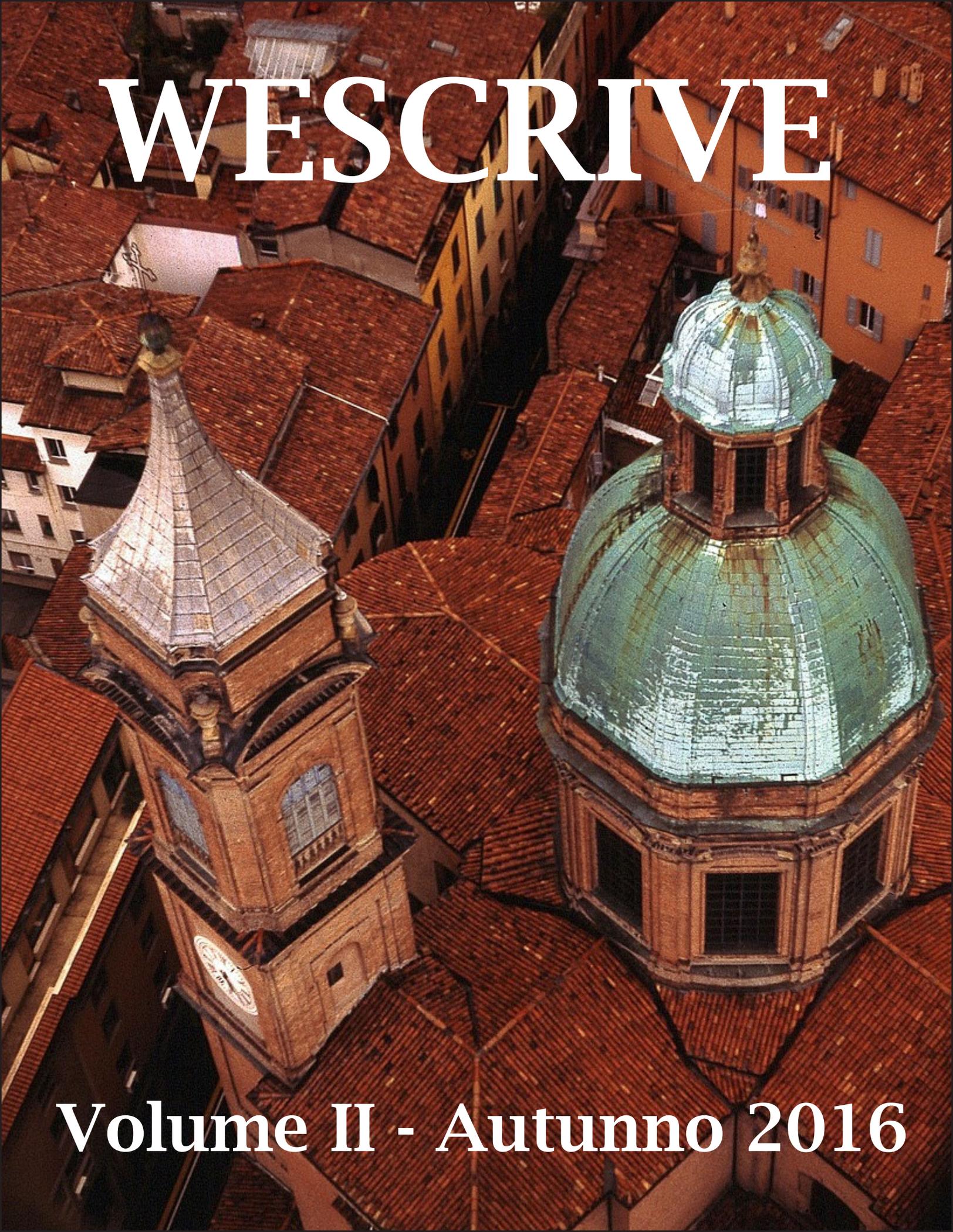


# WESCRIVE

An aerial photograph of a town with a dense network of red-tiled roofs. Two prominent church domes are visible: a large green dome on the right and a smaller grey dome on the left. The buildings are multi-story and have a warm, terracotta color palette.

Volume II - Autunno 2016

# Editoriale

**Redattori: Carlos Eguiluz Rosas, Camilla Zamboni, Jaime Marvin, e Davide De Falco**

Benvenuti a un nuovo numero di WeScribe! Dopo il primo numero della primavera scorsa, che ha segnato il ritorno di WeScribe dopo una lunga pausa, abbiamo lavorato molto per creare un numero più complesso e articolato; abbiamo introdotto alcune rubriche (come le ricette), che invitano i lettori a mandare i loro contributi in modo più mirato, e abbiamo cercato di aggiungere più foto e anche video, che sfruttano le potenzialità della versione online. Inoltre, abbiamo organizzato gli articoli in modo tematico, e abbiamo dato più spazio alle esperienze degli studenti a Bologna, che sono importanti e - speriamo - di ispirazione per gli studenti che stanno decidendo se fare un'esperienza all'estero. Siamo orgogliosi di questo numero, e invitiamo tutti voi (tutti!) a mandare un articolo, una foto, o un piccolo commento o contributo per la nostra bella rivista italiana. Al prossimo numero (in primavera)!

- Professoressa Camilla Zamboni

Ciao e benvenuti alla nuova rivista di WeScribe! Quest'edizione include più interessanti articoli e fantastiche foto dai nostri colleghi a Bologna. Non solo abbiamo un'intervista con il famoso Fred Kuwornu, il regista del documentario "Blaxploitalian", abbiamo anche dei pezzi sul Natale (in stile italiano). È stata una bella esperienza lavorare con la Professoressa Zamboni, Davide De Falco (il nostro TA da Napoli), e Jaime Marvin. Spero che vi piaccia!

- Carlos Eguiluz Rosas

Far parte della grande famiglia della Wesleyan University è già di per sé un grande onore. Poter contribuire alla realizzazione della rivista del dipartimento di Italiano lo è ancora di più. Spero i lettori apprezzeranno lo sforzo che tutti noi in redazione e tutti gli scrittori di questo numero hanno messo nella realizzazione del prodotto finale. Non vedo l'ora di poter lavorare al prossimo numero di WeScribe che verrà pubblicato la prossima primavera. A presto

- Davide De Falco

Per quest'edizione di WeScribe, abbiamo raccolto una collezione dei pensieri, le memorie, le tradizioni, e le passioni. Abbiamo provato a presentare a voi, i nostri lettori, un'opportunità per esplorare come gli studenti e i professori di Wesleyan interagiscono con un'altra lingua, e anche per mostrare che scrivere in un'altra lingua non è una diluizione delle idee, ma un'opportunità per accrescere il modo in cui si pensa al mondo. Scrivere in un'altra lingua è un'opportunità per scoprire le tante variazioni del pensiero e dell'espressione. È per questa ragione che abbiamo lavorato su WeScribe: per aumentare l'esperienza dell'espressione.

- Jaime Marvin

The views and opinions published in WeScribe are not necessarily those of WeScribe or any of its affiliated organizations, including Wesleyan University, the Department of Romance Languages and Literatures, editors, staff, and so forth. Each submission represents only the perspective of its author.

