

# Un'estate con il CeSMAP

## Le soluzioni

---



### CruciPinerolo p. 1

	P	R	I	N	C	I	P	I	D	A	C	A	J	A		B
					A		I		A		A					O
			M		V		A		N		P			C		R
S	A	V	O	I	A		N		D		R			A		G
A			N		L		O		R		I			S		O
N			T		L				A		L			A		
T			E		E			A	D	E	L	A	I	D	E	
A			O		R				E		I			E		
G			L		I									L		
O			I		A			F	R	A	N	C	E	S	I	
S			V					A						E		V
T			E			P		C			T			N		A
I			T		V	I	T	T	O	N	E			A		L
N			O			N		A			L			T		D
O						O			S	T	A	Z	I	O	N	E
											I					S
	S	A	N	M	A	U	R	I	Z	I	O					I

### Anagramma la storia p.2

1. Pinerolo – San Domenico – 2. Cardinale – 3. Mazzarino – 4. San Maurizio – 5. Gesuiti – 6. Visitazione.

### Rebus p.3

faccia + TA + BA + rocca = Facciata barocca

### Indovinelli p. 4

1. Santa Maria Liberatrice
2. Richelieu
3. Stazione
4. Chiesa di San Francesco
5. Filippo Brignone
6. Federico Caprilli

### Le associazioni p. 5

1. Viella – Chitarra; Clessidra – Orologio; Balestra - Pistola
2. Penna d'oca – Penna stilografica; Aratro – Trattore; Borraccia del pellegrino - Borraccia

### Crucisillabici p. 6

CA	TE	CU	ME	NI	SANT	A	GO	STI	NO
VAL	PEL	LI	CE		SAN	MAU	RI	ZIO	
LE	MI	NA			STA	ZIO	NE		
RI	VA				TEM	PIO			
A					MO				

### Omicidio a S. Francesco p. 8

Come testimoniato da Fratello Simone la candela sul tavolo era accesa al momento del ritrovamento del corpo e la finestra era chiusa. All'arrivo di Fratello Domenico la candela risulta spenta e la finestra aperta. L'unico ad essere entrato nella biblioteca, prima dell'arrivo dei confratelli, è Fratello Anselmo. È stato lui a spegnere la candela avvelenata, che lui stesso aveva preparato, e ad aprire la finestra per eliminare il veleno presente nell'aria. Sospetti confermati dal fatto che è l'unico a stare lontano dal cadavere e a restare vicino alla finestra ben aperta.

### Parole Pinerolesi p. 10

B	W	U	A	L	P	I	C	K	E	D	M	P	F	O	S	S	Z	Q	O
M	D	'	A	N	D	R	A	D	E	U	Z	U	B	M	E	O	Q	I	I
I	N	V	V	B	P	C	A	M	P	A	N	I	L	E	Q	T	K	A	Z
R	X	S	G	O	P	A	J	A	C	A	I	P	I	C	N	I	R	P	I
M	E	I	B	R	Q	I	D	B	H	F	R	A	N	C	E	S	I	I	R
X	E	S	R	G	F	R	N	F	P	U	S	C	E	R	P	P	C	A	U
L	S	A	V	O	I	A	W	O	S	I	P	G	Z	N	G	D	A	P	A
O	L	D	V	C	M	B	Y	B	U	S	A	N	D	O	N	A	T	O	M
Q	H	Z	O	I	R	O	T	T	I	V	A	Z	Z	A	I	P	L	E	N
I	A	S	T	A	Z	I	O	N	E	Q	G	O	X	G	X	N	W	R	A
O	T	A	N	E	S	L	E	D	A	S	A	C	P	G	D	I	E	S	S
S	C	K	V	A	L	D	E	S	I	U	W	Y	R	W	G	H	D	R	P
F	U	G	A	L	U	P	E	M	I	O	B	O	T	C	N	Q	N	B	U
A	I	R	E	L	L	A	V	A	C	I	L	L	I	R	P	A	C	B	K
G	A	L	A	Q	I	E	T	W	V	M	F	J	D	H	P	Y	M	J	Z
E	Z	R	X	B	O	G	O	T	E	V	I	L	O	E	T	N	O	M	Y
V	I	T	T	O	N	E	Z	U	B	V	Q	A	D	E	L	A	I	D	E
D	I	P	Z	E	E	U	U	D	E	A	M	I	C	I	S	T	C	Z	K
M	L	T	O	P	N	A	A	R	Q	A	T	C	A	F	I	I	R	U	M
G	B	V	G	J	N	D	B	K	R	I	U	B	D	B	S	O	S	R	W

