

# DULCIS IN FUNDO

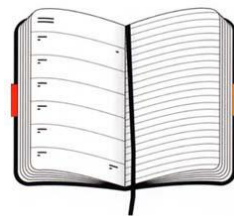
Rivista mensile della Quinta Stella



## RICETTA PER UN NUOVO ANNO FELICE

**Prendere 12 mesi interi. Pulirli bene, prendendo e buttando via tutta l'amarezza, odio e invidia. Quindi, tagliare ogni mese in 28, 30 o 31 diverse parti; ma non prendere tutto in una volta. Prepararli a poco a poco, amalgamando gli ingredienti. Mescolare bene in ogni giorno con una parte di fede, di pazienza e di coraggio. Aggiungere un pezzo di speranza, fedeltà, generosità, meditazione e buona volontà. Stagionare tutto con un pizzico di spiritualità, e una tazza piena di buon umore. Versarlo in una ciotola d'amore. Cuocere bene, con grande gioia e guarnire con un sorriso, quindi servire.**

# I NOSTRI IMPEGNI



## PROGRAMMA DELLE FESTE

<b>VENERDI 2</b>	ORE 10.30	<i>LA S.MESSA OFFICIATA DAL VESCOVO DI CIVITAVECCHIA</i>
<b>DOMENICA 4</b>	ORE 16.30	<i>FESTA DELLA PIGOTTA</i>
<b>GIOVEDI 8</b>	ORE 17.00	<i>ADDOBBO DELL'ALBERO E CANTI NATALIZI</i>
<b>DOMENICA 11</b>	ORE 16.30	<i>FESTA DI COMPLEANNO DEI NATI NEL MESE</i>
<b>MERCOLEDI 14</b>	ORE 16.00	<i>"I RAGAZZI DEL CATECHISMO CANTANO IL NATALE"</i>
<b>DOMENICA 18</b>	ORE 16.00	<i>FESTA DI NATALE E SCAMBIO DI AUGURI CON I FAMILIARI DEGLI OSPITI, ESIBIZIONE DEL NOSTRO CORO</i>
<b>SABATO 24</b>	ORE 17.00	<i>TOMBOLONE NATALIZIO</i>
	ORE 19.00	<i>CENA DELLA VIGILIA</i>
<b>DOMENICA 25</b>	ORE 13.00	<i>PRANZO DI NATALE</i>
	ORE 17.00	<i>ESIBIZIONE DEL NOSTRO CORO</i>
<b>LUNEDI 26</b>	ORE 17.00	<i>ANIMAZIONE MUSICALE ED ESIBIZIONE DEL NOSTRO CORO</i>
<b>MERCOLEDI 28</b>	ORE 17.00	<i>AUGURI NATALIZI DEL GRUPPO PARROCCHIALE GIOVANILE DI ALLUMIERE</i>
<b>SABATO 31</b>	ORE 17.00	<i>TOMBOLONE NATALIZIO</i>
	ORE 19.00	<i>CENONE DI S. SILVESTRO</i>

***...Vi aspettiamo per condividere la magia dell'attesa...***

***- Il programma potrebbe subire delle variazioni -***

**GLI ANNI SI CONTANO...**

**...MA NON CONTANO!!**



**In questo mese festeggiamo i compleanni di:**

**Vittorio, Ivo, Anna Maria, Ettore, Elisabetta Pa.,  
Adelio, Carlos, Dino e Angela.**

**I giorni che hanno cambiato la storia:**

*17 dicembre 1903:* Primo volo in aeroplano

*16 dicembre 1631:* Eruzione del Vesuvio che  
distrugge sei paesi

*12 dicembre 1969:* Strage di Piazza Fontana a  
Milano

*15 dicembre 1964:* Primo satellite italiano

**In questo mese sono nati anche:**

Nerone, 15 dicembre 37 *Imperatore romano*

Ludwig Van Beethoven, 16 dicembre 1770  
*Compositore*

Dino Risi, 23 dicembre 1916 *Regista*

Frank Sinatra, 12 dicembre 1915 *Attore e  
cantante*

Jorge Mario Bergoglio, 17 dicembre 1936  
*Papa Francesco I*



## Dalla credenza della nonna

### Tronchetto di Natale

#### Per il biscuit

Tuorlo d'uovo 200 gr  
Farina 00 200 gr  
Fecola di patate 50 gr  
Albume 300 gr  
Zucchero 250 gr