# Indice

4-5	<b>Ricordi del periodo natalizio</b>	<i>Sole Anatrone, Davide De Falco, Camilla Zamboni</i>
6	<b>Alcune memorie di Bologna</b>	<i>Aniello O'Connor</i>
7	<b>Sbaglia. Impara. Un'esperienza a Bologna</b>	<i>Hannah Skopicki</i>
8	<b>L'italiano tutto il giorno, ogni giorno</b>	<i>Isabella Corletto</i>
9	<b>Mangiare come una studentessa</b>	<i>Hannah Skopicki</i>
10	<b>Un'intervista con Fred Kuwornu</b>	<i>Carlos Eguiluz Rosas</i>
11	<b>Blaxploitalian</b>	<i>Jacquelin Aroujo</i>
12	<b>Gli Azzurri d'oggi</b>	<i>Nicholas Miceli</i>
13	<b>Camere separate e "Bohemian Rhapsody"</b>	<i>Ale Lampietti</i>
14	<b>Napoli è</b>	<i>Davide De Falco</i>
15	<b>La storia lunga di Halloween</b>	<i>Jaime Marvin</i>
16	<b>La rubrica delle curiosità</b>	<i>Jaime Marvin</i>
17	<b>L'angolo della cucina</b>	<i>Camilla Zamboni</i>

# Ricordi del periodo natalizio

## Sole Anatrone, Davide De Falco, e Camilla Zamboni

### Sole Anatrone

Mia nonna paterna si chiamava Carmela di Bari e, infatti, era proprio di Bari, il capoluogo della Puglia. Come molti italiani del sud, mia nonna si trasferì al nord negli anni Sessanta ma portò con sé le sue tradizioni e ogni anno a Natale nonna Carmela mi invitava in cucina ad aiutarla a preparare i *cauzuncid*: dolci tradizionali pugliesi. I *cauzuncid* sono dei ravioli fritti farciti con vino cotto, sangue di maiale dolce, e uvette. Gli ingredienti possono sembrare strani ma la ricetta risale ai tempi antichi, quando questi furono gli ingredienti a disposizione per un popolo contadino. Vi assicuro che il prodotto finale è molto buono, particolarmente quando fuori fa freddo!

Quando io ero bambina a Bologna, non vedevo l'ora che iniziasse il periodo di feste invernali. Per prima c'era sempre la fiera di Santa Lucia: da metà novembre ai primi di gennaio lungo tutti i portici del centro si trovavano bancarelle stracolme di dolci, caramelle e regalini vari. A tutti noi bambini piaceva la fiera perché venivamo via sempre con le tasche piene di dolcetti! Ma la tradizione che più mi colpiva era l'enorme menorah di Hanukkah. Vicino a casa mia abitava un falegname che aveva costruito una menorah di legno alta almeno 3 metri, con delle torce elettriche al posto di candele. Ogni anno, quando arrivava la prima notte di Hanukka, erigeva la menorah sul tetto della macchina, fermandola bene, e si metteva al volante, percorrendo le vie della città ogni sera per le otto notti di Hanukka. Io accendevo le candele sulla mia piccola menorah ma poi mi correvo alla finestra, affacciandomi con la speranza di vedere quella stupenda carrozza illuminata.

### Camilla Zamboni

“Ci sono molte tradizioni interessanti a Verona per Natale e l'Epifania.

Tra quelle che ricordo con piacere, la grande stella cometa in centro occupa un posto particolare. Ogni anno, all'inizio del periodo natalizio (ad inizio dicembre), una gigantesca struttura di acciaio verniciato, bianca e imponente, è trasportata e assemblata in forma di stella cometa davanti al famoso anfiteatro romano Arena, in Piazza Bra. La stella, alta 70 metri e del peso di 78 tonnellate, è chiamata un' "archi-scultura", ed è stata progettata dall'architetto e scenografo Rinaldo Olivieri nel 1984. In pochi decenni, è diventata uno dei simboli più tipici del Natale di Verona, e un punto di ritrovo e gioco per molti bambini; scalare la stella è sempre stata un'impresa di cui vantarsi con gli amici - e con cui dannare i poveri genitori!

Intorno alla mastodontica stella, ogni anno arriva il mercatino di Santa Lucia; pochi giorni prima del 13 dicembre, cioè il giorno di Santa Lucia, Piazza Bra è invasa da moltissimi banchetti di ogni tipo e dimensione, stracolmi di dolci, prodotti tipici o artigianali, e idee per i regali di Natale. Santa Lucia, a Verona, è forse una tradizione più importante di Babbo Natale: è una vecchia signora, cieca, che porta dolci e regali ai bambini buoni insieme al suo asino e all'aiutante, Castaldo. Da bambina, ricordo che la sera del 12 dicembre preparavo sempre una tazza di caffelatte e dei biscotti per Castaldo, e una carota per l'asino - che puntualmente erano sparite la mattina dopo, sostituite da mucchi di regali!

Un altro mercatino più recente ma molto caratteristico è quello che si tiene in Piazza dei Signori (o Piazza Dante) da metà novembre a fine dicembre: ci sono bancarelle provenienti da Norimberga, in Germania, e molte altre con prodotti tipici di tutte le regioni italiane. È molto piacevole e romantico passeggiare in centro in questo mercatino all'aperto, in cui si mischiano l'odore delle caldarroste e del vin brulè (un vino caldo e speziato, tipico del periodo di Natale).

Il giorno di Natale, nella mia famiglia non ci sono particolari tradizioni gastronomiche, eccetto per il dolce; come tutti i bravi veronesi, noi mangiamo il Pandoro, il tipico dolce natalizio di Verona. In Italia c'è molta competizione tra il Pandoro, originario di Verona, e il Panettone, originario di Milano, ma a Verona il Pandoro vince e stravince - e a ragione! La morbida consistenza del Pandoro, un dolce semplice e soffice, è molto più appetitosa e versatile del Panettone... ma il mio giudizio potrebbe essere lievemente di parte!

Un'ultima tradizione curiosa - e un po' bizzarra - a Verona è *brusar la stria*, cioè "bruciare la strega" - anche chiamata il *rogo dela vecia*. Il 6 gennaio, cioè l'Epifania ma anche la festa della Befana, una grande struttura in legno, dalla forma di una vecchia signora con scopa e vestiti stracciati, è allestita in Piazza Bra, davanti all'Arena e alla stella cometa. Questa "vecchia" di legno, che rappresenta l'anno passato, è poi bruciata con un grande falò, che rievoca un antico rito propiziatorio della tradizione popolare che marca il passaggio dal vecchio al nuovo anno. Per molti veronesi, questo evento è il momento conclusivo del periodo natalizio, quindi ci sono feste, musica, e molto vino intorno al *rogo dela vecia* (e considerando quanto il 2016 è stato difficile, quest'anno ci saranno probabilmente più celebrazioni del solito!).

### Davide De Falco

Ho 6 anni. Sono a casa dei nonni. È il 31 dicembre.

Tutta la famiglia è qui per le feste di Natale e Capodanno. Non manca proprio nessuno. Anche gli zii e i cugini venuti da fuori città. Tutti sono nel salone a chiacchierare ed a giocare con gli ultimi regali ricevuti a Natale. Io intanto sto spiando quello che accade dietro le quinte del cenone di Capodanno; quello che accade nella cucina di Nonna Carmela.

C'è molta confusione nella stanza, come al solito. A nessuno è permesso entrare in questo spazio sacro, troppo piccolo per ammettere la presenza di qualcuno che non sappia cucinare. Io infatti sono fuori, con il corpo nascosto dietro al muro e la testa che spunta fuori e osserva con curiosità quello che sta accadendo all'interno.

Tutti danno una mano nella preparazione del grande cenone di Capodanno. Nonna Carmela indossa un grembiule da cucina ed è la responsabile dei fornelli. Le sue figlie, Rosanna, Maria e mia madre, Giulia, sono le assistenti ufficiali.

C'è un gran via vai tra il tavolo da lavoro pieno di farina e mille altri ingredienti, e i fornelli dove pentole e padelle piene di acqua e olio cuociono e friggono decine di piatti diversi.

Vedo una montagna di *spaghetti* che vengono scolati da zia Maria e poi fatti saltare in una padella piena di *vongole*.

Mamma intanto aggiunge ingredienti nell'*insalata di rinforzo*, un'insalata che solo da grande ho scoperto essere una tradizione napoletana: al suo interno non possono mai mancare le *papaccelle*, dei peperoni campani tondi e rossi.

Zia Rosanna invece è l'addetta agli *struffoli*: si tratta di piccole palline di pasta fritta, decorate con minuscole palline di pasta candita colorata. Senza struffoli sono sicuro che l'atmosfera natalizia non sarebbe la stessa.

