

# IL PUNTO

Anno XXXXI, Numero 2

dicembre 2022

Rivista semestrale della Veloscrittura

Presidente: Daniela Bianchi, Via Cantinetta 25, 6853 Ligornetto

telefono: 091 6473813

e-mail: [danielabianchi50@bluewin.ch](mailto:danielabianchi50@bluewin.ch)

## PREFAZIONE

**S**ettembre 2022: crociera sul Mar Baltico. La nave lascia una lunga scia dietro di sé.

La televisione sta diffondendo la cerimonia di saluto a Westminster ad Elisabetta II. Questa è la vita: si nasce e si muore. Il cordoglio del popolo inglese è molto sentito.

La regina fu l'emblema della nazione britannica, ma non solo... (emblema universale, si potrebbe affermare). Anche per me, cittadina svizzera. La musica accomuna la nazione inglese a quella svizzera. Qualcuno si chiederà il motivo: ecco la spiegazione.

L'originale testo tedesco "Rufst du mein Vaterland" "Ci chiami o Patria" in italiano, fu scritto nel 1811 dal professore di filosofia bernese Johann Rudolf Wyss, che adottò la melodia dell'Inno nazionale del Regno Unito "God save the King/Queen".

Adottato successivamente come inno nazionale svizzero, ricoprì tale funzione fino al 1961, anno in cui le autorità elvetiche, giudicando eccessiva la somiglianza tra tale canto e l'inno britannico, lo rimpiazzarono con il "Salmo svizzero".

Personalmente mi è sempre dispiaciuto, poiché prediligivo la precedente musica.

Quando una persona lascia questa vita terrena rimane sempre una traccia e molti svariati ricordi.

La vacanza nei paesi del nord (malgrado il tempo non sempre clemente), procede bene. La tecnologia fa sì che, pur essendo lontani da casa, le notizie giungano in un batter d'occhio.

Sto ultimando la colazione, ed ecco giungermi un'ulteriore triste notizia. **Flavio Rezzonico**, il revisore della nostra Associazione, è deceduto.

Potete comprendere il mio sconforto nell'apprendere detta notizia.

Prima che partissi per le vacanze Flavio mi comunicava di dover venire ospedalizzato per una decina di giorni per esami medici: mai, però, avrei pensato ad una fine così imminente.

Anche Flavio amava molto le crociere. Ebbi modo di parlarne con Lui in più di un'occasione, facendomi partecipe di itinerari da me non ancora scoperti e per i

quali in cuor mio già gioivo al pensiero di poterne effettuare in futuro qualcuno da Lui segnalatomi.

Conobbi Flavio nel 1968, poiché pure socio dell'allora Società ticinese degli stenografi, Sezione di Bellinzona ed attuale Federazione ticinese di stenografia.

Grazie di cuore, caro Flavio, per tutto quanto hai fatto per la Veloscritture e per la STS di Bellinzona.

Troppo presto hai lasciato il Tuo caro fratello Severino ed i Tuoi parenti, i Tuoi amici stenografi e pure me. Sei partito per un altro viaggio, mentre quello che stavo effettuando miscelò le mie lacrime alle onde del mare.

R.I.P.

Daniela Bianchi

## PRESIDENTE ONORARIO

**N**el dicembre dell'anno scorso venne consegnato a Mauro Panzera, da parte della nostra Associazione, il sottostante riconoscimento, che abbiamo il piacere di pubblicare.

A Mauro Panzera la Veloscrittura formula i migliori auguri per la sua salute e per le imminenti festività natalizie e per un sereno Anno Nuovo.



*LA VELOSCRITTURE* conferisce a

*MAURO PANZERA*

per la sua pluriennale attività nella diffusione della stenodattilografia e delle materie d'ufficio;

per l'appartenenza come membro di Comitato, vice-presidente e presidente di detta Associazione;

quale organizzatore di Giornate di studio e Congressi con incontri a livello cantonale, nazionale ed internazionale, la

*PRESIDENZA ONORARIA*

e lo ringrazia per il notevole impegno assunto nel corso di tutti questi anni.

