

Dicembre 2024
Gennaio 2025

Il Giornale tutto in italiano

Scritto dalle classi d'italiano della MJC

Numero 16



Silvia S. "La fine dell'anno"

Il tempo è volato, siamo già a Natale:

L'11 dicembre abbiamo assistito insieme alla **Conferenza** sui quattro registi scelti dal professor Chansel per farci conoscere il cinema contemporaneo.

Avete già avuto per e-mail un resoconto dettagliato dei film e delle spiegazioni che sono state date durante la conferenza. Molto probabilmente sceglieremo un film fra quelli di cui si è parlato in sala per la visione di fine anno, prevista per giugno; per il momento, la prossima settimana, **vedremo alcuni film commedia**, per lasciarci con il buon umore prima delle vacanze. Alcune classi hanno deciso di fare delle piccole feste, altre di andare a bere un aperitivo o mangiare una pizza insieme. Sono molto felice del clima allegro e di collaborazione che c'è tra di voi, il più bel regalo di Natale che potevate farmi è quello di vedere le persone contente.

L'attività dei **"luoghi del cuore"** è stata portata avanti in tutte le classi e già il nostro catalogo comincia a riempirsi.

La classe di lettura del giovedì ha presentato in questi giorni i **lavori sui pittori divisionisti italiani**: la lettura del romanzo sul pittore Segantini è piaciuta a tutte e ci ha fatto scoprire le correnti pittoriche della fine dell'Ottocento ed inizio Novecento; mi complimento per le belle presentazioni che avete fatto. Il nuovo romanzo cambierà completamente di tema e ci porterà a Napoli.

Che dire di più: ogni classe porta seriamente avanti il proprio programma ma c'è sempre spazio per lo scambio di idee iniziale, al quale nessuno di noi potrebbe rinunciare...allora continuiamo così anche nel 2025!

Auguro a voi ed alle vostre famiglie
Buone Feste; ci vediamo nel 2025!



Edit C.

CONOSCETE L'ORIGINE DELLA PAPILOTTE?

La leggenda dice che la papillote nacque nel 1790 da un pasticcere lionese da signore Papillot. Il suo apprendista, innamorato pazzo, offrì cioccolatini avvolti in una dolce parola. E' stato facile per lui: la ragazza del suo cuore lavorava al piano di sopra! Notando la scomparsa dei suoi cioccolatini il signore Papillot sospettava del suo apprendista. Poi finalmente affascinato dall'idea, Papillot si riprenderà l'idea e sostituirà le dichiarazioni del giovane con citazioni.

Claude H.

I primi 70 anni della tv italiana



Testo adattato da una relazione del
Prof. Paolo Carelli, ricercatore del CeERTA

Il Italia la prima trasmissione è **andata in onda** il 3 Gennaio 1954. In quegli anni, pochi viaggiavano e le trasmissioni erano prodotte con lo scopo di fare conoscere l'Italia agli Italiani.

Nel dopoguerra, la tv aveva l'importante funzione di combattere l'analfabetismo con trasmissioni come «telescuola» e «non è mai troppo tardi» e anche l'adattamento per il piccolo schermo dei grandi romanzi italiani.

La trasmissione di «Carosello» ha scandito i tempi degli Italiani (famosa la regola: «*Dopo Carosello, bambini a letto*»), così come «Lascia o raddoppia» «Il musiciere» e «Portobello», diffusi negli anni 60/70.

Dopo, negli anni 80, con Berlusconi, arriva la perdita del monopolio della RAI. La legge «Mammi» permette di aprire i centinaia di canali disponibili ancora oggi.

La televisione ha subito cambiamenti a causa dall'evoluzione delle leggi e della pubblicità. Siamo passati da una TV educativa a una TV che insegue gli ascolti misurati da Auditel nell'interesse dei finanziatori.

L'introduzione della pubblicità ha segnato un punto di non ritorno ma sostiene l'economia delle aziende del settore.