Nonna nel frattempo impasta i *calamari* uno ad uno nella farina, prima di immergerli nell'olio per la frittura finale. La cosa incredibile è che riesce a coordinare il lavoro di tutta la squadra di cuoche senza perdere di vista quello che lei sta facendo! Appena mi rendo conto che hanno finito di cucinare corro nel salone. Grido "A tavola!" e tutti prendono posto in attesa di iniziare il cenone.

Non riesco a credere ai miei occhi per la meraviglia: quanta bontà! Ci sta anche il *baccalà*, 'o *capiton*, le *lenticchie* ed il *cotechino* - che portano sempre soldi e fortuna! - e tanti dolci come la *cassata* e i *cannoli*.

La serata naturalmente finisce fuori al balcone dove subito dopo la mezzanotte stappiamo tutti insieme tante bottiglie di spumante per augurarci buon anno nuovo mentre guardiamo lo spettacolo dei fuochi d'artificio prendere forma nel cielo di Napoli.



Una foto di Camilla davanti alla stella cometa di Verona!

# Alcune memorie di Bologna

Aniello O'Connor

## All'inizio

Non conoscevo molto su Bologna quando ho scelto di studiare là. Sapevo che ha l'università più vecchia del mondo. Ho deciso di studiare all'estero perché volevo fare una cosa diversa e più indipendente. Durante l'esperienza ho imparato molto su me stesso e ho conosciuto tante persone.

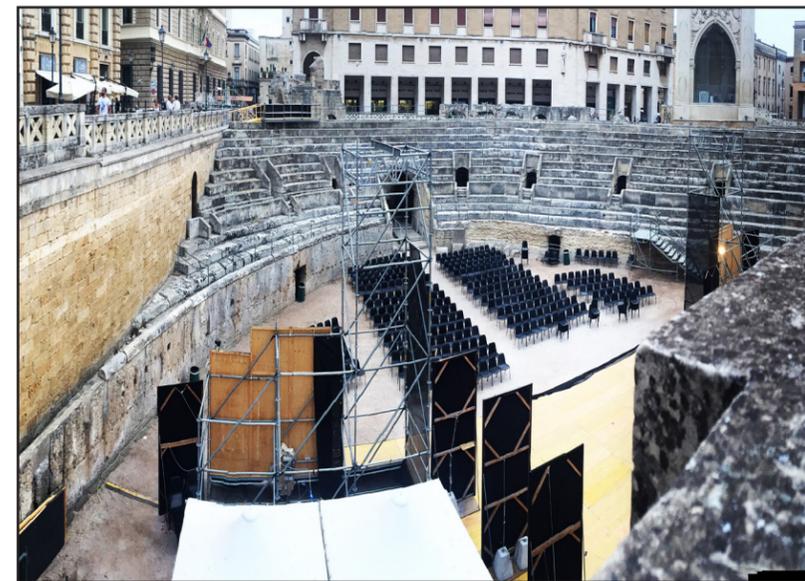
I primi giorni erano i più difficili per me. Mi mancavano la mia famiglia e i miei amici ma anche mi mancava la comodità di casa. Non ho mai viaggiato senza famiglia o amici prima dello scorso semestre. Il semestre all'estero era benefico per me e il mio sviluppo. Dopo una settimana ero abituato alla vita bolognese. Andavo alle classi e ho conosciuto nuovi amici di entrambi il corso americano e l'università italiana. Sono contento di essermi preparato tanto a parlare italiano perché i miei coinquilini non parlavano inglese. Ho vissuto in un appartamento con cinque altri italiani. In realtà un coinquilino era camerunese (lui parla il migliore italiano). Due italiani erano siciliani e gli altri due erano del nord Italia. Eravamo un appartamento abbastanza variegato.

## Piccole storie di confusione

La prima giornata che siamo andati a scuola, abbiamo deciso di prendere un caffè. Un amico ha chiesto un caffè corretto. Quando è arrivato il caffè, lui ha provato e ha chiesto, "che cosa è?" In realtà lui ha chiesto un caffè con alcol alle sette della mattina prima della nostra lezione!

Una giornata prima di Pasqua, mi stavo preparando ad andare alla casa dei miei cugini. Stavo parlando per dieci minuti con il mio coinquilino Salvatore su Pasqua e le nostre tradizioni. Prima di andare lui mi ha chiesto, "mangi Aniello?" Ho risposto che sì, avevo già mangiato. Lui mi ha detto, "no, mangi *agnello* per Pasqua?" In italiano, il mio nome significa agnello!

Un giorno il mio coinquilino Salvatore stava partendo per una vacanza. Lui mi ha chiesto, "hai un peso?" Ho detto che non lo so esattamente, ma lui non ha capito. Lui ha detto, "hai un peso o no?" Ancora non ho capito. Lui stava cercando una bilancia per misurare le sue valigie.



Hannah Skopicki ci ha mandato questa foto di Lecce!

## La Mia Esperienza

Mi sono trovato bene in Italia. Mi piacciono la cultura, la vita quotidiana e la storia. Avevo un'esperienza tra amici americani e italiani che ricorderò per sempre. Conosco tutta la città di Bologna. Sono andato alla messa al Vaticano. Ho visto *L'ultima cena* di Da Vinci. Ho visto il *David* di Michelangelo. Ha scalato la torre pendente di Pisa. Sono andato a Monaco in Baviera e Ginevra. Ho visitato i miei cugini in Svizzera e a Napoli. I cinque mesi sono passati troppo velocemente e adesso mi manca l'Italia, però forse ritornerò presto.

# Sbaglia. Impara. Un'esperienza a Bologna.

Hannah Skopicki

Oggi nella mia lezione all'Università di Bologna ho vissuto il mio incubo di studiare all'estero. La mia professoressa che capisco solo al cinquanta per cento del tempo, perché lei parla molto veloce, mi ha chiesto di rispondere a una domanda. In italiano. Di fronte agli altri studenti italiani. Non ho pensato di essere pronta per questo compito, un vero esame della mia abilità nel parlare in italiano senza la comprensione che non sono una madrelingua.

Ho pensato alla mia prima lezione di italiano, il mio primo anno a Wesleyan. Pensavo che avrei studiato la storia dell'arte, e quindi che avessi bisogno di frequentare un corso di lingue straniere, e avevo scelto italiano perché mi piacevano la musica, l'arte e il cibo italiano, e volevo usare la lingua per imparare meglio la cultura. Mi aiutava il fatto che avevo imparato un po' di spagnolo prima del mio corso di italiano, e ho imparato molto anche quell'anno, ma pensavo che non avrei mai potuto spiegare in un modo accademico argomenti avanzati, che sono ancora difficili per me da spiegare in inglese.

Questa mentalità è cambiata un po' il mio secondo anno, in cui ho imparato come analizzare i testi e la storia in modo più avanzato. Il mio secondo anno era la prima volta che pensavo che avrei potuto avere un discorso con profondità in italiano. Ero pronta a studiare all'estero.

Quando sono arrivata a Lecce, ero in un mondo in cui non potevo parlare in inglese. Il corso intensivo della lingua era molto buono ed era una cosa bella parlare solamente in italiano perché non c'era la possibilità di non migliorare. La cosa che mi aiutava molto era di sbagliare. Non avevo paura di parlare con le persone – nelle strade, nei ristoranti, nella piazza – e ho sbagliato molte volte, ma col tempo, il mio italiano era più naturale. Ho usato frasi colloquiali, e quando mi sono trasferita a Bologna e ho incontrato la mia coinquilina italiana, ho imparato molto sull'italiano informale e colloquiale. Adesso ho molti nuovi amici italiani che, ogni minuto, mi aiutano a parlare meglio.

