



T-X-Press

for friends ...2nd edition!

Saluti dal Comitato

Cari musicisti, ma soprattutto cari amici,
che dire? È oramai da più di un anno che questa situazione sanitaria del "por"-covid malauguratamente ci accompagna.

Ciononostante, siamo riusciti a ripartire e a rimpolpare i ranghi, per poterci divertire suonando bene e per poter infondere nuova linfa alla TXP (anche grazie ai nuovi brani che entreranno in repertorio, vedi l' "angolo della CM"). Tra le altre cose, appena si potrà ci piacerebbe organizzare una prova con grigliata. Nüm gh'em già fam!

Per quanto riguarda futuri concerti, il comitato ha già preso contatti con varie organizzazioni. Purtroppo, come potete intuire, è ancora tutto incerto e legato all'evoluzione della situazione, ma siamo preparati.

Sandro, French, Dany, Orso Grigio

L'angolo della CM

Cari tutti,
finalmente, dopo parecchi mesi di pausa forzata, possiamo ripartire!

Domenica 14 marzo abbiamo dato il via alle prove anche se in modo diverso e ancora con alcuni limiti, ma non ci scoraggiamo. Personalmente devo dire che l'impatto delle prime prove è stato sorprendente, come se non avessimo mai smesso di suonare e di ritrovarci! Continuiamo così!

Nonostante lo stop imposto, la CM ha continuato a lavorare per rinnovare il repertorio con l'aggiunta di ben 7 brani nuovi e l'esclusione di altrettanti brani che abbiamo portato avanti per tanto tempo. Quali saranno? A questo punto spero di aver stuzzicato in voi un po' di curiosità!

Per terminare... ho apprezzato l'entusiasmo che è rimasto vivo in ognuno dei membri TXP!

Ci vediamo presto.

Simona



Concorso

Vogliamo fare leva sulle vostre abilità di fotografi.

I fiori stanno cominciando a sbocciare e le giornate si fanno più lunghe e più calde. Allora perché non celebrare questa stagione di ripresa dopo la pausa invernale?

Quindi... sbizzarritevi e mandate la vostra foto a tema **"Musica e primavera"** (dimensione massima 8 MB) via mail a concorso.tpress@txpmusic.ch entro le 23:59 del 30.04.2021.

Il comitato sceglierà la più meritevole e l'autore/trice dello scatto vincerà un premio... buona fortuna!

Conosciamoci un po' – vol. 3

Conosciamoci un po' – vol. 4

Facciamo quattro chiacchiere con i membri della banda...

Domande-Xpress a...

Ciao, chi sei?

Domi

Cosa fai nella vita?

Docente presso CPT di Biasca per le professioni del ramo automobilistico

Da quanto sei in TXP?

Informatori mi dicono dal 2015 😊...

Cosa suoni?

Il Bomber in una splendida sezione 😊

Suoni altri strumenti?

Trombone... e ho suonato (non so se sono ancora in grado) il clarinetto

Hai altre passioni o hobby?

Hockey su ghiaccio e rotelle, pole dance, nuoto, bici (insomma mi piace essere attiva).

Faccio massaggi (sto cercando di passare da hobby a lavoro), cucinare, viaggi in moto

Che tipo di musica ti piace ascoltare?

Dipende dai giorni, spesso mi affido alle scelte musicali della radio o del Menghe. (Quindi vedi Menghe sull'altro lato 😊)

Dicci un tuo pregio e un tuo difetto!

Pregio: Mi ritengo una persona solare (nel limite del possibile) e non so dire di no

Difetto: non so dire di no (e mi riempio di gabelle) e parlo troppo (mi giustifico con il fatto che ho una conversazione interessante 😊)

Scegli un super potere: quale vorresti e perché?

Poter creare il tempo per fare tutto ciò che voglio e soprattutto devo... avete in mente le famose giornate da 48h? Ecco.

Vuoi dire qualcosa a chi ti sta leggendo?

Se una mattina alle 7 Orso Grigio ti dice sei stato scelto, preparati...

Domande-Xpress a...

Ciao, chi sei?

Uela! Sono il Menghe 😊 (Andrea Menghetti all'anagrafe, mi pare...)

Cosa fai nella vita?

Attualmente lavoro come macchinista ferroviario per la TILO 🚂 🚆

Da quanto sei in TXP?

Quest'anno sono 10 anni tondi tondi...entrato a farne parte nel 2011 😊...e non si molla! 😊🤔

Cosa suoni?

Quel sifone (o "coso") che appoggiato ad un muro potrebbe venir scambiato accidentalmente per un pissoir... 😊 (... il susafono)

Suoni altri strumenti?

Oltre alla tromba del treno, bottiglie di birra e citofoni? Oh yes! Di base ho cominciato a far musica con il sassofono, ma suono anche chitarra (acustica/elettrica) e ultimamente mi cimento "a urégia" col pianoforte...

Hai altre passioni o hobby?

Musica, giardinaggio, musica, moto (n.b. veicolo a due ruote, non il fatto di muoversi...) e a volte se mi resta tempo libero: un po' di musica...

Che tipo di musica ti piace ascoltare?

Si dice che esistano solo 2 generi: buona musica e cattiva musica... diciamo che sono per la buona 😊

Dicci un tuo pregio e un tuo difetto!