All'inizio degli anni Duemila, il primo «reality show» (Grande Fratello, per l'Italia) ha cambiato l'approccio del telespettatore: abbiamo perso la funzione istruttiva della TV mantenendo tuttavia qualche programma di qualità come i documentari ed i telegiornali.

Nella sua relazione, il professor Carelli spiega che, in una società individualista, la TV rimane uno dei pochi strumenti in grado di riunire le famiglie davanti a un interesse comune (esempio: il calcio).

L'avventura della TV non è ancora conclusa nonostante le infauste previsioni di coloro che la davano morta con l'avvento di INTERNET e poi, dei social network.

Come la società, la TV è in continuo cambiamento da 70 anni.

Nota: **"mandare in onda"** significa "trasmettere". Si dice per i programmi tv e della radio.

Monique P.



Italo Calvino nella "Pleiade"

Italo Calvino nella Pleiade: 8 dei suoi romanzi sono editi dalle edizioni Gallimard nel primo tomo. Italo Calvino nasce il 15 ottobre 1923 a Santiago de Las Vegas, Cuba e morirà il 19 settembre 1985 a Siena, Italia. È considerato uno dei più grandi autori italiani del Novecento, grazie alla sua opera ricca e variegata che spazia dal realismo alle sperimentazioni formali e alle narrazioni fantastiche.

Nato da genitori italiani che risiedevano temporaneamente a Cuba per motivi professionali; la famiglia torna in Italia nel 1925 e si trasferisce nella regione della Liguria, dove il piccolo Italo cresce. Studia agronomia e letteratura all'Università di Torino, prima di unirsi alla resistenza italiana contro il fascismo durante la Seconda guerra mondiale.

Dopo la guerra, Calvino lavora come giornalista ed editore, mentre inizia a scrivere racconti e romanzi. Il suo primo libro, "Il sentiero dei nidi di ragno" (1947) è ispirato alle sue esperienze durante la guerra e riceve un'accoglienza favorevole dalla critica.

Negli anni '50, Calvino si rivolge al **fantastico** e all'**allegoria**, pubblicando opere come "Il visconte dimezzato" (Le vicomte pourfendu, 1952), "Il barone rampante" (Le baron perché, 1957) e "Il cavaliere inesistente" (Le chevalier inexistant, 1959). Questi tre romanzi formano una trilogia chiamata "I nostri antenati" (Nos ancêtres), che esplora temi come la libertà, l'identità e l'impegno politico attraverso storie avvincenti e fantasiose.

Negli anni '60 e '70, Calvino continua a sperimentare con la forma letteraria e i generi, pubblicando opere importanti come "Il cosmico" (Le cosmique, 1965) e "Se una notte d'inverno un viaggiatore" (Si par une nuit d'hiver un voyageur, 1979). Quest'ultimo romanzo è un omaggio alla letteratura e alla lettura, sotto forma di una serie di racconti intrecciati che sfidano le convenzioni narrative.

Oltre al suo lavoro di scrittore, Calvino è anche impegnato nella vita culturale e politica italiana. Membro del Partito Comunista Italiano fino al 1957, scrive regolarmente articoli e saggi su letteratura, politica e società.

Italo Calvino muore di ictus nel 1985, lasciando dietro di sé un'opera notevole che continua a influenzare e ispirare scrittori e lettori in tutto il mondo. Il suo stile raffinato, la sua fertile immaginazione e l'impegno intellettuale lo rendono un autore imprescindibile della letteratura del XX secolo.

Ricerca di forme nuove e il suo gusto per la sperimentazione che ha fatto sì che la sua opera sia pubblicata nella Pleiade 1, volume N° 672. pubblicato il 24 ottobre 2024 e venduto a 69€.

Marc G.

Alfonsa Rosa Maria Morini



E' stata più conosciuta con il suo nome di sposa, Alfonsina STRADA, nata nel 1891 a Castelfranco (Modena) in Emilia, e morta a Milano nel 1959.