Oggi non potevo usare il mio italiano colloquiale. Molte persone che conosco sanno che una delle mie paure grandi è di parlare con una professoressa e usare la forma "tu" e questa mattina ho parlato con la mia professoressa, di fronte agli altri studenti, molto lentamente per assicurarmi di non sbagliare. Non potevo respirare. Solo potevo rispondere in una frase perché avevo tanta paura, ma con la risposta della professoressa, un "buono" semplice, ho imparato che l'unico modo di migliorare è di provare. Ho guadagnato una nuova sicurezza nella mia abilità di sviluppare la mia conoscenza della lingua, anche se sbaglio, e adesso non ho paura di parlare con la mia professoressa, gli altri studenti, o nuove persone.



Ecco il gruppo di studenti a Bologna in autunno 2016!

# L'italiano tutto il giorno, ogni giorno.

Isabella Corletto

Una delle cose che mi ha colpito di più quando sono arrivata in Italia quasi quattro mesi fa è stata rendermi conto di tutto ciò che non avevo ancora imparato. Sapevo che il processo di traslocare in un nuovo paese dove si parla una lingua che avevo solo imparato per due anni sicuramente non sarebbe stato del tutto facile, ma non mi ero resa conto di quanto è diverso parlare una lingua colloquialmente invece di solo in un ambiente accademico.

Dato che abito in uno studentato con tre ragazze italiane, il mio apprendimento della lingua continua anche quando torno a casa per rilassarmi. Parlando con le mie coinquiline, ho paragonato l'esperienza di parlare così tanto italiano al gioco di *Taboo*. Capita quasi ogni giorno che devo usare varie parole che ho dimenticato o che non ho mai imparato. Perciò, devo trovare un modo creativo per descriverle, anche se non sempre ho la conoscenza del vocabolario più utile e appropriato. All'inizio trovavo questo frustrante, perché le parole più complesse e tecniche che imparo in classe non sono quelle che mi aiutavano. Anzi, le parole con cui avevo più difficoltà erano quelle che dovrebbero essere semplici ma che non avevo mai dovuto dire, come per esempio forbici o moccio.

Alcuni giorni, dopo cinque o sei ore di lezioni in italiano, tornare a casa a parlarlo di più può essere una sfida. Però, non c'è niente più bello che pensare all'inizio del semestre, quando le conversazioni colloquiali con più di una persona alla volta spesso diventavano troppo veloci e complesse da seguire. Non posso dire che adesso sia sempre facile, ma sicuramente posso vedere una differenza chiara—continua a crescere la mia capacità di conversare con gruppi più grandi e davvero partecipare invece di soltanto provare a capire.

Anche dopo tutto questo tempo, immergersi del tutto in un'altra lingua e in un'altra cultura è impegnativo. Ci sono dei giorni quando mi sveglio e non riesco a dire molto più che "buon giorno" coerentemente, mentre altri giorni riesco a raccontare delle storie personali o discutere su temi importanti. Spesso, comincio a raccontare una storia e immediatamente mi accorgo che non so esattamente come esprimere quello che penso o ciò che è successo. Ma secondo me, la parte più bella di questa esperienza è stata imparare tutte queste particolarità dell'italiano colloquiale.

Non pensavo che le doppie lettere fossero così importanti nella lingua fino a che la mia coinquilina ha pensato che ho detto il cognome "Eco" invece della parola "ecco." L'espressione colloquiale "boh" per esprimere dubbi è diventata una delle mie parole preferite. Non mi sento più a disagio ogni volta che devo chiedere una parola o una frase che non conosco, perché mi rendo conto che manca moltissimo alla fine del processo. La cosa più importante è che sono contenta del mio progresso finora, e ogni giorno mi diverto mentre continuo a integrare nuove frasi e diverse parole nel mio vocabolario.



Kelly Rivera ci ha mandato questa foto con la famosa Torre pendente di Pisa!

# Mangiare come una studentessa: guida ai ristoranti di Bologna.

Hannah Skopicki

Una cosa a Bologna che mi piace molto è di cucinare con i miei coinquilini italiani al mio studentato, ma quando non ho tempo o non sono vicino allo studentato, questi sono i ristoranti che mi piacciono a Bologna.

**Osteria dell'Orsa** – Osteria dell'Orsa è un ristorante molto popolare tra gli studenti a Bologna. L'ambiente è rumoroso, ci sono tante persone in un spazio piccolo, ma anche c'è un aspetto intimo. I tavoli sono molto vicini ed è possibile parlare con le persone alla tavola accanto. Mi piace guardare quello che le altre persone hanno ordinato prima di decidere cosa vorrei. Vi consiglio di ordinare le tagliatelle alla bolognese. La pasta è fatta a mano nel ristorante è il ragù è tradizionale da Bologna. È un piatto pesante e ricco, così dovrete venire pronti a mangiare. Il servizio è buono, ma state attenti: c'è una direttrice della sala a cui non piacciono i turisti, e poi è meglio parlare solo in italiano.

**Pasticceria dell'Arte** – Se volete un caffè veloce e buono, dovete andare alla Pasticceria dell'Arte. Molto vicino all'ufficio della Programma E.C.Co., questa pasticceria ha tutto quello che potete volere – il caffè, i dolci, il pane, e la pizza – da consumare lì o da portare via. Preferisco andare a questa pasticceria per un cappuccino (ma solo prima delle dieci, e dopo solo ordino un caffè normale) o per un pranzo veloce. Il servizio è buono ma è un negozio piccolo e poi se ci sono molte persone, è difficile ordinare velocemente.

**Loste** – Un ristorante buono molto vicino a Piazza Maggiore per un pranzo o per una cena. Consiglio di ordinare la lasagna bolognese. Questa lasagna è diversa perché la pasta ha una base degli spinaci (e per questo, è sano...giusto?), il ragù ha uno stile bolognese con diversi tipi di carne e verdure, e il formaggio è fresco e delizioso. Dovete sedere fuori perché la strada è un'area pedonale e potete vedere gli edifici antichi del medioevo a Bologna.

**Mercato di Mezzo** – Il Mercato di Mezzo è il mio posto preferito a Bologna, anche se ci sono molti turisti. Questo mercato è due minuti a piedi da Piazza Maggiore nel centro della città in una strada medioevale. Ci sono tanti piccoli venditori di frutta vicino al mercato, ma dentro, ci sono molti diversi tipi di cibo da assaggiare. Qui potete mangiare i tortelloni con burro e sabia, i gnocchi con ragù, un panino, o la pizza. Preferisco andare con i miei amici al Mercato di Mezzo perché tutti abbiamo la possibilità di scegliere quello che vogliamo mangiare. Non ci sono molti posti per sedersi, e dovete andare presto per cercare un tavolo.

**La Tua Piadina** – Il mio cibo preferito da Bologna è la piadina. Una piadina è un po' come un "wrap" americano – c'è una tortilla che è piena di prosciutto, formaggi, e verdure. Dovete assaggiare una piadina con mortadella, un salume tradizionale da Bologna. Questo negozio è molto vicino al mio studentato (20 minuti da Piazza Maggiore) è penso che sia la piadina migliore nella città. L'ambiente è molto informale e questo negozio è perfetto per un pranzo tranquillo dopo le lezioni.

# Intervista a Fred Kuwornu

## Carlos Eguiluz Rosas

Il 7 novembre ho avuto la grande opportunità d'intervistare Fred Kudjo Kuwornu, un premiato regista, attivista, produttore, e scrittore italiano. Il suo ultimo film, "Blaxploitalian", che ha debuttato nel Powell Family Cinema, non solo denuncia la poca diversità nel cinema italiano, ma critica anche i media italiani che non danno il giusto valore al talento degli attori di colore. Poche ore prima della proiezione, gli ho fatto qualche domanda sul suo lavoro.

**CARLOS:** Cosa L'ha spinto ad affrontare questo tema nel Suo documentario "Blaxploitalian"? Qual era il fattore determinante per Lei?

