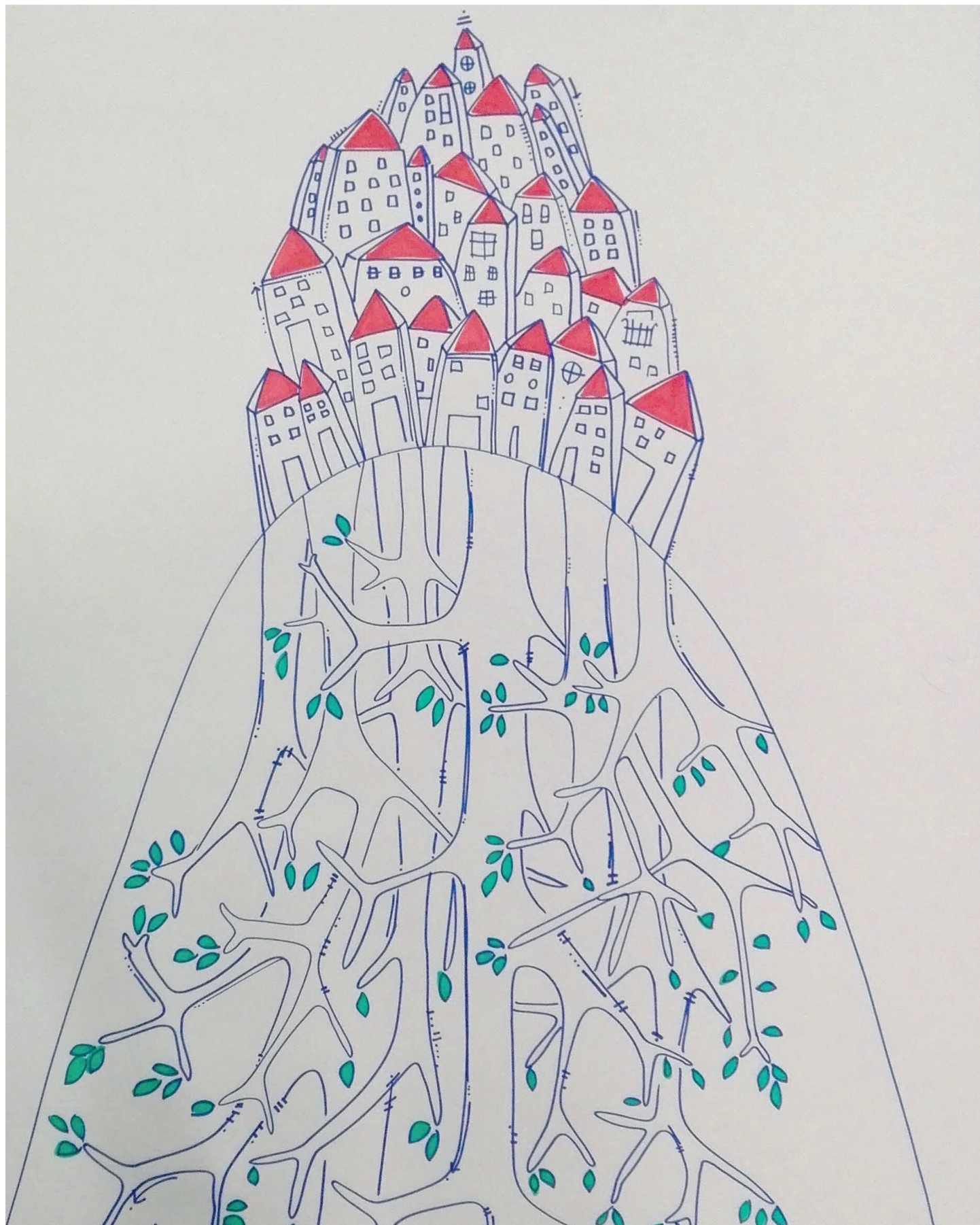


REPORTER DI GULLIVER

numero 06

20.05.2020



REPORTER DI GULLIVER



Editoriale

Care amiche e cari amici,
Mentre là fuori, piano piano, il mondo sembra ripartire e molti di voi avranno probabilmente già ricominciato i loro quotidiani affanni lavorativi più o meno distanziati, dai palcoscenici deserti e dai teatri chiusi da cui vi scriviamo ancora nessuna novità: per l'Associazione il momento di stallo continua, e ancora non ci sono sicurezze su eventuali date per una ripartenza.

Nei piani della redazione questo poteva essere un buon momento, visti anche gli impegni lavorativi di tutti, per concludere l'esperienza del Reporter di Gulliver.

D'altra parte, però, le attività dei Giullari sono tuttora sospese, come detto, e i vostri messaggi e contributi che ancora dopo mesi ci arrivano ci fanno capire che, per metterla un po' sull'epica, c'è ancora bisogno di noi, qua-

lunque cosa significhi.

Abbiamo deciso dunque di spostare questo non più ultimo numero un giorno dopo la solita novenaria ricorrenza, e di trasformare il Reporter di Gulliver in un mensile con uscita il 20 di ogni mese (cifra tonda!)

Gioite con noi, quindi, perché il direttore artistico continuerà a consigliare, il dottore a esercitare, gli ospiti a essere ospitati e tutte le vostre idee, presenti o future, concrete o astratte, intelligenti o molto intelligenti continueranno ad avere un contenitore pronto ad accoglierle.

Vi ringraziamo molto per il sostegno e attendiamo sempre i vostri preziosi spunti

Saltimbancando
La Redazione

In questo numero:

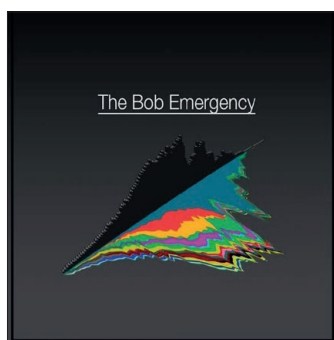
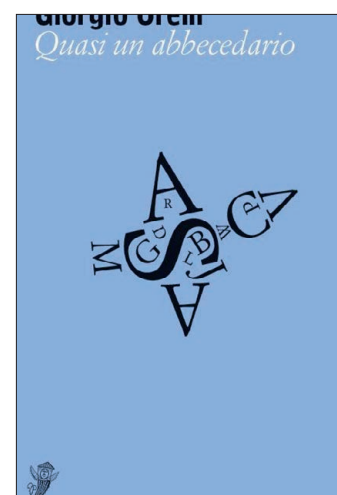
- L'angolo del dottore p. 4
Quattro pillole, la ricetta e la lettera del litigologo
- I consigli del direttore artistico p. 8
Musica, teatro e danza
- L'illustratrice annoiata p. 11
Canzoni illustrate
- L'ospite p. 12
- Giro del mondo cultur-culinario p. 14
Tappa a Bologna, dove non si perde neanche un bambino
- Resistenza Casalinga p. 15
Atto poetico
Diario di Resistenza Casalinga
- Liste p. 18
A cura di Giacomo Stanga
- Le iniziative, quelle belle p. 20
Scambio vestiti
- Consiglio di lettura p. 23
A cura di Gaby Lüthi
- Le rubriche a firma di Anton Mùtov..... p. 28
DALLETAMENASCONIFIOR
L'ELZEVIRUS