La presidente:

*Daniela Bianchi*

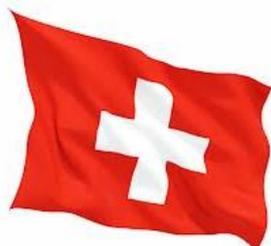
La segretaria:

*Fulvia Lafranconi-  
de' Etra*

6853 Ligornetto, dicembre 2021

## **GARE DI SCRITTURA VELOCE ALLA TASTIERA**

**26° Concorso nazionale di scrittura al computer a mezzo Internet**



## **SWISS 2023**

**ISCRIZIONE**  
dal 1. gennaio al 15 aprile 2023

**GARA**  
dal 27 marzo al 28 aprile 2023

**21° Concorso internazionale di scrittura al computer a mezzo Internet**



## **INTERSTENO 2023**

**ISCRIZIONE**  
dal 1. gennaio al 15 aprile 2023

**GARA**  
dal 27 marzo al 28 aprile 2023

## LEONID AFREMOV

### STORIA DI UN IMPRESSIONISTA CONTEMPORANEO

di Martina Marotta



**M**onet, Manet, Degas, Renoir, Morisot. Tutti conoscono questi importanti artisti che durante l'800 diedero vita ad una delle correnti più famose del panorama artistico mondiale: l'Impressionismo. Inizialmente malgiudicati e snobbati dalla critica troppo classicista per opere che venivano definite "incompiute", divennero presto promotori e innovatori, stravolgendo l'idea d'arte del popolo e del mondo.

Oggi, neanche a dirlo, l'Impressionismo è amato ed elogiato come uno degli stili più importanti della storia, basti pensare ai diversi musei parigini che ne accolgono le opere (Louvre, Marmottan, Musée d'Orsay, Orangerie). Ma quello che in pochi sanno è che in quest'epoca, tra artisti che dipingono virtualmente e opere astratte piuttosto bizzarre, c'è chi continua a preferire questo stile al progresso che indubbiamente li porterebbe a dipingere su una tavoletta grafica piuttosto che con tempere e colori ad olio. E il bielorusso Leonid Afremov è uno di questi nostalgici, ma con un tocco decisamente particolare.

Nato a Vitebsk (stessa città natia del pittore Marc Chagall) nel 1955 da genitori ebrei, Afremov ebbe un'infanzia particolarmente travagliata a causa della sua

religione, all'epoca ancora malvista sotto il dominio russo. Studiò nella scuola d'arte di Vitebsk, uscendone come uno dei membri più importanti che l'università avesse mai avuto. Lavorò in diversi campi, da designer di loghi a scenografo presso un teatro locale, finché intraprese la strada del freelance, lavorando spesso nella creazione di poster per fattorie e scuole, e a casa cominciò a realizzare i suoi primi lavori nella speranza di poterli vendere. Tuttavia le sue opere non riscontrarono un gran successo, e i suoi dipinti vennero consegnati e perlopiù regalati ad amici e parenti.

Dopo il disastro di Chernobyl, nel 1986, e i continui problemi dovuti all'antisemitismo bielorusso, Leonid Afremov decise di emigrare all'inizio degli anni '90 con la sua famiglia verso Israele, in seguito alle leggi di Gorbaciov che permettevano l'emigrazione ai cittadini sovietici.

Nonostante nella nuova patria riuscì ad allestire qualche mostra, anche qui il pittore venne disprezzato e ghettizzato: la famiglia si trovò quindi immersa in una situazione economica piuttosto delicata, costringendo il figlio sedicenne di Afremov a vendere i quadri del padre porta a porta. Sorprendentemente quest'azione si rivelò

fruttuosa: la vendita porta a porta divenne piuttosto redditizia, tanto che permise ad Afremov di aprire dopo pochi anni una sua galleria d'arte.

Ma l'odio antisemita non gli diede pace, e nonostante i diversi tentativi di farsi conoscere, nel 2002 Afremov si vide costretto a ripartire, stavolta verso gli Stati Uniti, nella speranza di essere riconosciuto per la sua bravura artistica.

Sul suolo americano le gallerie d'arte richiesero all'artista solo e soltanto dipinti a tema ebraici o musicali, limitando di molto le idee e la creatività del pittore. Nel 2004 la svolta: il figlio di Afremov fu iniziato ad eBay, il famoso sito di compravendita online, dove i quadri del padre andarono a ruba per centinaia e a volte migliaia di dollari. L'artista venne invitato a diversi talk show locali, dove la sua arte venne definita calma e rilassante da diversi psicologi e psichiatri, i quali pubblicarono i suoi quadri presso diverse riviste.

