

SAN COLOMBANO

NEWS

Notizie dal mondo

Dover Street Market festeggia il quindicesimo anno di attività. Articolo a partire da pagina 2.

Lo sport

Campionato under 14 e classifica del girone appartenente al Buccinasco alle pagine 11 e 12.

I racconti dalle periferie

Buccinasco contro le mafie, Buccinasco poetica e leonardesca. Informazioni dettagliate a pag. 13.

La rubrica del dolcime

I segreti di Sofia e Allegra in cucina a pag. 5.

Il nostro oroscopo

La rubrica dell'oroscopo di Zoe e Arianna a pag. 14.

Classifiche musicali

A pag. 10 le canzoni più ascoltate di questo periodo.



Instagram ai nostri tempi

Instagram è un social network che permette agli utenti di scattare foto, applicarvi filtri e condividerle in rete. L'applicazione è stata sviluppata da Kevin Systrom e Mike Krieger ed è stata lanciata nell'ottobre del 2010, inizialmente solo per IOS, in seguito il 3 aprile 2012 è stata resa disponibile anche per Android. Il 9 aprile 2012 Mark Zuckerberg ha comprato Instagram per circa 1 miliardo di \$. A settembre dello stesso anno l'acquisizione di Instagram da parte di Facebook Inc. è stata completata per 741 milioni di \$. Oggi Instagram ha più di 1 miliardo di installazioni.

Instagram si è evoluto moltissimo, i ragazzi sono coloro che lo utilizzano di più, lo usano per condividere la propria vita rendendola pubblica, però ci possono essere anche molti pericoli insiti nel social come il furto di dati, il bullismo, le truffe di siti pubblicitari e persone malintenzionate nascoste dietro account falsi.

Di Flavio Rau, Christel Morales e Pietro De Luca

Notizie dal mondo



Dover Street Market London,

famoso store multi-brand nato a Mayfair (quartiere londinese) nel 2004, e seguito poi dall'apertura di altri store come quello a Tokyo, a New York, a Singapore, a Pechino e a Los Angeles, ha deciso di festeggiare il suo **quindicesimo anniversario di attività**, con l'uscita di una collezione di **articoli esclusivi**.

Lo store di lusso per antonomasia, volendo rendere speciale questa imperdibile occasione, ha quindi deciso di disegnare una **linea di abbigliamento esclusiva**, in collaborazione con altri brand facenti parte del suo **roster**.

A questo *drop* sono attribuite molteplici **capsule collection** che formano una grande collezione generale, ricca di peculiarità e particolari accomunanti, come la presenza, in vari pezzi, di una gamma di colori limitata al nero e al bianco.

Questa collection si differenzia anche per il fatto di avere al suo interno un **vasto assortimento di prodotti**: dalle *sneakers* ai gioielli, dagli abiti agli zaini, dalle giacche alle "statue".

Tra le varie capsule possiamo trovare appunto un'ampia varietà di **prodotti** e quelli che potrebbero maggiormente interessarvi sono i seguenti:

- Stivaletti di **dr Martens**



DR MARTENS

- Statua di **Futura**



FUTURA

- Gioielli di **Delfina Delettrez**



DELFINA DELETTREZ

- **CLOT** Air Jordan 1 mid



CLOT AIR JORDAN
IN-STORE ONLY

- **Reebok** Kanghyuk



REEBOK KANGHYUK

- Tee e hoodies di **BAPE**



- Long sleeve di **Undercover**



UNDERCOVER

- una borsa nata dalla partnership tra **Gucci** e **COMME des GARÇONS**



- Vari capi di **Nike** anche in tie dye



DSM SPECIALS REWORKED BY

- Tee di **KAWS**



KAWS

- Una linea quasi completa firmata **The North Face**



THE NORTH FACE

La release è avvenuta il **29 novembre**: acquistabile negli **store** e sul sito di **DSM**

doverstreetmarket.com

LA RUBRICA DEL DOLCIUME

Eccoci alla nostra rubrica: siamo Sofia e Allegra e abbiamo una passione per la cucina, specialmente per i dolci.

Secondo noi per fare un dolce bisogna essere: sereni, allegri e possibilmente in compagnia.

Insieme ne abbiamo fatti molti, adesso condivideremo alcune ricette con voi, partendo dalla difficoltà bassa.

