

**Felici di
Essere appassionati**



RN2.4
Generazioni di felicità

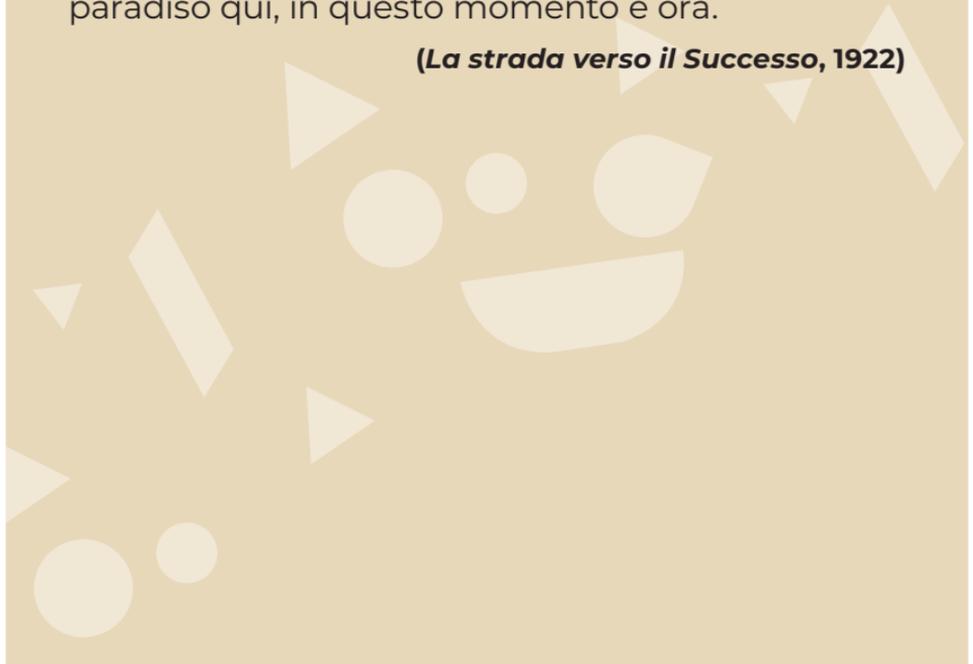
*il servizio come esperienza
d'amore, l'educazione come
capacità generativa di uomini
e donne appassionati della vita
Quali modelli per una vita
piena? Testimonianze di
talenti riconosciuti e percorsi
riusciti*



Citazione di B.-P.

La felicità è alla portata di tutti, ricchi e poveri. Però le persone felici sono relativamente poche. Penso che ciò sia dovuto al fatto che la maggior parte delle persone non sanno riconoscere la felicità anche quando l'hanno a portata di mano. La verità è che non serve attendere la felicità dell'avvenire: bisogna godere della vita a ogni istante. Il saggio non si accontenta di un vago paradiso, di un futuro indistinto. Egli capisce che è in suo potere costruirsi con passione il proprio paradiso qui, in questo momento e ora.

(*La strada verso il Successo*, 1922)

A collection of light-colored geometric shapes, including circles, triangles, and rectangles, scattered across the lower half of the page. Some shapes are solid, while others are hollow outlines. They are arranged in a way that suggests movement or a path, with some shapes pointing towards the right.

Citazioni tematiche

La felicità è amore, nient'altro. Felice è chi sa amare. Amore è ogni moto della nostra anima in cui essa senta se stessa e percepisca la propria vita. Ma amare e desiderare non è la stessa cosa. L'amore è desiderio fattosi saggio; l'amore non vuole avere; vuole soltanto amare.

Hermann Hesse

Ciò che rende felice un'esistenza è avanzare verso la semplicità del nostro cuore: l'umile dono della propria persona rende felici.

Frère Roger di Taizé

Trova l'estasi nella vita; il vero senso di vivere è essere felici.

Emily Dickinson

Di tanto in tanto è bene fare una pausa nella nostra ricerca della felicità ed essere semplicemente felici.

Guillaume Apollinaire

Quando penso a tutti i libri che mi restano da leggere, ho la certezza di essere ancora felice.

Jules Renard

La felicità arriva quando ci dimentichiamo di noi per un attimo ed entriamo in relazione autentica e profonda con l'umanità.