E' stata la prima donna a partecipare al giro di Lombardia e dopo al giro d'Italia nel 1924. E' stata la prima donna del ciclismo femminile italiano, in un'epoca in cui il maschilismo era ancora prevalente. Ha voluto sfidare soprattutto molti uomini, sconfiggerne alcuni e opporsi al sistema. Dall'infanzia è stata appassionata della bicicletta. Ha partecipato a numerose corse locali. La gente, quando parlava di lei, la chiamava «il diavolo in gonnella», perché ha gareggiato nel giro di Lombardia (1917 e 1918).

Si è sposata il 26 ottobre 1915, a Milano con Luigi STRADA, ciclista e meccanico, chi si rivelò il suo primo tifoso e manager. Alfonsina ha ricevuto come regalo di nozze una bici da corsa.

Dopo qualche anno il marito Luigi nel 1924 è stato ricoverato al manicomio di San Colombano al Lambro, dove morì 20 anni dopo (1944). Dovendo mantenere la famiglia, Alfonsina smette di lavorare come sarta, perché non guadagnava abbastanza e decide di iscriversi alla più grande gara ciclista nazionale d'Italia.

Prima della competizione, sul giornale si diffuse in tutta Italia l'approvazione verso la sua partecipazione. Il tracciato del giro attraversava la penisola per 3613 Km. Per lei era molto difficile reggere il passo dei colleghi maschi, ma ogni volta riuscì a tagliare il traguardo di tappa, la maggior parte delle volte con alcune ore di ritardo, ma sempre accolta da fiori, donazioni in denaro, striscioni di incoraggiamento, per altro si fermava sovente a distribuire cartoline autografate ai tifosi. In sole due tappe la sua popolarità era divenuta più grande di quella dei campioni! Ricevette dal pubblico mazzi di rose.

Rimasta vedova, si risposò a Milano nel dicembre del 1950 con Carlo Messori ex ciclista, e con lui aprì un negozio di bici. Purtroppo, il marito morì nel 1957 e Alfonsina lasciò il negozio.

Il tredici settembre 1959, dopo aver assistito alla gara d'autunno delle «tre valli Varesine», morì d'infarto all'età di 68 anni, dopo essere rientrata a Milano, mentre tentava di mettere in moto la sua moto Guzzi.

Testo adattato da libreriamo.it

“5 parole che nel corso del tempo hanno cambiato significato”

Mondo: Oggi, la parola “mondo” è sinonimo di “globo terrestre” o “pianeta”, ma anticamente aveva un significato molto più ampio, e indicava l’intero “universo”. Nell’antichità classica, i greci utilizzavano il termine *cosmos* per parlare del mondo nel suo senso totale, l’insieme di tutto ciò che esisteva. I latini, che avevano ereditato questa concezione, usavano *mundus* per descrivere l’universo come un cosmo ordinato, un tutto completo che abbracciava sia la dimensione terrestre che quella celeste. Col tempo, con l’emergere di una comprensione sempre più scientifica del nostro pianeta, “mondo” è passato a designare non più l’universo, ma la Terra stessa, un piccolo “globo” all’interno di un sistema molto più vasto. Questa trasformazione ci racconta di come la conoscenza dell’astronomia abbia ridimensionato il nostro posto nell’universo e cambiato la nostra percezione del termine.

Esperienza: Anche il termine “esperienza” ha subito un’evoluzione importante. In origine, “esperienza” era strettamente legata al significato di “esperimento pratico” o “prova diretta”, in cui la conoscenza si acquisiva attraverso la pratica. Questo valore empirico si riflette anche nella parola inglese “*experience*” e nello stesso significato di “esperimento” nelle lingue scientifiche, in cui si intende un’attività mirata a ottenere un risultato concreto e misurabile. Col passare del tempo, “esperienza” è divenuta sempre meno limitata alla sperimentazione pratica e ha assunto un valore più ampio e soggettivo, includendo qualsiasi conoscenza che deriva dall’interazione con la realtà, dalla sfera personale e sensoriale a quella emotiva e psicologica. Oggi possiamo avere un’esperienza di qualcosa anche indirettamente, come “fare esperienza della bellezza”, dando al termine un valore più sfumato e meno legato all’oggettività.

