

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

22/09

Laboratorio di Teatro

22/09

Tombolata

23/09

Laboratorio di Musica

26/09

Laboratorio di Cucito



Cronaca della Settimana

Siamo finalmente pronti per parlarvi della nuova gita proposta da Casa Vitrotti.

7 Ottobre ad Aosta, segnatevi la data!

Per informazioni, prezzi e prenotazioni rivolgersi all'ufficio accoglienza.

In attesa della gita pensiamo a questo Settembre che è ormai agli sgoccioli. La scuola è incominciata, così come gran parte delle università. Per questo motivo il laboratorio di Musica passa al venerdì mattina dalle 11.00 alle 12.00.

GLI AMICI DI LOLLO E LOLA

Simon il Ragno Pavone

Ciao, siamo i Pappagalli Lollo e Lola, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Simon è un ragno pavone, un aracnide molto particolare che vive in Australia. Il nome della sua specie si deve a due elementi: il primo è che i colori di questi ragni sono molto variopinti e accesi, come quelli del pavone.

In secondo luogo, questi animali hanno un rituale di accoppiamento molto atipico: i maschi per poter conquistare la femmina devono esibirsi in una danza che li porta a sollevare le zampe posteriori e l'opistosoma (ovvero il loro posterior). Questo li porta ad essere come i pavoni quando fanno la ruota.



I

La Ricetta della settimana: Torta di mele senza uova

Gli ingredienti:

- Mele renette 575 g
- Farina 00 200 g
- Zucchero 200 g
- Succo di mela 100 g
- Olio di semi di girasole 150 g
- Lievito in polvere per dolci 16 g
- Scorza di limone 1
- Succo di limone 35 g

Ricetta:

Grattate la scorza del limone e tenetela da parte, poi spremetene il succo, in modo da ricavare la quantità indicata (orientativamente servirà mezzo limone). Passate ora alle mele: sbucciatele e tagliatele in spicchi. Eliminate il torsolo e tagliate le mele a cubetti grandi circa 1 cm. Dovrete ottenerne 375 grammi. Trasferite i cubetti di mela in una ciotola, unite il succo di limone per non farle annerire e mescolate bene. Passate all'impasto. In una ciotola versate lo zucchero e con le fruste in azione, a velocità bassa, incorporate lentamente il succo di mela a filo. Quando sarà ben incorporato aggiungete anche l'olio, sempre versandolo a filo, con le fruste elettriche in funzione, in modo da ottenere un'emulsione stabile e lucida. In una ciotola setacciate farina e lievito.

Mescolate le polveri e aggiungetele in ciotola un cucchiaino per volta, continuando a lavorare con le fruste elettriche in modo da ottenere un composto liscio e privo di grumi. Riprendete i cubetti di mela e aggiungete all'interno anche la scorza di limone grattata in precedenza.

Versatele nell'impasto e mescolate bene per incorporarle. Trasferite l'impasto all'interno di uno stampo da 24 cm rivestito con carta forno. A questo punto cuocete il dolce in forno statico preriscaldato a 180° nel ripiano medio basso per circa 45/50 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino, altrimenti prolungatela sino a che non risulterà asciutto.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN QUADRO

Colori, impressioni ed espressioni



“Il riposo (carro rosso)”

Giovanni Fattori, 1887

Durante la seconda metà del XIX secolo, al caffè Michelangiolo di Firenze, Giovanni Fattori e i suoi amici artisti elaborarono lo stile Macchiaiolo.

L'uso della macchia fu assunto dagli artisti italiani per avvicinarsi alla pittura realista e impressionista francese.

Dal punto di vista del contenuto Fattori come i compagni rifiutò i temi celebrativi del Neoclassicismo (ricordate? I soggetti storici o mitologici tanto amati dalla cultura francese). Fu contrario anche a quelli nazionalisti del Romanticismo italiano rappresentati da artisti come Hayez (l'artista famoso per “Il bacio”). In ogni caso i Macchiaioli affermarono sempre di volere dipingere per il proprio piacere di farlo.