A volte (spesso) mi piace essere preciso... mentre a volte (forse troppo spesso) mi piace essere preciso... 😊😊

Scegli un super potere: quale vorresti e perché?

Poter viaggiare nello spazio-tempo, per riuscire a conoscere di persona grandi miti nella storia della musica 😊

Vuoi dire qualcosa a chi ti sta leggendo?

"Grazie di aver scelto la nostra compagnia, la TXP vi ringrazia e vi prega di continuare a nutrire, condividere, stimolare la vostra passione per la musica 😊. Buon viaggio!"

Chicche dal passato

Alla TXP piace tanto... andare in trasferta 😊

In tutti questi anni sono tanti i luoghi che ci hanno ospitato, sia in Svizzera che in varie città italiane, tedesche, a San Marino ed anche a Parigi!

Le trasferte sono sicuramente state occasioni per consolidare il nostro gruppo sia a livello di preparazione musicale che umano, e la sempre calda accoglienza del pubblico ci ha regalato tante soddisfazioni.

Torneremo a farci conoscere anche al di fuori dal nostro Cantone per le nostre brillanti esibizioni!

Nell prima pagina in basso eccoci durante uno dei concerti davanti al centre Pompidou a Parigi.

Un'esperienza indimenticabile!

La TXP... in cucina

La ricetta del quadrimestre: *Ragoût per la prova di sezione*

Ingredienti (inisci a stim):

- 600 g macinata di manzo
- 300 g macinata mista
- 500 g pancetta
- 200 g sedano } (e/o sedano rapa, zucchine o altro)
- 200 g carota }
- 100 g cipolla
- 3 scatole di pelati (o l'equivalente di pomodori freschi dell'orto)
- 4 spicchi di aglio
- Concentrato di pomodoro
- Olio per soffriggere
- Vino bianco e/o rosso
- Aromi vari



Figura 1

Preparazione:

Versarsi un bicchiere di vino. Indi tagliare la pancetta a cubetti, aggiungerla al macinato e mischiare affinché sia ben distribuita.

Tagliare la verdura a cubetti e metterla da parte. Pulire gli spicchi di aglio. Preparare già anche le scatole di pelati, mia come mi che som dovü nà da corsa nal sotscala a töi dopo (vedi fig. 1).

Mettere su una pignatta abbastanza capiente sul fuoco, aggiungere un po' di olio (o meglio, strutto) e rosolare bene la carne a fuoco vivo poco per volta (vedi fig. 2). Se fa troppa crosta sul fondo deglassare con del vino bianco, naturalmente dopo averlo assaggiato per garantirne le qualità organolettiche.



Figura 2



Figura 3

Una volta rosolata e messa da parte la carne si tostano le verdure (vedi fig. 3), facendo attenzione a non lasciarle bruciare.

Verso la fine della tostatura abbassare la fiamma e aggiungere l'aglio (io lo metto intero, poi lo tolgo, voi fate come volete 😊) e qualche spruzzo di concentrato di pomodoro (ocio che questo attacca e brucia in un attimo - io vi ho avvisati).

Quando pensate che la cosa stia andando bene, deglassate con del vino bianco (se ne avete ancora) ed aggiungete la carne nel pentolone assieme alle verdure.

Buttateci dentro anche la cotenna della pancetta (chi butta la codiga è passibile di tortura!). A questo punto, se non l'avete già fatto prima, aprite le tolle di pelati ed aggiungeteli al resto. All'occorrenza bestemmiate abbondantemente il vostro dio unitamente ad un pizzico di quello degli altri (vedi fig. 4).



Figura 4



Figura 5

In ogni caso toca meschià sù tutt, condire a piacere, per esempio con sale, pepe, 3 chiodi di garofano, una foglia di alloro, timo, origano, basilico, salsa Worcester (e non lasciatevi intimidire, la pronuncia del nome di questa salsa è facilissima), uno spruzzo di vino rosso, noce moscata, ... lasciatevi pure trasportare dalla fantasia 😊 (vedi fig. 5) e lasciate sobbollire il tutto coperto a fuoco bassissimo fino allo stremo (vostro e/o del calderone).

...e mentre sobbolle, potete anche mondare il lordume ch'avete poc'anzi cagionato 👍 (vedi fig. 6).

Non dimenticate di rimestare lo squisito paltone di quando in quando e di assaggiarlo e se caso aggiustare di sale e/o altri condimenti.

Se qualcuno non desiderasse (o non potesse) mangiare aglio, ricordatevi di toglierlo dopo al massimo un'oretta, se no si spappola e ciao Pèp.



Figura 6



Figura 7

Comunque, dopo un lasso di tempo ragionevole (di regola 4 o 5 ore, vedi fig. 7) si può togliere la pignatta dal fuoco.

Potete approfittare del momento per ev. pescare i chiodi di garofano, la codiga, la foglia di alloro....

Ora fatene ciò che volete: condite subito la pasta, fate le lasagne, fate la pozzetta nel puré e buttatecelo dentro, mangiatelo direttamente dalla padella col cùgiàa, oppure lasciatelo raffreddare e tupperizzatelo o insacchettatelo (vedi fig. 8) e portatelo alla prossima prova di sezione (vedi fig. 9).



Figura 8



Figura 9

Buon appetito! (vedi fig. 10)



Figura 10