



Anno XXIX Speciale di Natale Dicembre 2021

*Merry
Christmas*



Mariah Carey e Michael Bublé risuonano con costanza nelle stazioni radio e nelle affollate vie dei borghi, dai più grandi ai più piccoli, gremiti di gente accalcata all'esterno di negozi e supermercati, in attesa del proprio turno, pronti alle ultime spese pazze; la cioccolata è ormai la più apprezzata fonte di calore, accompagnata da un morbido plaid e dal fuoco scoppiettante di un caminetto; il profumo dei biscotti, il dolce dei cioccolatini del calendario dell'avvento, la golosità del panettone e del pandoro ricoperti da crema al mascarpone, tutto ciò addolcisce le nostre giornate; per non parlare della visione notturna, delle luci colorate che illuminano le case e delle decorazioni che nelle ore più buie rendono più evidente l'immenso apprezzamento per questo periodo dell'anno. Nonostante il periodo natalizio sia ogni anno più monotono (sono infatti ricorrenti ogni anno le domande imbarazzanti dei parenti durante il pranzo, le risposte "a te e famiglia" dopo gli auguri...) non si riesce a non viverlo con euforia, e fin dai primi giorni di dicembre le masse (o, almeno, quelle più organizzate) si attivano alla ricerca di regali. La mente di ognuno è divisa in

*Lo sentite
anche voi
nell'aria?*

due, in cui la prima si abbandona ai ricordi (felici o meno) dell'anno appena trascorso, mentre l'altra si ostina ad elencare una serie di buoni propositi (sempre gli stessi, ricorrenti ogni anno) per l'anno nuovo, che saranno abbandonati probabilmente nella prima metà di gennaio; la speranza aleggia nell'aria, ed è ciò di cui tutti abbiamo più bisogno al

momento. L'adrenalina degli ultimi giorni prima della festa viene completamente rimpiazzata dal buonumore del giorno di festa, in cui si può dormire di più, in cui ci si ritrova con i propri cari ed in cui il problema più grave è la scelta tra il panettone ed il pandoro: per un po'

tutti i problemi possono essere messi da parte. E, trascorso il giorno di festa, sorgerà un nuovo problema, un nuovo quesito che ognuno sta cercando di evitare da settimane: "Cosa si fa a capodanno?". Ma questo è un problema futuro, l'unica cosa di cui al momento ci si deve preoccupare (dato che è il 25 dicembre) è: mi sono dimenticato di comprare un regalo, quali negozi sono aperti a Natale?

Valentina Rossi, VB



Natale: regali, cenone e GIOCHI

Ah, che bello il Natale, in questa festività diventiamo sempre tutti più buoni... Ma ne siamo veramente sicuri? Oggi vi presenterò uno tra i giochi più famosi, tra i più venduti in tutto il mercato e i più cattivi di sempre, oltre ad essere un ottimo regalo di Natale! È un gioco di carte molto semplice, ma ciò che lo caratterizza sono le ambientazioni stupide (che vanno da strani gatti muta forma a magiche capre che prevedono le pescate future) e le acide battute che si trovano sulle carte. L'obiettivo finale è restare gli ultimi vivi in partita, facendo eliminare, tramite tranelli e sotterfugi, gli altri avversari. Si inizia la partita con sette carte in mano più uno speciale "disinnesgatto", una carta di colore verde che serve a proteggersi da un'altra carta molto pericolosa, colei che definisce le sorti del gioco: l'exploding Kittens! Un turno è formato da due fasi, la prima, dove si giocano carte per migliorare la propria situazione o per aggravare quelle altrui, e la seconda, dove bisogna solamente pescare, ma ci sarà una possibilità che la carta pescata sia un exploding Kittens, cioè una sorta di bomba che, presa senza avere in mano la difesa (disinnesgatto), ti fa uscire dal gioco. Le altre carte presenti nel gioco vengono usate tutte nella prima fase del proprio turno e si dividono in: carte "salta", utilizzate per saltare la propria



