



COMUNE DI MOIANO

BOLLETTINO INFO-GIOVANI

OTTOBRE

2018



Sommario:



- Opportunità Formative



- Opportunità Lavorative



- Per il tempo libero

Le informazioni riportate sono state reperite on-line da varie fonti, quindi conseguentemente non si assume alcuna responsabilità.



OPPORTUNITA' FORMATIVE

- Roma: Master ICT part time con Borse di studio

<https://www.ticonsiglio.com/corsi-di-formazione-master-ict-consorzio-elis-roma/>

- Talent Camp ELIS – SYNC LAB: formazione e lavoro per laureati

<https://www.ticonsiglio.com/talent-camp-elis-sync-lab/>

- Roma: corsi per Videomaker (Cinema, TV, Web, AR, VR)

<https://www.ticonsiglio.com/roma-corsi-videomaker/>

- Pordenone: corso gratuito di Office, Web e Social Network

<https://www.ticonsiglio.com/pordenone-corso-gratuito-office-web-social-network/>

- Roma: corso gratuito Addetto alla segreteria con Business English

<https://www.ticonsiglio.com/roma-corso-gratuito-addetto-segreteria/>

- Napoli: corso gratuito produzione Audiovisiva e Cinematografica

<https://www.ticonsiglio.com/napoli-corso-gratuito-produzione-audiovisiva-cinematografica/>

- Napoli: corso gratuito Risorse Umane

<https://www.ticonsiglio.com/napoli-corso-gratuito-risorse-umane/>

- Corso gratuito paghe e contributi, Milano

<https://www.ticonsiglio.com/corso-gratuito-paghe-contributi-milano/>

- Aeronautica militare: concorso per 800 volontari VFP1

<https://www.ticonsiglio.com/aeronautica-militare-concorso-volontari-vfp1/>

- ACI Automobile Club Modena: concorsi per 4 assunzioni

<https://www.ticonsiglio.com/aci-automobile-club-modena-concorsi-assunzioni/>

- Consorzio CISA Ovest Ticino: concorsi per Assistenti Sociali e Amministrativi

<https://www.ticonsiglio.com/consorzio-cisa-ovest-ticino-concorsi-assistenti-sociali/>

- ASP Seneca Crevalcore: concorso per 4 amministrativi

<https://www.ticonsiglio.com/asp-seneca-crevalcore-concorso-amministrativi/>

OPPORTUNITA' LAVORATIVE

- **Jenevi: posti di lavoro per Medici e Infermieri**

<https://www.ticonsiglio.com/jenevi-lavoro-medici-infermieri/>

- **ACI Automobile Club Modena: concorsi per 4 assunzioni**

<https://www.ticonsiglio.com/aci-automobile-club-modena-concorsi-assunzioni/>

- **ENEL Lavora con noi: Posizioni aperte e come candidarsi**

<https://www.ticonsiglio.com/enel-lavora-con-noi-posizioni-aperte/>

- **Consorzio CISA Ovest Ticino: concorsi per Assistenti Sociali e Amministrativi**

<https://www.ticonsiglio.com/consorzio-cisa-ovest-ticino-concorsi-assistenti-sociali/>

- **Sogin Lavora con noi: 30 assunzioni per Tecnici e Ingegneri**

<https://www.ticonsiglio.com/sogin-lavora-con-noi-assunzioni/>

- **Friuli Venezia Giulia: 50 assunzioni nei Centri Impiego**

<https://www.ticonsiglio.com/friuli-venezia-giulia-assunzioni-centri-impiego/>

- **Enel: 500 assunzioni nel 2019, nuovo accordo con sindacati**

<https://www.ticonsiglio.com/enel-assunzioni-accordo-sindacati/>

- **Comune di Terzigno: concorso per Agenti di Polizia**

<https://www.ticonsiglio.com/comune-terzigno-concorso-agenti-polizia/>

- **UBI Banca Lavora con noi: Posizioni aperte**

<https://www.ticonsiglio.com/ubi-banca-lavora-con-noi-posizioni-aperte/>

- **Lucca Comics: lavoro per 40 Addetti Ristorazione e Bar**

<https://www.ticonsiglio.com/lucca-comics-lavoro/>

- **Solid Power: 80 posti di lavoro, nuovo stabilimento in Trentino**

<https://www.ticonsiglio.com/solid-power-lavoro-stabilimento-trentino/>



PER IL TEMPO LIBERO

- **La scrittrice Adania Shibli a Napoli per Femminile Palestinese**

L'incontro presso la sala conferenze di Palazzo Du Mesnil martedì 23 ottobre 2018