L'angolo del dottore (dottor professor truffatore imbroglione)

Quattro pillole per tenersi attivi (almeno di principio)

Una da leggere:

Quasi un abbecedario (Giorgio Orelli). La quarta di copertina dice che questo libro è nato «quasi per gioco», che è caratteristica di quasi tutti i libri che ho riletto più di una volta (un'altra è che è corto, direbbero i maligni). Un viaggio tra le parole di Orelli o, meglio, tra le parole degli altri ma attraverso le orecchie dell'Orelli poeta e critico, uno spiraglio sul suo modo di sentire, in tutti i significati che il verbo assume, il mondo che lo circonda, dalla B di Brassens e Berlusconismo alla S di Saba, dalla R di Rösti alla D di Dialetti e Dostoevskij.



Una da guardare:

The Bob Emergency: a study of athletes named Bob (Jon Bois). Jon Bois è un giornalista sportivo nel network SB Nation, e il suo punto di vista è piuttosto particolare. Nella rubrica *Chart Party*, disponibile interamente su youtube, costruisce e analizza gigantesche tabelle di dati sullo sport professionistico e non americano. Se siete amanti dello sport, della statistica e delle informazioni che non hanno un apparente legame logico, imbarcatevi in questa ora e mezza di analisi della presenza del nome Bob nel mondo sport in relazione al passare del tempo, dalla gloriosa epoca d'inizio secolo all'attuale quasi scomparsa. Perché? Bella domanda.

Una da ascoltare:

Rain in your black eyes (Ezio Bosso). Un omaggio dovuto. Sul suo canale youtube trovate molti pezzi di molte bellezze diverse, un giro lo vale tutto. Soprattutto per chi, come me, è più vicino agli Statuto che alla classica (una rispolverata ai primi si può sempre ridare, eh).

**Una da giocare:**

Exploding Kittens. Nel 2015 ha infranto ogni record diventando il gioco con il maggior numero di sostenitori di sempre su kickstarter, sarà che internet va parecchio d'accordo coi gattini. Una sorta di roulette russa a turni con carte e disegni molto cartoon, assicura partite molto accese ed emozionanti. Non vi richiederà molti sforzi né molto tempo, ma sicuramente vi farà divertire.

La ricetta della settimana:

1 bicchiere di vino

1 panino

1 biglietto

1 cassetto

2 voci

q. (mi piaci) b.

La posta del litigologo

Consulenze e consigli sul mondo dei litigi di coppia: litighiamo meglio, litighiamo tutti!

Oggi ci scrive Lotta

Caro signor litigologo (anche il mio PC mi sottolinea in rosso la parola!) non meglio identificato, io mi presento: sono Lotta (nome femminile tedesco che significa “uomo libero”, ma anche “donna libera” aggiunto io).

Ammetto innanzi tutto di non aver mai sentito parlare di questa professione prima di diventare un'assidua lettrice di Reporter di Gulliver. Ma ammetto anche che la sua rubrica mi affascina ad ogni numero e la sua conoscenza in materia di litigi, veramente a 360° come si suol dire, mi incanta. Insomma, caro litigologo, ammetto che la questione mi sta esaltando e vorrei prendere parte alla causa del C.O.L.L.I.N.A, vorrei studiare la materia, vorrei diventare litigologa, vorrei insegnare la litigologia e farmi ambasciatrice del vostro slogan “Lite o muerte”.

Io sono un'entusiasta, devo ammetterlo, e sono portata per natura a pensare le cose in grande, a volte anche troppo in grande, mi dicono, e questa osservazione diventa quotidianamente l'oggetto dei miei litigi con la gente. Il mio desiderio, e il motivo per cui le sto scrivendo, è quello di andare oltre al semplice litigio di coppia o tra parenti (senza voler per questo svilire l'importanza dei piccoli battibecchi), e analizzare le possibilità, le criticità, le potenzialità e i limiti del litigio... come chiamarlo... di massa? Il litigio è per definizione (ammetto di aver cercato il significato sul dizionario) un contrasto a parole e non implica la violenza fisica. Quanto possiamo ampliare un litigio senza che diventi guerra? Come fare per evitare di passare dalle parole ai fatti quando un litigio diventa GRANDE, sia per la sua durata che per la sua portata e numero di persone coinvolte? Come litigare davvero alla grande?

Concludo dicendole che se dovesse aver bisogno di volontari per uno studio, un esperimento o qualcosa del genere mi può senz'altro contattare (e ci spero anche, lo ammetto!)

Lotta

--

Carissima Lotta,

Che bella lettera e che bell'entusiasmo, scalda il cuore vedere altre persone là fuori appassionarsi per la causa della litigologia!

La tua domanda, poi, coglie nel segno di uno dei grandi muri portanti della materia, ovvero la radicale non violenza del litigio: molti mi chiedono, ingenuamente, se non sia meglio non litigare, se le discussioni piuttosto che allenare da un professionista non vadano evitate del tutto, se, addirittura, non sia ideale non alzare mai la voce con nessuno, tantomeno con il proprio partner. Ebbene, ho sempre trovato questa domanda un po' ingenua, alle volte addirittura pericolosa. Perché, come in tutti gli ambiti, reprimere non è mai la soluzione, e vedere negativamente i litigi ci porta a evitarli forzatamente e, in seguito, a esplodere in reazioni molto meno controllate, a volte addirittura violente.

Se vorremmo più litigate (e, soprattutto, litigate più consapevoli ed educate, con la supervisione di un professionista) è proprio perché crediamo in una catarsi non violenta dei conflitti, e nel corso della storia molti hanno provato

a sublimare in un grande litigio l'istinto belligerante dell'essere umano: l'ONU è nata proprio nella speranza che maxi-litigi tra ambasciatori potessero sostituire le guerre, nessuno era tanto ingenuo da pensare di riunire d'amore e d'accordo tutti quei diplomatici, e la guerra fredda è stato un grande tentativo di litigio mondiale, fallito per mancanza di comunicazione (e di litigologi, soprattutto sul fronte americano. Già allora la scuola dell'est era una delle più avanzate in materia, sotto la guida del grande Saraituskij¹).