Don Luigi Ciotti

Immagine

IO OGGI FESTEGGIO
IL SETTIMO ANNIVERSARIO
E MEZZO DELLA MIA
SEMILATRECENTOVENTIDUESIMA
GIORNATA FELICE.



SUNIA ZICHE

Musica

Ludwig van Beethoven

Piano Sonata No. 23 "Appassionata", Op. 57

La "Sonata per pianoforte n. 23 in fa minore, Op. 57," comunemente conosciuta come "Appassionata," di Ludwig van Beethoven, è una delle sue composizioni più celebri e intensamente espressive. Il titolo non è casuale. La sonata, infatti, è famosa per la sua forza emotiva e la passione travolgente. L'energia e l'intensità della musica possono ispirare un senso di appassionata dedizione e coinvolgimento, sia nella musica stessa che nella vita di chi l'ascolta. Beethoven, nella "Appassionata," esplora una vasta gamma di emozioni, passando attraverso momenti di drammaticità e struggente bellezza. Questa profondità emotiva può risuonare con chi ascolta, incoraggiando un approccio appassionato e autentico alla vita.

Claudio Monteverdi *Pur ti miro*

Il brano "Pur ti miro" è un duetto finale tratto dall'opera lirica "L'incoronazione di Poppea" di Claudio Monteverdi. Quest'opera fu composta nel 1642 e rappresenta uno dei capolavori dell'opera barocca. Il testo del duetto è un dialogo di passione amorosa tra i due personaggi principali, Poppea e Nerone. L'interpretazione e l'esecuzione del brano richiedono una profonda comprensione e comunicazione delle emozioni, riflettendo l'intensità dell'amore appassionato. La musicalità di "Pur ti miro" trasmette la passione attraverso le melodie, le armonie e le dinamiche che evocano sentimenti profondi. Il duetto coinvolge una stretta interazione tra le voci di Poppea e Nerone, creando un dialogo musicale appassionato. La coordinazione e l'armonizzazione delle voci contribuiscono a trasmettere l'intensità delle emozioni che caratterizzano il brano. Si tratta, comunque, di una passione non possessiva: nel testo non si troverà mai la parola "voglio", spesso utilizzata nel moderno linguaggio d'amore.

Tutto l'universo obbedisce all'amore, Franco Battiato e Carmen Consoli

All you need is love, Beatles

Poesia

Bello mondo o Ringraziare desidero

di **Mariangela Gualteri**

In quest'ora della sera
da questo punto del mondo
Ringraziare desidero il divino
labirinto delle cause e degli effetti
per la diversità delle creature
che compongono questo universo singolare
ringraziare desidero
per l'amore, che ti fa vedere gli altri
come li vede la divinità
per il pane e il sale
per il mistero della rosa
che prodiga colore e non lo vede
per l'arte dell'amicizia
per l'ultima giornata di Socrate
per il linguaggio, che può simulare la sapienza
io ringraziare desidero
per il coraggio e la felicità degli altri
per la patria sentita nei gelsomini
e per lo splendore del fuoco
che nessun umano può guardare
senza uno stupore antico
e per il mare
che è il più vicino e il più dolce
fra tutti gli Dèi
ringraziare desidero
perché sono tornate le lucciole
e per noi
per quando siamo ardenti e leggeri
per quando siamo allegri e grati
per la bellezza delle parole
natura astratta di Dio
per la scrittura e la lettura
che ci fanno esplorare noi stessi e il mondo
per la quiete della casa

per i bambini che sono
nostre divinità domestiche
per l'anima, perché se scende dal suo gradino
la terra muore

per il fatto di avere una sorella
ringraziare desidero per tutti quelli
che sono piccoli, limpidi e liberi
per l'antica arte del teatro, quando
ancora raduna i vivi e li nutre

per l'intelligenza d'amore
per il vino e il suo colore
per l'ozio con la sua attesa di niente
per la bellezza tanto antica e tanto nuova

io ringraziare desidero per le facce del mondo
che sono varie e molte sono adorabili

per quando la notte
si dorme abbracciati

per quando siamo attenti e innamorati
per l'attenzione

che è la preghiera spontanea dell'anima

per tutte le biblioteche del mondo

per quello stare bene fra gli altri che leggono

per i nostri maestri immensi

per chi nei secoli ha ragionato in noi

per il bene dell'amicizia

quando si dicono cose stupide e care

per tutti i baci d'amore

per l'amore che rende impavidi

per la contentezza, l'entusiasmo, l'ebbrezza

per i morti nostri

che fanno della morte un luogo abitato.