#### Per la ganache montata al cioccolato

Panna fresca 150 ml

Cioccolato fondente 100 gr

#### Per la crema pasticcera

Latte intero 500 ml  
Zucchero 150 gr  
Tuorlo d'uovo 80 gr  
Maizena 40 gr  
Vanillina 1 bustina

Preparate i componenti del tronchetto a partire dal biscuit: scaldate leggermente, fino a 40°C, gli albumi insieme allo zucchero, quindi trasferite il tutto nella ciotola della planetaria ed iniziate a montare il composto fino ad ottenere una consistenza simile a quella di una meringa. A questo punto unite a filo i tuorli, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Setacciate la farina facendole ricadere nel composto mescolando continuamente, sempre con un movimento dal basso verso l'alto. L'impasto in una teglia foderata con carta forno formando uno strato uniforme e piuttosto sottile poiché in forno lo spessore raddoppierà. Infornate a 200°C per circa 7-8 minuti a forno ventilato o fino a quando risulterà asciutto e leggermente dorato. Sfornate il biscuit, quindi sformatelo quando si sarà intiepidito rovesciandolo su di un altro foglio di carta forno e togliendo la carta utilizzata in cottura. Preparate, ora, la crema pasticcera seguendo la ricetta che troverete cliccando sul link nell'elenco degli ingredienti. Trasferite subito la crema in una ciotola. Assemblate, a questo punto, il tronchetto: stendete sul biscuit uno strato di crema pasticcera ed arrotolatelo aiutandovi, se preferite, con la carta forno; riponetelo in frigorifero ad assestare per almeno una notte chiuso nella stessa carta forno. Il giorno successivo preparate la ganache montata: scaldate molto bene la panna senza farla bollire e versatela sul cioccolato a pezzi. Montate il composto quando avrà raggiunto la temperatura ambiente, otterrete una mousse che dovrete utilizzare immediatamente per evitare che si addensi, altrimenti scaldatela leggermente al microonde per ammorbidirla nuovamente. Riprendete il tronchetto dal frigorifero e tagliate in diagonale un'estremità. Potrete utilizzare il pezzo tagliato per simulare un ramo spezzato. Utilizzate la ganache per ricoprire il tronchetto realizzando le venature del legno con i rebbi di una forchetta. Riponete il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo in tavola.

## Le nostre rubriche

### “Vi presento il mio paese”: Poppi

La signora Miranda viene da Poppi... conosciamo meglio questo piccolo paesino in provincia di Arezzo.

Poppi è posto al centro del **Casentino** (437 m.slm) in **Toscana**, **prima valle dell'Arno** tra le province di Arezzo e Firenze, oggi Parco Nazionale, rimasta pressoché intatta nelle sue bellezze artistiche e naturali grazie ad una frequentazione turistica non massificata.

Il borgo medievale di Poppi è una rara “città murata” alla cui sommità signoreggia il **Castello dei Conti Guidi**, opera della celebre famiglia di architetti Di Cambio e “prototipo” di Palazzo Vecchio in Firenze. Grazie a costanti restauri nei corso dei secoli, il castello di Poppi si trova attualmente in eccellenti condizioni di conservazione. Al suo interno, la **Biblioteca Rilliana**, ricca di centinaia di manoscritti medievali e di incunaboli. Altro elemento di assoluto rilievo è la **Cappella dei Conti Guidi** con un ciclo di affreschi trecenteschi attribuiti a **Taddeo Gaddi**, allievo di Giotto. Scendendo dal castello si incontra la **Propositura dei Santi Marco e Lorenzo** (sec. XVIII) che ospita opere del Ligozzi e del Morandini. Davanti a questa, nella piazza principale, è visibile un raro esempio di “barocchetto toscano”, l'**Oratorio della Madonna del Morbo** (sec. XVII), edificio a pianta esagonale con cupola a squame. Proseguendo per il borgo maestro fiancheggiato da portici che permettono una visita al coperto in ogni tempo, si giunge alla antichissima **Abbazia di San Fedele (sec. XI)**, ricca di notevoli opere d'arte tra le quali un crocifisso giottesco, dipinti del Ligozzi, Portelli, Davanzati, Morandini e Solosmeo. Infine, il **Monastero delle Agostiniane** (sec. XVI), che conserva pregevoli terrecotte robbiane. La visita può concludersi con una tonificante passeggiata lungo tutta la cinta di mura medievali dalle quali si può ammirare un **panorama dintorno della più tipica campagna toscana**.