Pochi ricordano quando Gandhi disse “Quel parcheggio l'ho visto prima io!” e nessuno cita mai la celebre “Mi aveva rubato Teddy!” di un giovanissimo e precoce Martin Luther King: i grandi uomini della non violenza sono stati maestri di litigio, e ancora oggi sono studiati da noi esperti del settore. D'altronde, *fate l'amore e non la guerra*, si è scandito in piazza negli anni d'oro del pacifismo, e, noi lo sappiamo bene, *l'amore non è bello se non è litigare*.

A tutti i giovani come Lotta io dico dunque: non lasciatevi scoraggiare da chi ha paura di litigare, da chi fugge il non essere d'accordo, da chi teme la discussione. Noi sappiamo, dentro di noi, che è l'unica via per la pace e per un mondo migliore. La chiave del grande litigio è là fuori da qualche parte, cerchiamola insieme.

1 Makuel Semmaj Saraituskij (1902-1993). Grande venerabile della litigologia sovietica e mondiale, fu il teorizzatore del litigio di classe come alternativa alla lotta violenta. Fu nemico dell'occidente in quanto sovietico e della sinistra radicale in virtù della sua teoria, e perciò ormai quasi del tutto dimenticato.

I consigli del direttore artistico

musica, teatro e danza

Piccolo Teatro di Milano

Il Piccolo Teatro di Milano ci invita a visitare virtualmente i suoi spazi e a curiosare tra gli spettacoli che sono stati i protagonisti delle passate stagioni teatrali. Conferenze stampe, trailer, approfondimenti interviste ad attori e drammaturgi...per scoprire un po' cosa sta dietro ad una "semplice" opera teatrale.

<https://www.piccoloteatro.tv>



Liberi e pensanti, uno maggio Taranto

Come tutti gli anni Taranto, in occasione della festa del primo Maggio, non ha avuto paura di far sentire la propria voce attraverso un docu-film-concerto. Musica ma anche appelli, richieste...storie di lavoratori che la vita la rischiano ogni giorno, da parecchi anni.

<https://www.youtube.com/watch?v=AXZjU9geiUM&frags=pl%2Cwn>

Kahbum!

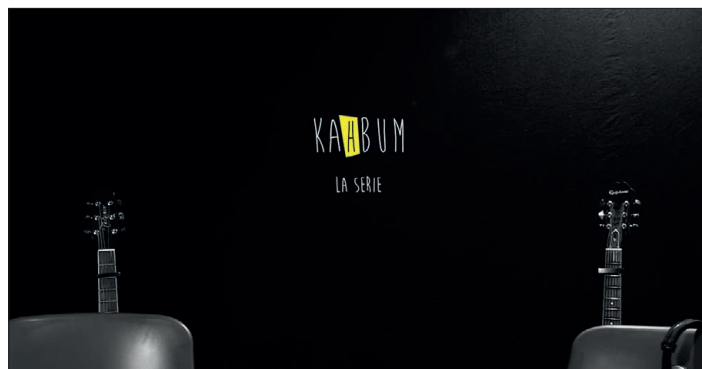
Una busta con all'interno un titolo di una canzone ancora inesistente.

Due musicisti.

90 minuti per scrivere un brano musicale.

Questo è Kahbum, esilarante e super piacevole da guardare ma perché no...anche da provare a casa!

<https://www.kahbum.it/#descrizione>



Qui riportiamo un paio di monologhi che valgono la pena di essere ascoltati, prendetevi il tempo di farlo.

Andrea Pennacchi, Lacrime d'Amianto

<https://www.youtube.com/watch?v=iaE1ZkTmAsY>

Anna Foglietta e la forza delle donne.

<https://www.youtube.com/watch?v=nEXiBgKwua0>

Stefano Massini, Io non sono inutile!

<https://www.youtube.com/watch?v=gxm4lUriYT4&frags=pl%2Cwn>

L'illustratrice annoiata

Canzoni illustrate

Quest'oggi l'illustratrice annoiata ci propone di fare un salto nel passato e sfogliare un suo vecchio archivio di schizzi per "Canzoni illustrate". Un ottimo passatempo ideato da lei medesima per non farsi mangiare dalla noia! Da provare anche a casa.



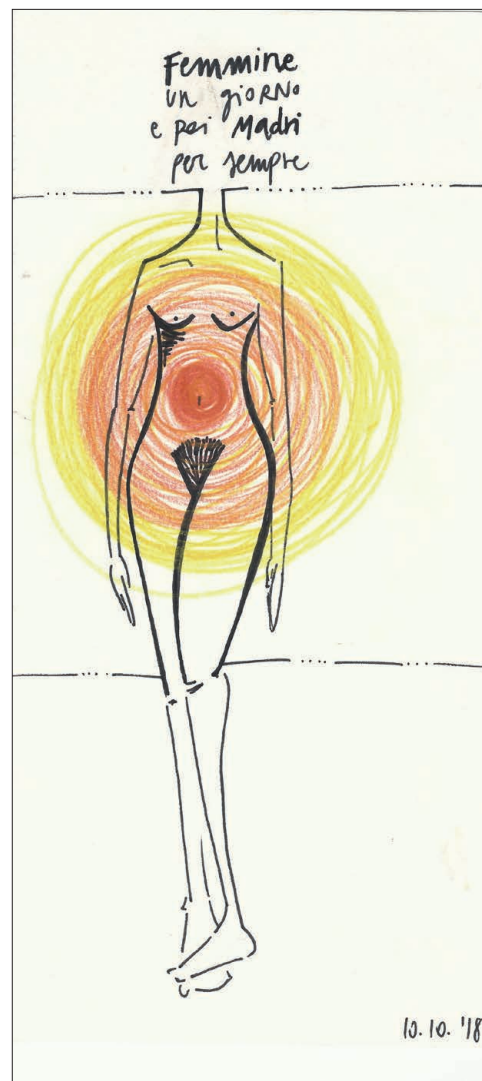
Vieni a vivere, Dente



Fari, Calcutta



Deserto, Coma Cose



Ave Maria, Fabrizio de André



Perfetto Uniformato, Eugenio in Via di Gioia

L'ospite

Il Gianda, con cui abbiamo il grande piacere di collaborare per l'Atelier di teatro del Club '74, ci ha offerto questi due testi. Lo presentiamo con le parole che troviamo sul risvolto di copertina del suo libro *Margini Obliqui – l'infinito numero di giri di chiave*.

