

Insieme notizie



Merry Christmas!!!!

Natale sta arrivando e in Cooperativa ci si sta preparando al meglio!

Abbiamo fatto un bellissimo albero di Natale tutto colorato e due presepi molto fantasiosi!!!

Nei giorni scorsi, alcuni di noi hanno fatto delle uscite: un giorno l'abbiamo passato all'Ikea (*"Mamma mia quante cose ci sono là dentro!"*).

Abbiamo anche visitato il "Villaggio di Natale" a Monticello d'Alba, presso il centro Manufatti Sant'Antonio. Sono state due uscite molto belle, dove ci siamo divertiti molto!

Ma lo spirito del Natale è già da un bel po' di tempo che alberga in noi. Qualche periodo fa in Coop. abbiamo iniziato un laboratorio creativo (il laboratorio "Belle donne"), che veniva svolto il mercoledì e il giovedì mattina, dove abbiamo realizzato tantissimi graziosi oggetti natalizi. Tutte queste creazioni le andremo ad esporre al "Mercatino della Solidarietà", che avrà luogo domenica 14 dicembre in Piazza Duomo e in via Cavour.

La manifestazione a cui parteciperemo durerà tutto il pomeriggio e noi avremo un tavolo a disposizione dove mettere gli oggetti che abbiamo preparato.

Come l'anno scorso, i ragazzi e le famiglie saranno invitati a passare dal banchetto!

Inoltre, in occasione di questo numero speciale del giornalino dedicato al Natale, in Cooperativa abbiamo ideato un concorso di disegni a cui tutti hanno partecipato: le opere d'arte, realizzate con grande fantasia e genuinità dai ragazzi, sono state inserite all'interno del Calendario dell'Avvento (che troverete a pagina 7).

Il disegno che ha preso la maggior parte dei voti è stato inserito nella casella del 25 dicembre.

Da parte di tutta la Cooperativa Insieme, auguriamo a tutti i lettori e ai nostri fans un magico e gioioso Natale ed uno stupendo anno da passare ancora INSIEME spensieratamente!



Caro Babbo Natale...

Quest'anno mi piacerebbe...

"...andare in montagna, senza neve però, per camminare. Poi una maglia, il computer, l'orologio, il marsupio. Babbo Natale...sono emozionato!"

Ricky

"Io la lettera la scrivo poi a casa da sola, ma vorrei pace nella mia famiglia e un po' di tranquillità. Gli occhiali un po' più stretti e andare a Monticello a comprare qualcosa per la casa, il presepio di vetro."

Marina

"...fare gli auguri di Natale a Ivana, la Messa di Natale, stare insieme. Poi il CD di Heidi, un rossetto e una maglia."

Giusi

"...avere un nipotino (mio fratello deve darsi da fare!!), io poi lo guardo o viene in Cooperativa con me. Poi una fedina dal mio moroso. L'anno prossimo vorrei tornare alla Minitalia."

Valentina

"...un tablet e un po' di salute."

Domenica

"...la salute (che è la cosa più importante!!!) per tutta la mia famiglia, per mio nipote... per tutti! Poi continuare a venire in Cooperativa a fare cose con Renato e Francesco."

Daniele

"...la salute e poi vorrei che il cantante "Savage" venisse a fare un concerto ad Alba: gli chiederei l'autografo."

Michele

"...avere un anno migliore in famiglia e al lavoro. Spero di ricevere un giubbotto o un piumino e un paio di scarpe."

Carlo

"...passare il Natale tutti insieme in famiglia. Quest'anno è stato migliore degli altri anni... Vorrei che il prossimo fosse ancora così. Mi piacerebbe ricevere un CD dei cartoni animati e un paio di cassette di liscio."

Luciano

"Io ho già tutto! Che Gesù, Maria e Padre Pio mi aiutano a far guarire il ginocchio, e poi... vedere Raul Bova."

Noemi

"...incontrare i Collage, salire sul palco con loro, l'importante è che il concerto sia in zona! Poi vorrei fare un'altra uscita con Carola. Vorrei andare all'Ikea e da All Boom e ricevere una gonna lunga verde e una camicia larga."

Nora

"...il computer, il puzzle da 2000 pezzi, la tombola e un giubbotto. Tornare alla Minitalia per le giostre con l'acqua e al concerto dei Nomadi. Anch'io voglio andare a Monticello e uscire con Carola."

Isabella

"...tanta salute per me che ho iniziato un po' male l'anno, e per mamma che sta tribolando. Vorrei che il prossimo anno fosse migliore per me, per Giorgio, per papà e mamma. Spero di mantenere le amicizie che ho, e che la persona a cui penso spesso continui a volermi bene. Mi piacerebbe vedere Eros Ramazzotti dal vivo."