<https://www.ecampania.it/napoli/cultura/scrittrice-adania-shibli-napoli-femminile-palestinese>

- **Folkville. Cronache da una città leggendaria**

La presentazione venerdì 26 ottobre 2018 presso il foyer del Teatro Bellini di Napoli

<https://www.ecampania.it/napoli/cultura/folkville-cronache-una-citt-leggendaria>

- **Il Borgo Orefici e l'antica tradizione dei maestri orafi**

Visita nel Quartiere Pendino al cuore pulsante della manifattura orafa napoletana

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/borgo-orefici-e-l-antica-tradizione-maestri-orafi>

- **Napoli Sacra, visita guidata alla Chiesa del Carmine**

Appuntamento sabato 27 ottobre 2018 con il format di Hermes Turismo e Beni Culturali

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/napoli-sacra-visita-guidata-alla-chiesa-carmine>

- **Palazzo Venezia ospita Candlelight Concert**

Magiche atmosfere e flussi sonori nell'incantato giardino pensile della Casina Pompeiana

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/palazzo-veneziasospita-candlelight-concert>

- **Il Castello di Gesualdo. Sangue, onore e intrighi di potere alla corte di Carlo**

Nella nobile Irpinia alla scoperta di una delle vicende umane più tormentate del XVI secolo

<https://www.ecampania.it/avellino/eventi/castello-gesualdo-sangue-onore-e-intrighi-potere-alla-corte-carlo>

- **Le Streghe di Napoli, Stregoneria, Torture e Demoni**

Con De Rebus Neapolis, un viaggio attraverso i luoghi più inquietanti del centro antico

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/streghe-napoli-stregoneria-torture-e-demoni>

- **Streghe al Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa**

Stregchette, vampiri e scheletrini aiuteranno la Strega Pasticciona a preparare la pozione magica

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/streghe-al-museo-nazionale-ferroviario-pietrarsa>

- **Funghi e castagne: l'autunno a Roccamonfina**

Un intero mese dedicato ad una delle sagre autunnali più attese in Campania

<https://www.ecampania.it/caserta/food/funghi-e-castagne-l-autunno-roccamonfina>



- **La Sagra della Castagna al borgo di Sommana di Casertavecchia**

Da venerdì 26 a domenica 28 ottobre 2018, truck food, degustazioni, musica e folklore

<https://www.ecampania.it/caserta/food/sagra-della-castagna-al-borgo-sommana-casertavecchia>

- **Cassano Irpino, celebra la Sagra della Castagna**

La 42esima edizione dell'evento in programma sabato 27 e domenica 28 ottobre 2018

<https://www.ecampania.it/avellino/food/cassano-irpino-celebra-sagra-della-castagna>

- **Cervinara ospita la Sagra della Castagna**

Il borgo castello in provincia di Avellino celebra la regina dei Monti del Partenio

<https://www.ecampania.it/avellino/food/cervinara-ospita-sagra-della-castagna>

- **A Moschiano torna la Sagra della Castagna**

Un tronco di castagna della lunghezza di 20 metri sarà il dolce simbolo del festival gastronomico

<https://www.ecampania.it/avellino/food/moschiano-torna-sagra-della-castagna>

- **Eruzioni del Gusto, dal 26 al 28 ottobre al Museo di Pietrarsa**

L'evento culturale ed enogastronomico presentato al Salone del Gusto a Torino

<https://www.ecampania.it/napoli/food/eruzioni-gusto-dal-26-al-28-ottobre-al-museo-pietrarsa>

- **Visita "mostruosa" al Museo Archeologico Provinciale di Salerno**

Un viaggio a ritroso nel tempo alla scoperta di antichi demoni, fantasmi e creature notturne

<https://www.ecampania.it/salerno/eventi/visita-mostruosa-al-museo-archeologico-provinciale-salerno>

- **Halloween Tour, speciale edizione nel centro antico di Napoli**

Appuntamento mercoledì 31 ottobre 2018 attraverso uno dei luoghi più misteriosi e oscuri della città