Più tardi aprì un suo sito per la compravendita online delle sue opere, ma che

per problemi di salute venne diretto e gestito dai figli. Nel 2010 Afremov decise di trasferirsi in Messico, a Playa del Carmen, dove tuttora risiede con sua moglie ed i suoi figli che continuano a gestire per lui il suo sito. I suoi dipinti sono pregni di colori accesi, e spesso rappresentano paesaggi notturni sotto la pioggia: ma nessuno comunica solitudine o tristezza. Sono paesaggi reali, impregnati di luci, persone, danze, musica che sembra trapelare dalle sue opere. Certo, il suo modo di pitturare non è così innovativo (usa prettamente colori ad olio spalmati sulla tela con la spatola), ma è dietro l'idea che si nasconde la vera bellezza.

Un sogno, un'utopia più reale che mai, per un artista che non ha avuto vita facile, ma nonostante ciò si aggrappa fortemente alla vita, mai spenta e sempre colorata di mille luci. Come una persona che vaga, nella notte, con il suo ombrello, circondato dal conforto che dopo la tempesta vale sempre la pena guardare attorno a sé le luci che lo circondano.

<https://www.t-mag.it/2013/03/18/leonid-afremov-storia-di-un-impressionista-contemporaneo/>

visitato il 3.11.2022



## QUALCOSA DA IMPARARE, DIVENTANDO PERSONE DIVERSE

Ogni insegnamento, ogni conoscenza, anche la più piccola,  
ci rende persone diverse



di Andrea Fazioli

**C**'è sempre qualcosa da imparare... Sarà poi vero? C'è un retrogusto dolciastro nella morale delle favole. A volte è stucchevole anche la saggezza dei proverbi, così come lo sono i decaloghi o le liste di consigli, perfino le lezioni in cui si ripetono grandi e preziose verità. Mi viene da dire: è tutto giusto, tutto bello... ma perché ho l'impressione che non ci sia niente di nuovo?

Una conoscenza priva di novità. Sembra un paradosso, eppure può accadere, il segnale d'allarme è proprio la nota. Uno dei problemi di ogni sistema scolastico consiste nella mancanza di curiosità: l'insegnante spiega ciò che deve spiegare, l'allievo memorizza ciò che deve memorizzare... è tutto qui? Se uno studente di medicina impara il sistema osseo del corpo umano scopre qualcosa di ignoto, che gli sarà senz'altro utile, questo è ovvio. Ma ripeto è tutto qui? O nei lunghi anni di studi, allo studente accadrà di apprendere qualcosa che investa totalmente la sua persona?

Questo è il confine fra la semplice formazione, cioè il trasmettere nozioni, e la vera educazione, cioè il cambiamento, l'esperienza che ci porta fuori da noi stessi (dal latino ex-ducere) e ci trasforma in persone diverse.

Certo, in ogni campo ci sono cose che bisogna imparare a memoria: la declinazione dei verbi irregolari, le formule

matematiche, il funzionamento di un motore, le cause scatenanti di una malattia. Il rischio tuttavia è quello di ridurre il sapere a un cumulo di informazioni.

Come ottenere quell'elemento in più di gioia, di rischio, di scoperta? Forse anche l'insegnante dovrebbe confrontarsi con la propria materia in maniera vitale, riscoprendola ogni volta e senza automatismi. Il cambiamento riguarda entrambi gli attori: chi spiega e chi ascolta.

Già nel 1027, nel suo "Libro per scacciare la preoccupazione", il filosofo Elia di Nisibi scriveva che esistono "un'educazione dell'anima e un'educazione dello studio". Esse devono avvenire insieme, qualunque sia la materia insegnata, perché "l'educazione dello studio senza l'educazione dell'anima non è realizzata tramite la ragione, ma tramite l'ammaestramento: e funziona come l'ammaestramento della scimmia e dell'elefante e delle altre bestie che vengono ammaestrate".

Che cos'è questa misteriosa "educazione dell'anima"? Secondo me significa considerare che ogni insegnamento, ogni conoscenza, anche la più piccola, ci rende persone diverse. Non solo perché abbiamo appreso qualcosa, ma perché l'esperienza stessa – la fatica, il gusto di imparare e d'insegnare – ci ha toccato in profondità.

da "Illustrazione ticinese" – maggio 2022, Pag. 26

## BOTTE, BOTTONE E BOTTINO

### L'etimologia è una scienza curiosa e in grado di svelarci molte cose

di Laila Meroni

**L**e parole a volte si prendono gioco di noi. Come diavoletti dispettosi se la ridono vendendo quanto ci possono disorientare certe curiosità lessicali, certe somiglianze, se solo ci prendiamo un attimo per fermarci a osservarle da vicino. Guardiamo bene alla parola *bótte*, intesa come contenitore per il vino: sappiamo che la lettera deve essere pronunciata chiusa, perché se invece la articoliamo come aperta (*bòtte*) finiamo dritti in un altro significato, ossia quello di «colpi». Teniamo ora la medesima radice e applichiamo il suffisso che di regola accresce le dimensioni, ad esempio di un oggetto: avremo così *bottone*, che tuttavia per nostra fortuna grande non lo è mai oltre un ragionevole limite. Alla stessa base applichiamo ora un suffisso che dovrebbe invece ridurre la taglia dell'oggetto in questione, trasformando così la nostra parola in *bottino*: è l'oggetto dei desideri del ladro, il sogno del pirata, lo scopo che spinge il condottiero a mettere a rischio la propria vita in guerra...

