”

RICETTE CON LE SPEZIE

Il cuoco…. minuzzatolo e messevi di buone spezie assai, ne fece un manicaretto troppo buono. Boccaccio

Caggiano De Lazzari

Crema di Castagne con Liquore Strega

Ingredienti per 4 persone

- -Castagne 1 Kg.
- -Zucchero 10 gr.
- -Acqua ½ bicchiere
- -Cannella 2 cucchiaini
- -Liquore Strega 2 bicchierini

Preparazione

-Dopo aver lessato le castagne liberarle dalla prima e dalla seconda buccia e passarle al setaccio.

-Condire le castagne con lo zucchero, l'acqua, la cannella, il Liquore Strega; amalgamare bene il composto e farlo poi asciugare a fuoco lento.

-Versare la crema ottenuta in una terrina e guarnire con marron glacès e foglie di alloro.

Gomasio

Ingregienti
per un vasetto:

- 70 gr di sesamo
- 10 gr di sale integrale

Preparazione:
lavate i semi i sesamo sotto l'acqua corrente con l'aiuto di un colino. Scolateli bene e metteteli a tostare in una padella con il fondo grosso fino a che i semi non risulteranno dorati -sentirete un buon profumino di sesamo nell'aria- e poi versateli in una ciotola a raffreddare.
Passate il sale nella padella ancora calda per levare la possibile umidità.
Mescolate il sesamo e il sale, versateli in un mortaio (meglio suribachi) e frantumateli.
Se li preferite a grana più fine potete usare il macina caffè dopo averlo ben pulito macinando un pò di sale grosso.

Ratatouille

Ingredienti per 2 persone

- 300 gr tra peperoni zucchine pomodori e melanzane in parti uguali
- Olio di oliva
- Sale
- Peperoncino
- Aglio
- Menta

Preparazione

Pulite e mondate tutti gli ortaggi, tagliateli a pezzetti o a dadini, fateli cuocere con l'olio e l'aglio tritato. Quando la cottura è terminata e si sarà formato un unico, colorato, intingolo, mettete dentro anche qualche fogliolina di menta e una bella presa di peperoncino.

Sangria

INGREDIENTI:

- vino rosso
- zucchero di canna
- chiodi di garofano
- cannella intera
- bacca di vaniglia preventivamente incisa
- 2 mele
- 2 pesche
- 2 limoni
- 2 arance

PREPARAZIONE:

Lavate la frutta, togliete i torsoli alle mele e i noccioli alle pesche poi, senza sbucciarle, tagliatele a cubetti; tagliate a cubetti anche mezza arancia e mezzo limone non sbucciati e le rispettive metà a rondelle sottili; spremete l'altra arancia e l'altro limone.

Versate in una caraffa il vino, il succo di limone e di arancia e tutti gli altri componenti, mescolate il tutto e riponete la sangria nel frigorifero per tutta la notte; al momento di servirla, aggiungete la gassosa e qualche cubetto di ghiaccio

Sfouf

Sfouf è una delle specialità del Ramadan, il mese del digiuno, quand non si mangia dall'alba al tramonto;
è un miscuglio di ingredienti ricchi di calorie che aiutano il corpo ad affrontare una giornata con la pancia vuota.

Ingredienti:

- 4 bicchieri (piccoli) di farina di mais–
- 2,5 bicchieri di farina 00
- 3 bicchieri di zucchero
- 1 bicchiere e mezzo di burro
- 3 bicchieri di latte -1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di semi di anice
- 1 cucchiaino di curcuma
- mandorle sbucciate o pinoli

Preparazione:

impastare tutti gli ingredienti. Spalmare la teglia con un pò di tahina (trucco che ho imparato e da un gusto particolarissimo), infarinare e versare il composto. Mettere sopra le mandorle o i pinoli in maniera non troppo irregolare. Per intenderci, lo sfouf deve essere servito a quadrati, e sarebbe bello avere un paio di pinoli o di mandorle in ogni quadrato. Infornare come al solito.