Però: La parola “però” ha avuto un’evoluzione che ne ha cambiato la funzione all’interno del discorso. In italiano antico, “però” aveva il significato di “perciò”, o “per questo”, svolgendo quindi una funzione causale e non avversativa. Con l’avanzare dei secoli, la parola ha cambiato la propria funzione, e ha assunto il significato che le diamo oggi, quello di “ma” o “tuttavia”, un’avversativa che mette in evidenza una contrapposizione o un contrasto. Questo cambiamento ci mostra come anche una piccola sfumatura nella struttura logica del discorso possa influire in modo decisivo nella comunicazione.

Finalmente: “Finalmente” è un avverbio che oggi utilizziamo spesso per esprimere un senso di sollievo o compiacimento per qualcosa che è avvenuto dopo una lunga attesa. Tuttavia, il suo significato originario non era esattamente lo stesso: indicava semplicemente “in fine” o “alla fine” (come in francese). Nelle opere letterarie antiche, lo si poteva trovare utilizzato in questo senso, ad esempio, per indicare la conclusione di un evento o di una narrazione. Era quindi più vicino all’avverbio “*in fine*”, privo della connotazione di attesa o di esito positivo che ha assunto in seguito. Oggi, dire “finalmente è arrivato” implica una componente di soddisfazione, sottolineando che è avvenuto ciò che ci si aspettava o desiderava. La trasformazione di “finalmente” riflette un cambiamento nella percezione del tempo e dell’aspettativa, mostrando come anche gli stati d’animo possano influenzare il linguaggio.

Divertire: “Divertire” è una delle parole più interessanti e complesse da analizzare. Oggi, per noi, “divertire” significa “intrattenere” o “rendere piacevole”, riferendosi a una situazione in cui qualcuno prova svago o allegria. Tuttavia, il significato originario del termine era molto diverso: “divertire” derivava infatti dal verbo latino *divertere*, che indicava l’atto di “deviare” o “allontanarsi” da una direzione o da un percorso principale. Si trattava, quindi, di un verbo legato all’idea di “divergere”, di “uscire fuori dal cammino”.

Segue dalla pagina precedente :

“5 parole che nel corso del tempo hanno cambiato significato”

Solo nel Rinascimento, con il significato ampliato di “prendersi una pausa”, il verbo ha cominciato ad acquisire una sfumatura legata al concetto di svago e intrattenimento, in quanto la deviazione dal percorso abituale offriva una sorta di sollievo o di distrazione. Questa evoluzione è interessante perché mostra come l’idea di “divertimento” sia originata dalla necessità di interrompere la routine, un cambio di prospettiva che ha assunto poi un significato autonomo e positivo.

La lingua è un organismo vivo: L’analisi di queste parole - *mondo, esperienza, però, finalmente e divertire* - ci mostra quanto il linguaggio sia influenzato dal contesto storico e culturale. Questi cambiamenti di significato riflettono le trasformazioni sociali e le variazioni nella percezione della realtà, e ci ricordano come la lingua non sia un sistema statico, ma un organismo in continua evoluzione, che si adatta ai cambiamenti del pensiero e della società.

Jean Laurent P.

Scoperta di un autore svizzero che scrive in italiano.