TORTA AL CIOCCOLATO



Difficoltà: bassa



Preparazione: 30 min



Cottura: 35 min



Dosi: 8 persone



Costo: basso

Ingredienti:

- **Cioccolato fondente** 150 g
- **Cacao amaro in polvere** 50 g
- **Farina 00** 180 g
- **Zucchero semolato** 180g
- **Uova** 6
- **Burro** 200 g
- **Lievito in polvere per dolci** 8 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa tritate il cioccolato fondente grossolanamente, in seguito scioglietelo al microonde o a bagnomaria, lasciatelo intiepidire mescolando di tanto in tanto.
2. Tagliate il burro (a temperatura ambiente) a cubetti e versatelo in una ciotola, con una frusta lavorate il burro fino a ridurlo in crema. A questo punto rompete le uova, e una per volta mettetele nella ciotola, avendo l'accortezza di fare assorbire completamente l'uovo prima di aggiungerne un altro.
3. Continuate in questo modo fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea.
4. Incorporate il cioccolato ormai tiepido, versandolo direttamente nella ciotola e continuate a mescolare fino ad amalgamarlo per bene nel composto.
5. Aggiungete il sale all'impasto

6. Mescolate in un'altra ciotola la farina con il cacao e il lievito, quindi setacciatele direttamente nel composto al cioccolato e aiutandovi con una spatola incorporatelo delicatamente nell'impasto
7. Foderate con la carta forno una tortiera da 22-24 cm e versate l'impasto all'interno.
8. Livellate la superficie ed infornate in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 40-45 minuti (se utilizzate il forno ventilato, cuocete a 160 gradi per circa 35 minuti).
9. Per verificare la cottura fate la prova con uno stuzzicadenti: se infilandolo risulterà asciutto significa che la torta è pronta, in caso contrario proseguite la cottura per qualche minuto.
10. Una volta cotta sfornate la torta e lasciatela intiepidire prima di sformarla dallo stampo. Ponetela quindi su una gratella per farla raffreddare completamente prima di servirla

CONSIGLI

Potete conservare la torta per massimo 3 giorni altrimenti risulterà secca. Per variare la ricetta potete anche personalizzarla aggiungendo gocce di cioccolato bianco, la scorza di un'arancia o delle nocciole tritate grossolanamente, insomma ogni variazione renderà la vostra torta un successo unico!

CHEESECAKE

Ingredienti:



Difficoltà: media



Preparazione: 30 min



Cottura: 40-45 min



Dosi: 8 persone



Costo: basso

- **Biscotti** di tipo Digestive 240 g
- **Burro** 110 g
- **Formaggio fresco** spalmabile 500g
- **Zucchero** 65 g
- **Amido di mais** 25 g
- **Uova** 1
- **Tuorli** 1
- **Succo di limone** ½
- **Baccello di vaniglia** ½
- **Panna acida** 100 g
- **Marmellata a piacere** q.b.

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa fondete il burro e lasciatelo intiepidire, nel frattempo frullate i biscotti fino a ridurli in polvere poi trasferiteli in una ciotola e uniteli con il burro.
2. Mescolate e mettetelo in uno stampo a cerniera di diametro 22 cm e foderate la base con la carta forno poi riponetela in frigorifero per 30 minuti o in freezer per 15
3. Nel frattempo occupatevi della crema quindi iniziate in una ciotola a rompere l'uovo e aggiungete il tuorlo e lo zucchero, sbattete il tutto con una frusta fino ad ottenere una crema.
4. Prelevate i semi di una mezza bacca di vaniglia (il resto vi servirà più tardi) metteteli insieme alle uova aggiungete anche il formaggio cremoso poco alla volta.
5. Non appena avrete incorporato per bene il formaggio aggiungete il succo di limone e l'amido di mais.
6. Unite poi la panna e mescolate delicatamente.
7. Riprendete dal frigo la base di biscotti e versate il composto al suo interno
8. Livellate la superficie e mettetela in forno statico preriscaldato a 160 gradi per un'ora, poi proseguite la cottura per 20 minuti a 170 gradi
9. Lasciate raffreddare in frigorifero (per 2 ore) poi decoratela con della marmellata e se volete con dei frutti di bosco o cioccolata.

CONSIGLI

Potete conservare la torta in frigo per massimo 5 giorni o la potete conservare in freezer anche per un mese.

Se la volete più leggera al posto del formaggio cremoso potete usare la stessa quantità di ricotta.

