



IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

18/08

Laboratorio di Teatro



Cronaca della Settimana

Agosto è ormai diventato adulto, manca sempre meno a Settembre. Ma per questa settimana anziché pensare al domani guardiamo a ciò che è successo qualche giorno fa, a ciò che è successo questo lunedì.

Sorridiamo ancora per il bel Ferragosto di questo anno, fatto di numeri della tombola, fette d'anguria e balli della vittoria!

CIAO CIAO PAQUITO

Ci mancherai

Ciao, sono il Gatto Piero, e sono qui oggi per parlarvi del mio caro amico Paquito che purtroppo ci ha lasciati qualche settimana fa.

Paquito, che si chiamava anche Summer, è stato un mio grande amico, insieme abbiamo vissuto mille avventure.

Adorava cantare e saltellare in giro per il mondo.

Anche qui al Vitrotti ha avuto modo di donare i suoi colori, la sua simpatia e il suo fischio allegro.

Ciao ciao Paquito, ci mancherai.



I La Ricetta della settimana: Girelle di zucchine ripiene

Gli ingredienti:

- 700 g di Zucchine
- 280 g di Edamer
- 220 g di Prosciutto cotto
- 150 g di Pangrattato
- 3 Uova
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Olio di semi di arachide q.b.

Ricetta:

Per realizzare le girelle di zucchine ripiene per prima cosa lavate le zucchine, spuntatele e con una mandolina ricavate delle fette per il lungo di circa 4-5 mm di spessore. Vi serviranno 36 fette di zucchine. Tagliate il formaggio a fette della stessa larghezza delle zucchine.

Ora prendete una fettina di zuccina, adagiate sopra 2 fettine di formaggio.

Dovrete ricoprire tutta la superficie. Farcite con una fetta di prosciutto e sovrapponetevi un'altra fetta di zuccina.

Arrotolate e bloccate la girella con 2 stuzzicadenti. terminate di arrotolare tutte le fette di zucchine farcite con il formaggio e il prosciutto; con queste dosi otterrete 18 girelle. Mettete a scaldare l'olio di semi per la frittura.

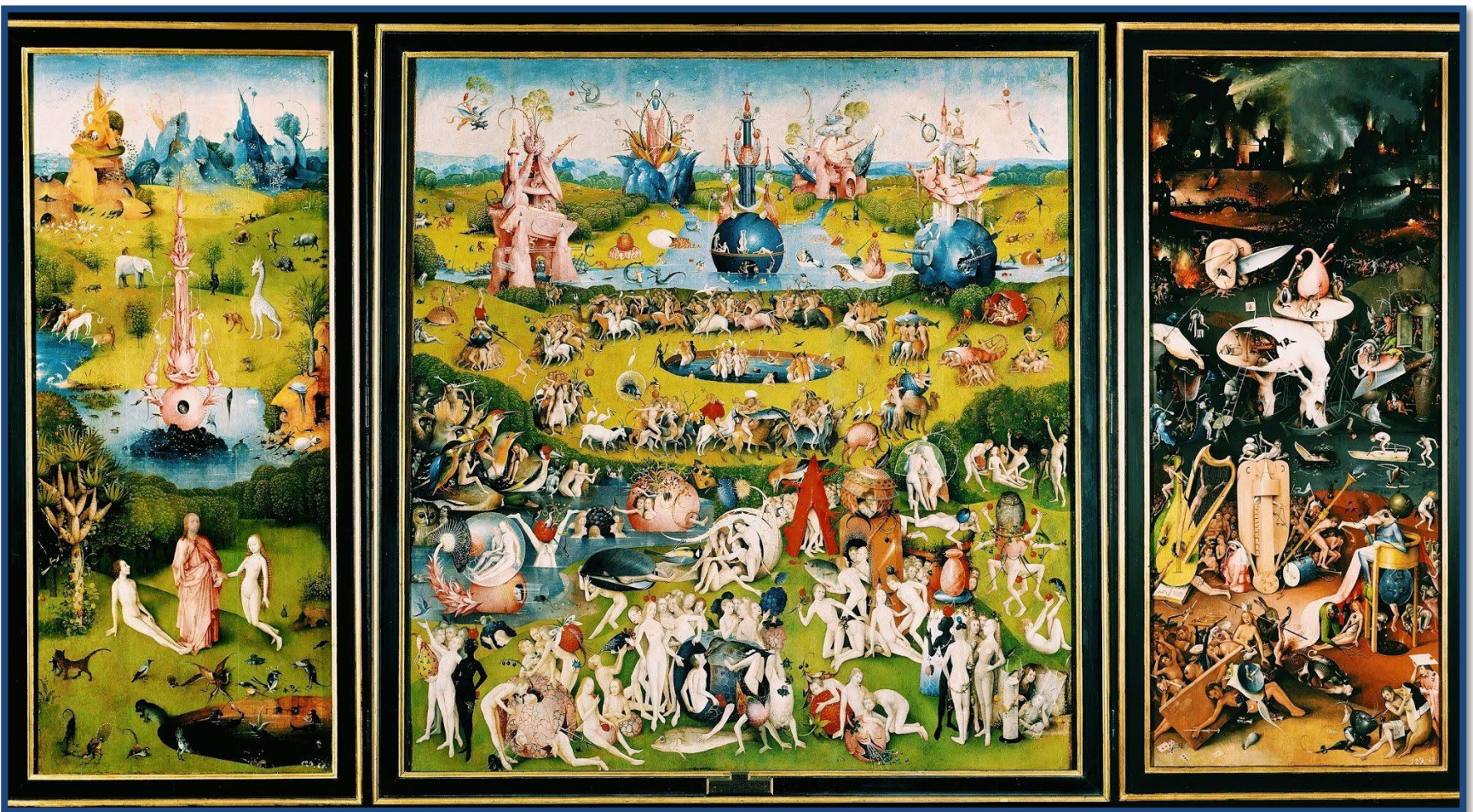
Nel frattempo sbattete le uova con un po' di sale e pepe. Passate le girelle prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggete 2-3 girelle per volta nell'olio a una temperatura di 170° per circa 4-5 minuti 12. Scolate su carta assorbente da cucina.



Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN QUADRO

Colori, impressioni ed espressioni



“Il giardino delle delizie”
Hieronymus Bosch, 1480-1490

Questo trittico, oggi conservato al Museo del Prado di Madrid, è l’opera più importante di uno degli artisti più particolari e bizzarri della storia dell’uomo: Hieronymus Bosch.

Nel clima di grande sobrietà del secondo 400, Bosch fu innovatore e sperimentatore grazie alle sue inquietanti creature e mostri.

La prima sezione del quadro rappresenta la creazione, l’Eden e Adamo ed Eva. Al centro si trova, invece, la rappresentazione del paradiso, pieno di animali, uomini e vita.

L’ultima sezione, forse la più famosa, racconta l’Inferno. Qui i mostri di Bosch prendono il sopravvento. Oltre a demoni e marchingegni infernali, gli altri grandi protagonisti sono gli strumenti musicali, che più che per fare musica, sono utilizzati per tormentare le anime dei dannati.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Il primo beato in ordine cronologico (non come data di proclamazione) di casa Savoia fu **Umberto III Conte di Savoia**, nato nel Castello di Avigliana nel 1136, figlio del conte Amedeo III e di Matilde d'Albon. Umberto per indole era mistico, portato per vocazione alla vita contemplativa ma fu reso dalle vicende del suo tempo guerriero e politico. Si sposò, suo malgrado, per ben quattro volte esclusivamente per ragioni dinastiche. La sua educazione fu affidata ad Amedeo di Losanna, abate di Hautecombe, l'abazia fondata da suo padre Amedeo sulla riva del lago di Bourget in Savoia. Sotto la guida dell'abate il piccolo fece grandi progressi negli studi e nella formazione spirituale, disprezzando l'apparente splendore delle cose mondane per dedicarsi alla preghiera, alla meditazione e alla penitenza. Qui Umberto tornerà ogni volta che potrà assentarsi dalle richieste della famiglia e della nobiltà savoiarda che lo richiamavano per occuparsi di questioni politiche.



Alla morte del padre (di ritorno dalla II Crociata in Terra Santa), il nostro Umberto, appena dodicenne divenne conte, e nel 1151 convolò a nozze con Faidiva di Tolosa, che morì poco dopo. Nel 1155 sposò in seconde nozze la cugina Gertrude, ma il matrimonio venne annullato per sterilità della moglie. Alcuni anni dopo sposò Clementina di Zaringhen, che gli diede solo figlie femmine. Rimasto nuovamente vedovo, si ritirò a Hautecombe, finché nel 1177 la nobiltà riuscì a convincerlo a sposarsi per la quarta volta, con Beatrice di Macon, sperando in un erede maschio, e finalmente da questo matrimonio nacque Tommaso futuro Conte di Savoia a cui spetterà continuare la dinastia.

Il regno di Umberto, durato circa quarant'anni, fu caratterizzato da continui scontri con Federico Barbarossa, che portò ad una progressiva riduzione dei possedimenti e dell'autorità di Umberto III sul versante italiano. Cresciuto nella quiete del monastero e dedito alla vita contemplativa, fu costretto suo malgrado ad una vita di contrasti. Amante della pace, dovette scontrarsi con frequenti ostilità e guerre, asceta e penitente dovette occuparsi del governo che gli impose una vita d'azione, desideroso di solitudine fu obbligato a diversi matrimoni per avere un erede per la dinastia. Avrebbe preferito di gran lunga essere monaco che sovrano.

Umberto fu indulgente e caritatevole verso il prossimo ed in particolare verso i poveri, diede diritti e doni ai monasteri e legò il suo nome alla fondazione e potenziamento di importanti istituzioni religiose, fra cui Hautecombe e l'abazia di sant'Antonio di Ranverso al principio della Valle Susa. La sua morte fu pianguta con sincerità da tutto il suo popolo. Fu sepolto ad Hautecombe che divenne il primo sepolcro sabauda. Qui riposano anche gli ultimi sovrani d'Italia: Umberto II e Maria Jose. Fu Carlo Alberto che nel 1838 riuscì ad ottenere da Papa Gregorio XVI l'approvazione ufficiale del titolo di "Beato" per il suo avo.

Ci vediamo la prossima settimana,
di Giovedì in Giovedì ci trovate sempre qui!