pescata e ritenersi salvi per un turno; carte "prevedi il futuro", che permettono di vedere segretamente le prime tre carte del mazzo, senza però cambiarne la posizione, così da poter pensare ad un'ampia strategia per sopravvivere più a lungo; carte "Attacco", che fanno finire il proprio turno senza pescare e fanno fare due turni di seguito al giocatore alla propria sinistra, quindi doppia pescata!; carte "mescola", che permettono di mescolare il mazzo di pesca; carte "favore", che ti permettono di farti dare una carta a sua scelta da un avversario; carte "gatto", che singolarmente non valgono niente, ma in coppia permettono di rubare una carta casuale all'avversario. Un'altra carta molto utile è la carta "NO!", che può essere usata in qualsiasi turno per annullare un effetto di una carta avversaria, tranne il disinnesgatto e l'exploding kittens. Il gioco ha una durata totale di circa quindici minuti, dove potrebbe succedere di tutto. Oltre alla versione base esistono anche tre espansioni che aggiungono moltissime carte con tantissimi effetti nuovi. Sperate solamente di essere gli unici gatti fortunati a non saltare in aria!

Natanaele Miglietta, IA

GUIDA AGGIORNATA AI REGALI PIÙ BRUTTI CHE SI POSSONO RICEVERE A NATALE

I cioccolatini nel calendario dell'avvento stanno per finire e l'assemblea, come le vacanze, si sta avvicinando: il Natale è alle porte. Ritengo opportuna, anzi fondamentale, una preparazione psicofisica per reagire degnamente con espressioni e frasi tattiche ai regali "bruttini", perché si sa che arriveranno. Tra questi sicuramente spiccano le calze: ne abbiamo viste letteralmente di tutti i colori ma le vincitrici del premio "calze brutte" sono le calze gallo e i calzini Donald Trump con ciuffo integrato. Per ricollegarci ai regali un po' troppo particolari troviamo la "sciarpa tacos" e delle meravigliose ciabatte a forma di pesce; sono quei regali che al momento dell'acquisto sembrano tanto divertenti e spiritosi, ma una volta scartati ed indossati risultano perfetti per essere riposti in una mensola nascosta del nostro armadio. Il lavoro del designer consiste nel dare sfogo alla propria creatività per ideare oggetti belli ed utili, ma alcuni si sono lasciati prendere la mano, dando vita a tazze a forma di tazza di gabinetto, peluche-microbi,



copertina burrito per neonato e cuscini a forma di pane. Per gli amanti della musica e della cultura tedesca consiglio di farsi regalare un graziosissimo cetriolo che canta lo Jodel (si sottolinea che questo oggetto non è frutto della fantasia dell'autrice dell'articolo, esiste veramente). C'è chi, nel fare i regali, preferisce rimanere in tema Natale regalando una decorazione per albero a forma di sottaceto o di deliziosi bastoncini di natale al bacon. Potremmo continuare questo elenco all'infinito, anche solo per il gusto di ridere ancora per un po' di questi regali oggettivamente non così carini. Ricordatevi: quando riceverete un presente non troppo giusto dovete guardare dritto negli occhi chi ve l'ha portato, sforzare un sorriso, che sembri il più verosimile possibile, ed esclamare: "Che carino! Lo desideravo proprio!" ed è fatta. Perché alla fine sappiamo tutti che non è il pensiero che conta, o sbaglio?.

Virginia Pollo, IIB

Natale ortodosso

Il Natale nella chiesa ortodossa, diffusa soprattutto nei Paesi dell'est di tradizione russa, celebra la nascita di Gesù anziché il 25 dicembre il 7 di Gennaio; ciò è dovuto al fatto che la Chiesa Ortodossa continua ad utilizzare il calendario giuliano, e non quello gregoriano, al contrario della chiesa cattolica. Secondo la tradizione, il Natale viene preceduto da un lungo periodo di digiuno che dura ben 40 giorni, questo però non è totale (come il Ramadan nell'islam) ma si limita ad escludere vino e piatti "non magri" come olio e carne, ad esclusione del pesce, che può essere mangiato solo di mercoledì e venerdì. Il digiuno si conclude generalmente in chiesa al tramonto del 6 Gennaio, dove i fedeli si recano portando degli alimenti da far benedire. In seguito poi alla tradizionale processione, alle preghiere e all'accensione di una candela a simboleggiare la stella cometa, c'è l'usanza di