“Giovanni Roscio Bedetti, in arte Gianda, vive a Gironico (Sulfur Moa), Como. Musicista e appassionato musicologo, fotografo e poeta di suoni, compositore eclettico e originale autore, tra l'altro, di un'opera ispirata alle poesie di Emily Dickinson. Si occupa di laboratori musicali per ragazzi di tutte le età.”



Non provavo imbarazzo a suonare per le carote che non spuntavano. Avevo solo un problema. Per i vicini fagiolini e le più lontane zucchine o gli adiacenti cetrioli il giro di chitarra poteva essere indicato? Stabilire l'esatto accordo per ogni pianta poteva essere un'idea bislacca ma ne ero perseguitato da tempo. Come se i pochi rudimentali attrezzi, la vanga, il rastrello, la zappa si unissero al mio strumento a corde, in una formazione terra-suono assolutamente vincolante.

Posai lo strumento ad un sostegno per i fagioli, i quali già rigogliosi vi si erano aggrappati.

Mi avvicinai alle zucchine impugnando lo strumento zappa. Avevano bisogno di essere diradate e trapiantate. Nel formare una buca per riporre il letame, da sotto la terra era saltata fuori una di quelle bustine di metallo usate per contenere i semi in vendita.

Acquisti una bustina di semi di lattuga, apri e osservi: quanti!

Come spermatozoi. Pensiamo forse di essere diversi da una lattuga? Alcuni semi in busta di talune piante sono proprio tanti. Poi guardi tra quei terribili appendi semi nei garden e dici: zucche! uaooo!. Apri la suddetta: quattro semi?. Ma come? quanti saranno i semi di un elefante? Il seme della terra in che garden lo trovi e quanto grande è?

Una zucchina dalla forma e dal colore sembra proprio una pianta uscita dal mare. Anche qui faccio un piccolo scavo dove sotterro una badilata di letame stagionato. Copro di terra e metto a dimora tre quattro semi che poi dirado quando germogliano. Una pianta di zucchine si sa, se ben concimata fa dei fiori gialli fantastici, buonissimi impannati con la farina e messi nell'olio. Una pianta di zucchine dà soddisfazione a tutti producendo frutti da cucinare nella maniera che si preferisce. Che incanto quando comincia a gocciolare e le foglie s'inarcano convogliando l'acqua al centro della pianta. Se si ha l'accortezza di "lasciare andare" ovvero lasciar ingrossare un frutto, a fine stagione si troveranno nel medesimo tanti di quei semi da far impallidire il signor garden.

Radici ovunque. Tra le braccia, nelle forme, nei segni, tra le pieghe della pelle. Sotto, dove passa il temporale, vicino a quello che non ti accorgi, distante da quello che non sai. E lì, nella parte nascosta dal vento. Come braccia aggrappate a ciò che mantiene, afferrate in un abbraccio, stringono il mondo attorno, in maniera che non fugga via. Trattengono, succhiano, inducono il movimento attorno e continuamente generano vita. Poi la passano a noi sotto forma di frutti, sostenendoci. Noi, sempre in movimento che non troviamo tempo di aggrapparci, che possiamo aleggiare e dislocare la nostra radice, che ci sentiamo liberi da ogni condizione, troviamo pesante e vincolante il nostro agire. I nostri bulbi hanno il tempo necessario, possiamo dislocarli ovunque divenendo infestanti, come talune erbe sono indicizzate. Ci sentiamo come i cetrioli, che arieggiandoli incautamente con la zappa finiamo inavvertitamente di toccare la radice. Rovinosamente procuriamo l'essiccamento della piantina. Con premura allora aiutiamo con acqua, linfa che ci percorre, legame indissolubile che circola i nostri lineamenti, aggiusta il tiro della nostra condizione. La nostra radice è l'aria che raccoglie pensieri. I pensieri fuggono legati alle nostre ascelle, il naso riconosce attorno, collega lo spicchio e invade lo spazio allacciandosi in un abbraccio sonoro. Il microscopico piede del "ravel" diventa il nostro orecchio minimo per collegarci.

Giro del mondo cultur-culinario

Abbiamo bussato alla porta delle ragazze dell'appartamento 4 a Bologna dove Mara Regazzoni, ormai iconica monitrice della colonia Lazzi di Luzzo, vive da qualche anno insieme alle sue 3 coinquiline. Ci hanno aperto la porta e hanno deciso di svelarci i loro segreti per accudire la pasta madre. Pronti a prendere appunti? Buona lettura e...buon lavoro!

Pasta madre, come?

Allora, mettiamo in chiaro una cosa: quelli che dicono che tenere e panificare con la pasta madre (o starter o licoli o sourdough, ha tanti nomi) sia facile e impieghi poco tempo mentono, e anche tanto! Infatti gestire una pasta madre richiede pianificazione, impegno, spirito ben temprato (per affrontare le delusioni) e tanta fiducia. Però funziona e porta a risultati davvero gratificanti. Basta organizzarsi, infilare la preparazione negli orari giusti e credere tanto nelle capacità di questi piccoli microbi.

“Il pane è una grande storia di scorregge” ci disse lo chef di Pane e Pannelle, un ristorante in Via San Vitale, al workshop di panificazione organizzato dal centro sociale Lâbas. Infatti la pasta madre è essenzialmente una miscela di farina e acqua dove vanno ad insediarsi lieviti e batteri lattici i quali, con le loro flatulenze, fanno crescere e gonfiare il nostro pane. Ma mettiamo da parte le nostre germofobie: sono assolutamente innoqui e, anzi, possono essere molto vantaggiosi per il nostro organismo.

Ma bando alle ciance ed ecco la nostra mini guida su come far nascere, crescere (correre....?) la vostra pasta madre!