MACARONS

Ingredienti:



Difficoltà: elevata



Preparazione: 30 min



Cottura: 40-45 min



Dosi: 8 persone



Costo: basso

- **Farina di mandorle a grana fine** 125 g
- **Zucchero a velo** 125 g
- **Albumi** 87,5 g
- **Zucchero** 135 g
- **Acqua** 32 g
- **Panna fresca liquida** 90 g
- **Cioccolato bianco** 180 g
- **Burro a pomata** 12 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa bisogna realizzare i gusci, quindi versare in una ciotola lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
2. La farina di mandorle deve essere a grana molto fine, se non dovesse esserlo bisogna setacciarla per 2 o più volte.
3. Mescolate le 2 polveri, inserite poi 45 grammi di albumi.
4. Mescolate fino ad ottenere una consistenza cremosa e priva di grumi, tenetela da parte per dopo.
5. Ora passiamo alla realizzazione dello sciroppo, prendete un pentolino e versateci l'acqua e lo zucchero semolato, scaldatelo a fiamma alta, versate il resto degli albumi rimasti nella ciotola di una planetaria, e azionatela solo quando lo sciroppo inizierà a bollire.
6. Non appena lo sciroppo raggiungerà la temperatura di 118 gradi, diminuite la velocità della planetaria, e versatelo a filo sopra l'albume montato.
7. Continuate a montare fino a che il composto non avrà raggiunto i 50 gradi.
8. L'albume dovrà risultare lucido. Incorporatelo ora alla prima massa, per farlo prelevate 1/3 ed aggiungetelo al composto di mandorle, mescolate delicatamente dal basso verso l'alto.
9. Incorporate quindi l'albume rimasto altre 2 volte.
10. Ora mescolate con molta energia, la massa dovrà essere elastica e filare.
11. Trasferite l'impasto nella sac-à-poche dotata di una bocchetta liscia da 12 mm.

12. Ora spremete il composto realizzando dei cerchi larghi circa 2,5 cm cercando di farli tutti uguali, in seguito cuoceteli nel forno statico a 150 gradi per circa 15 minuti.
13. Mentre i maracones cuociono occupatevi della ganache al cioccolato bianco, quindi come prima cosa tritatelo finemente e trasferitelo in un contenitore piuttosto stretto ma con i bordi alti per favorire l'emulsione e non fare entrare l'aria.
14. In un pentolino versate la panna liquida e aggiungete i semi di vaniglia. Portate la panna ad ebollizione e non appena inizierà a bollire versatene un terzo in un contenitore con il cioccolato.
15. Iniziate ad emulsionare con un mixer ad immersione e aggiungete ancora metà della panna.
16. Emulsionate ed aggiungete la panna rimasta.
17. Una volta ottenuta una ganache liscia aggiungete il burro a pomata ed emulsionate ancora una volta con il mini pimer.
18. A questo punto trasferite in una pirofila bassa.
19. Coprite con pellicola e lasciate cristallizzare in frigo per due ore a quattro gradi.
20. Non appena i gusci saranno pronti sfornateli e lasciateli raffreddare
21. Trascorse le due ore, trasferite la ganache all'interno di una sac-à-poche dotata di bocchetta liscia da 10mm.
22. Girate solo la metà dei macarones in modo che quella vicino rimarrà girata dal lato contrario.
23. Farcite con la ganache i gusci appena girati. Il ripieno dovrà essere abbondante e pesare circa 1/3 dei macarones.
24. Chiudete sovrapponendo il corrispettivo guscio, trasferite su un vassoio e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6 ore coperti da pellicola.
25. Servite i vostri macarones.

CONSIGLI

I macarones si possono conservare per 7 giorni in frigo coperti da pellicola per ottenere una superficie completamente liscia, se l'impasto è troppo umido, potete lasciare riposare 30 minuti a temperatura ambiente i dischetti, prima della cottura. In questo modo si creerà una crosticina sopra che impedirà ai macarones in cottura di spaccarsi. Al posto della farina di mandorle potete utilizzare farina di pistacchi o farina di nocciole. La forma può essere come volete e potete variare il colore aggiungendo del colorante artificiale.

Speriamo che queste ricette vi facciano passare delle belle e divertenti esperienze in compagnia. Ma ricordatevi l'ingrediente più importante sarà in ogni ricetta l'allegria e la felicità.