Ringraziare desidero

perché su questa terra esiste la musica

per la mano destra e la mano sinistra

e il loro intimo accordo

per chi è indifferente alla notorietà

per i cani, per i gatti

esseri fraterni carichi di mistero

per i fiori

e la segreta vittoria che celebrano
per il silenzio e i suoi molti doni
per il silenzio che forse è la lezione più grande
per il sole, nostro antenato.

Io ringraziare desidero
per Borges
per Whitman e Francesco d'Assisi
per Hopkins, per Herbert
perché scrissero già questa poesia,
per il fatto che questa poesia è inesauribile
e non arriverà mai all'ultimo verso
e cambia secondo gli uomini.

Ringraziare desidero
per i minuti che precedono il sonno,
per gli intimi doni che non enumero
per il sonno e la morte
quei due tesori occulti.

E infine ringraziare desidero
per la gran potenza d'antico amor
per l'amor che se move il sole e l'altre stelle.
E muove tutto in noi.

Agenda di **Primo Levi**

In una notte come questa,
Di tramontana e pioggia mista a neve,
C'è chi sopora alla televisione
E chi risolve di assaltare una banca.

In una notte come questa, lontano
Quanto la luce corre in cinque giorni
C'è una cometa che ci piomba incontro
Dal grembo nero senz'alto né basso.
È la stessa che fu dipinta da Giotto;
Non porteràventure né sventure,
Ma ghiaccio antico e forse una risposta.

In una notte come questa
C'è un vecchietto mezzo demente

Che a suo tempo era un bravo fresatore,
Ma il suo tempo non era il nostro tempo
E adesso dorme a Porta Nuova e beve.

In una notte come questa
C'è chi si stende vicino a una donna
E gli sembra di non avere più peso,
Che i suoi domani non abbiano più peso,
Che conti l'oggi e non conti il domani
Ed il fluire del tempo abbia sosta.

In una notte come questa le streghe
Sceglievano la cicuta e l'elleboro
Per sottrarli al candore della luna
E cucinarli nelle loro cucine.

In una notte come questa
C'è un travestito in corso Matteotti
Che donerebbe un polmone od un rene
Per incavarsi e diventare femmina.

In una notte come questa ci sono
Sette giovani in camice bianco
Quattro dei quali fumano la pipa:
Disegnano un lunghissimo canale
Per convogliarvi un fascio di protoni
Veloci quasi quanto viaggia la luce:
Se riusciranno, il mondo esploderà.

In una notte come questa un poeta
Tende l'arco a cercare una parola
Che racchiuda la forza del tifone
Ed i segreti del sangue e del seme.

24 novembre 1984

Opera d'arte

Masaccio, **Crocifissione**, 1426. Napoli, Museo nazionale di Capodimonte

Raffaello, **Madonna del Cardellino**, 1506. Firenze, Uffizi (Il cardellino è simbolo della Passione di Cristo)

Raffaello, **La Scuola di Atene**, 1511. Città del Vaticano, Stanza della Segnatura

Matthias Grünewald, **Crocifissione** (dall'altare di Issenheim), 1516. Colmar, Musée Unterlinden

Libri

L'arte di educare alla vita, Pierre Durande, Qiqajon 2012

L'amore ai tempi del colera, Gabriel García Márquez, Mondadori

Il gabbiano Jonathan Livingston, Richard Bach, Rizzoli

La scomparsa delle farfalle, Fabio Geda, Einaudi 2023

Albi illustrati

La chiocciolina e la balena, Julia Donaldson e Alex Scheffler, Emme edizioni 2015. È anche un corto di animazione.

Luoghi evocativi

S.Angelo di Roccalvecce (VT)

Un piccolo borgo nel nord del Lazio da cui ormai tutti se ne sono andati via e sono rimaste solo un centinaio di persone. Due di queste però provano a giocare l'ultima carta, quella della propria passione per i colori e fanno disegnare un murale a tema fiabesco. Arrivano i primi visitatori che lasciano delle offerte per farne un altro, e poi un altro ancora. E la passione diventa contagio. E i murales diventano oltre 60 trasformando il piccolo paese in un tripudio di colori e di persone che vengono a visitarlo. Permettendo così all'ultimo bar di non chiudere ma portando invece ad aprire un ristorante, una bottega, una pasticceria, dei b&b. Creando economia sostenibile e un motivo per tornare e credere in un futuro.

