

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

30/09

Laboratorio di Teatro

30/09

Terzo incontro di
Benessere e terza età

03/10

Il Pentolone, Fiera
internazionale della
Trippa di Moncalieri

04/10

San Francesco e
Santa Caterina,
Patroni d'Italia

04/10

Laboratorio di Musica



Cronaca della Settimana

Siamo proprio vicini, manca pochissimo all'inizio di Ottobre! Da più di una settimana è incominciato l'Autunno, la stagione dei primi freddi, delle foglie secche e delle caldarroste.

Tiriamo fuori i maglioni, perché l'Inverno è sempre più vicino!

Oggi, alle 16.00, ci sarà l'ultimo incontro dei seminari di "Benessere e Teza età".

Il titolo di questo momento conclusivo è "Mens Sana in Corpore Sano"; si parlerà, quindi della cura del corpo e del movimento.

Ricordiamo, però, che questo incontro non avverrà all'interno delle mura del Vitrotti, bensì al Polifunzionale Don P.G Ferrero in via S. Maria 27/bis.

Questa Domenica, invece, ci sarà la Fiera internazionale della Trippa di Moncalieri. Alle 11.30 comincerà, all'Area Palaexpo, la Cerimonia d'inaugurazione del Pentolone. Un'ora dopo, alle 12.30, inizierà la distribuzione della trippa a tutti i partecipanti, fino a esaurimento.

STORIA DI UN ARTISTA

Giacomo Leopardi

Giacomo Leopardi nasce a Recanati nel 1798 da una famiglia nobile decaduta. Affidato dal padre Monaldo a precettori ecclesiastici, rivela doti eccezionali: a soli dieci anni sa tradurre all'impronta i testi classici e compone in latino.

Il rapporto coi genitori è molto difficile. Giacomo sta spesso da solo, studia nella grande biblioteca paterna, in dialogo muto con gli autori antichi. Tra il 1809 e il 1816 passa *"sette anni di studio matto e disperatissimo"*, durante i quali impara alla perfezione varie lingue, traduce i classici, compone opere erudite, studia poesia e filosofia. Questa vita solitaria e reclusa lo mina nel fisico e nello spirito.

Il 1816 è l'anno della *"conversione letteraria"*, passa dall'erudizione al bello e alla poesia. Nel 1817 comincia a scrivere il suo diario infinito, **lo Zibaldone** (1817-1832) e scrive le prime canzoni civili.

Nel 1819 tenta di fuggire da casa, ma il padre lo ferma: Recanati è ora una prigione e il giovane cade in depressione.

Nel 1822 finalmente va a Roma dagli zii materni, ma il viaggio è deludente. Tornato a Recanati, nel 1823 scrive le **Operette morali**.

Nel 1825 è a Milano, dove lavora per un editore. In povertà, si sposta tra Bologna e Firenze, accolto nei circoli letterari e nei salotti mondani.

Nel 1828 a Pisa ritrova la vena poetica che pareva perduta: inizia il ciclo dei **Grandi Idilli**.

Tra la fine del 1828 e il 1830 ritorna a Recanati. Ricorderà il periodo come *"sedici mesi di notte orribile"*, ma è allora che scrive alcuni tra i suoi canti più famosi: **La quiete dopo la tempesta** e **Il sabato del villaggio**.

Con l'aiuto di amici lascia per sempre il *"natio borgo selvaggio"* e va di nuovo a Firenze. Dall'amore non corrisposto con Fanny Targioni Tozzetti nasce il ciclo di Aspasia. Nel 1832 sospende lo Zibaldone.

Nell'ottobre del 1833 si trasferisce a Napoli insieme all'amico Antonio Ranieri. Benché ormai molto provato nel fisico, partecipa alla vita culturale partenopea. A Torre del Greco, in fuga dal colera che imperversa in città, compone due tra le sue più grandi poesie: **La ginestra o il fiore del deserto** (1836) e **Il tramonto della luna** (1837), che costituiscono il suo testamento poetico e spirituale.

Muore a Napoli il 14 giugno 1837 e viene sepolto accanto all'amato Virgilio.



La Ricetta della settimana: Patate Raganate

Gli ingredienti:

- 1 kg di Patate
- 300 g di Cipolle bianche
- 500 g di Pomodori ramati
- 150 g di mollica di Pane raffermo
- 30g di Pecorino romano da grattugiare
- 2 cucchiari di Origano
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Ricetta:

Iniziate lavando e pelando i pomodori utilizzando l'apposito pela verdure seghettato oppure uno spelucchino, tagliate poi i pomodori a fette spesse ½ cm. Ora sbucciate le cipolle e tagliate anche queste ad anelli dello spessore di circa ½ cm. Infine sbucciate e tagliate le patate a fette spesse sempre ½ cm avendo cura, man mano che ricavate le fette, di conservarle in una ciotola piena di acqua fredda per evitare che anneriscano. Lasciatele poi sgocciolare in un colino.