Come si è arrivati ai significati odierni? Da dove sono partite queste parole così apparentemente simili fra di loro?

In questa rubrica ci occupiamo senza pretese soprattutto della lingua italiana, e il nostro idioma offre tantissimi esempi come quelli appena citati. Prendiamo ancora l'aggettivo *concio*, attributo certo non fra le nostre aspirazioni estetiche... Eppure se vogliamo far bella figura

per un'occasione speciale puntiamo anche sull'acconciatura. Come è successo che *concio*, originariamente sinonimo di «concime», sia finito con l'assumere un significato legato invece alla bellezza? E ancora: quale percorso ha seguito il sostantivo *turba* (dal latino «folla» e «disturbo») per finire poi con l'odierna *turbina* o addirittura *turbo*?

Affascinante. C'è da perdersi per ore nel labirinto della lingua. Ecco perché lo studio dell'origine delle parole, della loro storia e dunque della loro vita – l'etimologia – non è materia solo per i linguisti, è capace per contro di attrarre molti parlanti comuni mossi da pura curiosità e sana sete di sapere. Ecco perché i dizionari etimologici sono strumenti anche oggi molto popolari, che non passano di moda, ma al massimo vengono aggiornati con nuove teorie, e ormai sono consultabili comodamente grazie a internet. «L'etimologia è patrimonio di tutti», ha dichiarato più di un linguista: lo scopo è quello di arrivare a meglio comunicare con gli altri e comprendere meglio noi stessi, proprio attraverso la storia delle parole che è anche la nostra storia.

Scavare nel passato della nostra lingua non è dunque operazione fine a sé stessa, ma è riconoscere di avere tra le mani un patrimonio vivo e vivace, in continua evoluzione, arrivato a noi dopo mille peripezie e viaggi tortuosi, attraverso popoli oggi lontani nel tempo ma anche nello

spazio; storie di elevazioni o di inciampi, di dignità acquisita o di capibomboli nel linguaggio più basso.

Per il linguista, applicarsi allo studio etimologico di una parola comporta un approccio di carattere scientifico con fine didattico, divulgativo, anche sociologico e addirittura filosofico (accadeva già nell'antica Grecia, la materia piaceva in particolare ai Sofisti). Eppure interessarsi alle origini delle parole può anche trasformarsi in un gioco: divertirsi e appassionarsi a quelle lettere che si mettono insieme, certo non ci cambia la vita, magari ci aiuta a

risolvere più facilmente qualche cruciverba; tuttavia se lo facciamo con entusiasmo e con un briciolo di curiosità, potremmo anche scoprire un mondo fantastico, di misteri che si svelano, di trame che si dipanano.

Utilizziamo ogni giorno centinaia di parole, ma è facile che di loro non sappiamo quasi niente. Invece ci potrebbero condurre a nuovi significati, a sfumature inaspettate, a nuovi tesori per il nostro linguaggio quotidiano. Un bel bottino, a disposizione di chiunque voglia mettersi a cercarlo.

<https://www.azione.ch/cultura/dettaglio/articolo/botte-bottone-e-bottino.html>

visitato l'8 ottobre 2022



## LA FAMIGLIA STRAUSS



Johann Strauss padre

**T**ra tutte le famiglie di musicisti illustri, la più brillante e simpatica fu certamente quella degli Strauss il cui capostipite Johann Strauss (1804-1849), figlio di un gestore di birreria, aveva debuttato come violinista nelle orchestre da ballo viennesi all'età di quindici anni. Formato dopo alcuni anni in un proprio complesso, iniziò alcune fortunate tournées in Europa cogliendo un caloroso successo con i valzer che egli stesso componeva. Per questa sua popolarità il primo Strauss, detto appunto Johann Strauss padre, passò agli onori della storia con l'appellativo di "padre del valzer", modello al quale dette la sua forma e il suo stile viennese, elegante e definitivo.

