

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

09/03

Laboratorio di Teatro

09/03

Tombolata

10/03

Ginnastica

10/03

Laboratorio di Musica

13/03

Laboratorio di Cucito

15/03

Incontro con Don Nico



Cronaca della Settimana

“Marzo pazzerello guarda il sole e prendi l’ombrello!”

Chissà cosa ci riserverà il terzo mese dell’anno, il mese del passaggio dall’Inverno alla Primavera.

Chissà se continuerà con queste belle giornate di sole e chissà se, sempre per seguire il detto, ci regalerà anche qualche bella nuvola di pioggia, che tanto bene farebbe alla natura!

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Cesare il Galagone maggiore

Ciao, siamo il Gatto Piero e il Pappagallo Lollo, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Dato che la scorsa settimana abbiamo conosciuto il Galagone minore, oggi conosceremo un suo parente: il Galagone maggiore.

Il galagone maggiore vive nei boschi presso le savane ed è molto diffuso nell'Africa sub-sahariana, si nutre di frutta, insetti, uova, piccoli animali. Il verso di questo animale è piuttosto curioso, è un suono che ricorda il pianto di un neonato, il galagone è, infatti, localmente chiamato anche *“il bambino delle boscaglie”*.

Non dateglielo, ma Cesare è proprio un gran piagnone!



La Ricetta della settimana: Triangolini ai carciofi e quartirolo

Gli ingredienti:

- Pasta fillo (8 fogli) 160 g
- Carciofi 300 g
- Quartirolo Lombardo 150 g
- Aglio 2 spicchi
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Olio extravergine q.b.
- Sale fino q.b.
- Aceto di mele 100 g
- Zuccherio 100 g
- Acqua 50 g

Ricetta:

Per realizzare i triangolini ai carciofi e quartirolo, iniziate dalla preparazione del ripieno: fate soffriggere 2 spicchi di aglio schiacciati in una padella antiaderente con un filo d'olio, poi alzate la fiamma e versate i carciofi. Coprite con un coperchio e cuocete a fuoco medio-alto per circa 10 minuti. Nel frattempo tagliate il quartirolo a cubetti di circa 1 cm. Quando i carciofi saranno dorati, abbassate la fiamma e cuocete ancora per qualche minuto, poi salate e pepate. Tagliate i carciofi grossolanamente e trasferiteli in una ciotola. Aggiungete il prezzemolo tritato e i cubetti di quartirolo. Mescolate bene e aggiustate eventualmente di sale e pepe, se necessario. Tenete da parte il ripieno e passate alla salsa agrodolce: versate l'aceto e l'acqua in un pentolino, aggiungete lo zucchero e fate ridurre a fuoco medio fino a raggiungere una consistenza simile a quella del miele. Siete pronti per realizzare i triangolini: degli 8 fogli di pasta fillo indicati, prendetene uno, adagiatelo sul piano di lavoro e spennellatelo interamente con olio evo. Adagiatene sopra un altro e fateli combaciare perfettamente, pressando perché aderiscano bene. Spennellate con olio anche il secondo foglio, quindi capovolgete i due fogli uniti, in modo da spennellare anche la base. Avete completato il primo pezzo composto da due fogli di pasta fillo: procedete così a coppie anche per gli altri, così da ottenere 4 pezzi in tutto. Utilizzando una rotella tagliapasta dividete ciascuno di questi fogli doppi in 3 strisce da 5x30 cm, per il verso della lunghezza: in totale avrete 12 rettangoli. Aggiungete un cucchiaino scarso di ripieno su un angolo del primo rettangolo e ripiegate a formare un triangolo, poi continuate a ripiegare in questo modo fino ad arrivare all'altra estremità della striscia. Sistemate man mano i triangolini ottenuti su una teglia foderata con carta forno. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180° per 15 minuti.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“L'aratura”

Fortunato Depero, 1926

Fortunato Depero è stato un pittore del Secondo Futurismo.

Il Futurismo è stata un'avanguardia storica nata in Italia e sviluppatasi tra il prima e il dopo della Prima guerra mondiale. Per questo viene solitamente descritta in Primo Futurismo e Secondo Futurismo.

Tramite le sue opere, Depero, si propone di reinventare giocosamente il mondo intero sotto la visione della macchina e del progresso tecnologico, tanto caro ai futuristi. Nel quadro, infatti, la flora diventa artificiale, la fauna metallica. Anche la rappresentazione della realtà si semplifica e meccanizza: ne emerge uno stile geometrico dai mille colori e delle diverse forme.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Eccoci giunti al quindicesimo canto dell'Inferno di Dante, siamo più o meno a metà della prima cantica della Divina Commedia.

Dante e Virgilio si trovano ancora nel VII cerchio, dove sono puniti coloro che in vita furono violenti verso Dio.

Qui incontrano un personaggio molto caro al nostro protagonista: Brunetto Latini. Quest'ultimo fu Maestro di Dante e un tempo importante politico di Firenze.

L'incontro è l'evento chiave del canto, Brunetto è quindi il protagonista di questa parte dell'Inferno.

Il Maestro si congratula con Dante per i suoi traguardi e meriti letterari e morali che l'hanno portato in questo viaggio ultraterreno. Ma poi gli fa anche una predizione, una predizione molto importante e dolorosa per Dante.

Brunetto predice a Dante il suo esilio da Firenze. Piccolo ripasso: Dante venne esiliato da Firenze per ragioni politiche e non poté più ritornarci per tutta la vita, morì infatti a Ravenna.

Il tema dell'esilio è per lui un tema vivo, una ferita aperta che lo condizionerà e lo seguirà per tutta la vita. Nella Divina Commedia, scritta dopo questo evento così tragico, Dante ragiona molto su questo fatto e condanna più volte la città e coloro che lo esiliarono.

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