L'anno scorso, mentre stavo facendo la caccia alla perla rara in una delle mie librerie preferite, mi sono imbattuto per caso in un libro di poesie di un autore che non conoscevo. Questo autore si chiama Alberto Nessi e il suo libro « **Minimalia** ». Il titolo mi ha incuriosito, poi sfogliando l'opera l'ho capito meglio. Infatti, ogni poesia è molto concisa, « minimalia » significa « miniature » e in questo libro lo sguardo portato dal poeta, estremamente sensibile, purificato, esprime una visione del mondo di rara intensità. Ciascuno dei suoi sensi colora la sua scrittura di immagini intime e singolari e sempre da qualche parte familiari. La disposizione, come la traduzione, sono speculari (come davanti allo specchio), segnano il ritmo della nostra lettura, tra assenza e presenza, tra parola e silenzio. Mi sono piaciute molto queste poesie, che mi hanno fatto pensare agli haiku giapponesi. Vi invito a scoprirle per il vostro piacere.

Alberto Nessi è un poeta e scrittore ticinese, cresciuto a Chiasso, dove - dopo aver frequentato la Scuola Magistrale e l'Università di Friburgo - ha insegnato letteratura italiana. Il suo fondo d'archivio si trova presso l'Archivio letterario svizzero a Berna. È nato il 19 novembre 1940 (età: 83 anni) e vive a Mendrisio in Svizzera. Ha scritto decine di libri, sia di romanzi (*Fiori d'ombra* (1997), *La Lirica* (1998), *La prossima settimana, forse* (2008), *Miló*, (2014), che di poesie (*Iris Viola* (2004), *Ode di gennaio* (2005), *Un sabato senza dolore* (2016), *Perché non scrivo con un filo d'erba. Antologia con autografi e inediti* (2020) e anche alcuni saggi (*Passeri, Saltamartina, In cerca della luce, Memoria e desiderio*, in *Le processioni storiche di Mendrisio, Poesia, la musica del mondo ...*). Il 18 febbraio 2016 è stato insignito dalla Confederazione Elvetica del Gran premio svizzero di letteratura alla carriera. *Minimalia* è il suo ultimo libro di poesie pubblicato nel 2024. Ecco tre poesie estratte da *Minimalia*

L'azalea bianca	Un albero ti cresce dentro	I prati sentono la primavera
Aspetta	che porta un ramo nuovo	gli vengono i brividi
nella notte bianca	se ascolti	come a me quando vedo una donna
dove nuota	lo sento fiorire	forse sono un prato
un pesce azzurro		in attesa di fioritura

Regioni d'Italia, scopri le origini di ogni nome

L'Italia è senza dubbio uno dei paesi più ricchi di storia, tradizioni e cultura che esistono al mondo. In ogni Regione che si visita si troverà qualcosa di unico e inimitabile. Un'Italia così unita ma al tempo stesso così diversa nelle tradizioni e nella cultura a seconda della zona che si decide di visitare.

Ogni Regione ha una storia da raccontare, a partire dall'origine del nome. Vi siete mai chiesti ad esempio perché la Regione Lazio si chiama così? E la Lombardia? Eccovi svelati Regione per Regione da dove deriva il nome.

L'origine dei nomi delle Regioni italiane

Abruzzo: la parola proviene dal latino Aprutium, nome che indicava una zona de teramano legata all'antico popolo dei Pretuzi. Un tempo si usava anche la formula al plurale, Abruzzi, ad indicare la Regione divisa in due dal fiume Pescara;

Basilicata: ai tempi dei romani si chiamava Lucania. Un nome che potrebbe derivare dal popolo dei Lucani. Il termine Basilicata è arrivato soltanto nel XIII secolo e trae origine dal greco basilikos con cui venivano chiamati i funzionari del re;

Calabria: dal greco Kalon-brion che sta ad indicare la fertilità della terra. Oppure da Calabri che significa abitanti delle zone rocciose;

Campania: dal latino campus, che significa campagna, oppure da Capua, città in provincia di Caserta i cui abitanti venivano detti Capuani e da chi l'evoluzione linguistica in campani;

Emilia Romagna: prima si chiamava soltanto Emilia in onore della strada Aemilia. Soltanto nel 1970 è stata aggiunta la parola Romagna che deriva da Romania, terra dei romani;