PUNTATA: Il borgo delle favole

[Guarda il video](#)

Fontanellato (PR) - Il labirinto della Masone

Un luogo dove perdersi e ritrovarsi, dove accettare le proprie tortuosità e quelle che il destino ci pone davanti, lo spazio che un visionario innamorato dell'arte e della cultura ha creato per permetterci di giocare con le nostre insicurezze ed errori. Per imparare con leggerezza a cercare la nostra strada.

[Guarda il video](#)

Film/animazioni/ cortometraggi

Patch Adams di Tom Shadyac, 1998

Chocolat di Lasse Hallström, 2000

Il fantastico mondo di Amelie di Jean-Pierre Jeunet, 2001

Il capitale umano di Paolo Virzì, 2013

Bianca come il latte, rossa come il sangue di Giacomo Campiotti, 2013

Mr Ove di Hannes Holm, 2015

Eddie the Eagle di Dexter Fletcher, 2016

Non ci resta che vincere di Javier Fesser, 2018

Gli anni più belli di Gabriele Muccino, 2020

Chiara di Susanna Nicchiarelli, 2022

Film di animazione

Ballerina di Eric Summer e Éric Warin, 2016



Testimoni significativi

Nives Meroi è una delle più forti alpiniste donne del mondo. Ha scalato tutti i quattordici ottomila della Terra, sempre senza ossigeno né portatori d'alta quota, con il suo compagno fisso di cordata, il marito Romano Benet.

Conferenze e documenti

Coach carter - La nostra più grande paura

<https://www.youtube.com/watch?v=dQ7LL1Yp7zs>

Roberto Benigni e la felicità

<https://www.youtube.com/watch?v=JvSuM90o8ds>

Una pastorale giovanile che educa all'amore

di don Miguel Angel Garcia Morcuende e Antonella Sinagoga (vedi allegati testo integrale e relazione di padre Giovanni Piva)



Video spirituale

Don Luca Meacci

parroco di Rufina, Diocesi di Fiesole



[Guarda il video](#)

Riferimenti biblici

1 Cor 13

¹E se parlassi le lingue degli uomini e degli angeli, ma non avessi la carità, sarei come bronzo che rimbomba o come cimbalo che strepita.

²E se avessi il dono della profezia, se conoscessi tutti i misteri e avessi tutta la conoscenza, se possedessi tanta fede da trasportare le montagne, ma non avessi la carità, non sarei nulla.

³E se anche dessi in cibo tutti i miei beni e consegnassi il mio corpo per averne vanto, ma non avessi la carità, a nulla mi servirebbe.

⁴La carità è magnanima, benevola è la carità; non è invidiosa, non si vanta, non si gonfia d'orgoglio, ⁵non manca di rispetto, non cerca il proprio interesse, non si adira, non tiene conto del male ricevuto, ⁶non gode dell'ingiustizia ma si rallegra della verità. ⁷Tutto scusa, tutto crede, tutto spera, tutto sopporta.

⁸La carità non avrà mai fine. Le profezie scompariranno, il dono delle lingue cesserà e la conoscenza svanirà. ⁹Infatti, in modo imperfetto noi conosciamo e in modo imperfetto profetizziamo. ¹⁰Ma quando verrà ciò che è perfetto, quello che è imperfetto scomparirà. ¹¹Quand'ero bambino, parlavo da bambino, pensavo da bambino, ragionavo da bambino. Divenuto uomo, ho eliminato ciò che è da bambino.

¹²Adesso noi vediamo in modo confuso, come in uno specchio; allora invece vedremo faccia a faccia. Adesso conosco in modo imperfetto, ma allora conoscerò perfettamente, come anch'io sono conosciuto. ¹³Ora dunque rimangono queste tre cose: la fede, la speranza e la carità. Ma la più grande di tutte è la carità!