Classifiche musicali

Ci siamo dedicati ad una delle nostre passioni, ovvero la musica. Abbiamo stilato una classifica delle 10 canzoni più ascoltate in questo periodo su Spotify in Italia e nel mondo. Le nostre preferite tra queste sono: CRUDELIA – I nervi, blun7 a swishland, fuck 3x, Memories.

Top 10 Italia

1. blun7 a swishland (tha Supreme)
2. Tutto Questo Sei Tu (Ultimo)
3. fuck 3x (tha Supreme)
4. Holly & Benji ft. Capo Plaza e Shiva (Ava)
5. Dance Monkey (Tones and I)
6. SUPREME – L'ego ft. tha Supreme & Sfera Ebbasta (Marracash)
7. CHARLES MANSON ft. Nitro, Lazza, Dani Faiv (Salmo)
8. Soldi in Nero ft. Sfera Ebbasta, prod. Charlie Charles (Shiva)
9. Ti Volevo Dedicare ft. Boombabash, J-Ax (Rocco Hunt)
10. CRUDELIA – I nervi (Marracash)

Top 10 Globale

- 1) Dance Monkey (Tones and I)
- 2) ROXANNE (Arizona Zervas)
- 3) All I want for Christmas is you (Mariah Carey)
- 4) Circles (Post Malone)
- 5) Memories (Maroon 5)
- 6) Adore You (Harry Styles)
- 7) Last Christmas (Wham!)
- 8) Don't Start Now (Dua Lipa)
- 9) Señorita ft. Camila Cabello (Shawn Mendes)
- 10) Falling (Trevor Daniel)

Di Emanuele Andreose e Jacopo Busnelli

Lo sport di provincia

Cat. Giovanissimi Provinciali U14

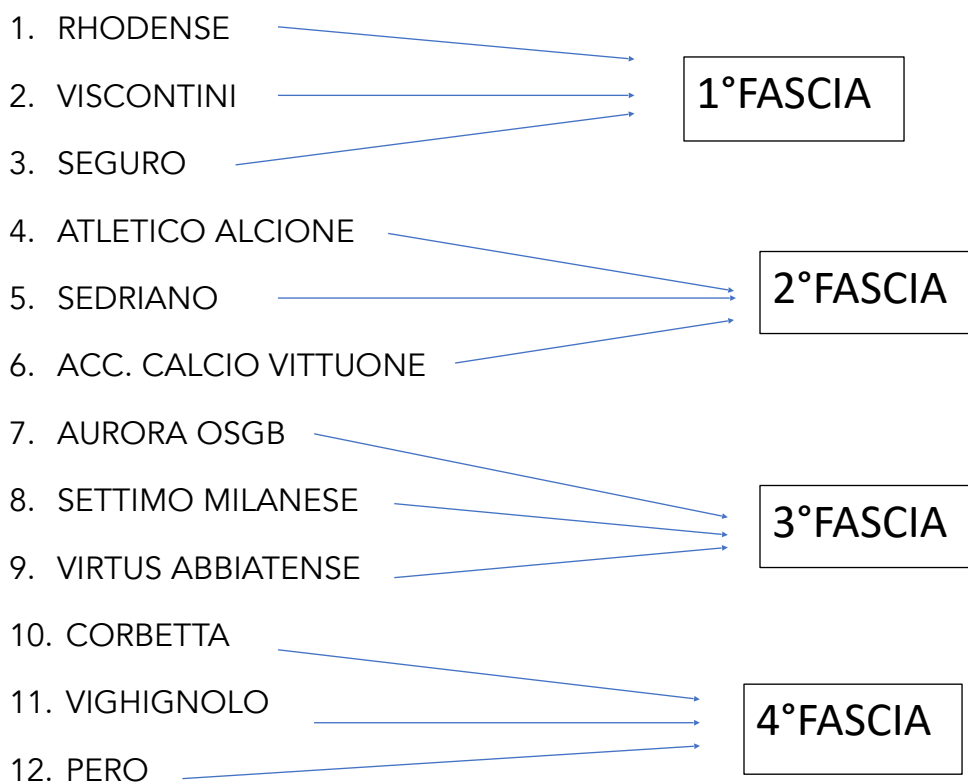
LA FINE DEL CAMPIONATO

E' giunta al termine la prima fase del campionato in vista della pausa invernale, ma prima di mostrarvi la classifica vogliamo spiegarvi come funziona il campionato dei Giovanissimi U14. Il campionato è suddiviso in due fasi, la prima

prevede un girone con squadre casuali che dura 11 giornate; di solito la prima giornata è a metà settembre, mentre l'ultima è a fine novembre. La seconda fase invece prevede che i gironi siano formati in modo da avere tutte le squadre allo stesso livello.