Te del Kashmir

- 1 litro d'acqua
- 2 mandorle
- 10 bacche di cardamomo pestate a mortaio
- 1 pezzetto di cannella pestata a mortaio
- 1 cucchiaino di te del Kashmir
- 10 pistilli di zafferano
- 2 cucchiai di zucchero di canna

Mettere la bacche di cardamomo, le mandorle e la cannella nell'acqua fredda, portare a ebollizione, dopo 5 minuti di bollore spegnere il fuoco, aggiungere il te e lo zafferano, lasciare in infusione per 3 minuti, quindi aggiungere lo zucchero, mescolare, filtrare e mettere in un termos.

Pan d'épices

Il pain d'épices, ottimo per una prima colazione, si può gustare, così, semplice, oppure spalmato con un velo leggero di burro. Per la confezione-regalo può essere simpatico accostarlo a frutta candita.

Maison du pan d'épices Gertwiller

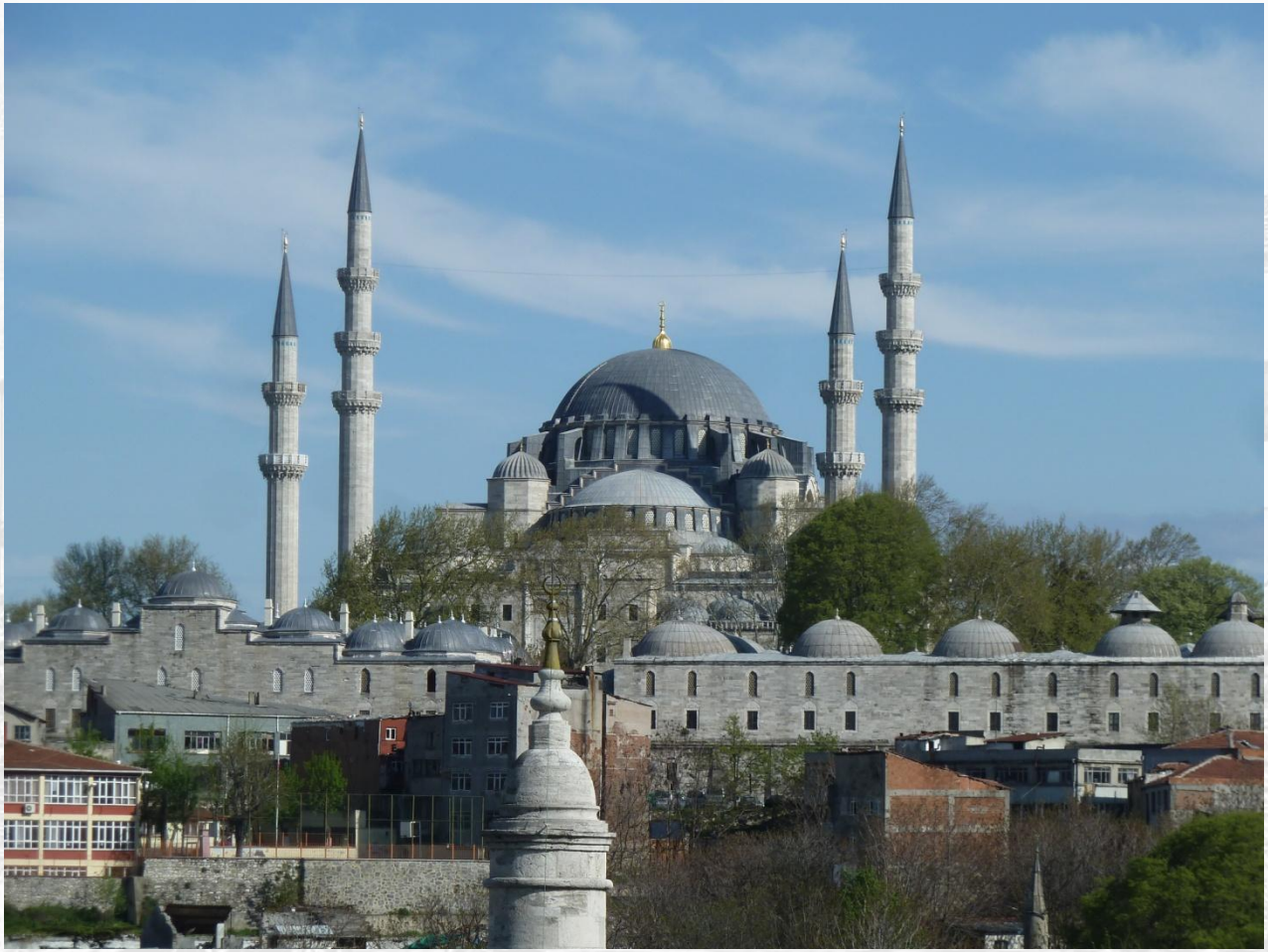
Ingredienti e dosi per 6 persone

- 250 g di miele
- 250 g di marmellata di arance
- 250 g di farina bianca
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 10 cl di latte
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 pizzico abbondante di cannella in polvere
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1 pizzico di sale
- Burro: per lo stampo:

Preparazione:

Scaldate lentamente il miele in modo che diventi liquido (evitate però che prenda il bollore).
Aggiungete la marmellata di arance e mescolate bene fino a che tutto il composto è caldo.
Mettete in una terrina la farina setacciata insieme al lievito, quindi aggiungete un pizzico di sale, le spezie, l'olio e il latte.
Mescolate aggiungendo il composto di miele e marmellata, poi versate tutto in uno stampo rettangolare dai bordi alti, tipo plumcake, foderato di carta da forno imburrata.
Mettete in forno a 160 gradi per un'ora e mezzo.
Lasciate raffreddare il dolce nello stampo e fatelo riposare un giorno prima di utilizzarlo.

Riso pilav



Il comandante informa i passeggeri che tra qualche minuto atterreremo.

Vi pregiamo di ritirare il bagaglio culturale che avete acquisito nel corso del viaggio, di conservarlo con cura, incrementandolo e condividendolo con gli altri.

APS villa Bembo vi ringrazia per l'attenzione e si augura di avervi ancora ospiti nei propri voli.

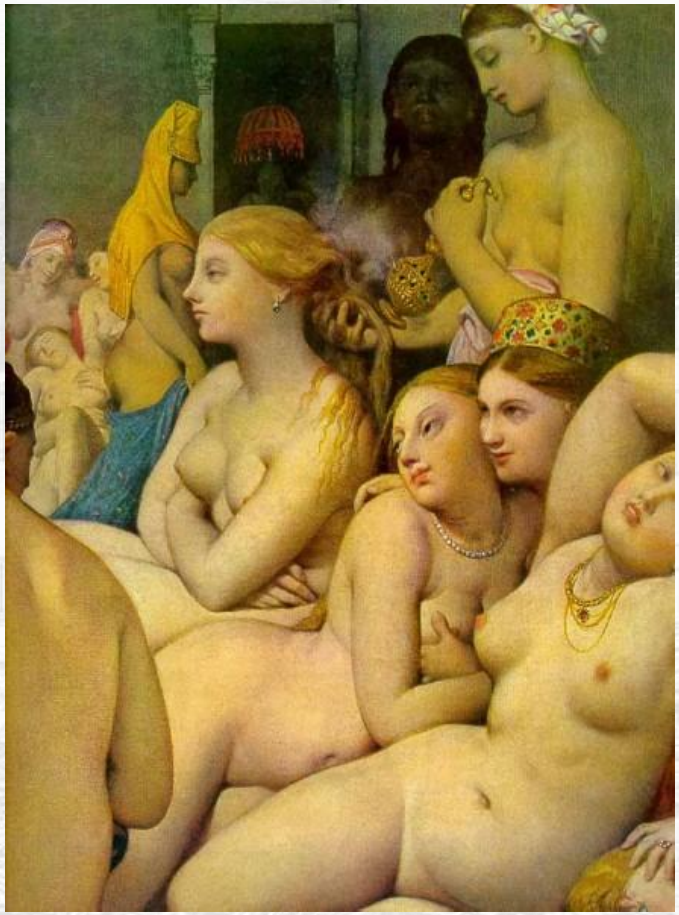
Pilota: dott.ssa Anna Paola De Lazzari

SPEZIE E COSMESI

“Giardino chiuso tu sei, sorella mia, sposa, giardino chiuso, fontana sigillata. I tuoi germogli sono un giardino di melagrane, con i frutti più squisiti, alberi di cipro con nardo, nardo e zafferano, cannella e cinnamomo con ogni specie d’alberi da incenso; mirra e aloe con tutti i migliori aromi”
Cantico dei Cantici 4,12-14).