Adelaide	De Amicis	San Donato
Alpi	Facta	San Maurizio
Borgo	Francesi	Savoia
Campanile	Galup	Stazione
Caprilli	Monte Oliveto	Valdesi
Casa del Senato	Piazza Vittorio	Vittone
Cavalleria	Pino	
D'Andrade	Principi Acaja	

## Il Seicento a Pinerolo p.12

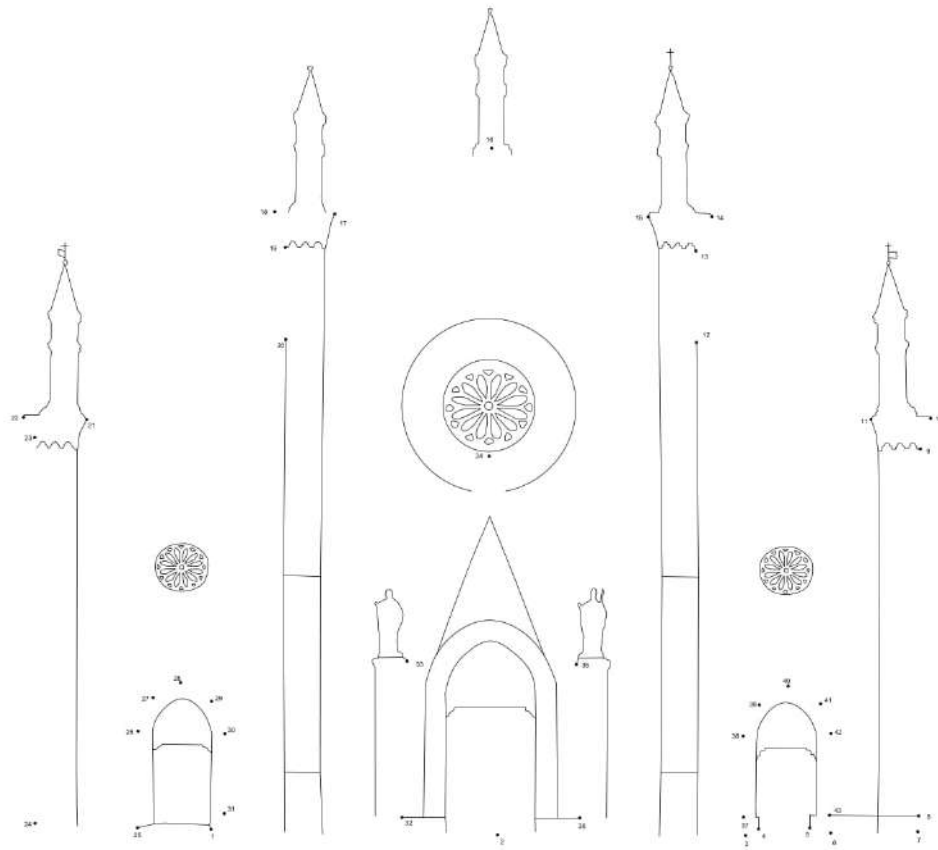
			1	C	A	S	E	R	M	E			
2	S	A	N	M	A	U	R	I	Z	I	O		
3	A	R	S	E	N	A	L	E					
		4	P	E	S	T	E						
			5	V	A	U	B	A	N				
		6	S	A	N	G	I	U	S	E	P	P	E
7	S	A	N	D	O	M	E	N	I	C	O		
			8	G	E	S	U	I	T	I			
			9	B	A	S	T	I	O	N	E		
				10	R	I	C	H	E	L	I	E	U
				11	M	U	N	I	C	I	P	I	O
12	S	A	N	R	O	C	C	O					