I tre figli, **Johann, Joseph e Eduard** seguirono le sue orme e Johann

soprattutto, malgrado la strenua opposizione del padre che, nonostante l'amore per la musica, voleva farne un funzionario di banca, a soli diciannove anni aveva già una propria orchestra con la quale gli faceva aperta concorrenza. La celebrità non tardò a sorridere anche a Johann Strauss figlio, al punto di mettere in ombra anche quella del padre e essere applaudito da tutti come il "re del valzer". Fra i 170 valzer da lui scritti "**Sul bel Danubio blu**" è quello che ottenne la più inattesa e clamorosa fama mondiale, tanto da essere identificato come un vero e proprio inno della Vienna spensierata e brillante di quegli anni. Anche i fratelli Joseph e Eduard collaborarono con successo nella conduzione delle orchestre viennesi, attività che fu continuata per molti anni ancora da Johann (1866-1939), figlio di Eduard.



Romano Becatti, "Il libro della musica", pag. 163 - 1986, Fabbri Editori

## BREVI RIFLESSIONI SUL SIGNIFICATO FILOSOFICO DEL NATALE

di Antonino Salsone

In questi giorni di “festa”, ma che purtroppo stiamo vivendo in modo non propriamente “festoso”, è fonte di sollievo dell’anima riflettere brevemente sul significato filosofico del Natale (e sul grande dono che l’umanità ha ricevuto), che, come si vedrà a breve, non si contrappone ma si armonizza in quello di matrice religiosa, soprattutto occidentale e cristiana.

È necessario un preambolo chiarificatore. La filosofia, etimo composto dal verbo *philèin*, che significa amare, e da *sophia*, che significa sapienza, vuol dire “amore per la sapienza”. Una qualità della filosofia è quella di rendere l’uomo felice e, come diceva Platone, la filosofia è anche amore: “La sapienza è una delle cose più belle ed Eros è amore per il bello. Perciò è necessario che Eros sia filosofo”.

Un’altra qualità della filosofia è quella di stupire, di meravigliare, perché: “Gli uomini hanno iniziato a filosofare, ora come in origine, a causa della meraviglia: mentre da principio restavano meravigliati davanti alle cose più semplici, in seguito, progredendo a poco a poco, giunsero a porsi problemi sempre maggiori” (Aristotele, *Metafisica*).

La filosofia è dunque sapienza, è meraviglia, è amore. E queste qualità, per esser effettivamente feconde per ciascuno, devono svolgere una funzione catartica dell’animo umano e generare uno spostamento dell’asse della vita (sia del pensiero che dell’azione) che deve coinvolgere l’uomo individuo e l’umanità tutta. Ecco dunque come e perché avviene l’incontro tra l’idea filosofica del Natale e quella religiosa, specie occidentale e cristiana.

Nei cuori e nelle menti di chi crede che il Cristo sia il *Salvator Mundi* si origina

un sentimento di amore, di meraviglia, di stupore, di gioia, di prodigio, che trova il suo *dies festus* proprio nel giorno del Natale.

Il Natale è perciò uno straordinario spartiacque che agisce nella concretezza quotidiana e la filosofia ne certifica l’importanza: è un evento spirituale (non importa se formato da spiritualità “laica” o “religiosa”) che ha un effetto efficacemente rigeneratore su tutti coloro che lo accettano con purezza di cuore e purché motivati da una tensione spirituale che anela la catarsi dell’anima.

Attualizzando i brevi concetti appena esposti, si può osservare **che da circa \*\*10 mesi\*\*** il globo terracqueo vive un tempo di paura inimmaginabile. Eppure, a ben vedere, e non può certo essere una casualità, proprio il tempo della rigenerazione che stiamo vivendo in questi giorni ha portato meraviglia, amore e felicità.

Il 27 dicembre 2020, il giorno di San Giovanni l’Evangelista, subito dopo la vittoria della Luce sulle tenebre, l’Uomo, con la sua intelligenza, con il suo sforzo, con la sua straordinaria e indomabile volontà, ha regalato a se stesso il vaccino contro la virulenza pandemica e lo ha fatto, quantomeno per l’esperienza dei paesi costituenti il continente europeo, in modo simultaneo, così integrando anche il concetto di eguaglianza (in questo caso tra i popoli) che costituisce uno dei lati del triangolo illuministico.

E come rispondono la nostra mente, il nostro cuore, la nostra anima, il nostro io recondito, di fronte a un evento di così storica portata?