Dt 8,2-5

²Ricòrdati di tutto il cammino che il Signore, tuo Dio, ti ha fatto percorrere in questi quarant'anni nel deserto, per umiliarti e metterti alla prova, per sapere quello che avevi nel cuore, se tu avresti osservato

o no i suoi comandi. ³Egli dunque ti ha umiliato, ti ha fatto provare la fame, poi ti ha nutrito di manna, che tu non conoscevi e che i tuoi padri non avevano mai conosciuto, per farti capire che l'uomo non vive soltanto di pane, ma che l'uomo vive di quanto esce dalla bocca del Signore. ⁴Il tuo mantello non ti si è logorato addosso e il tuo piede non si è gonfiato durante questi quarant'anni. ⁵Riconosci dunque in cuor tuo che, come un uomo corregge il figlio, così il Signore, tuo Dio, corregge te.

Dt 32,10-14

⁹Perché porzione del Signore è il suo popolo, Giacobbe sua parte di eredità.

¹⁰Egli lo trovò in una terra deserta, in una landa di ululati solitari.

Lo circondò, lo allevò, lo custodì come la pupilla del suo occhio.

¹¹Come un'aquila che veglia la sua nidiata, che vola sopra i suoi nati, egli spiegò le ali e lo prese, lo sollevò sulle sue ali.

¹²Il Signore, lui solo lo ha guidato, non c'era con lui alcun dio straniero.

¹³Lo fece salire sulle alture della terra e lo nutrì con i prodotti della campagna; gli fece succhiare miele dalla rupe e olio dalla roccia durissima,

¹⁴panna di mucca e latte di pecora insieme con grasso di agnelli, arieti di Basan e capri, fior di farina di frumento e sangue di uva, che bevevi spumeggiante.

1 Ts 2,7b-9.13

Fratelli, siamo stati amorevoli in mezzo a voi, come una madre che ha cura dei propri figli. Così, affezionati a voi, avremmo desiderato trasmettervi non solo il vangelo di Dio, ma la nostra stessa vita, perché ci siete diventati cari. Voi ricordate infatti, fratelli, il nostro

duro lavoro e la nostra fatica: lavorando notte e giorno per non essere di peso ad alcuno di voi, vi abbiamo annunciato il vangelo di Dio. Proprio per questo anche noi rendiamo continuamente grazie a Dio perché, ricevendo la parola di Dio che noi vi abbiamo fatto udire, l'avete accolta non come parola di uomini ma, qual è veramente, come parola di Dio, che opera in voi credenti.

Mt 23,1-12

In quel tempo, Gesù si rivolse alla folla e ai suoi discepoli dicendo: «Sulla cattedra di Mosè si sono seduti gli scribi e i farisei. Praticate e osservate tutto ciò che vi dicono, ma non agite secondo le loro opere, perché essi dicono e non fanno. Legano infatti fardelli pesanti e difficili da portare e li pongono sulle spalle della gente, ma essi non vogliono muoverli neppure con un dito.

Tutte le loro opere le fanno per essere ammirati dalla gente: allargano i loro filattèri e allungano le frange; si compiacciono dei posti d'onore nei banchetti, dei primi seggi nelle sinagoghe, dei saluti nelle piazze, come anche di essere chiamati “rabbi” dalla gente.

Ma voi non fatevi chiamare “rabbi”, perché uno solo è il vostro Maestro e voi siete tutti fratelli.

E non chiamate “padre” nessuno di voi sulla terra, perché uno solo è il Padre vostro, quello celeste.

E non fatevi chiamare “guide”, perché uno solo è la vostra Guida, il Cristo.

Chi tra voi è più grande, sarà vostro servo; chi invece si esalterà, sarà umiliato e chi si umilierà sarà esaltato».

Mt 13,44-46

⁴⁴Il regno dei cieli è simile a un tesoro nascosto nel campo; un uomo lo trova e lo nasconde; poi va, pieno di gioia, vende tutti i suoi averi e compra quel campo.

⁴⁵Il regno dei cieli è simile anche a un mercante che va in cerca di perle preziose; ⁴⁶trovata una perla di grande valore, va, vende tutti i suoi averi e la compra.

Gv 10,11-18

¹¹Io sono il buon pastore. Il buon pastore dà la propria vita per le pecore. ¹²Il mercenario - che non è pastore e al quale le pecore non appartengono - vede venire il lupo, abbandona le pecore e fugge, e il lupo le rapisce e le disperde; ¹³perché è un mercenario e non gli importa delle pecore.