**FRED:** Sono stato ispirato da un libro che si chiama "L'Africa in Italia", che crea una contro-storia del cinema post-coloniale. Leggendo questo libro, che parlava della presenza degli attori afro-discendenti nel cinema italiano, l'ho confrontato con l'esperienza personale di vari amici conosciuti lavorando nell'intrattenimento. Questi amici, che fanno gli attori e le attrici, si sono ritrovati nei problemi che nel documentario noi raccontiamo. Ho deciso di cercare di visualizzare per immagini questa storia che fa parte dell'Italia.

**C:** Lei come pensa che il Suo documentario affronti questo problema di diversità nell'industria cinematografica? E in che modo Lei pensa che il film crei più discorso sul tema?

**F:** Un modo per creare consapevolezza sul tema sono le molte iniziative di "community screening". Già ne abbiamo fatta una molto importante a Ischia questa estate, dove sono venuti la presidentessa dell'Academy di Hollywood, l'attore Danny Glover e il regista Paul Haggis. E' stato un momento importante perché, sebbene abbiamo fatto questa proiezione in Italia, l'iniziativa era sicuramente rivolta a sensibilizzare i vari decision-makers anche dell'Academy di Hollywood. Infatti il lavoro di Blaxploitalian, che è associato a una campagna che si chiama "Diversity in Media Matters", è un progetto transnazionale e globale, in quanto il problema della rappresentazione di tanti gruppi sociali è presente in molti paesi. Noi continuiamo a fare iniziative sia di questo livello; per esempio, a maggio ne dovremmo fare una in Italia con l'UNESCO, il direttore della BBC, e cercheremo di coinvolgere anche il direttore della RAI e il ministro dei beni culturali. Cerchiamo di creare delle situazioni di confronto tra Paesi che avevano già iniziato a risolvere parzialmente il problema della diversità nell'industria cinematografica, come l'Inghilterra, e Paesi che o non conoscono ancora la situazione, o non hanno le idee chiare su quali possano essere le politiche per risolverla.

**C:** A parte assegnare più ruoli agli attori di colore, cosa Lei pensa che i registi possano fare per risolvere questo problema della mancanza di diversità?

**F:** Non è un problema di registi. È un problema di industria cinematografica e delle persone che controllano quest'industria. Quindi in realtà il lavoro a lungo termine su cui si sta promuovendo moltissimo, particolarmente la BBC, sono le nuove norme per il reclutamento e l'assunzione delle persone che andranno a lavorare nell'industria creativa, quindi quelle persone che diventeranno sceneggiatori, come produttori, e anche come registi. Invece a breve termine, da qui a cinque anni, il grosso lavoro che si può fare è sui casting director, che hanno molta più responsabilità del regista nel cercare di individuare un'espressione di talenti che sia molto più eterogenea e non invece omogenea come adesso.

**C:** A un'università che è conosciuta per avere uno dei migliori programmi di film e per i suoi studenti attivisti, come Wesleyan, che messaggio ha per quelli che stanno seguendo l'attivismo, il cinema, o entrambi?

**F:** Mi rivolgo più alle persone che vogliono fare film che, indipendentemente da cosa faranno, cioè se faranno i registi, i produttori o gli scrittori, sarà sempre importante cercare di essere sempre più coscienti. se quello che scrivono o che dirigono è ancora qualcosa che è molto legato agli stereotipi soprattutto nelle persone che devono interpretare i ruoli. Quindi quanta libertà hanno di disegnare un ruolo e un attore che lo deve fare ma anche quanto spesso non viene il disegnato questo attore ma semplicemente si scrive cerchiamo un attore che faccia il fidanzato della protagonista del film quanto dietro in realtà

invece questa parola fidanzato già c'è un preconcetto che deve essere magari di un determinato tipo. E su questo bisognerebbe, secondo me, iniziare invece a lavorare dando l'opportunità di fare in modo che prima di tutto bisognerà incrementare il coraggio di tanti attori a presentarsi anche quando c'è questo casting, "cerca" quindi l'attore che è nero o disabile lui ci deve andare a questo casting perché bisogna tra virgolette mettere sempre di più alla prova e poi convincere anche il casting director a fare poi il casting facendo più audizioni possibili e basandosi poi sul talento delle persone nel recitare poi quel ruolo e non nell'apparenza fisica. Quindi questo consiglio lo vorremmo dare a chi studia in questo momento a scuola.

**C:** Se avesse l'opportunità di fare un remake qualche film italiano o statunitense, quale sarebbe? E perché?

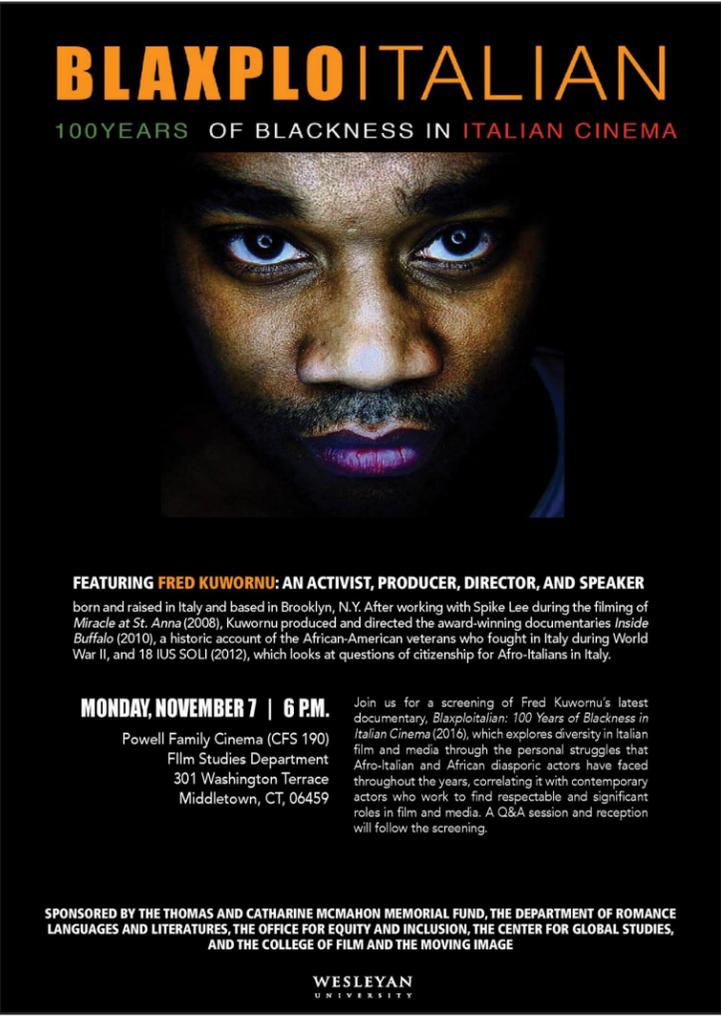
**F:** Mi piacerebbe girare, ma non saprei come, un remake in chiave televisiva di un film che si chiama "The Warriors". È un film americano degli anni '70, ambientato a New York... ma questo progetto potrebbe essere già avviato. E poi mi piacerebbe un film come "Fa la cosa giusta", cioè "Do The Right Thing", di Spike Lee; sarebbe interessante rifarlo però in una situazione o una dimensione diversa dall'originale, che può essere in Asia o in Sud America. Quindi un nuovo Paese di migrazione con molte etnie, dove però ci sono ancora difficoltà di convivenza.

## Blaxploitalian

### Jaquelin Aroujo

Questo documentario è molto importante per me perché mi ha reso consapevole delle difficoltà che gli italiani neri e altri attori italiani di minoranza devono affrontare tutti i giorni per lavoro. Non avevo mai considerato i ruoli che molti attori di minoranza prendono nei film. Pertanto questo documentario è molto importante perché si concentra esplicitamente sui ruoli che sono offerti agli italiani neri e quelli di minoranza. I ruoli sono davvero tristi, perché i ruoli tipici che sono dati a loro non mostrano la realtà del gruppo sociale che rappresentano. I produttori cinematografici vogliono attori di un certo colore, accento, e che danno un aspetto a volte ignorante che può occultare la realtà delle persone che questi attori rappresentano. Alcuni ruoli degradanti che sono offerti a questi attori sono di essere un autista, una baby-sitter, una prostituta, un fratello di una prostituta nigeriana, un terrorista e anche un immigrato senza documenti.