Friuli Venezia Giulia: dal latino forum Iulii che significa foro/mercato di Giulio mentre Venezia Giulia fu aggiunto dopo sotto proposta del linguista Graziadio Ascoli;

Lazio: da Latium, nome dato alla Regione dai Latini, capostipiti dei romani. Ma anche da latus, che significa largo ad indicare l'ampiezza della zona;

Liguria: l'etimologia del nome è incerto ma deriva dall'antico popolo dei Liguri che in epoca preromana occupava l'Italia nord-occidentale in una zona più ampia che si estendeva per tutta la pianura piemontese;

Lombardia: da Langobardia, terra dei Longobardi, a sua volta dall'antico germanico Langbärte che significa «lunga barba»;

- **Marche:** dal plurale di marca derivante dal tedesco mark che significa «segno di confine». Con il termine marca veniva anche identificata la terra appartenente a un marchese;
- **Molise:** l'origine del nome risale probabilmente al Medioevo quando la famiglia dei conti De Molisio si affermarono sul territorio;
- **Piemonte:** dalla locuzione «ai piedi dei monti» che si usava in Medioevo. Sta ad indicare probabilmente la zona ai piedi delle Alpi che sovrastano nella parte settentrionale;
- **Puglia:** dal nome dell'antica popolazione indoeuropea degli Apuli che si stabilì in zona tra il 2° e il 1° millennio A.C;
- **Sardegna:** deriva da Sardinia, nome con cui i romani indicavano l'isola come «terra dei sardi». I Greci in origine la chiamarono Hyknusa o Ichnussa o Sandalyon per la somiglianza della conformazione costiera all'impronta di un sandalo;
- **Sicilia:** il nome deriva dalla popolazione dei Siculi che si insediò nella Sicilia Orientale. Alcuni studiosi ipotizzano invece che Sicilia derivi dalla voce italica Sica, «falce» con il significato di «terra di falciatori»;
- **Toscana:** dal popolo degli Etruschi che abitavano nella zona, in latino chiamati Tuschi. Il territorio prima era conosciuto come Etruria o Tuscia;
- **Trentino-Alto Adige:** Trentino dal nome romano Tridentum che significa «tre denti» ad indicare i tre colli che caratterizzano il territorio. Alto Adige, dal fiume Adige;
- **Umbria:** dall'antico popolo degli Umbri che si insediarono nella zona. L'etimologia del nome è sconosciuta;
- **Valle D'Aosta:** dalla città capoluogo Aosta che sorge nella Regione. La città fu fondata dai Romani con il nome di «Augusta Pretoria». Da lì si passò poi ad Aosta;
- **Veneto:** dall'antico popolo dei Veneti che abitarono la zona prima dei Romani. L'origine potrebbe derivare dalla radice indoeuropea wen con il significato di «desiderare».



La Befana che il 6 gennaio porta le caramelle

Stanchi delle solite ricette? Ecco qualche idea per i pasti delle feste.

Catherine H.

Risotto ai funghi (secchi)

Ingredienti per 4 persone

Riso (arborio per risotto) 320 grammi, brodo vegetale : 1.25 litri, funghi secchi : 45 grammi, una cipolla, un bicchiere di vino bianco, olio di oliva, burro, sale pepe.



Come procedere:

- 1) fare ammollire i funghi secchi per 20mn, in una tazza d'acqua tiepida;
- 2) far rosolare la cipolla, tagliata fine, in 2 cucchiai abbondanti di olio di oliva;
- 3) aggiungere il riso e farlo tostare 1-2 minuti nell'olio + cipolla;
- 4) aggiungere piano piano il brodo vegetale caldo (a cui dovete aggiungere l'acqua dei funghi);
- 5) cuocete il risotto per 10mn circa;

A fine cottura, spegnete il fuoco ed aggiungete un po' di burro; mantecate infine il risotto.

