

# CANOVA CLUB STORICO



## EFFEMERIDE

DEL MESE DI FEBBRAIO 2013

N° 6 ANNO XXXV

*“Per ogni cosa c'è il suo momento,  
il suo tempo per ogni faccenda sotto il cielo.*

*C'è un tempo...per piangere  
e un tempo per ridere,  
un tempo per gemere  
e un tempo per ballare”  
(Ecclesiaste)*

Prossimo Cenacolo  
Venerdì 8 febbraio 2013

**Il Carnevale**  
del Canova Club a  
Borgo Casale di Tor di Quinto  
(via Caprilli, 1)

Borgo Casale di Tor di Quinto (via Caprilli, 1)  
(info dettagliate su come arrivare clickando  
sul seguente [LINK](#) - Cartina stradale)

Check in-Aperitivo e antipasti peripatetici dalle 19:30 – Cena ore 20:30.

Costo € 50,00 a persona all included

Per le prenotazioni al Cenacolo, i non soci vogliono  
cortesemente utilizzare il formato standard  
che troveranno **in allegato**, inviandolo  
a [canovaclub@flamineservices.it](mailto:canovaclub@flamineservices.it) Grazie.

Solo per informazioni ricordiamo: tel. 06.36003732.

Cari amici,

se lo diceva questo saggio ebreo nel III secolo avanti Cristo allora posso dirlo anche io nel XXI: andiamo, è tempo di ballare! Questa Effemeride è frutto di un parto prematuro perché, per farla arrivare per tempo ad annunciare il Carnevale, devo mandarla quando ancora non si è celebrato il Cenacolo del 31 Gennaio sul nostro Premio di Letteratura Economica e Finanziaria (a Paolo Savona con “contorno” di una legione di economisti!).

Ma, come sappiamo, non tutti i mali vengono per nuocere; in questa occasione quanto meno sul piano della brevità dello scritto e/o del tempo che Vi sto prendendo. Quindi, nuntio Vobis, che anche quest'anno il Canova Club offrirà un suo Cenacolo al ballo, alla musica, al canto, al cibo, al riso ed al sorriso dello stare (bene) insieme tra amici vecchi e nuovi. Non solo anche, ma, soprattutto quest'anno, viste come vanno le cose nel nostro benamato Paese: non proprio benissimo. Abbiamo tutti bisogno di qualche ora di divertimento puro ed in serenità, con una particolare (triplice) attenzione: ai costi contenuti, alla qualità della musica, alla qualità e quantità del cibo. Partiamo proprio da quest'ultimo punto. Dopo le recenti esperienze di nouvelle cuisine, di finger food e di focalizzazione sulla qualità e sofisticazione del cibo, abbiamo deciso di **ritornare ad una sana e robusta tradizione culinaria italiana con il seguente menù:** Aperitivo di benvenuto e vari antipasti (peripatetici) **specialità della casa. Cena servita: la zuppa**, crema di piselli con olive taggiasche; **i primi**, risotto con radicchio, provola e champagne - mezze maniche con ragout di carni in bianco e funghi porcini; **il secondo ed i contorni:** bianchetto di vitella agli agrumi - spinacini con pinoli e uvetta - friarielli ripassati; **la frutta ed il dolce**, frutta tagliata alla francese - fiocchi e maschere di carnevale; **caffè; vino rosso**, Piceno doc, Velenosi; **vino bianco**, Falerio, Velenosi; **acqua minerale**, Nepi – San Benedetto. La qualità è assicurata dalla cucina di **Claudio Castellucci**, chef recensito dal **Gambero Rosso**. Anche **per la musica** (e relativi balli, perchè è questa una delle tre calamite di questo tipo di serate), abbiamo cambiato perchè volevamo i migliori interpreti, dagli anni '60 ad oggi, cioè gli stessi autori con i quali abbiamo ballato e cantato noi stessi nel passato. Abbiamo così deciso per il dj; un Disk Jockey professionista invece dei pur bravi interpreti (di tutti i generi ed epoche) dal vivo. Peraltro due di questi straordinari ed affettuosi grandi artisti, **Carlo Capria e Giovanni Samaritani**, saranno con noi a riempire spazi specifici della serata, ma non tutta. **La terza** attenzione classica di queste feste è data proprio dalla possibilità **dicondividere queste ore di gioia e piacere con amici vecchi e nuovi** specie se porterete con Voi quegli amici che magari non sono interessati ai nostri Cenacoli tradizionali ma forse più a questo tipo di serate. Altri naturali candidati a partecipare sono le Vostre donne, che statisticamente sono le più interessate al ballo e gli amici cui dovete reciprocare...qualche cena. Per restare nel clima di serenità e libertà ci sarà **libertà di abbigliamento ai partecipanti**. Come sempre felici di vedere costumi e maschere, di chi vuole e può; poichè probabilmente