Ciò che mi ha colpito di più è come i produttori cinematografici non sono vergognosi di dire che preferiscono lavorare con gli stereotipi piuttosto che con la qualità dei bravi attori. Un'altra cosa che mi è piaciuta molto di questo film è l'approccio positivo che Fred Kuwornu e gli attori adottano per comunicare la consapevolezza della situazione critica che gli attori devono affrontare anche in questo periodo. E mi piace molto l'attore che ha scritto e cantato canzoni di schiavitù e ingiustizia verso gli afro-americani, e verso i suoi ruoli in vari film, particolarmente nei film dove lui era un soldato e anche un genio della lampada, in cui dice: "Sono un genio e schiavo di questa lampada e vostro." In generale, questo documentario è molto interessante e bello perché promuove un cambiamento positivo e la sensibilità necessaria per fermare la disuguaglianza e gli stereotipi. Buon lavoro, Fred Kuwornu!



**BLAXPLOITALIAN**  
100 YEARS OF BLACKNESS IN ITALIAN CINEMA

**FEATURING FRED KUWORNU: AN ACTIVIST, PRODUCER, DIRECTOR, AND SPEAKER**  
born and raised in Italy and based in Brooklyn, N.Y. After working with Spike Lee during the filming of *Miracle at St. Anna* (2008), Kuwornu produced and directed the award-winning documentaries *Inside Buffalo* (2010), a historic account of the African-American veterans who fought in Italy during World War II, and *18 IUS SOLI* (2012), which looks at questions of citizenship for Afro-Italians in Italy.

**MONDAY, NOVEMBER 7 | 6 P.M.**  
Powell Family Cinema (CFS 190)  
Film Studies Department  
301 Washington Terrace  
Middletown, CT, 06459

Join us for a screening of Fred Kuwornu's latest documentary, *Blaxploitalian: 100 Years of Blackness in Italian Cinema* (2016), which explores diversity in Italian film and media through the personal struggles that Afro-Italian and African diasporic actors have faced throughout the years, correlating it with contemporary actors who work to find respectable and significant roles in film and media. A Q&A session and reception will follow the screening.

SPONSORED BY THE THOMAS AND CATHARINE MCMAHON MEMORIAL FUND, THE DEPARTMENT OF ROMANCE LANGUAGES AND LITERATURES, THE OFFICE FOR EQUITY AND INCLUSION, THE CENTER FOR GLOBAL STUDIES, AND THE COLLEGE OF FILM AND THE MOVING IMAGE

WESLEYAN UNIVERSITY

# Gli Azzurri d'oggi

## Nicholas Miceli

Fino ad ora, la selezione nazionale italiana è nella seconda posizione del gruppo G delle qualificazioni per la Coppa del Mondo del 2018, ma sono a parti punti con la Spagna in prima posizione. Le altre squadre nel gruppo sono l'Albania terza, Israele quarta e infine Macedonia. Mi piace quindi la possibilità che l'Italia avanzerà e poi giocherà probabilmente contro l'Inghilterra, la Slovenia o la Lituania.

Solo le ultime glorie della squadra che ha vinto la Coppa del Mondo del 2006 sono presenti ancora nella selezione nazionale, e non per molto tempo ancora. Quella Coppa del Mondo fu vinta dagli Azzurri ai calci di rigore dopo il famoso incidente del colpo di testa di Zinedine Zidane contro Marco Materazzi. Gli azzurri non hanno avuto una squadra che ha potuto competere veramente per la Coppa dopo quel Mondiale e con gli ultimi giocatori di quella squadra così brava avvicinandosi al pensionamento, il giorno di giudizio sta approssimandosi.

Per includere alcune somiglianze fra la squadra del 2006 e quella del 2016, tutte e due sono state basate intorno a una difesa molto brava e forte con probabilmente il portiere italiano (se non del calcio) più bravo della storia. La difesa della squadra del 2016 era basata sulla difesa della Juventus che ha perso nel campionato di Champions League contro il Barcelona 2 anni fa.

Se facciamo una comparazione fra le due squadre in termini di età media, vediamo che la squadra del 2006 aveva un'età media di 28 anni mentre la squadra del 2016 ha un'età media di 29. Nonostante abbiano un'età media molto simile, è soprattutto nella qualità che si differenziano le due squadre. Possiamo fare alcuni cambiamenti alla squadra del 2016 che oggi ha fatto Giampero Ventura. Questi cambiamenti abbasserebbero ancora l'età media come l'inclusione del portiere prodigio del Milan Gianluigi Donnarumma che ha solo 17 anni invece del portiere della Lazio Federico Marchetti che ha 33 anni. In più includiamo Manolo Gabbiadini, il bravo attaccante del Napoli che ha 24 anni, e dobbiamo includere di nuovo il centrocampista della Juve Claudio Marchisio, 30 anni, dopo essersi infortunato nell'estate. Marchisio chiaramente prende il ruolo del centrocampista veteran, ma gli altri portano un po' di sangue nuovo alla squadra e fino ad ora non sono stati testati.

Come già ho detto, la differenza più evidente fra le squadre del 2006 e del 2016 è la qualità dei giocatori. Tutti i giocatori della squadra del 2006 giocavano nella Serie A mentre la squadra di oggi in maggior parte gioca nella Serie A, ma anche in Inghilterra, in Spagna e in Francia. La realtà è che la Serie A non è così brava come lo era nel passato, quindi è più difficile per i giocatori italiani bravi riuscire a migliorare. Quello che voglio dire con questo è che molti giocatori vanno all'estero per giocare, ma hanno problemi con la qualità delle altre leghe o non possono giocare abbastanza tempo. E come risultato la selezione nazionale soffre. Questo ad esempio è successo con Mario Balotelli con il Liverpool (adesso è parte dell'OGC Nice), Matteo Darmian con il Manchester United, e Angelo Ogbonna con il West Ham United.

Il problema è anche che non ci sono molte stelle italiane come ci sono per gli altri paesi. La selezione in questo momento è basata su di una difesa ed un portiere molto bravi, con alcuni giocatori che possono creare

problemi andando avanti contro la difesa dell'altra squadra, ma non spesso. Buffon, insieme con la difesa composta da Chiellini, Barzagli e Bonucci è probabilmente la linea di fondo più brava nel mondo, ma non ci sono più Andrea Pirlo, Luca Toni, Francesco Totti, e Daniele De Rossi tra le sue fila. Infatti, questa difesa non ha molto tempo rimasto per il futuro, quindi ci sarà un problema reale negli anni che verranno.



Ma c'è speranza ancora nel futuro. Gianluigi Donnarumma sarà uno dei portieri più bravi nel mondo, specialmente sotto la guida di Buffon. Ci sono anche molti difensori giovani che hanno il potenziale di riempire le mancanze di Chiellini e Barzagli dopo un poco, come Alessio Romagnoli della Roma e Daniele Rugani della Juve. L'unica questione ancora presente è di trovare nuovi attaccanti perché non ce ne sono molti bravi, ma quando Balotelli, Simone Zaza, Eder e gli altri troveranno esito nei loro club, allora troveranno anche esito per gli Azzurri. Nonostante la mancanza di queste ultime glorie della squadra del 2006 come Buffon, Chiellini, Barzagli, Pirlo, De Rossi, saranno pronti a insegnare alla nuova onda di giocatori italiani che possibilmente potranno avere fortuna nella prossima Coppa del Mondo del 2018.