6) Lasciare riposare per 1 mn con coperchio

7) servite con abbondante Grana 😊

Michel A.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Il nome saltimbocca significa letteralmente "saltare in bocca"; dà un'idea delle dimensioni e della golosità di queste sottili scaloppine di vitello, infilate (con uno stuzzicadenti) di foglie di salvia e prosciutto e saltate al burro. Probabilmente originario dei dintorni di Brescia in Lombardia, ma conosciuto grazie alla trattoria "Le Venete" a Roma e quindi è diventato un piatto della cucina tradizionale romana. **Attenzione! a Napoli il saltimbocca è tutt'altra cosa: È un panino fatto con pasta per pizza e farcito di mozzarella, prosciutto, pomodori**

BUON APPETITO!

Segue: Saltimbocca alla romana

Le varianti sono numerose: vitello, pollo, manzo, prosciutto cotto o crudo, arrotolati o non.

I Saltimbocca alla romana sono un secondo piatto. Semplice e delizioso. La sua preparazione è piuttosto rapida, circa 30 minuti. Preparazione **degli ingredienti:** 10 minuti, **Cottura:** 15-20 minuti.

La ricetta originale prevede semplicemente delle fette sottili di vitello o maiale e prosciutto crudo, qualche foglia di salvia fresca, del vino bianco e del burro. Pochi ingredienti ma, come sempre, di buona qualità per un pasto più goloso.

Ingredienti per 4 persone: 8 fettine di vitello (circa 300 g, 8 fette di prosciutto crudo; 8 foglie di salvia, 50 g di burro, 20 g di olio extravergine d'oliva (facoltativo), 100 ml di vino bianco secco, farina, pepe nero.



Preparazione

- 1) Preparare la carne: Taglia le fette di vitello con un coltello per renderle sottili. Elimina le nervature e il grasso. (Appiattisci bene la carne)
- 2) Assemblare i Saltimbocca: Metti una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia (precedentemente lavata e asciugata) su ogni fettina di vitello. Fissa con uno stuzzicadenti.
- 3) Infarinare: Infarina leggermente le fettine di carne solo da un lato.
- 4) Cottura: In una padella, sciogliere il burro. Aggiungi le fette di carne con il lato infarinato verso il basso e cuoci fino a doratura. Condire come preferisci.
- 5) Sfumare: Mescola con il vino bianco e lascia evaporare l'alcool. Copri la padella e cuoci per un altro minuto.
- 6) Servire: Trasferisci i saltimbocca su un piatto e tienili al caldo. Aggiungi un po' di burro e acqua nella padella per creare una salsa da versare sui saltimbocca prima di servire. Per migliorare la salsa, puoi aggiungere al burro: capperi, carciofi tritati e cipollotti e un cucchiaino di olio d'oliva. Servire caldo e accompagnare con un'insalata verde o qualche verdura alla griglia, patate, piselli, carote, ecc.

Christine C.

Torta di mele di mia nonna

Ingredienti :

- 4 belle mele
- 4 uova fresche
- 60 grammi di zucchero fino
- 80 grammi di burro
- 120 grammi di farina
- 1 bustina di lievito chimico

Procedimento:

- prendere uno stampo per dolci;
- imburrare lo stampo,
- nel recipiente mettere gli ingredienti uno ad uno,
- mescolare per fare una pasta senza grumi,
- versare questa pasta nello stampo per dolci,
- aggiungere le mele tagliate a fette,
- spolverare di cannella,
- mettere nel forno preriscaldato,

Cuocere a 180 gradi per 45 minuti.

Degustare il dolce tiepido con un bicchiere di prosecco.

Silvia S.

Pandoro a stella, con crema di mascarpone

Un'idea originale per presentare il vostro pandoro



Per portare in tavola un dolce pandoro piu' appetitoso, vi consiglio di preparare una crema di mascarpone con due uova, 250

grammi di mascarpone, zucchero e frutti di bosco per la decorazione. Vi serve, ovviamente, anche **un pandoro**.

