

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

07/10

Laboratorio di Teatro

11/10

Laboratorio di Musica



Cronaca della Settimana

Eccoci arrivati ad Ottobre, il mese dell'Autunno e delle foglie secche.

Ma andiamo con calma, siamo solo all'inizio e noi non abbiamo nessuna fretta.

Con Ottobre ricominceranno alcune attività qui a Casa Vitrotti. Prepariamoci, dunque, a nuovi laboratori!

STORIA DI UNO STRUMENTO

L'Ottobasso

Oggi parleremo di uno strumento molto particolare: l'Ottobasso. Si tratta di uno strumento ad arco, una sorta di enorme contrabbasso a tre corde, alto 3,85 m, inventato e realizzato dal liutaio francese

Jean-Baptiste Vuillaume nel 1800 in collaborazione con il compositore romantico **Hector Berlioz**. Nel suo trattato di strumentazione, Berlioz ne parla in termini entusiastici: *"Questo strumento ha suoni di potenza e bellezza considerevoli, pieni e forti senza essere aspri"*.

A suo giudizio, lo strumento ha un ottimo effetto nelle grandi orchestre e ne propone un'adozione su ampia scala, suggerendo l'uso di almeno tre ottobassi nelle orchestre che superano i 150 strumentisti.

Nonostante tali apprezzamenti, lo strumento non si è però mai affermato nell'usuale organico orchestrale.

Le spesse corde dello strumento non vengono premute con le dita ma con un sistema di leve per la mano sinistra, collocate alla base del manico, e di pedali comandati dall'esecutore, che muove contemporaneamente l'archetto stando in piedi su una pedana a fianco dello strumento.

Per queste ragioni, vista anche la difficoltà nell'eseguire passaggi rapidi, Berlioz indica nell'orchestrazione la necessità di scrivere per lo strumento una parte distinta da quella dei contrabbassi.

Nell'Ottocento furono realizzati soltanto tre esemplari di ottobasso da Vuillaume.

Il primo venne distrutto durante un incendio, il secondo dopo molti giri di vendite ora è custodito nel Conservatorio di Parigi. Anche il terzo è ancora integro ed è conservato nella sala da concerto austriaca Musikverein.

Oggi esistono quattro esemplari moderni.

L'ultimo è stato acquisito nel 2016 dall'**Orchestra sinfonica di Montreal** ed è ora l'unica orchestra al mondo a possederne uno.



La Ricetta della settimana: Gratin Dauphinois

Gli ingredienti:

- 650 ml di Latte intero
- 350 ml di Panna Fresca Liquida
- 5 Uova Medie
- 350 g di Groviera
- 1 spicchio di Aglio
- 1,5 kg di Patate
- Burro q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.

Ricetta:

Lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a fettine sottili con una mandolina (dovranno avere uno spessore di 1 mm/1,5 mm). Grattugiate il groviera e mettetelo da parte. Fate scaldare il latte in un pentolino, quando sarà caldo aggiungete lo spicchio d'aglio tagliato a metà e la noce moscata, salate e pepate. Togliete il latte aromatizzato dal fuoco, eliminate lo spicchio d'aglio e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo sbattete le uova in un contenitore e aggiungetevi la panna. Infine aggiungete il composto al latte che avrete fatto raffreddare e mescolate bene. Aggiustate eventualmente di sale e di pepe. Imburrate una pirofila da forno e iniziate a porvi uno strato di patate. Cospargetele con una manciata di groviera grattugiato e infine imbevete il tutto con il composto liquido di latte, uova e panna. Aggiungete quindi un altro strato di patate, altro groviera e ricoprite nuovamente di liquido così fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Componete l'ultimo strato con patate coperte di groviera grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Infornate il gratin dauphinois a 180° per 90 minuti circa, fino a quando le patate saranno tenere; il risultato finale sarà un gratin dauphinois morbido all'interno e dorato in superficie.





Gli Amici di Piero e Paquito

Shen il Gerboa

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

Rudolf è un Gerboa, un piccolo roditore asiatico dotato di lunghe orecchie.

È un grande ballerino, capace di destreggiarsi in molti tipi di danze. La sua specialità sono i salti, infatti, nelle sue coreografie sono sempre presenti i suoi grandi balzi capaci di far stupire tutti. Boing, Boing!

Piero e Paquito

L'angolo botanico i consigli per il vostro giardino

L'Heuchera è una pianta perenne tappezzante, semi sempreverde.

Ne esistono svariate specie, originarie dell'Europa e del nord America.

Questa pianta di medie dimensioni viene infatti coltivata nei giardini da decenni, soprattutto per le sue bellissime foglie, molto decorative.

Le foglie di heuchera si sviluppano in rosette non troppo fitte, molto ampie, portate da lunghi piccioli arcuati; il colore delle foglie è vario, a seconda della specie e della varietà, e va dal giallo limone fino al viola porpora scuro. Le venature delle foglie sono molto evidenti, e talvolta sono anche di colore contrastante, per aumentare il decoro fornito dalla pianta.

Prediligono posizioni soleggiate o semi-ombreggiate, anche se le specie a foglia molto scura preferiscono avere meno ore di luce solare diretta, mentre le specie a foglia molto chiara tendono ad amare maggiormente il sole diretto. In linea generale si coltivano a mezzombra, in modo da avere un riparo dalla luce solare diretta durante le ore più calde delle lunghe giornate estive, ma con almeno qualche ora di sole, soprattutto in inverno.

Sopportano molto bene il freddo ed il gelo, un poco meno la calura assai intensa, anche se capita spesso che in giugno e luglio le piante entrino in un periodo di riposo vegetativo, e quindi difficilmente il caldo eccessivo le rovina o le danneggia.



Trippa al Vitrotti

la fiera di Moncalieri incontra le nostre case

Domenica 3 ottobre 2021 si è svolto l'evento de **“Il Pentolone della Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri”**, presso l'area del Pala Expo di Moncalieri.

Come da tradizione, alle prime luci dell'alba è cominciata la cottura di quintali di trippa nell'enorme Pentolone, secondo la ricetta alla Savoiarda (una delle più classiche).

La regia della cottura è stata curata, come ogni anno, da **La Tripa 'd Muncalè**, Sponsor tecnico dell'evento e nota azienda moncalierese leader nel settore.

Durante questo momento di festa è successo qualcosa anche in Casa Vitrotti: la fiera è venuta a farci visita!

Un pentolone di trippa è stato portato all'interno della Casa, per dare a tutti gli ospiti una porzione dello squisito prodotto principe della fiera.

Ecco alcune foto:



Ringraziamo l'Amministrazione comunale e la Proloco di Moncalieri per lo splendido regalo!

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