Qui sotto l'esempio:

Classifica girone F



Ma ora non perdiamoci in chiacchiere e vediamo la classifica del girone appartenente al Buccinasco:

		p	g	v	n	s	d
1.	Masseroni Marchese	30	11	10	0	1	56
2.	Real Trezzano	27	11	9	0	2	40
3.	Assago	26	11	8	2	1	35
4.	Romano Banco	22	11	7	1	3	12
5.	Travaglia	21	11	7	0	4	13
6.	Aprile 81	20	11	6	2	3	21
7.	Casorate Primo	13	11	4	1	6	13
8.	Milano Football Ac...	11	11	3	2	6	-17
9.	Calvignasco	10	11	3	1	6	-9
10.	Orione	10	11	2	1	7	-27
11.	Buccinasco	3	11	1	0	10	-65
12.	La Spezia	0	11	0	0	11	-72

Di Lorenzo Bellini e Jacopo Cammarere

I RACCONTI DALLE PERIFERIE

STOP ALLE MAFIE

Il 26 ottobre 2019 il Comune di Buccinasco ha inaugurato il progetto "La tua casa", una comunità mamma-bambino gestita dalla cooperativa Aibc a cui il Comune, dopo un bando pubblico, ha dato in concessione una villa

confiscata alla 'ndrangheta. Un progetto per aiutare mamme fragili nel cammino verso l'autonomia, e finalmente la restituzione alla collettività di un immobile tolto alla mafia.

BUCCINASCO "POETICA"

A 10 anni dalla scomparsa della poetessa Alda Merini (1 novembre 2009), il Comune di Buccinasco le dedica un mosaico sul muro della

Cascina Fagnana accompagnato dal bellissimo verso (scelto dai cittadini via social), "Ci si abbraccia per ritrovarsi interi".

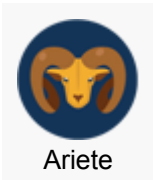
BUCCINASCO LEONARDESCA

Sabato 23 novembre è stata dedicata una mostra a Leonardo Da Vinci alla Corte degli Sforza organizzata dal Comune di Buccinasco, in occasione dei 500 anni dalla morte del grande genio

italiano. La mostra sarà aperta fino al 14 dicembre alla Cascina Robbiolo di Via Aldo Moro 7 tutti i giorni dalle ore 15:00 alle ore 19:00.

Di Lorenzo Bellini e Jacopo Cammarere

Il nostro oroscopo

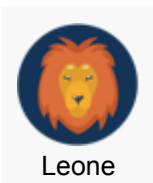


Ariete

L'anno si chiude in maniera agitata, ecco cosa cambia in questo mese per amore, lavoro e fortuna. Avrai tanta energia, per finire l'anno in grande stile! Nulla ti ferma! Ma prendi le cose con filosofia e vai avanti. Le relazioni con gli altri saranno più

tranquille e più stabili. La tua capacità di dialogare sarà molto spiccata ma anche nell'ascolto sarai molto bravo. Sì, ascolti, ma non dimentichi di dire ad alta voce quello che pensi. E contro questo atteggiamento spesso impulsivo non sarai in grado di fare molto. Quindi Ariete ti conviene comunque essere prudente e coerente

con le tue risorse e promesse. Approfitta di questo mese anche per rallentare e rilassarti durante le vacanze natalizie. In coppia non cercare di imporre il tuo punto di vista, il che potrebbe generare una certa tensione. Vedrai che i tuoi desideri non sono così diversi da quelli della dolce metà.



Leone

Amore e famiglia sono importanti, lo studio va in secondo piano. Ecco come procederà nelle prossime settimane: il mese di dicembre potrebbe portare qualche turbolenza, soprattutto a livello relazionale. In effetti, il Sole non avrà sempre un bell'aspetto. Ciò potrebbe causare tensione,

soprattutto all'interno della famiglia. Nella coppia, con gli amici e con i familiari possono esserci delle incomprensioni e tensioni. Sarà meglio per te non battersi e non reagire, in modo da non aggravare le situazioni. Ma questa condizione di disagio non durerà molto. Le porte si aprono, sorgono opportunità diverse per te. Stai comunque in guardia perché alcune persone

potrebbero volerti mettere in difficoltà spinti dall'invidia. Pensa a te stesso, scopri dov'è il vantaggio che puoi ricavare grazie a determinate scelte. Questo ti aiuterà! Potresti avere idee innovative. Ma sei in anticipo sulle tendenze del momento e non tutti saranno pronti a seguirti. Quindi, scopri come sviluppare queste idee da solo!