Prima di tutto il concepimento! Noi siamo state fortunate e ne abbiamo ricevuta un po' proprio al Lâbas, ma potete farla benissimo a casa, basta un po' di pazienza e i consigli del nostro amico mastro panificatore lucano Rocco (di cui potete leggere la guida su internet, vedi link in fondo). Mescolate in un barattolo 25 g di acqua a 25 g di farina, preferibilmente integrale e biologica. Ma per rendere il tutto davvero appetibile per i batteri si può preparare un “esca”. Ciò consiste nell'aggiungere un composto zuccherino (un cucchiaino di miele biologico, delle bucce di mela, dell'uva sultanina, un film con Ryan Gosling) all'acqua un'ora prima di aggiungervi la farina. Chiudete il barattolo con un fazzoletto di stoffa stretto con un elastico: in questo modo i microbi potranno respirare e moltiplicarsi. Dopo 24-48 ore avverrà il primo rinfresco (o la prima volta che darete da mangiare alla vostra pasta): aggiungete alla pasta madre 50 g di farina integrale e 50 g di acqua e mescolate bene. D'ora in poi per circa una settimana dovrete continuare a sfamare la vostra pasta madre ogni giorno finchè non dimostrerà di essere matura e pronta per il suo dovere. Come si capisce se l'impasto è maturo? Fa tante bolle e raddoppia o triplica il proprio volume in un arco di tempo di circa sei ore. Se ci girate un cucchiaino avrà l'aspetto di un impasto lievitato.

Come funziona il rinfresco? Dovendo rispettare le proporzioni e non volendo arrivare a dover usare quantità assurde di farina dopo il secondo rinfresco si comincia a scartare parte della pasta madre (su cui torniamo dopo). Si lascia nel barattolo l'equivalente di 2-3 cucchiainate e si aggiungono parti uguali di farina, indicativamente 100 g di farina (30 di bianca e 70 di integrale) e 100 g di acqua, e si mescola bene. Lo si può fare giornalmente se si tiene la pasta all'esterno o settimanalmente se la si lascia in frigo (anche più settimane, finchè fa le bolle quando lo rinfrescate, l'impasto è ancora vivo).

Come fare il pane? Sciogliete $\frac{1}{4}$ del peso della farina in pasta madre (p.es. 100 g di lievito madre sfamato per 400 g di farina) nell'acqua (60% del peso di farina, in questo caso 240 g) e poi mescolate il tutto con la farina e lasciate lievitare un paio d'ore prima di cuocerlo in forno caldo per una ventina di minuti (idealmente 5/10 min a 280°, per poi abbassare a 180° e terminare la cottura).

E che fare con lo scarto? Prima di tutto i crackers: mescolate lo scarto di un rinfresco

(ca. 180 g) con 3 cucchiaini abbondanti di olio + 95 g di farina + 1 cucchiaino di sale. Stendete l'impasto su di una teglia ben oliata ad uno spessore di circa 3 mm; tagliate a losanghe, quadrati o pois e spolverate di sale e le erbe aromatiche che più vi aggradano. Infornate a 180° per 16 min, girando la teglia a metà cottura (se no la metà dietro fa una brutta fine). Buonapp!

Inoltre potete fare dei pancake velocissimi: mescolate una tazza (di quelle da cappuccino) con una cucchiainata abbondante di burro fuso + ev. un cucchiaino di miele + 1 cucchiaino di bicarbonato. Mescolate il tutto e versate la pastella in piccole quantità in una larga padella calda. Non appena i pancake fanno le bollicine su tutta la superficie e il fondo risulta abbastanza solido e dorato, circa dopo 2 min, girateli e finite la cottura per altri 2 min. Divorate con miele, cioccolato, banana e quanto più vi aggrada.

Vi auguriamo tante avventure con la vostra pasta madre (o padre, o genitore 1 o 2, non discriminiamo),

Le ragazze dell'appartamento 4

Metodo difficile, ma vivibile: in tutto ci impiegherete massimo un'ora e mezza di effettivo lavoro, il problema sono le pause! Per questo lo abbiamo schematizzato come lo facciamo noi, dal mattino del giorno A al mattino del giorno B (ah sì, se volete il pane fatto bene ci si deve pensare in anticipo!).

9:00 *Prepariamo la biga* (essenzialmente una grande pasta madre) con 45 g di pasta madre + 90 g di farina (metà bianca, metà integrale) + 90 g di acqua. Mettetela nel forno con la luce accesa e lasciarla lievitare per 6 ore. Andate pure a leggere un libro o farvi un pediluvio lunghissimo!

14:30 Mezz'ora prima che la biga sia pronta *idratiamo la farina*: mescolate 775 g di farina bianca + 175 g di farina integrale e, una volta mischiate bene, aggiungete 660 g di acqua tiepida. Mescolate con un mestolo finché il tutta la farina è incorporata, ma non è necessario che impastate.

15:00 La biga è pronta e lievitata, è il momento di preparare l'impasto vero e proprio! Spolverate sulla superficie della farina idratata 18 g di sale e poi scucchiateci sopra la biga e, con le mani umide impastate il tutto finché ottenete un composto omogeneo. Infilateci le dita, le nocche, strizzatela, fate quello che volete, l'importante è che non abbiate paura di sporcarvi le mani!

15:30 – 19:30: Ora comincia la lievitazione di circa quattro ore (sempre nel forno con la luce accesa) e le relative “piegature”, lavorazione che permette di sviluppare il glutine, e che verrà fatta a intervalli regolari. Una volta finito di impastare mettete il pane crudo (non volevamo ripetere impasto) in forno.

15:45 Prima piegatura – la piegatura si fa tirando delicatamente un lembo di impasto dall'esterno della palla per allungarlo e “rimboccandolo nel lato opposto. Si continua per tutto il perimetro.

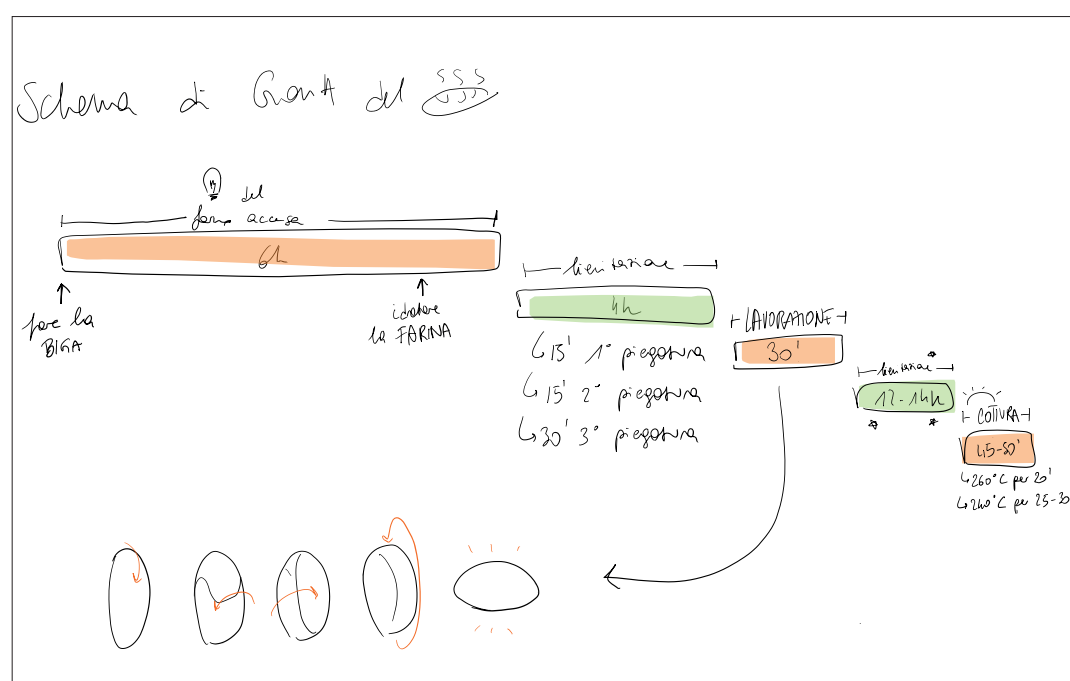
16:00 Seconda piegatura – vedi sopra.