Sara

"...una tazzina della Juve."

Giorgio

"...un CD di Natale, un CD dei Collage, uno di Vasco Rossi, di Edoardo Bennato "Salvate il Salvabile", un paio di pantaloni, la maglia e gli slip del Genoa, la maglia e le calze della Juve, la giacca vento del Genoa rossa e blu, anche gli scarponi e l'ombrello."

Marco S.

"...salute per la mia famiglia."

Vorrei un cellulare giallo perché è il mio colore preferito. Mi piacerebbe andare a vedere un altro concerto di Baglioni, e poi mi farei fare un autografo. Vorrei andare a vedere il negozio "Manufatti San Antonio" a Monticello, e rifare lo spettacolo di Natale."

Pinuccia

"(con un chiaro sì ha espresso preferenze per) ...la pizza, ascoltare musica, la messa di Natale, stare con i nipoti."

Andrea T.

"...tante cose belle!! Lo smalto, la crema per le mani, rossetti, musica da ascoltare (Massimo Ranieri), poi cassette nuove di canzoni per cambiare un po': Ricchi e Poveri, Raffaella Carrà, Morandi, Berté..."

Mirella

"...un pigiama, una maglia, degli slip, le calze, un paio di jeans, un paio di scarpe e un paio di pantofole."

Marco B.

"...un libro interessante, un tablet per cercare su internet i personaggi famosi, Google Earth e Youtube, un libro con le città viste dall'alto."

Giulio

"...un CD della Macarena, le cuffie piccole bianche per ascoltare la musica, tre cassette musicali per ballare... con le cuffie!!"

Andrea R.

"...Allora... io farei un bel teatro la notte di Natale, a Ricca e in Coop.... vederlo e farlo!! Andare alla messa di mezzanotte a Ricca e alla festa dopo. Di regali vorrei i CD di Peter Gabriel, Ranieri, Baglioni, Battisti, Bertoli, De Gregori, Venditti, Guccini, Branduardi, Battiato, U2 e Roberto Cesa con Bella Ciao. Poi un CD di cartoni animati per i miei nipoti e Alice, la cantante in persona."

Andrea M.

"...ricevere tanti regali sotto l'albero, stare bene in famiglia, vedere il concerto degli Europe dal vivo."

A Natale poi vado dai parenti... io avrò la febbre... così la scampo!"

Edoardo

"...andare in Germania dai miei parenti, ricevere un computer nuovo, la macchina fotografica digitale, il tablet e... la neve alla vigilia di Natale."

Spero che l'anno che verrà sia migliore sotto tutti gli aspetti."

Davide

"...io vorrei un abbonamento a Gazzetta d'Alba. Vorrei star bene, io e la mia famiglia, visto che l'anno scorso ho passato un brutto momento, non voglio più viverlo."

Mi piacerebbe ricevere roba da vestire, maglie nuove, e andare a vedere il concerto di Laura Pausini e dei Negramaro."

Jose

Anche il nostro amico Luca che il venerdì mattina partecipa alla redazione del giornalino, ha espresso i suoi desideri:

"...per Natale vorrei la sciarpa del Torino, le carte dei Pokémon, un paio di jeans con una farfalla, una bici con il campanello, i Lego e un pensierino per il mio babbo e la mia mamma a cui voglio molto bene."

Luca

L'angolo della poesia

L'alberello di Natale

*Un allegro alberello di Natale
si mette all'improvviso a camminare,
afferra con il ramo un valigione
e si dirige in fretta alla stazione.
Prende un biglietto per il Monte Bianco,
poi si sdraia in cuccetta perché è stanco,
i viaggiatori che gli son vicini
gli chiedono di spegnere i lumini.
Quando arriva in montagna l'alberello
scende dal treno con valigia e ombrello.
Deve trovare presto un posticino
sul Monte Bianco, accanto a un altro pino.
"Cos'hai fatto?" gli chiedono i fratelli.
"Chi ti ha abbandonato con tutti quei gioielli?"
"Sono stati i bambini a farmi festa,
mi hanno messo una corona in testa,
ma avevo tanta tanta nostalgia
e ho deciso di venire via.
Volevo i miei monti, le mie stelle,
le favole del vento, così belle,
volevo la vostra compagnia,
ed è per questo che son venuto via."
"E ora?" gli chiedono gli amici
che di averlo vicino son felici,
"Cosa farai con tutti quei lumini?"
"Farò luce, d'inverno, agli uccellini."*