in molti verremo direttamente dal lavoro, un “vestito scuro” con camicia bianca (per poter poi togliere giacca e cravatta e dare un aspetto cromatico e coreografico uniforme) andrà più che bene, anche perché la festa prevede la fornitura di “attrezzatura” di carta e cartapesta da indossare sul luogo che risponda al **tema/colore del Carnevale di quest’anno: il verde**, che vorrete indossare in qualsiasi forma e dimensione. Verde colore di moda scelto o imposto: perché siamo sempre più al verde, perché essendo carnevale ogni scherzo vale, anche quello di sembrare un raduno della Lega; perché essendo in un posto bucolico...potremo giustificare il verde “country” di alcune maschere previste. Un’altra importante/fondamentale attrazione della serata, soprattutto di questi tempi di austerità che abbiamo tenuto nella massima considerazione è **quella dei costi in assoluto**. Per capitalizzare al massimo questo concetto abbiamo scelto un posto veramente bello, all’interno del borgo del Casale di Tor di Quinto, che ha assunto denominazione dalla medievale Torre Di Quinto, dove opera il nostro suggestivo e accogliente ristorante. Per raggiungere l'Antico Borgo Casale di Tor di Quinto non serve uscire dalla città, affrontare il traffico e sprecare il tempo prigionieri di un'automobile...Basta raggiungere la collina Fleming, nei pressi dell'omonimo ippodromo militare, a due passi da Vigna Clara e dai Parioli, vicino ai quartieri Flaminio, Trieste e Salario. Così, salirete su di una collina popolata da ulivi, pini, fichi, cipressi, olmi, allori, acacie e tanti alberi da frutto. Il restauro di un vecchio borgo agricolo ed un maneggio faranno da cornice naturale ad un ristorante suggestivo e molto accogliente. All'esterno troverete cortili lastricati con i famosi sampietrini e terrazzi pavimentati in cotto, illuminati da vecchi lampioni, immersi nel verde e tanti fiori a profumare questo antico borgo agricolo romano. All'interno del ristorante, le sale in stile rustico, arredate con un tocco di eleganza, un'atmosfera raccolta, casalinga, ma al tempo stesso originale ed elegante (così almeno recita il loro sito web). Questo complesso davvero speciale ([www.casaletordiquinto.com](http://www.casaletordiquinto.com), tel.06/3330745) è nella fase di consolidamento della propria valorizzazione iniziata qualche anno fa e desideroso di farsi conoscere da potenziali clienti come siamo noi; da qui la particolare attenzione di marketing dei proprietari...garantiti dal nostro tesoriere **Pippo Ibrido** (perché sappiate chiaramente con chi prenderVela se non dovesse piacerVi). Delle date disponibili abbiamo scelto il venerdì perché non dovremo preoccuparci dell’indomani mattina, senza toccare la sacralità familiare del week end. **Il costo di €50,00 a persona è globale**, in quanto comprende tutti i costi di ciò che abbiamo sopradescritto comprese

maschere, cotillons, drink dopo cena e targhe, riconoscimenti e premi vari, **al Re e Regina del Carnevale e/o alle migliori maschere e/o al più bel costume.**

**Per la chiusura** voglio restare in tema con chi se ne intendeva: “Chi non ride mai non è una persona seria” (*Charlie Chaplin*). Vi ringrazia anticipatamente per la partecipazione e Vi saluta con affetto la persona più seria che abbiate conosciuto,



Flamines Services Srl  
Via Cicerone, 49 00193 Roma

## Prenotazione Cenacolo

va effettuata **via e-mail** ([canovaclub@flamineservices.it](mailto:canovaclub@flamineservices.it))  
e deve contenere le seguenti indicazioni:

La Signora/Il Signor.....

contattabile al n° telefonico ..... e/o e-mail.....

Socio    Sostenitore (della Solidarietà)    Frequentatore presentato dal Socio.....

Da solo    Con i seguenti nominativi **di cui risponde in caso di assenza:**

nome.....cognome.....

nome.....cognome.....

nome.....cognome.....

nome.....cognome.....

nome.....cognome.....

nome.....cognome.....

*p.s. Grazie ai “no grazie”. Ringraziamo gli amici e soprattutto i Soci che con grande cortesia e senso di appartenenza, comunicano anche quando non sono in grado di poter partecipare agli eventi del Club. Una cortesia veramente apprezzata che speriamo faccia proseliti.*