Si stupiscono, si meravigliano per la prodigiosa scoperta, provano amore per la

scienza che ne è la madre indiscussa, hanno gioia e speranza di uscire dal buio dell'incubo, si elevano catarticamente verso l'alto e lo Spirito Creatore.

Nel tempo del Dies Natalis Solis Invicti, nel tempo in cui la Luce ha sconfitto la tenebra, il Natale ha donato all'Uomo la gioia più bella e più gravida di futuro, la speranza.



Nota della redazione della Veloscrittura: ora leggasì **\*\*che dal febbraio 2020\*\***

<https://antoninosalsone.it/brevi-riflessioni-sul-significato-filosofico-del-natale/>  
visitato il 6.10.2022

## LA LEGGENDA DELLA ROSA DI NATALE



Questa è la *leggenda della Rosa di Natale o elleboro*, un fiore delicato che fiorisce tra dicembre e febbraio.

La figlia più piccola di un pastore era intenta ad accudire il gregge del padre in un pascolo vicino a Betlemme, quando vide altri pastori, amici di suo padre, che camminavano velocemente verso la città. Si avvicinò e chiese loro dove andavano. I pastori risposero che quella notte era nato il Bambino Gesù e che loro andavano a rendergli omaggio e gli portavano dei piccoli doni.

La bambina avrebbe tanto voluto andare con i pastori per vedere Gesù Bambino, ma non aveva niente da portare come regalo. I pastori andarono via e lei rimase sola e triste, così triste che cadde in ginocchio piangendo. Le sue lacrime

cadevano nella neve e la bimba non sapeva che un angelo aveva assistito alla sua disperazione.

Quando abbassò gli occhi si accorse che le sue lacrime erano diventate delle bellissime rose di un colore bianco con sfumature rosa pallido. Felice, si alzò, le raccolse e partì subito verso la città. Regalò il mazzo di rose a Maria come dono per il figlio appena nato.

Da allora, ogni anno nel mese di dicembre, fiorisce questo tipo di rosa, l'elleboro, per ricordare al mondo intero il semplice regalo miracoloso, nato dalle lacrime della giovane figlia del pastore.

<https://mammaoca.com/2018/12/02/storie-di-natale-la-leggenda-della-rosa-di-natale/>  
visitato il 28.11.2022



## IL RICCIO DELLE CASTAGNE

di Virgilio Chiesa

Una volta, nella valle del Vedeggio i castagni, invece dei ricci, s'adornavano di certe pallotte lisce e dorate, contenenti, fra morbida lanugine, le più grosse castagne delle Prealpi Lombarde.

Queste pallotte cascavano da sé. Il contadino ne raccoglieva una alla volta, la stringeva nella mano e dalla scorza rotta scivolavano fuori tre lucide castagne. Gustosissime. Una vera provvidenza.

Tutti campavan felici fino alla più tarda età; poi, colti da dolce morte, andavano a godere in eterno il premio della loro vita bene spesa.

Il maligno, non vedendo da gran tempo nessun'anima del Vedeggio scendere all'inferno, emerse da una caverna, per rendersi conto dello stato di perfezione di quei valligiani.

Ottobre era sul finire e le famigliole attendevano placide alla raccolta delle castagne.

Mentre grandi e piccoli comprimevano la buccia della pallotta per estrarne il frutto, il demonio guatò bieco e, con arte malvagia, fece spuntare su ogni involucro una moltitudine di aculei brevi, pungentissimi. Bestemmiando e imprecando per le

punture dolorose, raccoglitori e raccogliatrici aprono rapida la mano e nel loro palmo lordo di sangue si vedono conficcato un ispido riccio.

Da quel lontano autunno, le castagne si rivestirono di un riccio così irto e compatto da averne preclusa l'uscita.

Il demonio fu felice di poter mietere tante vite nei paeselli del Vedeggio. Molt'anni dopo, il Signore si affacciò al finestrino del Paradiso, che dava sulla zona mediana del Luganese, da dove più nessuno spirito volava a lui.

Era autunno.

Iddio intravide le sue castagne prigioniere e le benedisse, tracciando con la destra il segno della croce.

Quel segno ebbe virtù d'incidersi nei ricci e di aprirli con una duplice spaccatura, intersecata l'una nel mezzo dell'altra.

E le castagne incominciarono a cadere.

La provvidenza soccorse così di nuovo la popolazione del contado luganese, e della perfidia diabolica non rimase che la scorza spinosa, buona a nulla.