(E. dell'Orso, Filastrocche al ballo del perché, Einaudi)



Racconto di Natale

Un flauto per Natale

C'era una volta, in un paese lontano lontano, una dolce bambina di otto anni di nome Laura, che viveva serenamente con la sua bella famiglia. Il suo papà lavorava per tutto il giorno nel bosco vicino, la sua mamma, invece si occupava degli animali della fattoria e del fratellino più piccolo, di nome Luca. Laura era una sognatrice, infatti ogni anno, quando stava per avvicinarsi il Natale, immaginava di parlare con Babbo Natale: trascorreva ore e ore alla finestra, con il naso all'insù per cercare di vedere se passava la slitta con le renne, ma inutilmente. Il suo sogno più grande, però, era quello di imparare a suonare il flauto, per donare così una dolce melodia gioiosa e allegra al suo triste paese. Purtroppo questo suo sogno sembrava non avverarsi mai perché la sua famiglia era molto povera e non poteva comprarle un flauto; per questo quando era triste si rifugiava accanto alla quercia più grande del bosco dai forti rami, per piangere. Laura, però, non sapeva che quella era una quercia speciale: infatti sotto le radici vivevano milioni e milioni di piccoli folletti, che raccoglievano le letterine dei bambini buoni per portarle a Babbo Natale. Un giorno uno di questi folletti, che si chiamava Tommy, mentre raccoglieva con gli altri le foglie secche, si allontanò per curiosità dal suo gruppetto, e, mentre camminava, inciampò in un ramoscello. Si fece male alla gamba e incominciò a piangere e a invocare aiuto. Da lontano vide arrivare una bella bambina con due treccine nere: era Laura; la guardò meglio e vide che anche lei stava piangendo. Allora il folletto si avvicinò e le chiese: "Perché piangi?". Laura sentì questa vocina provenire dal basso, guardò vicino alle sue scarpette, vide il folletto e cacciò un urlo! Subito dopo Laura si calmò, pur rimanendo molto stupita e balbettando rispose: "Io sono molto triste, perché il mio sogno non si avvererà mai." E il folletto domandò: "E qual è il tuo sogno, bambina?" "Il mio sogno è quello di imparare a suonare il flauto, per donare un po' di gioia alle persone del mio paese." "È un sogno molto bello e tu sei una bambina molto buona. Se non smetti di sperarci, vedrai che un giorno riuscirai a suonare una bella melodia." "Non è vero!" rispose Laura "Anche Babbo Natale si è dimenticato di me!" e corse via. Tommy si era commosso e decise di fare qualcosa per lei: raccolse tutto ciò che era rimasto delle foglie secche e tornò sotto le radici della grande quercia. Quando tornò a casa, tutti i folletti erano arrabbiati con lui, perché aveva fatto tardi, ma si era difeso raccontando del suo incontro con Laura e della sua richiesta. Anche loro furono commossi e si misero subito al lavoro per cercare la letterina di Laura, affinché nessun bambino pensasse che Babbo Natale si fosse dimenticato di lui. Laura intanto era sempre più triste perché dopo due giorni sarebbe arrivato il Natale e sapeva che neppure quell'anno avrebbe ricevuto il flauto. Invece sotto la grande quercia la lettera era stata trovata e ora c'era chi lucidava la slitta di Babbo Natale, chi puliva le renne e chi preparava una montagna di regali. La mattina del venticinque, Laura si svegliò senza voglia, ma la mamma la chiamò. Non poteva credere ai suoi occhi: sotto l'albero c'era un magnifico flauto dorato e accanto una polvere magica che le insegnava a farlo suonare. In questo modo la bambina imparò una bella melodia e la suonò per portare la gioia e l'allegria nel paese come aveva sempre sognato.

Menù di Natale

Pasta al forno con peperoni e mozzarella

Ingredienti (per 4 persone):

350 g di rigatoni, 2 peperoni (1 giallo e 1 rosso), 250 g di mozzarella, 1 scalogno, 350 g di salsa di pomodoro, un mazzetto di basilico, 100 g di parmigiano grattugiato, 20 g di burro, olio extravergine d'oliva q.b., sale q.b.

