

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

11/05

Tombolata

13/05

Incontri danza di  
comunità

14/05

Festa della mamma

15/05

Laboratorio di Cucito

16/05

Laboratorio di Teatro



### Cronaca della Settimana

Questa domenica è il giorno della mamma, una festa importante per ricordare una figura importante.

Per citare Claudio Villa *“Son tutte belle le mamme del mondo”*

## GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

### Gino il Clamidosauo

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

Gino, Gino, ma quanto è burbero il buon vecchio Gino...

Stiamo parlando di un nostro amico australiano, Gino il Clamidosauo.

Il Clamidosauo è una particolare lucertola che si chiama così per via del suo collo particolare. Gino ha infatti una specie di collare, che si chiama "clamide", in grado di aprirsi e ampliarsi. Gino utilizza questa sua abilità soprattutto come arma di difesa per spaventare i suoi eventuali predatori e rivali.

Bisogna stare attenti a non farlo arrabbiare, quando apre la clamide fa veramente paura!



#### La Ricetta della settimana: Frittelle di mais

##### Gli ingredienti:

- Mais precotto 360 g
- Farina 00 250 g
- Acqua 225 g
- Parmigiano Reggiano DOP 50 g
- Lievito istantaneo per preparazioni salate 5 g
- Timo 4 rametti
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Olio di semi di girasole 700 g

##### Ricetta:

Per preparare le frittelle di mais cominciate mettendo sul fornello la pentola piena d'olio in cui friggere. Intanto preparate la pastella. In un recipiente versate la farina, il lievito, l'acqua a filo mentre mescolate con la frusta per evitare la formazione di grumi. Poi aggiungete il parmigiano grattugiato, il sale, il mais scolato, il pepe e infine sfogliate il timo. Mescolate bene con un cucchiaino e spostatevi ai fornelli. A questo punto l'olio dovrebbe essere a 170°, la temperatura ideale per la frittura e che potrete misurare con un termometro da cucina, quindi aiutatevi con due cucchiaini per versare 4 - 5 porzioni di impasto nell'olio: in totale dovrete ottenere 25 pezzi circa. Dopo circa 4-5 minuti le frittelle saranno dorate, scolatele su carta assorbente e proseguite con la cottura di tutte le altre.

**Fonte: [GialloZafferano.it](http://GialloZafferano.it)**



---

## *STORIA DI UN'OPERA*

### *Colori, impressioni ed espressioni*

---



### **“Tempesta di neve. Battello a vapore al largo di Harbour's Mouth”**

William Turner, 1842

Il quadro di oggi racconta molto bene lo stile unico di William Turner, meraviglioso pittore dell'800.

Turner fece molte opere dove si concentrò sulla descrizione di temporali, tempeste e naufragi.

In questa tela viene fuori tutta la maestria del pittore nel creare nel descrivere questi momenti così carichi e potenti.

I colori sono forti, il tratto è violento e il cielo si unisce al mare, quasi come ci si trovasse dentro a una gigantesca onda.

Al centro poche linee rappresentano una nave vicina al naufragio.

## E quindi uscimmo a riveder le stelle

### La Divina Commedia canto dopo canto

Abbiamo lasciato Dante e Virgilio insieme ai diavoli Malebranche.

Siamo ormai scesi molto, ma l'Inferno è ancora profondo.

I due protagonisti scendono nel fondo del burrone di pece bollente dove sono puniti i barattieri.

Dante è molto spaventato dai Malebranche, diavoli neri e alati muniti di bastoni uncinati che utilizzano per afferrare e far soffrire i dannati.

Dante a un certo punto vede un'anima e chiede a Virgilio se si possono fermare per chiedergli chi fu in vita e perché ora si trova all'Inferno. I diavoli acconsentono, prendono il dannato con gli uncini e iniziano a ferirlo. Il dannato è però un certo Ciampolo di Navarra, un grande ingannatore.

Quest'ultimo dice che se i diavoli lo lasceranno in pace, lui farà vedere e conoscere a Dante altre anime che si trovano insieme a lui. I diavoli, contro voglia, acconsentono e lasciano in pace Ciampolo, che però ne approfitta subito per scappare via.

I demoni iniziano allora a rincorrerlo, ma senza successo e quindi iniziano a picchiarsi tra loro. La situazione è molto caotica, perciò Dante e Virgilio ne approfittano per scappare e lasciarsi quei mostri orribili alle loro spalle.

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