¹⁴Io sono il buon pastore, conosco le mie pecore e le mie pecore conoscono me, ¹⁵così come il Padre conosce me e io conosco il Padre, e do la mia vita per le pecore. ¹⁶E ho altre pecore che non provengono da questo recinto: anche quelle io devo guidare. Ascolteranno la mia voce e diventeranno un solo gregge, un solo pastore. ¹⁷Per questo il Padre mi ama: perché io do la mia vita, per poi riprenderla di nuovo. ¹⁸Nessuno me la toglie: io la do da me stesso. Ho il potere di darla e il potere di riprenderla di nuovo. Questo è il comando che ho ricevuto dal Padre mio”.

Gv 12,24-26

²⁴In verità, in verità io vi dico: se il chicco di grano, caduto in terra, non muore, rimane solo; se invece muore, produce molto frutto. ²⁵Chi ama la propria vita, la perde e chi odia la propria vita in questo mondo, la conserverà per la vita eterna. ²⁶Se uno mi vuole servire, mi segua, e dove sono io, là sarà anche il mio servitore. Se uno serve me, il Padre lo onorerà.



Documenti associativi recenti e riferimenti a stampa associativa

Patto associativo

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=2082

La sfida di educare oggi (2021) in particolare p. 8-15 e **Scheda 9. La Promessa, l'impegno per costruire il futuro**

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54519

Comunità aperte. Per costruire insieme il futuro
(CG 2022)

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54596



Ricetta

un piatto da condividere insieme

PIATTI RICCHI DI PASSIONE dal Veneto e dal Friuli - Venezia Giulia

Piatti preparati con amore e ricchi di sapore, come il gioco che proponiamo ai nostri ragazzi.

Ricette sfidanti, che richiedono impegno, qualità degli ingredienti e rispetto paziente dei tempi di lavorazione.

Gusti forti per palati forti, assaggiare per credere!

Sardine in saor

(ricetta suggerita da Lisa e Francesco, Valdagno 4, VI)

Il piatto è un rituale che accompagna i veneziani durante la festa del Redentore e la sua storia nasce dalla tradizione marinara: "*Cibo di marinai e scorta di terraferma*" lo definì Bepo Maffioli

Le sarde, un pesce povero, fritte in olio abbondante, e le cipolle, prima stufate, poi passate nell'olio e sfumate con l'aceto, a creare un composto che non solo insaporisce ma conserva e, se la preparazione non riposa almeno un paio di giorni, non si insaporisce a sufficienza.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 6 persone:

- Sarde, 1 kg
- Cipolle bianche, 1,5 kg
- Uva passa, 25 g
- Pinoli, 25 g
- Olio di semi, $\frac{1}{2}$ bicchiere
- Aceto di vino bianco, $\frac{1}{3}$ bicchiere
- Foglie d'alloro, 2 rametti
- Sale, q.b.
- Pepe, q.b.

Procedimento

Tagliate la cipolla a julienne abbastanza grossolana e riponetela in una casseruola, aggiungete pinoli, uva passa e l'alloro, salate e pepate, aggiungete olio di semi e aceto.

Cuocete a fuoco bassissimo avendo cura di coprire la casseruola con un coperchio. Ricordate di mescolare abbastanza frequentemente perché la cipolla possa cucinarsi in maniera uniforme. Quando la cipolla avrà assunto un colore dorato e traslucido spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il tutto.

Ora è il momento di passare alle sardine. Pulite le sardine togliendo testa e viscere. Infarinatele e friggetele in olio di semi. Dopo averle fritte asciugatele e salate moderatamente.

Sarde e saor devono essere assemblati da freddi. In questo modo le sarde non continueranno a cuocere e le carni del pesce non si sfalderanno e rimarranno compatte. L'assemblaggio del piatto va fatto a strati facendo attenzione che il primo e ultimo strato sia il saor.

Non consumate subito il piatto, le sarde in saor sono buonissime subito ma sono perfette dal secondo giorno in poi!

Il piatto va gustato freddo ed è ottimo accompagnato da fettine di polenta bianca.