Sagittario

Goditi questo momento in cui sarai fortunato e protetto. Ma tieniti forte perché a partire dall'11 dicembre le cose cambieranno per tua sfortuna e diventerai molto impulsivo verso tutte le persone che ti circonda. Dona amore

più che puoi e vedrai che tutto andrà meglio.

La famiglia e gli amici fanno fatica a seguirti, quindi cerca di non sottovalutare anche le reazioni degli altri. Per voler andare troppo veloce, alla fine rischi di non fare nulla secondo le tue aspettative. Concediti il tempo per fare le cose che ti piacciono di

più. Questa fine dell'anno ti offre l'opportunità di affinare ciò che è stato fatto negli ultimi mesi. Non trascurare questo passaggio. Ti avvicinerai così al 2020 con molta più serenità. Si dice che tu potrai incontrare finalmente l'amore con Acquario ma questo non è detto, solo tu e il tuo cuore lo possono sapere.



Toro

Inizierai benissimo questo mese di dicembre, hai tante idee e hai l'energia per andare avanti. Ma cresce sempre di più anche il desiderio di novità. Vorresti crescere e cambiare ogni giorno, in tutte le aree della

tua vita. E farai di tutto per raggiungere questo obiettivo. Sei attento anche ai desideri degli altri, che ti fanno sentire bene. Rispetto al passato, accetti il cambiamento con un grande sorriso. Per una volta, hai il coraggio di affrontare scelte difficili e di non lasciarti

intimorire da qualche cambiamento o nuova abitudine, e questo ti renderà molto più forte! Tutto quello che devi fare è goderti questa fine dell'anno in compagnia delle persone che ami.



Vergine

Questo è un mese che ti consente di apportare modifiche sostanziali. Che riguardino la casa, la famiglia, la coppia o il lavoro, non perdi tempo e

non sottovaluti nessun progetto.

Hai avuto modo di riflettere attentamente su ciò che volevi. Adesso in amore hai una visione chiara del partner che fa per te. Sei pieno di energia e passione.

Ora è tutto più chiaro, sai chi ti rende felice e chi no. Fidati del tuo intuito. Non girare intorno ai problemi. E, soprattutto, non perdere tempo sperando di vedere gli altri cambiare.



Capricorno

Questo mese avrai tante trasformazioni di carattere ma riuscirai a superarle tutte! Non perderti nessuna opportunità, soprattutto se sei single perché molti nuovi incontri segnano questo mese di dicembre. Troverai l'amore?!? Dialogo

piacevole, complicità e condivisione, queste sono le parole chiave per sentirti davvero bene con gli altri. Dai agli altri la stessa attenzione che loro ti riservano. Con amici e familiari proverai lo stesso: riuscirai ad andare d'accordo con tutti. Ti diverti e per una volta esci allo scoperto e lasciati andare in questa

ultima parte dell'anno. Ti rendi conto che comunicare porta i suoi frutti più di quanto pensassi. Essere circondati dalle persone che ami in queste vacanze natalizie, condividere bei momenti sono piaceri semplici che ti riempiono di gioia e serenità.



Gemelli

In amore dal 20 dicembre le cose vanno decisamente bene. I gemelli devono però evitare le storie impossibili che possono portare a perdere tempo. Per quanto riguarda la famiglia, i conti si sistemano.

Chi ha avuto dei problemi con un ex può provare a mediare. Per quanto riguarda le festività, Natale va meglio di Capodanno. Chi inizia una relazione alla fine di questo mese di dicembre, sappia che può diventare davvero importante. Sabato 28 e domenica 29 si può puntare

sulle persone giuste. Dal punto di vista del lavoro, per i gemelli, il mese di dicembre è liberatorio e c'è serenità per chi ha portato a termine un progetto. I gemelli che hanno scelto di concludere qualcosa per iniziare altro troveranno la loro strada.



