

IL GIOVEDÌ

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

06/05

Laboratorio di Musica

09/05

Festa della Mamma

10/05

Laboratorio di Musica



Cronaca della Settimana

Questa Domenica sarà una giornata speciale, infatti, sarà la Festa della Mamma.

Ricorrenza civile di alcuni Paesi del mondo, celebrata in onore della figura della madre.

Come la Pasqua, anche la Festa della Mamma non ha una data fissa annuale, ma viene celebrata la seconda Domenica di Maggio.

In Italia, è stato il senatore Raul Zaccari ad inaugurarla per la prima volta nel 1956 a Bordighera.

Due anni dopo questa ricorrenza venne approvata al Senato come una festa civile a tutti gli effetti.

STORIA DI UNA VITA

Sorella, Mamma e Nonna

In questa parte del giornale parleremo della vita di uno/a dei nostri amici del Vitrotti.

Originaria della provincia di Treviso, la nostra protagonista ha iniziato a lavorare molto presto per riuscire ad aiutare la sua famiglia.

C'era la guerra a quei tempi e c'erano anche quattro fratelli da sfamare.

Infatti, a tredici anni ha iniziato a lavorare come donna di servizio. Per poi venire a Torino, all'età di diciassette anni, per continuare a lavorare.

Da un piccolo paese veneto è approdata, dopo dieci ore di treno, nella grande città della Mole.

Faceva la spesa, cucinava e badava alla prole delle altre famiglie e lo faceva in modo egregio. In ogni famiglia in cui ha lavorato le hanno voluto bene.

A venti anni ha conosciuto colui che sarebbe poi diventato il suo futuro marito.

Dal loro matrimonio sono nati tre figli che la nostra protagonista ha cresciuto continuando a lavorare.

Infatti, ha contribuito allo sviluppo anche di altri due bambini, figli delle famiglie dove svolgeva il suo mestiere.

Una volta diventata nonna ha smesso di lavorare per godere della compagnia dei suoi nipoti.

Nel 2004 è venuta poi a Moncalieri, città in cui vive ancora oggi.

Amante della danza e delle giostre è stata una delle partecipanti più attive del laboratorio di "Danza di comunità" che l'anno scorso ha animato i nostri amici di casa Vitrotti.

La Ricetta della settimana: *Gli Agnolotti*

Gli Agnolotti al sugo di carne, un piatto tipico del Monferrato

Gli ingredienti:

- 100 g Polpa di coniglio
- 150 g Polpa di maiale
- 100 g Polpa di vitello
- 2 dl Brodo di carne
- 200 g Spinaci
- 2 Uova
- 50 g Parmigiano
- 1 Cipolla tritata
- 1 Carota a dadini
- ½ Spicchi d'Aglio
- 1 Rametto di Rosmarino
- 20 g Burro
- 4 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- 200 g Polpa di manzo
- 1 dl Vino rosso
- 3 Pomodori
- 1 cucchiaino Prezzemolo
- Noce moscata
- Sale
- Pepe

Ricetta:

Preparate della pasta fresca all'uovo e mettetela poi a riposare.

In un tegame con 2 cucchiaini d'olio e il burro fate appassire metà cipolla, la carota e il rosmarino e fatevi dorare la carne di coniglio, di maiale e di vitello, a pezzi.

Salate, pepate, coprite e cuocete per 30 minuti, quindi tritate la carne e mescolatela in una terrina con gli spinaci, le uova, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Preparate il condimento.

Fate appassire la cipolla rimasta con l'aglio nell'olio in una casseruola e rosolatevi la carne di manzo tritata, sfumate con il vino, quindi unite i pomodori tritati, il prezzemolo, il brodo, una grattata di noce moscata, sale e pepe. Coprite e cuocete a fuoco medio per almeno 1 ora, aggiungendo poco brodo se necessario.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e distribuitevi il ripieno preparato, chiudendola in modo da confezionare gli agnolotti. Cuoceteli in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con il ragù di carne.





Gli Amici di Piero e Paquito

Salvatore lo Svasso Maggiore

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

Salvatore è un cugino di Paquito che vive nella laguna veneta. È un grande nuotatore nonché un eccellente sub, le sue immersioni infatti possono durare molto tempo.

È molto simpatico, però è un po' vanitoso, infatti, mostra sempre ai suoi amici il suo ciuffo così variopinto. Salvatore è anche un ottimo corteggiatore, ogni volta che vede una bella svassa inizia subito a danzare per riuscire a conquistarla.

Piero e Paquito

Orietta Berti

Fin che la barca va...

Orietta Berti è una delle cantanti italiane più amate dal grande pubblico. Nel corso della sua carriera ha venduto oltre 15 milioni di dischi, ottenendo quattro dischi d'oro, un disco di platino e due d'argento.

Orietta comincia a cantare giovanissima, spronata dal padre, grande appassionato di musica lirica. Studia musica e canto lirico.

Nel 1961 partecipa alla sua prima manifestazione canora ufficiale a Reggio Emilia, con la canzone

“Il cielo in una stanza” di Gino Paoli.

La fine del concorso canoro coincide con l'inizio dei suoi lavori di incisione di canzoni sotto diverse case discografiche.



Ha più di 20 dischi all'attivo e ancora adesso canta nuove canzoni, come “Quando ti sei innamorato”, brano presentato al Festival di Sanremo 2021.

Uno dei suoi cavalli di battaglia è certamente la canzone che porta il nome di **“Fin che la barca va”**. Il brano pubblicato nel 1970 e scritto da Flavia Arrigoni, Lorenzo Pilat e Mario Panzeri, fu subito un successo anche se la critica denigrò la canzone per la sua natura non impegnata.

Orietta però non gliela fece passare liscia e, infatti, rispose così: “Ognuno deve fare quello che sa e che può fare. Non sono un'artista impegnata e non ci tengo ad esserlo. Di artisti impegnati ce n'è già un bel mucchio, mi pare”.

Questa canzone è una canzone semplice e positiva; un brano in grado di far sempre sorridere.

Per questo motivo ecco un verso della canzone che in questo periodo può solo farci del bene:

“Fin che la barca va, lasciala andare, fin che la barca va, tu non remare, fin che la barca va, stai a guardare, quando l'amore viene il campanello suonerà”.

L'orto pensile del Vitrotti *come sta andando?*

Nel secondo numero de "Il Giovedì", uscito quasi un mese fa, ovvero 08/04/2021, abbiamo parlato della costruzione dell'orto pensile ad opera dei nostri Massimo e Sergio.

Appena finita la sua costruzione sono state seminate subito diverse piante.

Come sta andando? Le piante stanno crescendo bene?

Bene, a giudicare delle foto.



Nonostante il clima poco felice delle ultime settimane le piante stanno crescendo in salute.

Grazie all'intervento costante degli operatori e degli abitanti di Casa Vitrotti 1.

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