## Rebus p.12

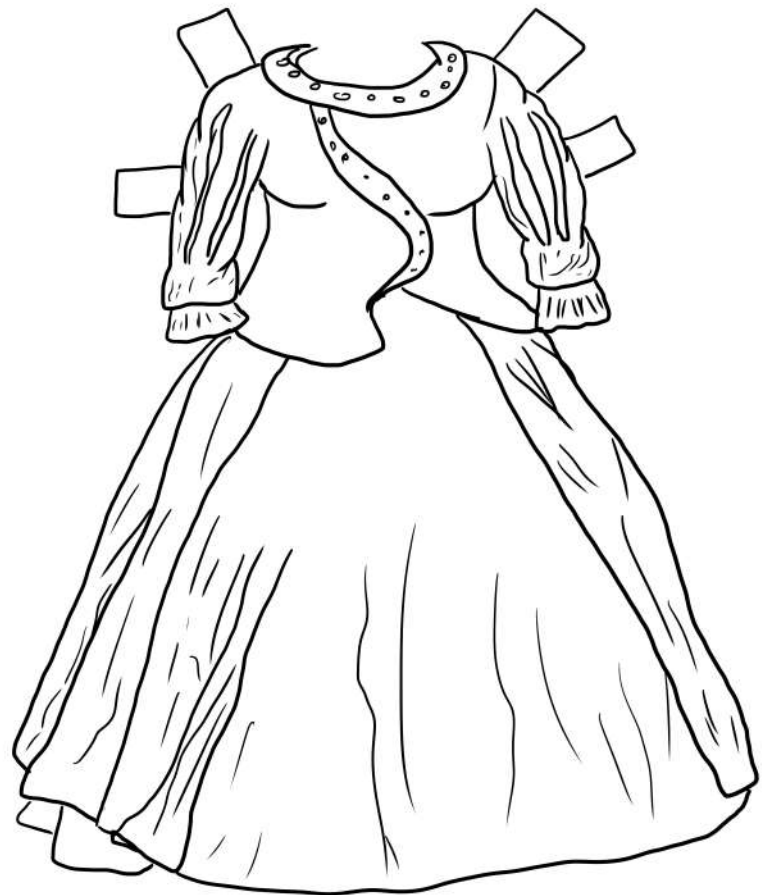
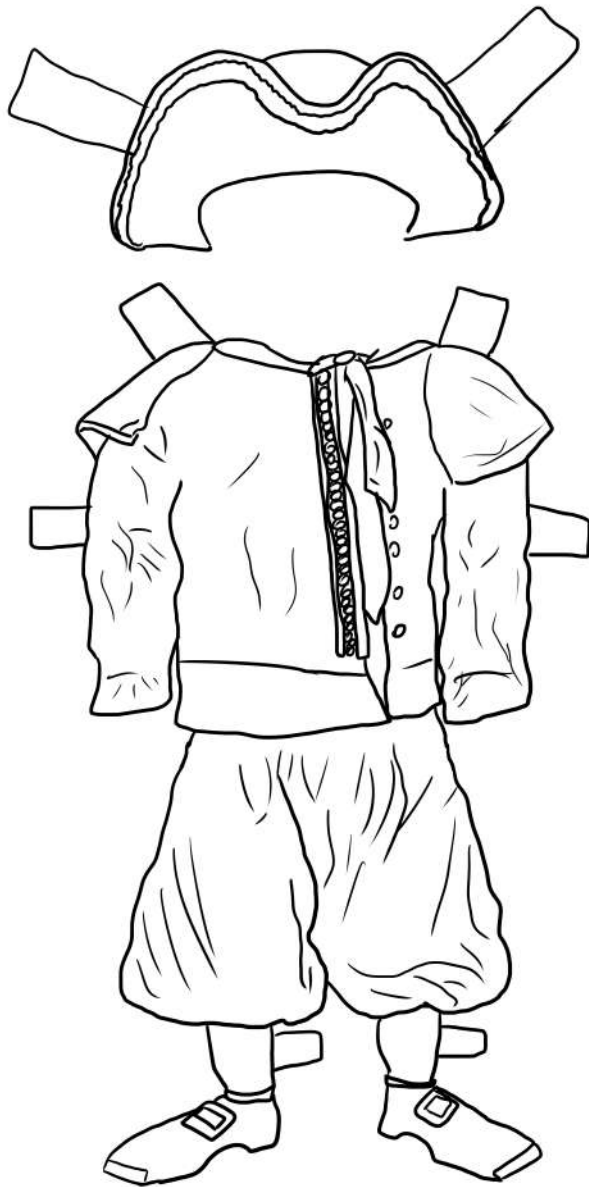
archi + tetti + re + ali = Architetti reali

