

NSSP



OTTOBRE 2024

L'artista

Cristina Raviola (2 α)

I redattori.

Silvia Barone Adesi (5 β), Silvia Abrate (3 γ), Margherita Daniele (2 α),
Cristian Lerda (5 α).

I caporedattori

Silvia Barone Adesi (5) e Cristian Lerda (5)

Indice

La parola ai direttori!.....	4
Saluti di inizio anno!	4
Come nascono le parole.....	4
L'inizio	4
Cavoli a merenda.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Cinnamon Rolls.....	4
Il Cantuccio dell'artista.....	6
Pretty Devil.....	6
Frammenti	7
Ci si può innamorare di un sorriso?.....	8

La parola ai direttori!

Saluti di inizio anno!

Ciao a tutte e a tutti, appassionati del giornalino! Benvenuti o bentornati in un nuovo anno scolastico! Quest'anno siamo partiti in formato digitale, ma non temete: arriveremo nelle vostre classi anche in cartaceo alla prossima edizione. Come gli anni scorsi siamo pronti a tenervi compagnia durante l'anno con curiosità storiche, mitologiche e, perché no, di cucina! Non mancheranno poi anche le occasioni per ridere, grazie ai celeberrimi ipse dixit (che, se volete, potete inviarci alla nostra e-mail nssp@liceocuneo.it). Ci saranno anche molte novità, oltre al duplice formato, come collaborazioni più strette tra i due giornalini e tanto altro. Stay tuned! Speriamo che abbiate avuto un inizio accompagnato da un grande entusiasmo e da una vivida curiosità che ci impegneremo a mantenere vivi durante tutto l'anno.

I vostri capiredattori Cristian e Silvia.

Come nascono le parole.

L'inizio

Silvia Barone Adesi, 5^β.

Inizio: l'atto, il fatto di cominciare, di dare avvio a qualche cosa, la prima fase di un'azione.

La parola inizio deriva dal latino initium, un derivato di inire un verbo che significa principalmente "andare in, entrare". In effetti se si deve descrivere l'inizio con un'immagine le prime che vengono in mente sono una porta o un salto nel vuoto: forse inconsciamente i nostri modi di dire riprendono le origini della parola.

Un inizio, un salto nel vuoto da bendati oppure un salto di pochi centimetri in ogni caso comporta l'entrata in qualcosa di diverso e di un cambiamento in noi. A volte può fare paura, ma se non compissimo delle scelte saremmo solo delle marionette in mano altrui. Quindi perché non rischiare? Male che vada possiamo fare del nostro meglio per tornare indietro.

Questo settembre è iniziato un altro anno scolastico: per alcuni è come l'anno scorso, per altri è l'inizio di qualcosa di nuovo, per altri ancora è l'ultimo inizio.

Qualunque sia il vostro, buon inizio!

Cinnamon Rolls.

Silvia Abrate, 3y.

CINNAMON ROLLS

Dal momento che l'autunno è finalmente arrivato, ho il dovere di proporvi questa ricetta, forse un po' scontata, ma davvero semplice e gustosa!

Ingredienti (circa 12 rolls):

Per l'impasto

- 250 gr. di farina 00
- 250 gr. di farina di manitoba
- 7 gr. di lievito di birra
- 1 uovo
- 250 ml. di latte
- 70 gr. di zucchero
- Sale fino
- 60 gr. di burro

Per la farcitura

- 100 gr. di zucchero
- 80 gr. di burro
- 3 cucchiaini di cannella in polvere

Procedimento:

1. Per prima cosa mettete in una ciotola la farina 00 e la farina manitoba, aggiungete poi il lievito di birra e mescolate fino a ottenere una polvere omogenea.
2. In seguito, aggiungete l'uovo e iniziate a mescolare con un cucchiaio, poi unite il latte un po' alla volta mentre mescolate.
3. Aggiungete ancora lo zucchero, continuate a mescolare e infine unite un pizzico di sale.
4. A questo punto iniziate ad impastare a mano su un piano di lavoro, successivamente stendete l'impasto, apritelo con le mani, integrate dei pezzettini di burro e continuate a mescolare.
5. Formate una palla e trasferitela dentro ad una ciotola unta di burro, copritela con una pellicola e fate lievitare per circa 2 ore.
6. Una volta pronto l'impasto preparate la farcitura. Mescolate in una ciotola il burro, lo zucchero e la cannella fino a che non otterrete un composto omogeneo.
7. Adesso stendete l'impasto prima con le mani, poi con il mattarello, in seguito versate la farcitura e stendetela delicatamente con la spatolina.
8. Ora vi basterà arrotolare con cautela l'intera forma e tagliare il rotolo a rondelle (io le faccio spesse circa 2,50 cm).