Bilancia

In amore, la bilancia potrebbe essere più polemica del solito nelle prime tre settimane di dicembre. Ovviamente non vale in assoluto per tutti e dipende dalla situazione. Le coppie che vivono un momento di forte crisi

potrebbero decidere di chiudere la relazione nell'arco di pochi mesi. Per fortuna nell'ultima parte del mese le cose migliorano. Il 28 potrebbe esserci addirittura un ritorno di fiamma. Per la bilancia lo studio a dicembre può risultare difficile, come anche portare avanti delle situazioni che non piacciono

più. Alcuni potrebbero addirittura abbandonare un programma. È un periodo di cambiamento ma non sempre è ben accetto. Attenzione però a non lasciare il certo per l'incerto perché si rischia di fare il passo più lungo della gamba.

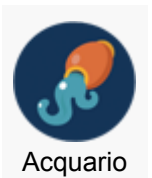


Scorpione

In amore si rivelano importanti le relazioni nate di recente e anche quelle nate per gioco possono trovare nuova linfa. Dunque, lo scorpione deve aprire il proprio cuore e lasciarsi scoprire da chi ha accanto. È in questo momento che questo segno potrebbe

avere di fronte una persona con cui potersi aprire. Chi è solo è molto motivato nella ricerca di un amore, anche se ovviamente tutto dipende dalle singole persone. Lo scorpione potrebbe decidere sia di vivere una bella relazione solida che di buttarsi in qualcosa di meno impegnativo. Il Capodanno viene vissuto con serenità e può essere di buon auspicio

per il 2020. Nel lavoro a fine anno lo scorpione ha la possibilità di riscattarsi, di buttarsi in qualcosa di nuovo liberandosi del passato poco gradevole. Non mancano i cambiamenti già da qualche tempo e c'è la voglia di lavorare da un'altra parte. È un buon momento anche per noi studenti.

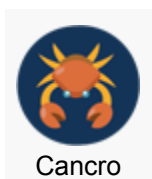


Acquario

In amore, come vi abbiamo anticipato, l'acquario torna a essere vincente e anche

convincente. È importante dedicare del tempo alle relazioni amoroze. Quest'ultimo mese dell'anno può essere il momento ideale per fare un incontro speciale. Natale e

Capodanno possono andare alla grande. In ambito lavorativo per l'acquario si tratta di un mese abbastanza interessante. La seconda parte di dicembre è molto fortunata per l'acquario.

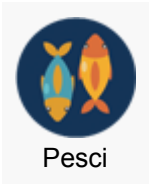


Cancro

La pesantezza si farà sentire in questo mese per il cancro. In questo periodo dell'anno le coppie saranno messe alla prova. L'oroscopo dice che molte cose potranno cambiare e forse dare subito una risposta non è la decisione

migliore. Ci sono dei progetti che potranno essere realizzati il prossimo anno e in alcuni casi è meglio attendere. Diversa è la condizione di chi ha una relazione non ufficiale perché potrebbe trovarsi in una situazione non piacevole. La pazienza non deve venire a mancare. Per quanto riguarda il lavoro, a

dicembre il cancro non riesce più a sopportare determinate situazioni. Nel corso dell'estate passata, i nati sotto questo segno hanno chiuso qualcosa o hanno cercato nuovi progetti. Alla fine dell'anno si comprenderà se hanno fatto bene e hanno intrapreso la strada giusta.



In amore questo segno ha sempre un punto di riferimento.

Chi ha concluso da poco una relazione, può già avere pronta una sostituzione. Occhio però ai ritorni di fiamma: i pesci devono

valutare attentamente se si possa superare tutto o se si rischia di ricadere negli errori del passato. A dicembre arrivano molte opportunità per questo segno. In passato il lavoro ha influito sull'amore ma è il momento di cambiare questa situazione. La chiarezza è fondamentale in questa fine

dell'anno, per se stessi e per il partner. Dal punto di vista del lavoro i pesci, a dicembre, vivono un momento davvero positivo. Si può agire anche in solitudine, portando avanti un progetto senza complicazioni. Per i pesci è in arrivo un 2020 molto positivo.

Di Zoe Airoldi & Arianna Donadoni

Hanno collaborato:

Pietro De Luca

Zoe Airoidi

Elisa Benussi

Arianna Donadoni

Riccardo Guido

Emanuele Andreose

Sofia Musotto

Allegra Palumbo

Jacopo Cammarere

Jacopo Busnelli

Lorenzo Bellini

Christel Morales

Flavio Rau