16:30 Terza piegatura – vedi sopra sopra. Poi rimettete l'impasto in forno e lasciate lievitare fino alla fine.

19:30 Infarinate leggermente la superficie dell'impasto (ah adesso potete spegnere la luce del forno!) e rovesciate delicatamente l'impasto sul tavolo. Attenzione: sarà probabilmente molto soffice e tenderà ad espandersi, lavoratelo con le mani infarinate e molta delicatezza. Dividete l'impasto e cercate di lavorarlo in una forma più circolare possibile (ma non siate troppo severi con voi stessi). A questo punto bisogna convincere l'impasto a stare dove vogliamo noi ripiegandolo su sè stesso come nel disegno sottostante.

Dopo aver creato delle pagnotte oblunghe mettete i due impasti in dei grandi tupperware con un canovaccio infarinato, chiudeteli (così non si seccano, anzi rimangono di buon umore) e lasciateli in frigo (oppure all'aperto se la temperatura non è troppo alta) per tutta la notte, circa 12-14 ore. Buonanotte!

8:00 (del giorno dopo) Buongiorno! Fate il caffè e accendete il forno alla temperatura massima. Una volta caldo mettete un po' di farina sul fondo della teglia e rovesciateci sopra l'impasto. Se volete fare i tenerari incidetene la superficie come vi piace di più (almeno 2 cm di profondità, se no vi beccate la superficie liscia uguale) e mettetelo in forno a 260° per 20 min coperto con una pentola o una pirofila. Poi abbassate a 240° e cuocete per altri 25-30 min scoperto, finchè non sviluppa una bella crosta marroncina. Procedete nello stesso modo con l'altra metà di impasto.



Resistenza Casalinga



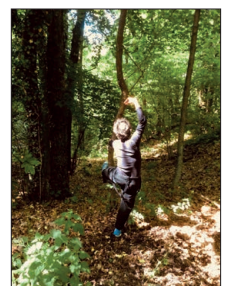
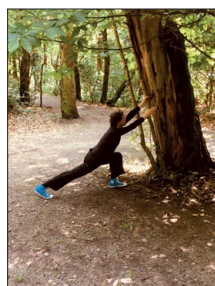
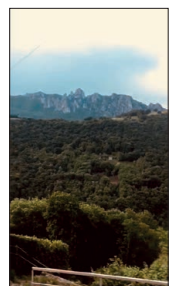
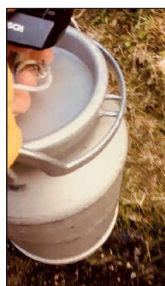
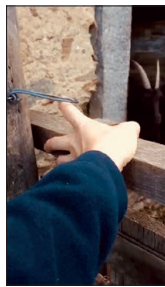
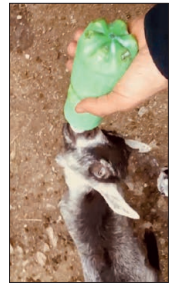
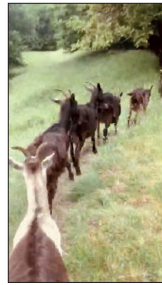
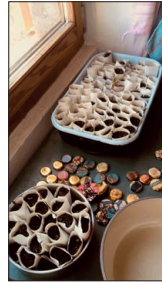
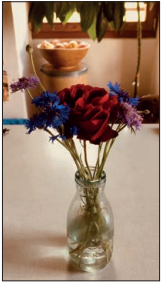
TEATRO
DANZABILE
www.teatrodanzabile.ch

In questa rubrica proposta dai nostri colleghi del teatro danzabile, troverete ad ogni pubblicazione due iniziative da loro proposte. La prima vuole raccogliere dei diari di resistenza casalinghi, in ogni forma e consistenza, per vedere come si può vivere la quarantena in modo creativo. La seconda, è un invito per voi lettori, un atto poetico che potete divertirvi a fare a casa.

Atto poetico:

Canta a squarciagola una canzone che ti piace anche se non ne conosci il testo. Se non ricordi le parole, inventale sul momento!

“Verde Vita”



Liste

Ogni volta che comincio a scrivere qualcosa, che sia per lavoro o per diletto, inizio sempre da una lista di cose che voglio dire (non è vero, ovviamente, ma prendiamolo per tale ai fini dell'argomentazione. E comunque succede spesso). Mi sono così reso conto che molte nostre azioni quotidiane iniziano allo stesso modo, è un meccanismo istintivo che scatta dal momento che dobbiamo cominciare a ricordarci più di due cose: "ok... ok... sì... aspetta che mi faccio una lista!"

Il problema è che poi, come capita ogni volta che fate la spesa, il contenuto del testo finale non corrisponde mai esattamente con quello della lista da cui eravate partiti; avete comprato/scritto tutt'altro, e magari tralasciato quella cosa che, in principio, vi sembrava la migliore, la tesi principale, la carta igienica per intenderci, perché proprio non riuscite a farcela stare nel vostro testo-carrello.

Anche nei rari casi in cui ho messo proprio ogni punto, riguardare la lista mi fa sempre pensare che era tutto più chiaro lì, più schematico, e che il testo ha solo annacquato in lunghe noiose frasi quei concetti un tempo così nettamente affermati dopo l'immane trattino - (E allora fattela con il bigliettino della lista l'insalata invece che con la lattuga! potrebbero dire quelli poco familiari con le metafore, e, a modo loro, avrebbero poco torto).