<http://www.museodelmalcantone.ch/index.php/documenti/263-il-riccio-delle-castagne>  
visitato l'8.10.2022



## L'ANGOLO DELLA POESIA

### Poesie per il nuovo anno



#### Capodanno

Filastrocca di Capodanno  
fammi gli auguri per tutto l'anno:  
Voglio un gennaio col sole d'aprile,  
un luglio fresco, un marzo gentile,  
voglio un giorno senza sera,  
voglio un mare senza bufera,  
voglio un pane sempre fresco,  
sul cipresso il fiore di pesco,  
che siano amici il gatto e il cane,  
che diano latte le fontane.  
Se voglio troppo non darmi niente,  
dammi una faccia allegra solamente.

Gianni Rodari

Rodari, Gianni. Filastrocche in cielo e in terra (Torino, Einaudi, 1962)

#### Buon Capodanno!

Buon Capodanno! S'alza il sipario...  
via il primo foglio del calendario!  
Sui tuoi foglietti scritto che hai,  
anno che sorgi: letizia o guai?  
Giornate bianche; giornate nere?  
No, i tuoi segreti non vo' sapere;  
sopra ogni pagina che Iddio mi dona  
io voglio scrivere: "Giornata buona."

Lina Schwarz

<https://www.filastrocche.it/contenuti/buon-capodanno/>  
visitato il 27.11.2022

## Primo giorno dell'anno

Anno nuovo, nessuno ti conosce.  
Chissà se vieni dalle stelle, dal fango  
o da un altro luogo.  
Non c'è alcun legame, alcun ricordo di te.  
Sei completamente nuovo.  
Nuovo è il tuo vento, nuova è la tua luce,  
nuova è la tua pioggia.  
Ci sono ponti che non ho ancora passato,  
ci sono rive che non ho ancora toccato.  
Chissà se sarai tu a portarmi oltre,  
se sarai tu a darmi il giusto passo.  
O se dovrò aspettare un altro vento,  
un altro anno ancora.

Fabrizio Caramagna

<https://www.book-tique.it/2021/12/31/primo-giorno-dellanno-francesco-caramagna/>

visitato il 27.11.2022



## L'ANGOLO DELLA CUCINA

### Carpaccio di salmone, finocchi e arancia



#### ***Ingredienti per 4 persone***

- 200 g di salmone affumicato
- 1 piccolo finocchio
- 1 arancia biologica
- chicchi di melagrana
- olio extravergine di oliva
- sale

#### ***Preparazione***

Spremi l'arancia, mescola il succo con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e unisci un pizzico di sale.

Lava il finocchio, mondalo e tieni da parte qualcuno dei ciuffi più freschi, ti servirà per la decorazione. Affetta il finocchio finemente, e condiscilo con la citronette all'arancia, fallo marinare per 15-30 minuti in frigorifero.

Componi il carpaccio disponendo i finocchi sgocciolati nel piatto. Aggiungi le fettine di salmone e copri con la marinata all'arancia. Decora con i chicchi di melagrana, fettine di arancia e ciuffetti di finocchio. Servilo subito oppure preparalo in anticipo e tienilo in frigorifero coperto, fallo acclimatare 10-15 minuti prima di metterlo in tavola.

<https://www.brododicoccole.com/carpaccio-di-salmone-finocchi-e-arancia/>  
visitato il 3.11.2022

## Linguine natalizie



Per questo Natale usciamo un po' fuori dagli schemi, senza però tradire la tradizione...

Ecco un primo insolito, ma pur sempre adatto ai giorni di festa quando si è circondati di alberelli, presepi, campane, palline... sì, palline d'uvetta, pomodorini e tanta frutta secca! Stiamo parlando di linguine natalizie con pomodorini ciliegino, pinoli e uvetta, per un piatto festoso già solo per gli occhi!

### ***Ingredienti per 4 persone***

- *450 g di linguine*
- *300 g di pomodorini ciliegino*
- *40 g di uvetta*
- *60 g di pinoli*
- *mezzo cipollotto*
- *pangrattato q.b.*
- *erbe aromatiche q.b.*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *sale e pepe q.b.*

### ***Preparazione (tempo 25 minuti)***

Iniziate mettendo l'uvetta in ammollo per almeno 15 minuti. Nel frattempo tostate i pinoli in un pentolino appena unto d'olio, facendo attenzione a non bruciarli. In un altro casseruolino, anch'esso appena unto d'olio, rosolate 3 o 4 cucchiaini di pangrattato.

In una capiente padella fate scaldare un po' d'olio, aggiungete il cipollotto affettato sottilmente e successivamente i pomodorini tagliati a spicchi. Lasciate insaporire per

2 minuti, poi incorporate i pinoli tostati, l'uvetta sgocciolata e infine un pizzico di sale e un altro di pepe. Girate il tutto con una palettina di legno e spegnete dopo cinque minuti circa.