## Trova l'intruso p. 13

- 1 - Attila
- 2 - San Lorenzo
- 3 - Gladio
- 4 - Cavallerizza Caprilli



Sapresti dire di che edificio si tratta?





# La torta Zurigo

V. Macrì

La torta Zurigo è uno dei dolci tipici di Pinerolo, composta da una cialda di pasta frolla al cacao con crema chantilly, torrone e cioccolato decorata con scaglie di cioccolato amaro e ciliegie conservate sotto alcool e ricoperte di glassa. Quella che ti proponiamo è una variante, perché la ricetta originale è segretissima.

Non ti resta che provare a farla e gustarla!

## Ingredienti:

Per realizzare la pasta frolla ti serviranno:

- 250 gr di farina 00;
- 100 gr di zucchero semolato;
- 100 gr di burro;
- 25 gr di cacao amaro;
- 80 gr di latte;
- 1 uovo;
- Mezza bustina di lievito per dolci.

Per realizzare la crema:

- 100 gr di crema pasticcera (1 tuorlo d'uovo; 100 ml di latte; 1 cucchiaino di zucchero; 1 cucchiaino di farina o amido di mais; scorza di un limone);
- 250 gr di panna montata;
- 30 gr di torrone sbriciolato.

---

## Preparazione

Inizia dalla pasta frolla. Metti in una terrina la farina, lo zucchero, il cacao, il lievito e l'uovo. Inizia a mescolare gli ingredienti con un cucchiaino di legno. Aggiungi pian piano il latte continuando a mescolare. Per ultimo metti il burro a pezzetti e inizia a impastare con le mani. Quando avrai un panetto bello liscio e omogeneo, avvolgilo nella pellicola e mettilo in frigo a riposare per un paio d'ore.

Intanto prepara la crema. In una ciotola metti il tuorlo con lo zucchero e montali con le fruste elettriche. Scaldi 50 ml di latte in una pentola. Versa al suo interno il composto con l'uovo e zucchero e mescola bene. Aggiungi il resto del latte, la farina o amido di mais e la scorza di limone. Gira con una frusta in modo che non vengano a formarsi dei grumi. Abbassa la fiamma e cuoci per 5-7 minuti o finché non si è addensata. Ricorda di mescolare di continuo per evitare la formazione di grumi. Togli la crema dal fuoco e spostala in una ciotola per farla raffreddare.

Monta la panna. Quando la crema pasticcera sarà fredda aggiungi la panna e il torrone sbriciolato. Mescola con una spatola dal basso verso l'alto, in modo che la panna non si smonti.

Passato il tempo di riposo tira fuori dal frigo la pasta frolla e, su un piano leggermente infarinato, stendila con il mattarello. Devi realizzare due dischi di circa 20 cm di diametro. A questo punto mettili in forno preriscaldato a 180° per 25'.

Adesso non ti resta che comporre la tua torta. Tra i due dischi di pasta frolla metti un po' della crema. Ricopri tutto il dolce con la crema che rimane e decoralo con scaglie di cioccolato fondente. Se ti piacciono, puoi aggiungere delle ciliegie sciroppate o glassate.