consumare simbolicamente del pane da poco benedetto. Il giorno successivo c'è invece il tradizionale pranzo natalizio, dove ci si siede al tavolo con tutta la famiglia, comprendendo anche i parenti più lontani e si mangiano 12 portate (come il numero degli apostoli) di piatti tradizionali tipici solitamente della tradizione dell'est Europa, che variano leggermente da paese a paese. In questi paesi la concezione del Natale è molto differente da quella occidentale, infatti questa festa è meramente religiosa e praticata solo dalle persone più credenti. La parte più "commerciale", che coincide in occidente con il natale, quella che comprende Babbo Natale, l'albero e i regali viene celebrata invece il 31 dicembre, quando tradizionalmente si organizzano grandi cenoni con molti invitati tra parenti ed amici per salutare l'anno vecchio ed accogliere quello nuovo.

Michele Rege, IVSB

DA SPELACCHIO A LONDRA, TUTTI I FALLIMENTI NATALIZI DEI POTENTI

La tradizione era iniziata, tanto per cambiare, in Italia, nel 2017. L'amministrazione Raggi aveva collocato al centro di piazza Venezia, come da tradizione, l'albero decorato per celebrare le festività. Il povero abete sembrava però aver particolarmente accusato il viaggio dal nord, svolto in buona parte su strade, e presentava chiome afflosciate, aghi radi ed un aspetto complessivo tutt'altro che florido, tanto da essere soprannominato dai romani "Spelacchio". Da una possibile gaffe, costata all'amministrazione capitolina qualcosa più di 100mila euro, è nato un oggetto di culto, entrato ormai nella cultura pop italiana. Da quel 2017, il termine Spelacchio è entrato nel linguaggio comune e giornalistico per definire un albero stitico, triste, patito. Il vero coraggio è però quello della sindaca Virginia Raggi, che ha riproposto Spelacchio anche nel Natale 2020. Una scelta del genere poteva essere motivata solo dal genio politico e comunicativo della Raggi: «Questo albero di Natale ci ha resi famosi in tutto il mondo. Sarà il simbolo di speranza in questo momento di difficoltà dovute al Covid-19». Forse nessuno aveva detto alla sindaca che l'albero non era diventato famoso per i giusti motivi, ma questo non impedì di investire 140mila euro per la sua ricollocazione e per gli addobbi.



Non si tratta però solo di dolori nostrani. Anche Londra, con il suo

albero a Trafalgar Square, è davvero tristissima. Anemico e sgraziato, l'albero arriva dalla Norvegia per rispettare una lunga tradizione che affonda le sue radici nel 1947: i Norvegesi decisero di regalare un abete per Natale ai britannici, in segno di riconoscimento per l'aiuto durante la Seconda guerra mondiale. La figuraccia è stata così solenne, e le critiche così numerose, che il governo di Oslo voterà se inviare un altro albero, mentre il consiglio comunale di Westminster, tramite un suo portavoce, ha dichiarato che «Non so che aspetto abbia un albero alto 20 metri e di 90 anni, ma certo sarà diverso da quello che hai nel giardino di casa tua». Il sindaco di Londra invece, probabilmente per puro aziendalismo, lo definisce "Bellissimo". A Boris Johnsons, premier britannico, non è però andata meglio: l'accensione dell'albero fuori dalla sua abitazione, il celebre 10 di Downing street, è stata tragicomica. Prima una deputata ha acceso l'albero per errore un'ora prima, ma almeno le luci si sono accese senza problemi. Ironicamente, quando è toccato a Johnson nell'orario ufficiale, in presenza di autorità e giornalisti, il meccanismo ha fatto cilecca per un paio di volte, prima di accendersi per augurare a tutti buon Natale.

Lorenzo Della Peruta, VSA

UNA GIRELLA PER NATALE: CINNAMON ROLLS

Tutti, almeno una volta nella loro vita, hanno trascorso o trascorreranno un pomeriggio durante il periodo natalizio nella propria cucina a preparare un dolce speciale per le feste. E quest'anno, quale migliore occasione per potersi riunire con la propria famiglia e con i propri amici se non davanti a dei caldi, speziati e morbidi cinnamon rolls? Il dolce svedese sarà infatti il collante che unirà ancora di più voi e i vostri cari, ma sarà anche la coccola che vi potete concedere davanti al caminetto, con una copertina di pile addosso mentre leggete un nuovo libro o mentre fate delle grandi maratone in TV.