Quindi ho deciso di rubarvi questo spazio per una serie di liste che vanno già bene così, nascondendomi dietro la foglia di fico della non esaustività: tutte queste liste sono in ordine sparso e non esaustive. (antico simbolo sumero che sta per "tiè!")

Lista del perché scusa?

Parole che hanno un suono molto buffo

- Chiavistello
- Zeugma
- Affastellare
- Pinzillacchera
- Colabrodo
- Follicolo
- Pécora
- Paronomasia
- Desossiribonucleico
- Alabarda
- Turacciolo
- Carolingio
- Sgualdrina

Lista di basta

Parole ed espressioni che non esistono in italiano e forse non tutti lo sanno

- *nota per voto* (scolastico)
- *riservare per prenotare*
- *a dipendenza per a seconda*
- *piuttosto che* con funzione disgiuntiva
- *rispettivamente* con funzione copulativa (menzione speciale per la ticinesissima pronuncia *rispettivamente*)
- *la meteo per il meteo*, ma che lo dico a fare

Lista del solito

Gusti di gelato che prendo nonostante la vastissima offerta permetta una varietà assai maggiore

- Cioccolato
- Stracciatella
- Fior di latte (a bassa voce, un po' vergognandomi)
- Tiramisù quando c'è
- Una volta un gelato al miele, buono

Astrolista

Lista dei segni zodiacali che fanno cose tipiche dei pesci

- Pesci

Lista verde

Territori in cui è divisa l'Asia nel *Risiko*

- Siberia
- Medio Oriente
- India
- Siam
- Cina
- Afghanistan
- Urali
- Čita
- Jacuzia
- Kamchatka
- Giappone
- Mongolia

Lista del mettetevi d'accordo

Pizze che hanno gli ingredienti confusi e in ogni pizzeria sono leggermente diverse, arrivando persino a scambiarsi di posto o a sovrapporsi completamente

- Capricciosa
- 4 Stagioni

Lista nazionalpopolare

Cose che "Viva!"

- La figa
- Occasionalmente l'Italia

Penultima lista

Idee che sembravano più intelligenti prima che venissero messe in opera

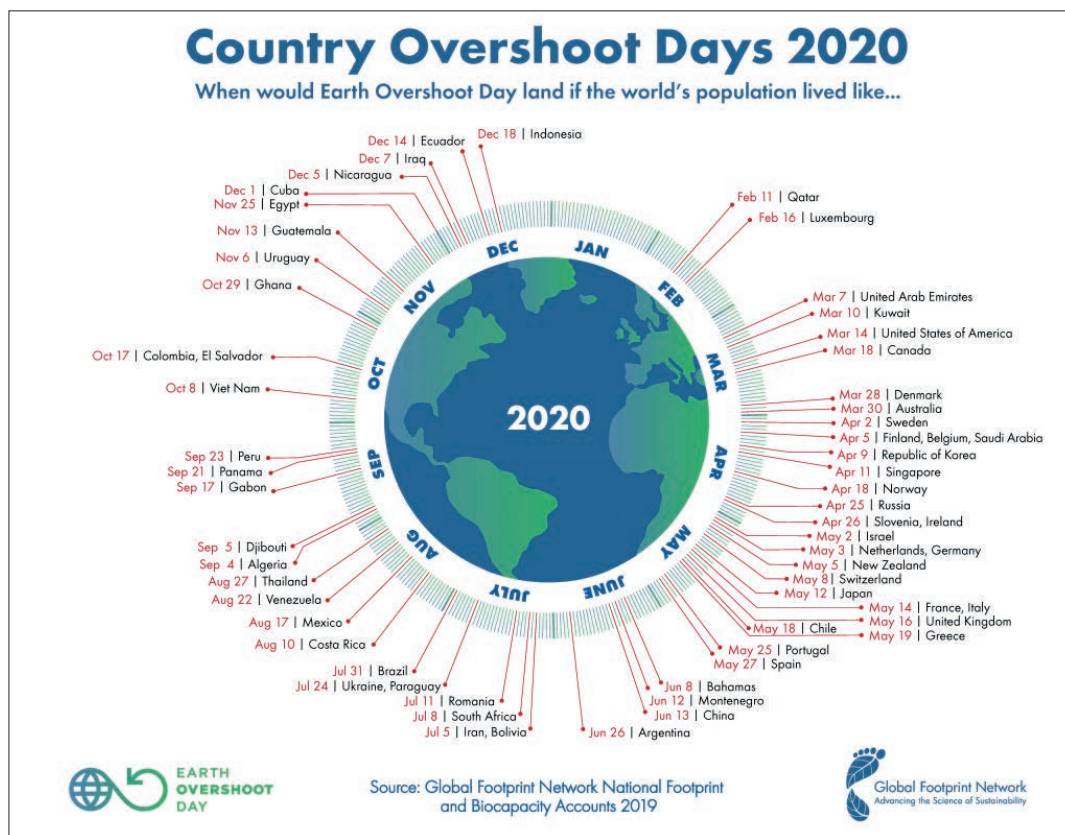
- Le newsletter
- “No, non facciamo una vera cena, ognuno porta qualcosa...”
- Io che mi metto le cuffiette senza musica sui mezzi pubblici per poter comunque sentire cosa dice la gente
- L'offerta libera
- Studiare lettere
- Venezia
- Mangiare i pipistrelli
- Letteralmente quello che state leggendo

Lapalista

Liste presenti nella rubrica

- Lista del perché scusa?
- Lista del basta
- Lista del solito
- Astrolista
- Lista verde
- Lista del mettetevi d'accordo
- Lista nazionalpopolare
- Penultima lista
- Lapalista

Venerdì 8 maggio, è stato lo Swiss Overshoot Day: la popolazione svizzera ha infatti esaurito più risorse naturali di quante fossero disponibili per l'intero 2020 (wwwf.ch).



Anche nel nostro piccolo possiamo fare qualcosa, è per questo che oggi vi presentiamo un progetto importantissimo al quale vi invitiamo a partecipare:

Lo scambio vestiti!

“Organizziamo uno scambio bimensile al Centro Giovani di Mendrisio! Il nostro motto è #quandol’abitofailmonaco, perché i vestiti sono una grande parte del nostro impatto ambientale e sociale! Vogliamo offrire un’alternativa a tutto tondo ai grandi magazzini di consumismo efferato e a basso costo, ma anche al cassetto di riciclo tessile. Svestiti dei tuoi capi usati e trovanne dei nuovi, il tutto gratuitamente attraverso lo scambio!