# Camere separate e “Bohemian Rhapsody”

## Ale Lampietti

Il primo capitolo di *Camere separate*, “Verso il silenzio”, di Pier Tondelli è carico di emozioni forti che oscillano tra tristezza e felicità in un modo drammatico, romantico, e arrabbiato. Tondelli racconta la storia della vita di Leo e il suo amante, Thomas, morto di AIDS, attraverso flashbacks della memoria di Leo. Questi sono ricordi romantici ma anche tristi perché Leo vede la sua vita come una persona diversa che non si sente accettata dalla società perché è omosessuale. Una canzone che rappresenta bene queste emozioni è “Bohemian Rhapsody” dei Queen, perché la dinamica sia musicale sia del testo di questa canzone oscilla tra toni e ritmi forti e leggeri come le emozioni descritte nel capitolo “Verso il Silenzio”.

Come Leo introduce da subito la morte di suo compagno e la sua triste vita di omosessuale (molto diversa da quella dei suoi amici), la canzone dei Queen comincia con Freddie Mercury che si domanda in modo introspettivo il senso della sua vita. Nel libro la storia inizia con un ritmo più lento del resto del capitolo, con Leo che, in viaggio su un aereo, pensa a Thomas. Anche la canzone comincia lentamente e tristemente, con solo un coro dei Queen, senza strumenti; poi la voce di Freddie Mercury si rafforza con un'emozione intensa che eguaglia il sentimento forte che colpisce Leo quando vede Thomas per la prima volta. Più la voce diventa forte, più l'attrazione di Leo per Thomas si trasforma in amore.

Poi, nella scena successiva, Leo e Thomas vanno al teatro, ma nel caos del pubblico Leo perde Thomas e sente angoscia; dopo che si ritrovano, decidono di andare a casa dove hanno un incontro romantico e fisico. La loro unione è piena di passione e di sentimenti intensi che rivelano un amore reciproco vero. Nella canzone, la chitarra elettrica comincia a suonare forte e vivacemente, con più melodia che emette un senso di passione, come se la musica la portasse a un finale grande e vigoroso.

Nell'ultimo ricordo descritto nel capitolo, Leo si trova in una casa di droghe e prova per la prima volta l'assenzio. In questa casa, è circondato da drogati in overdose. Quindi, sotto l'effetto dell'assenzio, decide di scappare dalla casa di droghe e dai drogati. In questo momento, Leo è angosciato, disperato, e non riesce a pensare chiaramente. Nella canzone, ci sono due voci, apparentemente all'Inferno (come la casa di droghe), che si contrastano e litigano se restare o andare via; questo è un momento di forte tensione. Leo fugge e va verso la spiaggia dove cade e piange disperato. Leo è nel pieno di una crisi esistenziale dove capisce di essere “altro” nella società. Si sente molto arrabbiato con il mondo. Qui, il brano musicale continua con una voce che urla al mondo con rabbia e vuole scappare via.

Infine, Leo pensa al suo Thomas che sta morendo e ha l'ineffabile paura della morte; rimane in un silenzio profondo e triste. La canzone finisce con Freddie Mercury che lentamente, tristemente, e a bassa voce canta che nulla ha più importanza per lui, come Leo pensa che nulla ha più importanza per lui perché non ha più Thomas.

# Napoli è

## Davide De Falco

Napoli è una passeggiata in riva al mare, dalla Villa Comunale fino al Castel dell'Ovo, con il Vesuvio sullo sfondo che osserva ogni tuo singolo passo.

Napoli è mangiare una pizza da Michele, la pizza più buona della città e quindi del mondo intero.

Napoli è un *caffè sospeso*, perché tutti hanno diritto a poter bere una tazzina di caffè, anche chi non se lo può permettere.

Napoli è andare allo stadio San Paolo durante una partita di Champions League, solo per sentire l'urlo dei tifosi durante l'inno. Un vero terremoto che si sente per tutta la città.

Napoli è mangiare una sfogliatella e intanto discutere su quale sia più buona, quella frolla o quella riccia.

Napoli è andare a mare alla Gaiola per tuffarsi in una delle riserve naturali più belle d'Italia.

Napoli è cercare un libro tra le bancarelle del meraviglioso mercato dei libri di Port'Alba.

Napoli è salire sulla collina del Vomero per poter guardare il golfo della città da San Martino, e poi scendere a piedi fino in centro passando per la lunghissima scalinata della Pedamentina.

Napoli è passeggiare nei Quartieri Spagnoli e perdersi tra i suoi vicoli, chiedere indicazioni in napoletano e perdersi nuovamente per poi ritrovare da soli la giusta via.

Napoli è andare a mangiare da Nennella, per ridere e scherzare con i camerieri più simpatici e più volgari della città.

Napoli è mangiare una pizza *a portafoglio* fuori Di Matteo, in piedi, in mezzo alla strada.

Napoli è andare a piedi dalla collina del Vomero fin giù Mergellina scendendo per la Calata San Francesco.

Napoli è ascoltare la musica di Pino Daniele nelle strade della città, fuori un bar o dentro la stazione centrale.

Napoli è un film di Totò e Massimo Troisi.

Napoli è passare una serata a Piazza Bellini, in giro tra bar e locali.

Napoli è il miracolo di San Gennaro, dove una città intera attende un segno, in bilico tra sacro e profano.

Napoli è un piccolo corno rosso che ti protegge dalla sfortuna, perché come diceva Edoardo De Filippo *Non è vero ma ci credo*.

Napoli è un pranzo in famiglia di domenica, con il ragù che *pupulea* nella pentola della nonna e i vari dolci come il babà e lo sciù che ti aspettano dopo pranzo.

Napoli è imparare il napoletano per poter parlare con la gente al mercato, nei negozi, sugli autobus.

Napoli è un giro nei rioni di Forcella e della Sanità, per scoprire i segreti di un'antica città.

Napoli è un film di Totò, una vita sempre in bilico tra *miseria e nobiltà*.



# La lunga storia di Halloween

## Jaime Marvin

### Una Festività Pagana

Halloween, la festa di mostri, streghe, e fantasmi, è un giorno dinamico — è contemporaneamente giocoso per i bambini, pieno di film spaventosi per il cinema e, per i giovani, un giorno per divertirsi in feste sfrenate. Allo stesso modo, la storia di Halloween abbraccia molte forme diverse, e le tradizioni eclettiche che adesso osserviamo vengono da tante fonti. In vari momenti nella storia, Halloween è stato religioso o commerciale, pauroso o spensierato.

Le origini di Halloween sono nel mondo celtico, tra le persone che abitavano le isole britanniche duemila anni fa e che avevano una festività sacra e solenne che si chiamava Samhain (pronunciato come “Sao-en” o “Sa-ven”). Queste festività si svolgevano il primo novembre, per onorare i morti. I celti credevano che, in questo giorno, il velo tra il mondo dei vivi e dei morti fosse sottile, e quindi i morti potessero muoversi sulla terra come i vivi, solo per un giorno. I celti lasciavano del cibo fuori dalle case come offerte per i morti, e mettevano le candele alle finestre, per illuminare le strade su cui i morti camminavano. I celti si vestivano con dei costumi, per nascondere le loro identità dagli spiriti minacciosi.

Inoltre, poiché questo periodo era considerato particolarmente magico, i celti credevano che Samhain fosse il tempo ideale per fare la divinazione. Quindi, ogni Samhain, i preti dei celti provavano a prevedere il futuro, specialmente per quanto riguardava l'agricoltura e la fertilità della terra. Samhain era anche il Capodanno per i celti — come il nostro, il loro anno cominciava nel freddo, e Samhain segnava ufficialmente la fine dell'estate — e quindi queste predizioni erano una fonte di conforto per la popolazione, che ogni anno affrontava un inverno lungo e incerto.

Adesso, Samhain è ancora osservato dai pagani moderni e i praticanti della religione di Wicca, che ancora usa questo giorno per onorare gli antenati e il passare delle stagioni.

### Una Festività Cristiana

Come è stato trasmesso questo giorno al resto del mondo?