Procedimento: montate a neve le chiare d'uovo. In un altro recipiente montate lo zucchero con i tuorli (*jaune d'oeuf*). Unite al composto di zucchero/uovo il mascarpone e mescolate bene. Unite le chiare montate a neve facendo attenzione a non "smontare" la crema.

A questo punto tagliate il pandoro in fette di circa 2/3 cm in orizzontale. Alternate le fette di pandoro con la crema di mascarpone e finite con i frutti di bosco. Effetto garantito!

Isabelle B.

Cantuccini croccanti alle mandorle



Ingredienti (per circa 30 cantuccini) :

- 300 grammi di farina e un po' di più per raccogliere l'impasto;
- 50 grammi di polvere di mandorle
- 110 grammi di burro fuso
- 150 grammi di zucchero
- Un pizzico di sale
- Due uova
- Un cucchiaino di lievito in polvere
- Un bicchiere di mandorle intere non sbucciate
- Vaniglia in polvere
- Un po' di latte con un pennello

Preparazione:

1. Preriscaldi il forno a 180°C
 2. Mescoli tutti gli ingredienti a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo. Se l'impasto aderisce, puoi aggiungere un po' di farina.
 3. Dividi l'impasto in due parti e modelli ogni pezzo per fare due panetti.
 4. Appiattisci leggermente i panetti d'impasto a mano e li copri con il latte (con un pennello).
 5. Metti i due panetti al forno a centottanta gradi per venticinque minuti finché non siano dorati.
- Attenzione, devono essere ancora morbidi all'uscita del forno.
6. Li fai raffreddare, ma non spegni il forno.
 7. Quando sono raffreddati, tagli i panetti in fette con un coltello affilato.
 8. Fai ancora dorare i dolci al forno setti o dieci minuti a centottanta gradi.
 9. Li lasci raffreddare totalmente.

Per tutti i golosi!

Jean Laurent P.

Conserve di funghi

(particolarmente consigliato per i “sanguinelli” : deliziosi lattari)

Difficoltà : molto facile

Tempo di preparazione: circa tre quarti d'ora

Ingredienti:

- Funghi (“sanguinelli”)
- Vino bianco secco
- Aceto
- Sale, pepe
- Spicchi d'aglio
- Bouquet garni
- Olio di arachidi



Prima di tutto lavi bene i funghi.

Li cuoci nel loro succo con un po' di sale (in una padella).

Quando sono ben essiccati, li metti in una grande pentola (o contenitore equivalente) e poi svuoti 3 bicchieri di vino bianco per un bicchiere di aceto, ripeti questa operazione fino a quando i funghi non nuotano nel succo.

Aggiungi:

- Sale e pepe (più un po' di pepe in grani)
- Un bouquet garni (rametti di timo, alloro e rosmarino)
- Qualche spicchio d'aglio

Fai bollire mezz'ora a fuoco medio. (aggiungi vino bianco e aceto, se necessario, sempre nelle stesse quantità).

Deponi i funghi su un canovaccio, lasciali raffreddare (circa un quarto d'ora).

Metti i funghi nei barattoli e riempi di olio di arachidi. (puoi aggiungere qualche spicchio d'aglio e una parte del bouquet garni per l'estetica, non cambierà nulla al gusto)

Adesso devi avere pazienza: attendi una decina di giorni prima di consumarli (affinché i funghi siano ben impregnati d'olio). Gustali come aperitivo o come antipasto.

Note:

Puoi fare lo stesso eliminando il vino bianco e facendo tutto all'aceto.

Puoi anche giocare sulla diversità degli ingredienti: olio d'oliva al posto dell'olio di arachidi, vino bianco di qualità migliore del solito (ma sempre bianco secco!), nonché diverse qualità di pepe (macinato e in granella).

Puoi anche fare questa ricetta con i funghi *champignons* e persino con le verdure (ad esempio le melanzane).

Buon appetito con questa ricetta di mia nonna!

Attenzione: gli Italiani chiamano “*champignons*”, les champignons de Paris 😊