Difficoltà Bassa

Tempo di preparazione 30 Minuti

Tempo di riposo 3 Ore

Tempo di cottura 25 Minuti

Porzioni Per 12 girelle

Metodo di cottura Forno

Per l'impasto

- 300 g farina Manitoba
- 300 g farina 00
- 130 ml latte
- 130 ml acqua
- 80 g zucchero
- 100 g burro
- 1 uovo
- 10 g lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino sale

Per il ripieno

- 50 g burro (fuso)
- 120 g zucchero
- 3 cucchiaini cannella in polvere

Per la glassa di zucchero

- 150 g zucchero a velo
- 2 cucchiai acqua

Preparazione dell'impasto:

- 1) Sciogliete il lievito nel latte. Unitevi poi lo zucchero, l'acqua e l'uovo intero. Mescolate fino a ottenere un composto bene amalgamato, quindi unite la farina poco alla volta.
- 2) Continuate a impastare e, non appena l'impasto avrà preso corpo, unite il sale. Unite il resto della farina e impastate fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.
- 3) In ultimo incorporate il burro morbido e impastate fino a che non avrete ottenuto un panetto liscio, morbido ed elastico. Rovesciate il panetto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo con le mani fino a farlo diventare nuovamente liscio.
- 4) Pirlate l'impasto (arrotondatelo facendolo girare tra le mani o sul piano di lavoro dandogli una forma sferica regolare, così

da dargli una crescita regolare durante la lievitazione), quindi riponetelo in una ciotola unta di burro e copritelo con un canovaccio. Lasciate lievitare l'impasto al caldo fino a che il suo volume non sarà raddoppiato per 2-3 ore circa.

5) Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciate l'impasto sulla spianatoia e stendetelo con il mattarello allo spessore di circa 1 centimetro. Cercate di ricavare un rettangolo lungo circa 50 centimetri e largo circa 30 centimetri.

Farcitura dell'impasto:

6) Spennellate l'intera superficie con il burro fuso e, successivamente, cospargetela con un mix di zucchero e cannella. Arrotolate l'impasto sul lato più lungo e arrivate fino all'altra estremità senza schiacciarlo troppo fra le mani.

7) A questo punto prendete un coltello a lama liscia e dal rotolo ricavate delle girelle spesse circa 3 centimetri. Una volta tagliata la girella si appiattirà, quindi lavoratela con le mani in modo da riportarla alla forma normale.

8) Proseguite in questo modo fino a esaurimento del rotolo, quindi

disponete le girelle ottenute su una leccarda quadrata di dimensioni 35×35 centimetri, a distanza di 1 centimetro l'una dall'altra. Lasciate lievitare ulteriormente le girelle per circa 1 ora al caldo.

Cottura:

9) Trascorso questo tempo, le girelle si saranno attaccate fra loro, quindi preriscaldate il forno statico a 180°C e cuocetele per 25 minuti. Le girelle si dovranno dorare in superficie.

Glassa:

10) Trascorso il tempo di cottura, sfornatele e lasciatele raffreddare completamente. Nel frattempo preparate la glassa, quindi mescolate con una frusta a mano lo zucchero a velo con l'acqua fino a ottenere una glassa bianca e densa da versare sulle cinnamon rolls a piacimento una volta raffreddate.

Consigli: le cinnamon rolls si conservano ben chiuse in un contenitore ermetico o in un sacchetto per alimenti fino a 4 giorni al massimo; si sconsiglia la congelazione; se sono glassati, aspettate che la glassa si asciughi prima di conservarli. Se siete riusciti a resistere alla tentazione di assaggiare queste girelle speziate prima che si raffreddassero, ammiro la vostra forza di volontà, e ora potete finalmente godervene senza rimpiangere di averne più solo metà teglia. Buon appetito e buone feste!

Alice Zaninetti, VA