Vino consigliato: Pecorino Falerio, Marche

La Gubana

Tramandata da molte generazioni in Friuli, l'origine della Gubana è legata al territorio delle valli del Natisone, regione di confine tra Italia e Slovenia. Il nome deriva dallo sloveno *guba*, che significa piega. La ricetta è stata sempre basata sulla cottura di pasta dolce lievitata con un ripieno di frutta secca del luogo. La Gubana in origine veniva fatta in casa e solo in momenti di festa o di avvenimenti molto importanti. Da sempre è associata alla grappa o allo Slivovitz, usati per aromatizzare il ripieno, per "innaffiare" le fette o bevuti come accompagnamento. Nel tempo si sono originate diverse rielaborazioni della ricetta, anche a seconda della zona e della disponibilità degli ingredienti. Le più recenti sono l'uso del rum insieme alla tradizionale grappa e nuove varianti come la Gubana al cioccolato.

Tempo di preparazione: 120 Minuti

Tempo di cottura: 40 Minuti

Ingredienti per 10 perone:

per l'impasto lievitato

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di farina manitoba
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco
- 2 cucchiari di grappa
- 100 ml di latte
- 1 uovo
- 40 gr di burro morbido a temperatura ambiente
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

per il ripieno

- 70 gr di noci
- 70 gr di uva passa
- 50 gr di nocciole tostate senza pelle
- 50 gr di pinoli
- 1 scorza di limone grattugiata
- 1 scorza di arancia grattugiata
- 100 gr di biscotti secchi o amaretti
- 60 ml di rum

per la decorazione

- 1 albume d'uovo
- zucchero semolato qb

Procedimento

La sera prima preparate il ripieno: ammolate l'uva passa nel rum assieme alla scorza di un limone e di un'arancia grattugiate. Tritate al coltello le noci e le nocciole, tostate i pinoli e tritate i biscotti. Radunate il tutto, compreso il rum, in una ciotola e mescolate fino a quando il composto non risulterà ben umido e amalgamato. Se necessario, aggiungete ancora un po' di liquore. Riponete poi una notte in frigo a riposare.

Il giorno seguente preparate l'impasto: in una nuova ciotola, sbattete l'uovo intero assieme al burro ammorbidito, allo zucchero, alla grappa e al latte.

Versate in una ciotola o nella planetaria le due farine mescolate al lievito. Aggiungete gradatamente la parte liquida amalgamata in precedenza. Mescolate o azionate la planetaria al livello più basso di velocità, quindi aggiungete il sale e impastate fino a ottenere un impasto omogeneo e

liscio. Formateci una palla, riponetela in una ciotola, coprite e lasciatela lievitare per tre ore in un luogo caldo e lontano da correnti d'aria. Se avete a disposizione una macchina del pane, versate nel cestello della vostra macchina del pane il composto liquido. Versate poi le farine miscelate e il lievito. Selezionate il programma "solo impasto". Dopo 3 minuti d'impasto aggiungete il sale.

Una volta lievitato l'impasto, infarinate la spianatoia e tirate la pasta con un mattarello. Dovrete formare un cerchio dello spessore di circa mezzo centimetro. Spalmate a quel punto su tutta la superficie del cerchio di pasta il ripieno di frutta secca e biscotti aromatizzato al rum preparato il giorno prima. Arrotolate il tutto ben stretto fino a ottenere un salsicciotto. Per ottenere la tipica forma della gubana, arrotolate il salsicciotto ottenuto a chiocciola.

Rivestite una teglia con della carta forno e adagiateci dentro la gubana appena formata. Copritela con un telo e lasciatela lievitare per due ore al caldo e al riparo da correnti d'aria.

Sbattete un bianco d'uovo con una forchetta. Spennellate la superficie della gubana con il bianco d'uovo e spolveratela con lo zucchero semolato. Lasciatela poi riposare una decina di minuti.

Scaldare il forno a 200° in modalità statica. Infornate la gubana e cuocetela a 200° per i primi 15 minuti. Poi proseguite la cottura a 180° per altri 15 – 20 minuti. Fate la prova stecchino per controllare la cottura.

Una volta cotta, lasciate raffreddare la gubana su una gratella. Si consiglia di consumarla il giorno dopo, quando tutti i sapori e i profumi si saranno ben amalgamati. Servitela bagnata con un po' di grappa alle prugne.

Per accompagnare: grappa o Slivovitz