Superficie: 97 Km<sup>2</sup>

Altitudine: 437 m

Abitanti: 6.396 [2010-12-31]

Molto sviluppate sono l'agricoltura, (con la produzione di cereali, viti e olivi), l'industria alimentare mentre rinomata è la tradizionale produzione di canne per organo. Bisogna anche menzionare l'arte artigianale del mobile, ancora molto fiorente a **Poppi**.

Poppi è stata inserita nel circuito dei "**Borghi più belli d'Italia**".

A luglio si tiene **la sagra della ranocchia**, mentre a ottobre quella **della castagna**.

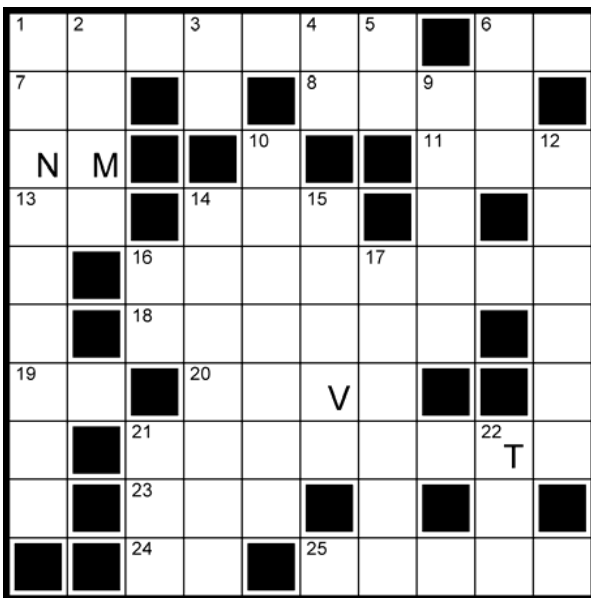
# Divertiamoci insieme

## ORIZZONTALI

1. Si fa mettendoci le statuine – 6. Le trovi nell'albero e nel cibo – 7. Gli auguri... all'inizio e alla fine – 8. C'è nel vischio e nella ghirlanda – 11. Un mezzo imbuto – 13. Due vocali nei regali – 14. A... ovest del polare – 16. In genere con quella si trascorre il Natale – 18. Quello di Natale si addobba – 19. Le... trovi due volte nel pandoro – 20. Amore in inglese – 21. Un libro ben cucito – 23. Dopo la mezzanotte – 24. In... mezzo all'albero – 25. Trainano la slitta.

## VERTICALI

1. Un tipico dolce natalizie – 2. Natale la fa con puntale – 3. L'inizio... e la fine della slitta – 4. Un... po' di pandoro – 5. La seconda e la terza della decorazione – 6. Il rumore di qualcosa di pesante che cade a terra – 9. Lì sfreccia la cometa – 10. Ci giochi a Natale usando le lenticchie – 12. Nessuna definizione – 14. Si mettono sull'albero di Natale – 15. Nella canzone Bianco Natale è tra Quel e tuo candore – 16. La nota musicale dopo il MI – 17. L'insieme delle pecorelle – 21. Il cherubino in mezzo – 22. La prima parte del tintinnio.



## LA VIGNETTA DEL MESE...



## LA REDAZIONE VI AUGURA

Buon Natale  
Uomini tutti  
Oggi e festa  
Nato e il Signore  
Nato e il Salvatore  
Anche le stelle brillano  
Tutte più belle  
Anche i pastori ascoltano incantati  
Le voci degli angeli ammirati...  
Ed ecco: il mondo profuma di pace!

...E



*Arrivederci al prossimo mese....*

---

### CONTATTI:

Per suggerimenti, idee, critiche, consigli e per tutti quelli che vogliono mettersi in contatto con noi

Scrivete a: [dileo.rachele@quintastella.it](mailto:dileo.rachele@quintastella.it)