Cuocete a questo punto le linguine in acqua salata e scolatele al dente. Trasferite le linguine nella padella dei condimenti, fate saltare brevemente su fuoco vivo e aggiungete il pangrattato e un trito di erbe aromatiche. Servite subito.

### ***Accorgimenti***

Il condimento per la pasta deve essere cotto a fiamma viva e per breve tempo, rigirando spesso. Per sicurezza, lasciate sempre da parte un po' di acqua di cottura della pasta, da aggiungere quando farete saltare la pasta se dovesse risultare troppo asciutta.

### ***Idee e varianti***

Per la scelta delle erbe aromatiche potete ricorrere a basilico, menta, maggiorana, erba cipollina e prezzemolo. Arricchite con spezie quali noce moscata o zenzero. Infine, potete guarnire con scaglie di formaggio stagionato o di ricotta salata.

<https://www.gustissimo.it/ricette/pasta-verdura/linguine-natalizie.htm>  
visitato il 3.11.2022

## Torta all'arancia



### **Ingredienti per una tortiera di 24 cm di diametro**

- 80 g di burro a temperatura ambiente
- 270 g di farina 00
- 3 uova intere a temperatura ambiente (165 g)
- 125 g di zucchero semolato
- 180 g di succo d'arancia (2 arance)
- scorza di 2 arance
- 10 g di lievito in polvere per dolci
- zucchero al velo q.b. per spolverizzare la torta

### **Preparazione**



Per preparare la torta all'arancia iniziate grattugiando la scorza di 2 arance [1], poi dividetele a metà [2] e spremetene il succo [3] avendo cura di filtrarlo attraverso un colino per trattenere eventuali residui filamentosi, vi serviranno 180 gr di succo per la preparazione.



Ora occupatevi dell'impasto: setacciate in una ciotola la farina 00 [4] e il lievito chimico per dolci in polvere [5]. Ora versate lo zucchero nella ciotola di una planetaria [6].



Unite il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti [7] e azionate la macchina con la frusta, fino ad ottenere un composto gonfio e cremoso. Mentre la planetaria è in funzione aggiungete anche le uova (a temperatura ambiente) una per volta [8], la scorza delle arance grattugiata [9]



e unite anche le polveri setacciate, un cucchiaio alla volta [10]. Una volta che l'impasto avrà assorbito tutta la farina, versate a filo il succo dell'arancia senza spegnere la macchina [11]. Quando il composto risulterà omogeneo, spegnete la planetaria e versate l'impasto ottenuto all'interno di una tortiera del diametro di 24 cm [12] precedentemente imburrata e **foderata con carta da forno**.



A questo punto **[13]** cuocete la torta all'arancia in forno statico preriscaldato a 170° per 35 minuti. A cottura ultimata sfornate la torta, lasciatela intiepidire **[14]** e poi sformatela su un piatto di portata e spolverizzate la superficie con zucchero a velo a piacere. La torta all'arancia è ora pronta per essere gustata **[15]**.

### ***Conservazione***

Conservate la torta all'arancia sotto una campana di vetro per 2-3 giorni. È sconsigliata la congelazione.

### ***Consiglio***

State pensando a come rendere ancora più stuzzicante questa delizia? Aggiungete all'impasto delle gocce di cioccolato fondente o delle scorze di arance candite!

<https://ricette.giallozafferano.it/Torta-all-arancia.html>

visitato il 28.11.2022

A tutti i lettori

la Redazione formula gli auguri di poter trascorrere un

SERENO NATALE



ed un



## INDICE

Prefazione .....	1
Presidente onorario .....	3
Gare di scrittura veloce alla tastiera .....	4
Leonid Afremov - Storia di un impressionista contemporaneo .....	5
Qualcosa da imparare, diventando persone diverse .....	7
Botte, bottone e bottino .....	8
La famiglia Strauss.....	10
Brevi riflessioni sul significato filosofico del Natale.....	11
La leggenda della rosa di Natale .....	13
Il riccio delle castagne .....	14
L'angolo della poesia – Poesie per il nuovo anno .....	15
Capodanno.....	15
Buon Capodanno!.....	15
Primo giorno dell'anno .....	16
L'angolo della cucina.....	17
Carpaccio di salmone, finocchi e arancia .....	17
Linguine natalizie .....	18
Torta all'arancia .....	20
A tutti i lettori .....	23
Indice.....	24