Ci trovi su Facebook e Instagram @s.vestiti”

stitivestitivistivestiti
cambioscambioscambio
stitivestivestivestiti
scambio
vestiti

seguici su
fb e instagram
-s.vestiti-

un'attività
di Agenda 21
Coldrerio

Isaac Shapiro

La prossima ondata di infezione virale ci sta venendo incontro. Finora sono state infettate solo poche persone ma il virus sembra essere mutato e si diffonde da paesi diversi – più veloce di Ebola. Il virus che minaccia il sistema è stato denominato INFLUENZA DEL RISVEGLIO. Porta ad un'improvvisa chiarezza mentale e consapevolezza del qui e ora. Inizia in modo piuttosto innocuo con l'ingestione di cibo integrale organico e curcuma, seguiti da una forte avversione ai mass media. I sintomi si sviluppano quindi in consapevolezza unificata, compassionevole ed in una profonda connessione con la propria anima ed il proprio spirito – risultanti in una finora sconosciuta libertà dalla paura. Lo stadio finale è amore incondizionato e gratitudine verso la creazione. I mezzi tradizionali di trattamento di questa malattia, come scie chimiche, vaccinazioni di massa, minacce di crollo dei mercati o guerre sembrano essere completamente inefficaci. L'élite del potere oscuro non sa che fare! L'organizzazione mondiale della sanità ha dato a questo virus una nuova categoria di allarme perché potrebbe cambiare la vita sulla terra fondamentalmente per il meglio. L'OMS ha persino mandato un messaggio a 7 miliardi di terrestri: “state al sicuro, state nella vostra matrix”, ma anche questo non ha sortito alcun effetto. Gli esperti chiamano questo virus il VIRUS VERITÀ ed esso è altamente contagioso. Per evitare di farti contagiare devi evitare radicalmente ogni contatto con esseri umani dal pensiero indipendente e dall'azione responsabile! C'è persino il sospetto che questo virus possa essere trasmesso telepaticamente. Le ricerche più recenti hanno infine rivelato il percorso completo di trasmissione: questa malattia spesso inizia leggendo questo messaggio decodificato – con un periodo di incubazione di pochi millisecondi. Un caloroso benvenuto alla libertà! Il nostro numero cresce giorno per giorno!

DALLETAMENASCONIFIOR

**rubrica escatologica di merda, quindi scatologica,
in volgare stretto, che tratta dei fini ultimi fini a se stessi ***
di Anton Mùtov

“Merda! Merda! Merda!” dice l’attrice all’attore, che si prepara all’immerdesimazione nel personaggio

Le Merde di Caracalla: sito archeologico frequentato dallo stronzofilo

Cacatojoga: disciplina che favorisce la merditazione

Caio Giulio Sterco disse: Veni Vidi WC

Vi segnaliamo l’opera Mein Waterland, del compositore stitico Smèrdana

“Non cesso di stupirmi di fronte alla meraviglia che ho creato” (pensiero di un culo)

Commerdatore radiofonico, cioè DJ tuttologo che ci propina via etere una cacofonia di suoni molesti

Io feci, tu feci, cioè, noi due abbiamo avuto un passato di merda

Ivi vi feci le feci (iscrizione sulla targa posta a posteriori sulla casa in cui defecò il pittore Peto Flatulenzi, detto il Caghetta)

Latrina il deretano lamentoso (incipit di una poesia di Ano Stronzi)

Tarzan da piccolo (Tarzanello) voleva diventare guardiacacca

Concime: dai diamanti non nasce niente

Geologia: sono state aggiornate a quattro le grandi suddivisioni cronologiche della storia geologica della Terra: Paleozoico, Mesozoico, Cenozoico, e Diarroico (il nuovo contemporaneo periodo, di merda)

Falso storico: è una gran cagata dire che il denaro è lo sterco del diavolo: il denaro è lo sterco del finanziere capitalista!

Tre divagazioni di realpolitik:

Fu dopo una lunga riunione di gabinetto che il governo prese la sua decisione, e il popolo pensò: siamo nella merda!

Vladimir Putin, è noto nell’ambiente chiuso del Cremlino, in cui al suo apparir l’aria si fa pesante, come il presidente scoreggione

Benjamin Netanyahu (si pronuncia: netagnao), noto a Gerusalemme come il ministro (“ancora tu? ma non dovevamo rivederci più?!”) dicevo, noto come il ministro che USA troppa carta igienica (vada via il likud! imprecazione tipica di chi arriva dopo di lui al gabinetto della Knesset, e si accorge, troppo tardi, che la carta è finita)

L'ELZEVIRUS**

di Anton Mùtov,

rubrica di avariata umanità e di menchefiniastesse amenità

Esempi di come il coronavirus modificato ha modificato il linguaggio, e l'ha messo in quel posto alla CULtura (d'altra parte.....)

Veni vidi virus

In virus veritas

Errare humanum est, perseverare autem virus

Virus in fabula

Ecce virus

Homovirus

Far buon virus a cattivo gioco

Chi dorme non piglia virus

Tutti per uno, virus per tutti

Virus e buoi dei paesi tuoi

Ogni virus è bello a mamma sua

PorCovid (la bestemmia del virulento)

È appena uscita sul mercato la nuova Opel Virus

Novità letterarie, teatrali e cinematografiche:

Sei virus in cerca di autore

Via col virus

Il virus oltre la siepe

Guerra e virus

Dieci piccoli virus

Dottor Jekyll e mister Virus

Per un pugno di virus

Il bello, il brutto e il virus

Il virus può attendere

Il virus sul tetto che scotta

Un virus chiamato desiderio

Colazione da Virus

2020, coronavirus nello spazio

Quo virus

Kill virus

Amarcovid

(Al cinema e a teatro chi ti accompagna? la mascherina)

Glossario (senza offesa):

*escatologia: dottrina proposta in ambito religioso e filosofico riguardo ai destini ultimi dell'umanità e del singolo individuo

*scatologia: scritto scherzoso che ha per argomento lo sterco

**elzeviro: pezzo giornalistico di varietà specialmente letteraria

Redazione: Camilla e Giacomo Stanga, Prisca Mornaghini
Impaginazione (poco professionale): Michele Stanga

Per i vostri contributi per il prossimo numero vogliate scrivere a: info@giullari.ch
Telefono: 079 653 94 77

Iscrizione alla newsletter dell'Associazione Giullari di Gulliver: info@giullari.ch

Per eventuali offerte all'associazione, per le quali vi ringraziamo di cuore sin d'ora: Associazione Giullari di Gulliver,
CP 684, 6864 Arzo - CCP 69-6209-6