SPEZIE E COSMESI

Sei cresciuta come un cedro del Libano
Come un cipresso sui monti dell'Ermon
Come un ulivo maestoso in pianura
Sei cresciuta come un platano
Come palma in Engaddi
E le rose in Gerico
E rigogliosa come lampo di fuoco
Fuoco che mi inebria
Sai di cinnamomo mirra onice storace
E fra mille e mille ti riconoscerei
Dimmi anima mia dimmi
dove si nasconde
Dov'è l'acqua che disseterà me
Dimmi anima mia il segreto dell'amante
Il segreto che ti lega a me.
Sei più dolce e bella del miele vergine
Ed è profumo il suono del suo nome
Come il sale in Engaddi
Sale come polvere
……..



Oleolito di curcuma

Ingredienti:

-300 ml d'olio extravergine d'oliva

-2 cucchiai di curcuma in polvere

Versate l'olio in un contenitore con coperchio ermetico e mescolatevi la curcuma. Chiudete il barattolo e lasciate a macerare per una settimana, agitandolo una volta al giorno. Travasate l'olio in una bottiglia di vetro scuro, avendo cura di non smuovere la curcuma che si sarà depositata sul fondo del barattolo, e tappate la bottiglia.

Uso:

Mettete alcune gocce di oleolito su un batuffolo precedentemente inumidito, e passatelo più volte sul viso. Ripetete il trattamento fino a rimuovere completamente sporco e impurità, quindi asciugate l'eccesso di olio con una salvietta pulita. È un trattamento detergente, struccante, riattivante e riequilibrante, da fare preferibilmente prima di coricarsi.

Shampoo alla curcuma e rosmarino

Ingredienti:

-150 ml di shampoo delicato
-50 ml di oleolito alla curcuma
-10 gocce di olio essenziale di rosmarino

Versate tutti gli ingredienti in una bottiglia pulita, tappate e agitate energicamente.

Uso:

Si usa come un normale shampoo, massaggiandolo per qualche minuto su capelli bagnati e risciacquando bene con acqua tiepida e infine fredda. Non fate il doppio shampoo. Contrasta efficacemente la forfora, la caduta dei capelli e l'eccesso di sebo. Dura circa 3 mesi.

Sali da bagno alla cannella e cardamomo

Ingredienti:
-1 kg di sale grosso
-100 g di stecche di cannella
-100 g di cardamomo

Polverizzate la cannella e il cardamomo (ideale il macinacaffè elettrico). Setacciate le spezie in una grande terrina e mescolatele con il sale. Conservate il tutto in un contenitore non metallico, ben chiuso.

Uso:
fate sciogliere sei cucchiaini di sali da bagno sotto un getto di acqua caldissima, quindi terminate di riempire la vasca con acqua più fredda. Rimanete immersi non più di venti minuti. È un bagno tonificante, stimolante e antifatica, che riscalda e rinvigorisce, e lascia la pelle deliziosamente profumata. Il sale favorisce l'espulsione delle tossine e aiuta a "sgonfiare" le gambe affaticate. Non va fatto prima di coricarsi.

Detergente
al coriandolo, ginepro e zenzero

Ingredienti:

- 200 g di farina di grano saraceno
- 2 cucchiai di semi di coriandolo
- 2 cucchiai di bacche di ginepro
- 1 cucchiaio di zenzero in polvere

Polverizzate il coriandolo e il ginepro nel macinacaffè elettrico. Setacciate la farina e tutte le spezie e mescolate bene il tutto. Conservate il detergente in un contenitore non metallico, ben chiuso.

Uso:

Subito prima di fare la doccia, mescolate due cucchiai circa del detergente con un pò d'acqua, fino a ottenere una crema vellutata. Massaggiatela sulla pelle bagnata, quindi risciacquate bene. Deterge perfettamente ma delicatamente, lasciando la pelle levigata e profumata. È tonificante, dermopurificante, deodorante, stimolante cutaneo e antifatica, e ha un profumo fresco e resinoso adatto sia a "lei" sia a "lui".

QUALCHE LETTURA

grazie per l'attenzione
n a m a s t è

"Guai a voi, che pagate la decima della menta, dell'aneto e del cumino e trascurate le prescrizioni più gravi della legge:
la giustizia, la misericordia, la fedeltà e ***soprattutto il versamento del 5 per 1000 a favore dell'APS villa Bembo…"***

(Matteo 23,23)

5 x 1000

90140920274