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/halloween-tour-speciale-edizione-nel-centro-antico-napoli>

- **La notte di Halloween a Palazzo Venezia di Napoli**

Mercoledì 31 ottobre 2018, visita guidata teatralizzata sul folklore napoletano ed europeo

<https://www.ecampania.it/napoli/eventi/notte-halloween-palazzo-venezia-napoli>

FILM PER HALLOWEEN

La Notte dei Morti Viventi

Silent Hill

Rosemary's Baby

Nightmare

La vendetta di Halloween

Hocus Pocus

Halloween – 20 anni dopo

Halloween Killer

Halloween – La notte delle streghe

Il mistero di Sleepy Hollow



Jack o' lantern: la più famosa leggenda di Halloween!

La storia di Jack o' lantern è di certo la leggenda di Halloween più famosa!

Un fabbro irlandese di nome Jack, ubriacone e taccagno, incontrò, la notte di Halloween, il Diavolo in un pub.

Stava per cadere nelle sue mani, quando riuscì ad imbrogliarlo facendogli credere che gli avrebbe venduto la sua anima in cambio di un'ultima bevuta.

Il Diavolo, così, si trasformò in una monetina da sei pence per pagare l'oste e Jack fu abbastanza veloce da riuscire ad intascarsela.

Poiché, poi, possedeva anche una croce d'argento, il Diavolo non riuscì più a tornare alla sua forma originaria. Jack, allora, stipulò un nuovo patto col Diavolo, e cioè che lo avrebbe lasciato andare purché questi, per almeno 10 anni, non tornasse a reclamare la sua anima.

Il Diavolo accettò.

Dieci anni dopo, Jack e il Diavolo si incontrarono di nuovo e Jack, sempre con uno stratagemma, riuscì a sottrarsi al potere del principe delle tenebre e a fargli promettere che non lo avrebbe cercato mai più.

Il Diavolo, che si trovava in una situazione difficile, non poté far altro che accettare.

Quando Jack morì, a causa della sua vita dissoluta, non fu ammesso al Regno dei Cieli e fu costretto a bussare alle Porte dell'Inferno; il Diavolo, però, che aveva promesso che non lo avrebbe cercato, lo rispedì indietro tirandogli addosso un tizzone ardente.

Jack se ne servì per ritrovare la strada giusta e, affinché non si spegnesse col vento, lo mise sotto una rapa che stava mangiando.



Torta di zucca e amaretti, ricetta semplice



Ecco gli ingredienti per una torta da 24 cm.

- *600 gr di zucca già pulita, possibilmente zucca Mantovana*

- 5 uova
- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 75 g di farina
- 1/2 stecca di vaniglia (o essenza di vaniglia per dolci)
- 50 g di arancia candita (oppure scorza da arancia da grattugiare)
- 75 g di farina
- 60 gr di amaretti piccolissimi
- burro e farina per lo stampo
- mandorle (opzionali, da tostare e usare per guarnire)

Questa ricetta è molto semplice e veloce: vi basteranno 30 minuti di preparazione anche se i tempi di cottura sono più lunghi.

Tagliate la zucca a pezzetti, avvolgeteli in un foglio di alluminio senza sigillare perfettamente (dovete fare in modo che l'umidità possa uscire almeno in parte). Infornate in forno preriscaldato a 180°C per 20 – 25 minuti, finché la zucca non sarà tenera e facilmente malleabile.

Sperate gli albumi dai tuorli. Montate a neve gli albumi e sbattete i tuorli unendo lo zucchero. Nei tuorli, unite anche i semi della stecca di vaniglia.

Riducete la zucca in purea ed eliminate gli eventuali liquidi superflui.

In una terrina, incorporate i tuorli, la purea di zucca, la farina e il burro. Aggiungete l'arancia tritata e, infine, gli albumi montati a neve fermissima.

Imburrare e infarinare uno stampo per torte. Versate il composto e, sulla superficie, distribuite gli amaretti in modo che ricoprano l'intera torta di zucca. La vostra ricetta, a questo punto, è quasi pronta: infornate a 180° per 50 – 60 minuti, verificando la cottura con la prova dello stecchino.

E' importante monitorare la cottura perché se gli amaretti tendono a scurirsi, dovrete coprire la torta con un foglio di alluminio.

<https://www.ideegreen.it/dolci-con-la-zucca-64157.html>