9. Mettete le girelle formate in una teglia imburrrata, coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 30 minuti. Spennellate la superficie con un po' di latte e cuocete in forno ventilato a 170 °C per 30 minuti.

10. Infine, decorate il tutto con lo zucchero a velo e finalmente assaporate questi gustosissimi rolls autunnali!

Buon appetito!

Il Cantuccio dell'artista.

Pretty Devil.

“No fratello, ora sarai tu ad ascoltare me. Troppe volte sono stato messo da parte, oscurato dalla tua luce a tal punto da dovermi nascondere sottoterra o negli angoli più bui delle paure della gente. Già, e tu lo sapevi. Ci godevi quasi mentre mi vedevo raggomitolato negli angoli degli armadi, contro le gambe del letto o giù, in fondo, nei meandri più oscuri e più profondi che un uomo può celare dietro al suo sorriso. E mentre tu restavi lì, fermo, a dispensare qualsiasi cosa in misura buona e giusta, io ti guardavo dal basso verso l'alto, consapevole che non avrei mai e poi mai potuto affiancarti come se fossi davvero tuo fratello.

Eppure, faccio molta più paura di te. Hai sempre detto che non bisogna incutere timore per ricevere rispetto o, ancor di più, per ricevere adorazione. Ma dov'eri tu quando la paura di un insuccesso ha fatto lottare con tutte le forze chiunque si trovasse in difficoltà? Dov'eri tu quando pioveva fuoco dal cielo e ognuno si ingegnava per trovare un buco, un pezzo di plastica o di legno per ripararsi la testa e per tenere al sicuro ciò che aveva di più importante?

Dove sei tu quando per paura di morire là sotto combattono con le unghie e con i denti, ammazzandosi a vicenda giorno dopo giorno, per difendere un metro di terra e degli ideali? È la paura che li fa lottare, fa credere loro e li convince che ci sia un modo per uscire dal tunnel in cui si trovano impiegando tutte le loro forze per farlo. È sempre stata la paura nei miei confronti che li ha portati come mosche a sciamarti attorno, chiedendoti aiuto, mentre dall'altra i più sfortunati mi guardavano negli occhi e mi chiedevano pietà. E lo ammetto, ogni tanto avrò esagerato. Ma ti giuro che vederti circondato da così tanti poveracci in cerca di un rifugio sicuro in cui nascondersi mi ha sempre fatto uscire di testa. Soprattutto quando quelli mi vedono idealizzato, disegnato come un orribile essere volto solo a far del male che gode nel vedere l'uomo soffrire. Dillo che sei

stato tu a diffondere questa versione di me. Ammettilo, ora. Dillo che forse ti ha sempre dato fastidio sapere che ci fosse qualcuno che fosse al tuo pari, che condividesse i tuoi poteri e che non avesse paura di dirti no in faccia, guardandoti negli occhi. Forse hai sempre avuto paura, più che fastidio, di avere qualcuno al tuo fianco che ne fosse capace.

Ma ora guardati. Guardami. Siamo due figure a cui ci si è sempre fatto capo, due punti cardinali nella vita di tutti i giorni. E guardaci adesso, invidiabili da tutti eppure indispensabili a chi? Te lo dico io. A nessuno.

E anzi, sono molti di più quelli che ti voltano le spalle dicendo di combattere in tuo nome che non quelli che ti rinnegano apertamente, rifiutandosi di seguirti, e che si dedicano invece al lottare per amore di qualcos'altro.

Dove finiranno, loro? Li lascerai marcire sotto al mio sguardo, o li accoglierai con gli stessi che li hanno ammazzati portando avanti la tua bandiera?"

Alastor

Frammenti

Margerita Daniele, 2α.