Il riposo (carro rosso) di Giovanni Fattori è considerato un capolavoro della pittura macchiaiola. Nell'opera sono presenti tutti i soggetti preferiti dal pittore. Gli animali della campagna, i buoi, il contadino e il paesaggio della Maremma Toscana.

A spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Maria Cristina Carlotta Giuseppa Gaetana Efisia di Savoia nacque a Cagliari nel 1812 mentre la Corte Sabauda si trovava in Sardegna in esilio a causa dell'invasione napoleonica del Piemonte. Solo tre anni dopo con la sconfitta definitiva di Napoleone tutti i Savoia poterono tornare a Torino. Qui venne educata in un ambiente molto religioso, guidata insieme alle sorelle dalla madre Maria Teresa D'Asburgo, donna molto pia e devota. Maria Cristina, dotata di una spiritualità profonda, alla morte dell'adorata madre, avvenuta quando aveva circa vent'anni, avrebbe voluto diventare suora di clausura ma per le ragioni di stato, di cui abbiamo già ampiamente parlato, dovette accettare la proposta di matrimonio del re di Napoli Ferdinando II. Maria Cristina era una vera bellezza, di seguito una descrizione di una nobildonna dell'epoca: "La principessa Cristina era bella, di una bellezza seria e soave: alta di statura, bianca di carnagione, capelli bruni ed una bianca carnagione illuminata da due grandi occhi espressivi." Le nozze furono celebrate nel 1832 a Genova e da lì gli sposi si imbarcarono per Napoli dove vennero accolti al loro arrivo da una folla festante ed entusiasta. Dimostrò subito sia a corte che al popolo la sua devozione religiosa: si dedicò soprattutto a costanti azioni di bontà verso i poveri e i malati durante tutto il suo breve regno. Destinò una parte del denaro per i festeggiamenti del suo matrimonio per dare una dote a 240 giovani spose e per il riscatto di un buon numero di pegni depositati al Monte di Pietà di Napoli. Inoltre sembra che negli anni in cui fu regina nessuna pena capitale venne eseguita. Tutto ciò fece sì che il popolo iniziasse a chiamarla: "Reginella santa". Nel 1836 arrivò il tanto atteso erede Francesco, ma il parto fu molto travagliato e dopo pochi giorni Maria Cristina morì a soli 24 anni. Il suo corpo prima venne deposto insieme agli altri reali Borboni, ma vista la devozione del popolo, venne poi traslato nella Basilica di Santa Chiara a Napoli e in seguito venne avviato nel 1852 un processo di beatificazione per la sua fama di virtù, bontà e miracoli. La scomparsa del Regno di Napoli e la successiva nascita del Regno d'Italia fecero passare in secondo piano questa procedura. I bombardamenti della seconda guerra mondiale distrussero la Basilica e solo nel 1958 a seguito di lavori di ricostruzione della chiesa di Santa Chiara venne ritrovato il corpo di Maria Cristina, intatto e riconoscibile malgrado i bombardamenti, l'incuria ed il tempo passato. Fu dopo queste notizie che l'ormai ex re d'Italia Umberto II dal suo esilio chiese di riesaminare la causa di beatificazione. Questa venne concessa da Papa Francesco nel 2014 dopo che la Chiesa cattolica ha considerato la guarigione di una devota di Maria Cristina un miracolo. La signora Maria Vallarino, malata di un doppio tumore maligno ad entrambe le mammelle nel 1866, rifiutando un intervento chirurgico, per altro inutile, si affidò all'intercessione della Reginella Santa ingerendo un frammento di tessuto appartenuto a Maria Cristina. Da quel momento il tumore iniziò a regredire e dopo una sola settimana era scomparso permettendo a Maria Vallarino di vivere ancora a lungo (morì 39 anni dopo) e senza recidive.

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