Lavate i peperoni, asciugateli e arrostiteli in forno a 220° per dieci minuti, quindi estraeteli dal forno, lasciateli intiepidire, eliminate la pelle e i semi, riduceteli a striscioline e saltateli. Sgocciolate la mozzarella e riducetela a pezzetti. Pelate lo scalogno, tritatelo, appassitelo in una padella con l'olio, aggiungete la salsa di pomodoro e il basilico sminuzzato, salate e cuocete a fuoco moderato per dieci minuti. Cuocete i rigatoni in acqua salata, a metà cottura scolateli, disponeteli in una ciotola, aggiungete il sugo preparato, i peperoni arrostiti, 200 grammi di mozzarella, il parmigiano e amalgamate. Ungete uno stampo rotondo dal bordo alto col burro, distribuite la pasta condita, cospargete la superficie con la mozzarella e il parmigiano rimasti e cuocete in forno a 200° per venti minuti, quindi estraete lo stampo dal forno, lasciate riposare la preparazione per cinque minuti e sformatela nel piatto da portata.



Polpettone di carne ripieno

Ingredienti (per 4 persone):

250 g di polpa di manzo tritata, 250 g di polpa di maiale tritata, 2 uova, 50 g di pane raffermo, 20 g di latte, 50 g di parmigiano grattugiato, 10 g di semi di finocchio, uno spicchio di aglio, 300 g di funghi champignon, 100 g di fontina a fette, olio extravergine di oliva q.b., sale e pepe q.b.

Per il purè di patate:

500 g di patate, 150 ml di latte, 50 g di burro, noce moscata q.b., sale q.b.

Pulite, lavate e tagliate a fettine i funghi. In un tegame con olio soffriggete l'aglio, disponete i funghi, rosolateli per dieci minuti e insaporiteli con un pizzico di sale. In una ciotola amalgamate le carni trite con le uova, il pane ammorbidito nel latte e strizzato, il parmigiano e i semi di finocchio tritati, salate e pepate. Su un piano di lavoro stendete la carta da forno, disponete il composto di carne appiattitelo leggermente, stendete le fette di fontina, distribuite al centro 200 grammi di funghi, avvolgete la carne su se stessa, aiutandovi con la carta, confezionate un polpettone, disponetelo in una pirofila unta con l'olio e infornate a 180° per 40 minuti.

Per il purè di patate:

Lavate le patate, cuocete in una pentola con acqua bollente e salata per trenta minuti, sgocciolatele, pelatele, passatele in uno schiacciap patate. Trasferite la purea ottenuta in una padella, unite il latte, il burro a fiocchetti e un pizzico di noce moscata; salate e cuocete a fuoco basso, rimestando il tutto con un cucchiaio di legno. A cottura ultimata, estraete la pirofila dal forno, eliminate la carta, lasciate riposare il polpettone per 10 minuti, tagliatelo a fette e servitelo nel piatto con la purè di patate e i funghi tenuti da parte.

Spuma di cioccolato con zabaione allo spumante

Ingredienti (per 4 persone):

1 stecca di cannella, 4 tuorli, 1 cucchiaio di brandy, 250 ml di panna, 1 bustina di vanillina, 40 g di zucchero, 20 g di burro, 80 g di cioccolato fondente

Per lo zabaione:

2 tuorli, 40 g di zucchero, 4 cucchiaini di spumante secco, 60 ml di panna montata

Tritate il cioccolato, portate in ebollizione la panna con la cannella. Lavorate i tuorli con lo zucchero, 1 cucchiaio di brandy e la vanillina; unitevi 3 cucchiaini di panna calda. Alla panna rimasta, aggiungete 60 grammi di cioccolato tritato e scioglietelo; eliminate la cannella e unite la crema al composto di uova. Imburrate 4 stampini e foderate il fondo con carta da forno. Versatevi la crema e passate in forno preriscaldato a 180° C per 30 minuti. Lasciate raffreddare, poi passate in frigorifero per 6 ore.

Preparate lo zabaione:

lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete lo spumante, ponete il composto su fuoco medio e sbattete finché la crema avrà raddoppiato il volume. Lasciate raffreddare e incorporatevi la panna montata.

Sformate la spuma. Servitela con lo zabaione, cospargendola con il cioccolato tritato rimasto.



Il nostro “Calendario dell’Avvento”



I nostri compleanni

Per i mesi di Dicembre e Gennaio, tanti auguri a...

3 dicembre: Maria
14 dicembre: Gianluigi

10 gennaio: Marco B.
27 gennaio: Carola
28 gennaio: Davide
31 gennaio: Irene



Perché i giornalisti... siamo noi!

Togliato Daniele Marenco ed Ondo
manera Giacomo Marco B

Bella Nora
Giorgio

JOSE CHIMERA

Ademi

Michele Nada

Michele Nada

SARA

AND

Giulio

Isabella
Davide Orsico
VALENTINA

Federico
Archio

ANDREA R.

Domenica

Marina

RICCARDO

REMA

Mirella
ROSANNA

PINUCIA

Marco Steli

GIUSI