Se l'inizio è una conclusione,
l'animo, a tutto rinunciando, smania di
tornar alla dolce solitudine di un'estate solitaria,
tangibile desiderio di una triste verità.

T'abbraccia la sensazione, reclusa nel cuore,
d'una libertà prigioniera; giovanili fantasie ormai sfumate,
succubi di ore vuote e minuti persi,
ricordi sbiaditi nelle vecchie fotografie.

Si cela il mare; una conchiglia, tenera madre, nel ventre
lo accoglie; attende un'altra estate, un sole nuovo,
gli infiniti anfratti di quel monumento marino
perlacei, su di essi stancamente si infrangono le sue onde,
colmano i lugubri sospiri le sconfinite stanze calcitiche.

Vuol sognare, il sole, dietro ai monti le sue
nuvole sono d'oro e di quarzo.

Ci abbandonano le ombre, invano
s'ancorano agli spigoli, son cozze del giorno che
sparisce.

Uno spicchio di luna, unico accessorio di un cielo
quasi perfetto, un pittoresco scorcio di un luogo comune;
la ammiriamo, eterna e solitaria,
biondeggia il grano sotto i cerei bagliori.

Te con me e io sola, stravagante anima mia, sospiri,
ilare gatto che fuggi, nei viottoli arborei ti celi; brillan
i cocci di bottiglia, d'una antica galassia sono
stelle dimenticate, d'una anziana duchessa i tesori più rari,
antichi ricordi d'un amore ormai perduto.
Lumeggiano i fiochi lampioni.

Eterea figura nei pensieri altrui, scapperai,
unica lucciola del cinereo bosco urbano,
vietato sarà di conoscere ciò che più brami.
Bagliore di vita e limpido sogno, il quieto vivere t'invidiano
coloro che di pace mai hanno avuto.

Ti stringerò,
e il caldo vento amico sussurrerà,
in silenzio,
le ultime note delle canzoni di un tempo per noi
mai vissuto, danzano nell'aria, simili alle foglie che,
a settembre, portano l'inizio di una conclusione.

Ci si può innamorare di un sorriso?

Cristian Lerda, 5a.

Molte volte abbiamo sentito un amico o un'amica dire che ciò che ha fatto "scattare la scintilla" dell'amore è stato il sorriso di lei/lui. Ma è davvero possibile ciò? Per comprendere questo bisogna prima di tutto riflettere sul cosiddetto "amore a prima vista". Molte volte, nei film romantici o nei romanzi d'amore, i protagonisti sono detti innamorati l'uno dell'altra dall'inizio, senza però avere il coraggio di dichiararsi fino alla fine della storia. Tuttavia, è possibile che l'innamoramento sia così facile e rapido? Per gli antichi abitanti del Mediterraneo, quando ancora si chiamava Mar Nostrum, era così. Essi, infatti, veneravano una divinità in particolare, che con le sue frecce era in grado di far sbocciare l'amore. Sto

ovviamente parlando di Eros/Amore, meglio noto come Cupido. Viene però da chiedersi se quello che fa l'infante arciere non sia altro che generare curiosità, interesse verso una persona, curiosità che in seguito può o meno sfociare in amore. Se questo fosse corretto spiegherebbe perché a volte le "cotte" non sfociano in nulla, al massimo in amicizia. Dunque, è affermabile che le frecce di Eros non colpiscono il bersaglio con amore per l'anima dell'altro, ma con curiosità verso un'idea che ci siamo fatti noi dell'altro. Per meglio intenderci possiamo dire così: Eros non è causa dell'amore, ma di una curiosità, di un interesse che può sfociare in amore. Chiarito ciò, dunque, non possiamo più dire "innamorarsi a prima vista", giacché sappiamo che quelle che i Greci e i Romani chiamavano "frecce di Eros" e noi chiamiamo "colpi di fulmine" non generano amore, bensì interesse. Ritornando quindi all'argomento principale di questa piccola riflessione possiamo dire che no, non è possibile innamorarsi di un sorriso; tuttavia, è possibile che tale sorriso sia il motivo per cui noi ci avviciniamo a una persona, desiderando conoscerla, e, dopo averla de facto conosciuta, ci innamoriamo.