

# Rubriche > Gli annunci

**RUBRICA**

**Il Dispari**

PROFESSIONISTI  
DILA APS  
a cura di  
Bruno Mancini

LIGA SARAH LAPINSKA | RUBRICA: INTERVISTE





## Sas' a Tatarinceva (sette anni)

Alla Dukhova (Russia), coreografa e fondatrice dell'ensemble di danza "Todes" disse: "Io credo che i bambini dovrebbero ballare. Per un bambino, ballare è sia un'attività fisica sia lo sviluppo dell'orecchio musicale."

Henry David Thoreau (USA), filosofo naturalista e poeta disse: "Ogni bambino, in una certa misura, ricrea questo mondo ed è reso molto felice dallo stare all'aria aperta anche nella stagione umida e fredda. Gioca seguendo il suo grande istinto..."

L'essenziale è che imparino non cosa significa la vita all'aperto, ma che la nostra vita debba essere accogliente in un senso più ampio di quanto di solito pensiamo."

Sas' a Tatarinceva (Lettonia) dice: "Sogno di esporre i miei disegni in una mostra per sapere come essi vengono valutati."

Secondo me, Sas' a Tatarinceva è un'artista nato, che comprende la connessione dei processi naturali e, parafrasando un po' Thoreau, scopre di nuovo il mondo della creazione nella natura in ogni suo disegno.

Ecco, la prima parte della intervista che Sas' a ha rilasciato in esclusiva per i lettori del quotidiano IL DISPARI Diretto da Gaetano Di Meglio su invito dell'Associazione di Promozione Sociale "Da Ischia L'Arte - DILA APS" della quale sono stata Socia Fondatrice ed ora sono Socia Onoraria.

Cara Sas' a, dove sei nata e quanti anni hai?  
Cosa vuoi diventare?  
Cosa desideri di più?



Sas' a: Sono nata a Riga. Ho sette anni. Ho iniziato a disegnare all'età di due anni.

Voglio diventare un'artista. Mi piace anche cucinare e ballare: ballo regolarmente con successo nell'ensemble di danza TODES, fondato da Alla Dukhova, la cui troupe comprende sia adulti che bambini.

Nello studio di danza TODES, fondato 25 anni fa da Alla Dukhova imparo la coreografia classica, acrobazia, recitazione artistica, hip-hop, danze contemporanee, RnB, stile moderno, house, waking e molti altri stili di danza, oltre a partecipare a spettacoli.

Ligia Sarah: Cosa ti piace fare, Sas' a?

Sas' a: Mi piace molto cucinare,

soprattutto spaghetti alla napoletana, varie torte e biscotti, insomma i prodotti a base di farina. Ai lettori del quotidiano "Il Dispari" propongo la seguente ricetta della torta friabile ai lamponi, inventata da me.

Ecco, la ricetta della torta sbriciolata di lamponi: mettete la farina e lo zucchero in una ciotola; grattugiate il burro o tagliatela in mattoncini; mescolate il burro con la farina in briciole; versate una metà della mollica in una forma rotonda del diametro di circa 22 centimetri e premete un po' questa pasta manualmente; mettete questa forma e un'altra metà delle briciole in frigorifero per circa 20-30 minuti.

Il ripieno da preparare: stendete i lamponi con la pasta frolla e lo zucchero a velo.

Mettete i lamponi nell'impasto e impastate questa massa in modo omogeneo; spruzzate la seconda parte della massa con l'aiuto di un cucchiaino; spostate questa massa in un forno riscaldato a 180 gradi. Cuocete la pasta per circa per 40 minuti.

Una torta già fatta dovrebbe essere raffreddata per intero. Infine, gli ingredienti necessari per fare le briciole: Farina 300 grammi; zucchero 150 grammi; burro.

Il ripieno: lamponi 500 grammi. Buon appetito e benvenuti in Lettonia, città Jelgava, ospitati da Sas' a e dalla sua famiglia.

**"SOGNO DI ESPORRE I MIEI DISEGNI E DANZARE IN ITALIA E TURCHIA"**