Nel primo secolo d.C., l'Impero romano conquistò i celti, e quindi ci fu un sincretismo tra le tradizioni celtiche e romane. Samhain fu combinato con due festività romane. Il primo, Feralia, era un giorno alla fine d'ottobre per onorare i morti. Il secondo era una festività che onorava la dea dell'agricoltura, Pomona, associata alle mele. Questa è forse una fonte per la tradizione del “bobbing” per le mele. E quando l'Impero romano si convertì al cristianesimo, come tante altre tradizioni pagane, questo giorno per i morti vicino alla fine d'ottobre si trasformò in una celebrazione cristiana.

Nel 1000 d.C., la Chiesa istituì la festa di Ognissanti, all'inizio di novembre, per onorare i morti. Questo giorno è ancora onorato oggi, dai cattolici in tutto il mondo. Adesso è anche chiamato il giorno di Tutti i Santi, e in inglese è anche chiamato “All Hallows.” In Italia, Ognissanti è ancora celebrato con tante tradizioni diverse. In Sicilia, per esempio, c'è una credenza che i morti portino le caramelle a tutti i bambini ben educati. In Sardegna, c'è una tradizione di lasciare cibo sul tavolo per le anime dei morti. In Trentino Alto Adige, le campane nelle chiese suonano per richiamare le anime dei morti.

### Una Festa Spensierata e Spaventosa

Ma quando è subentrato l'elemento giocoso?

Fu introdotto in America. Nelle colonie britanniche, Halloween era una festa piccola, ma popolare in alcuni posti, dove le persone raccontavano le storie di fantasmi, celebravano il raccolto, ballavano, e cantavano. Durante il diciannovesimo secolo, quando molti immigrati vennero negli Stati Uniti, gli immigrati irlandesi portarono le tradizioni di Halloween.

Queste includevano andare da casa a casa per chiedere il cibo e i soldi, che più tardi è diventata la tradizione di “dolcetto o scherzetto.” Inoltre, in questo periodo, ci furono ancora tentativi alla divinazione, ma non più così seri come furono per i celti, ma invece più vicini ai giochi, in cui le ragazze cercavano il nome del loro marito futuro.

Nel diciannovesimo secolo, ci fu uno sforzo per trasformare Halloween in una festa centrata sulla comunità, perché i giovani usavano Halloween come un'opportunità per il vandalismo. I genitori furono incoraggiati ad organizzare feste piccole e innocenti per i bambini, e anche ad evitare i costumi spaventosi o estremi. Durante il ventesimo secolo, Halloween si è poi trasformato in un giorno celebrato da quasi tutti, con varie feste per tante persone. In questo periodo, cominciando negli anni Cinquanta, le aziende commerciali hanno cominciato ad essere coinvolte con questa festa, e la versione moderna di Halloween è nata.

# Rubrica delle curiosità

## L'oroscopo di dicembre - Jaime Marvin

Per questo tempo festivo dell'anno, abbiamo consultato le stelle e abbiamo preparato piccoli oroscopi per quelli di voi che credono nell'astrologia. Se non ci credete, state calmi! È solo per divertirsi (o forse per scoprire tutti i segreti del cosmo!)

**Ariete** (21/3 - 19/4): Marte, il pianeta che domina il tuo segno, sarà nell'undicesima casa durante l'inizio di questo mese, fino al 16. Sarà un momento ideale per essere felice e festivo con gli amici. Forse dovresti fare la tua festa natalizia un po' presto!

**Toro** (20/4 - 20/5): Questo dicembre sarà un tempo amoroso e sentimentale per te. Forse è l'opportunità giusta per rivisitare le memorie, e forse per perseguire un rapporto nuovo.

**Gemelli** (21/5 - 20/6): Sta' attento alle tue emozioni durante la luna piena il 13. Sarà un momento per la contemplazione e il progresso emotivo.

**Cancro** (21/6 - 22/7): Dicembre sarà un mese impegnativo e stressante per te, ma anche un momento in cui sarai capace di gestire tutti gli sforzi che affronterai!

**Leone** (23/7 - 22/8): Questo mese è molto importante per le tue finanze! Sii prudente! Non è il momento giusto per un acquisto o un investimento incerto.

**Vergine** (23/8 - 22/9): È il momento per divertirti! La tua mente è agile e ben disposta alle avventure!

**Bilancia** (23/9 - 22/10): Giove è nel tuo segno durante questo mese. Sarà un tempo fortunato, quando troverai opportunità per il successo e la prosperità!

**Scorpione** (23/10 - 21/11): Il Natale sarà intenso ma piacevole per te, perché la luna sarà nel tuo segno, ma sarà anche in transito su Venere e Giove. Questo creerà una sensazione molto emotiva, ma anche fortunata e artistica.

**Sagittario** (22/11 - 21/12): Dicembre sarà un mese piacevole per te, perché il sole è nel tuo segno fino al 21! Divertirti, e sii gentile.

**Capricorno** (22/12 - 19/1): Mercurio entra nel tuo segno il 2, e quindi sarà un buon momento per la comunicazione e la scrittura. Ma sta' attento dopo il 19, quando Mercurio va in opposizione, e arriva un po' di confusione.

**Acquario** (20/1 - 18/2): Attorno al 7, sarà un tempo ideale per l'amore, e per tutte le attività artistiche.

**Pesci**: (19/2 - 20/3): Cominciando dal 19, sta' attento ad essere troppo aggressivo. Usa quest'energia extra per aumentare la tua fiducia in se stesso.

**MANDATECI LE VOSTRE IDEE PER LA RUBRICA DELLE CURIOSITÀ!**

<http://wescrive.weebly.com/>

# L'angolo della cucina

## Due ricette per le feste - Camilla Zamboni

Ecco due ricette semplici e veloci per Natale e Carnevale! Queste ricette vengono dalla cucina di Mamma Annalisa. **Hai delle ricette da condividere? Mandale a WeScribe e le pubblicheremo!**

### PASTE FROLLE con forme di Natale

#### Ingredienti

250 gr farina di tipo 00  
100 gr zucchero  
150 gr burro  
1 uovo intero + 1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di lievito  
1 vanillina  
la buccia grattugiata di un limone



#### Preparazione

Mettere insieme gli ingredienti in una terrina, e sciogliere il burro separatamente in una pentola, a bagnomaria. Poi aggiungere il burro quando è sciolto.

Mescolare gli ingredienti, e quando sono ben amalgamati, fare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente, e metterla in frigo. Dopo un'ora, tirarla fuori, impastarla, e stenderla. Usare quindi le forme per creare stelle, decorazioni di Natale, alberi, eccetera... Mettere in forno le paste frolle con carta da forno.

Cuocere a 170 gradi C per 15-17 minuti, partendo da un forno freddo.

### FAVETTE di Carnevale

#### Ingredienti

un uovo intero  
4 cucchiaini (da minestra) di zucchero  
4 cucchiaini di burro fuso  
4 cucchiaini di liquore rum  
4 cucchiaini di latte  
¼ bustina di lievito (un cucchiaino)  
1 pizzico di sale  
1 bustina di vanillina  
farina di tipo 00



#### Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti in una terrina, e aggiungere tanta farina quanta ne serve per fare una palla densa. Prendere una pentola, riempirla di olio di oliva fino a metà, e scaldare bene l'olio.

Poi immergere le palline di impasto e friggerle finché prendono un colore dorato. Scolare le palline dall'olio in eccesso con un minestro a buchi.

Mettere le palline in un contenitore: quando sono raffreddate, cospargerle di zucchero a velo.

**MANDATECI LE VOSTRE IDEE PER L'ANGOLO DELLA CUCINA!**

<http://wescrive.weebly.com/>

# EVENTI

An aerial photograph of a historic Italian town, likely in the Emilia-Romagna region. The image is dominated by a dense network of red-tiled roofs. Two prominent church domes are visible: a large, octagonal green dome on the right and a smaller, grey dome on the left. The buildings are multi-story and feature traditional architectural details like shuttered windows. The overall scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

Italian Film Screening:  
“Fuocoammare” (Fire at Sea)  
8 dicembre, ore 20:00  
Goldsmith Family Cinema