Sbriciolate in una ciotola la mollica di pane. Ora prendete una pirofila ovale di ceramica di circa 21 cm per 30 cm con un fondo alto 7 cm, si raccomanda di non usare una pirofila di alluminio altrimenti si attaccheranno al fondo le verdure. Potete utilizzare qualsiasi tipo di pirofila anche più larga ma con un fondo più basso, in questo caso otterrete meno strati e dovrete ridurre i tempi di cottura. Oleate la pirofila scelta e disponete uno strato di patate ravvicinate in modo concentrico (il peso totale delle patate utilizzate per uno strato è di 300 g). Sopra le patate disponete le cipolle ad anelli (il peso totale di uno strato di cipolle è di 150 g). E sopra le cipolle sistemate i pomodori a fette (il peso totale dei pomodori utilizzati è di 200 g). Salate, pepate, versate un filo d'olio e coprite con 50 g di mollica di pane sbriciolata. Proseguite a comporre gli strati, procedete come prima, mantenendo le stesse dosi indicate. Disponete le patate per prime, le cipolle e, infine, i pomodori. Salate, pepate, cospargete con un filo di olio e la mollica di pane. Coprite in ultimo con uno strato di patate. Salate, pepate e cospargete con la mollica di pane, il pecorino grattugiato, l'origano e l'olio. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti oppure in forno ventilato a 160° per 50 minuti, avendo cura di gratinate con il grill gli ultimi 5 minuti. Quando la superficie risulterà dorata e croccante sfornate le vostre patate raganate, lasciatele intiepidire e portatele in tavola.





Gli Amici di Piero e Paquito

Nino il Passero

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

Nino è un amico d'infanzia di Lola. È un passero, ma non è per niente solitario, anzi, spesso lo si vede in giro con la sua compagnia di amici. Sono tutti dei giocherelloni, dovrete vederli quando vanno a fare i loro bagni di terra per liberarsi dei parassiti, schizzano d'appertutto e se la cantano beati!

Lollo e Lola

L'angolo botanico i consigli per il vostro giardino

Le Impatiens o piante di vetro sono belle, facili da coltivare e molto apprezzate nei giardini e sui balconi di tutti gli appassionati di giardinaggio.

Si tratta di un genere di piante coltivate sia come annuali che come perenni che si prestano molto bene sia alla coltivazione in terrazzo, che in pieno campo. Le Impatiens, infatti, richiedono poche cure. Sono piante robuste, adattabili a diversi climi e possono vivere benissimo anche in casa in condizioni di scarsa illuminazione.

Richiedono poche e semplici regole di coltivazione per vivere bene, sia all'aperto che in casa. Prediligono le zone a mezz'ombra, mai in pieno sole. Devono ricevere un massimo di 2-3 ore di sole al giorno. Per il terriccio l'ideale è un mix a base di torba e terra da giardino o terriccio universale. Per le temperature non deve scendere sotto i 5 °C e non superare i 30 °C. In Inverno le Impatiens devono essere spostate in casa. Parlando di irrigazione, invece, il terriccio deve essere sempre bagnato, soprattutto in estate. L'ideale è vaporizzarlo ogni giorno. Le irrigazioni devono essere più contenute se coltivate in casa.



Palazzo Reale

un po' di storia della nostra regione

Aulico luogo di rappresentazione e centro di potere della Dinastia Sabauda, il **Palazzo Reale** è un gioiello dell'architettura, pieno di splendidi tesori custoditi al suo interno.

Con la sua elegante facciata finemente barocca e la sua combinazione unica di diversi stili, Palazzo Reale di Torino fu l'antico e prestigioso centro di potere della famiglia sabauda per tre secoli. Patrimonio dell'UNESCO dal 1997, oggi questa maestosa reggia mostra con orgoglio la mano di tutti i celebri artisti che vi lavorarono tra il XVII e il XIX secolo, rendendola uno dei più importanti siti di interesse artistico e culturale della Città di Torino.

Nasce come Palazzo del Vescovo, mentre i lavori di ampliamento furono commissionati dalla Madama Reale Cristina di Francia: conclusi intorno al 1640, diedero inizio al periodo d'oro del Palazzo Reale di Torino, sfarzoso e lussuoso sia all'esterno, che nelle eleganti decorazioni interne. Dopo l'Unità d'Italia, la famiglia reale si trasferì a Firenze e il Palazzo Reale di Torino rimase solo una delle loro molte dimore. Con la fine della Monarchia nel 1946, invece, l'edificio venne quasi totalmente abbandonato, molte delle sale furono sigillate e, solo nel 2007, il palazzo venne riaperto al pubblico.

È memorabile l'unica parentesi che ha fatto sì che per un periodo la parola "austero" si associasse a questa splendida reggia, precisamente durante il regno di Vittorio Amedeo II di Savoia, dove ogni lusso fu bandito. Nel 1722 però, in occasione del matrimonio dell'erede al trono Carlo Emanuele, il palazzo tornò ad assumere il suo aspetto magnifico.

Nel corso dei secoli sono stati innumerevoli i grandi artisti che hanno contribuito a rendere lussuose le sale del palazzo, tra i quali si ricordano Isidoro Bianchi, Claudio Francesco Beaumont e Massimo d'Azeglio. Raffinati intagli, stucchi, dorature e affreschi ornano la Sala da Ballo, la Sala del Trono, il Salone degli Svizzeri e tutte le altre sale, che racchiudono in sé la lunga e rinomata storia del Palazzo Reale.



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