

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

18/11

Laboratorio di Teatro

18/11

Corso di Teatro

19/11

Ginnastica

22/11

Laboratorio di Cucito

24/11

Ginnastica



Cronaca della Settimana

Vola, vola Novembre; eccoci approdati alle ultime settimane di questo mese.

Dicembre è vicino, e sappiamo tutti cosa ci aspetta.

È importante ricordare che la prossima settimana non ci saranno i laboratori condotti dall'animatore Marco. Quindi Lunedì 22 e Giovedì 25 niente Laboratorio di Musica e di Teatro.

STORIA DI UNO STRUMENTO

La Viola da gamba

La Viola da gamba è un cordofono ad arco dotato di norma di sei o sette corde.

La variante più comune, a partire dal Rinascimento, è quella a sei corde.

Nella seconda metà del XVII secolo in Francia assistiamo all'aggiunta di una settima corda, più grave (La basso).

Questa variante tuttavia diventa predominante solo in Francia e non soppianta la viola a sei corde nel resto d'Europa.

Lo strumento musicale, in base alla sua taglia, è collocato sulle o tra le ginocchia. L'archetto, impugnato dal di sotto rispetto alla bacchetta, sfrega le corde con un fascio di crini di cavallo passati su apposita pece.

Le dimensioni o taglie reperibili, e, di conseguenza, le possibilità di estensione melodica; sono numerose.

Si parte dalla viola soprano (la più piccola) al contrabbasso di viola (o violone), passando per la viola contralto, la tenore e la bassa (in ordine crescente di dimensioni, che ricalca i registri vocali).

La viola da gamba più usata come strumento solistico è la viola da gamba basso.

Questo strumento, che fu principe del 500 e del barocco, venne poi "rimpiazzato" dal più conosciuto violoncello. Nonostante questo, ancora oggi esistono corsi e classi nei conservatori e istituti di musica che si occupano dello studio di questo strumento. Questo poiché la letteratura ad esso dedicata è molta e conta nomi di grande rilievo come: **Bach** con le sue sonate per viola da gamba e clavicembalo, **Telemann, Girolamo Frescobaldi, Henry Purcell** e molti altri.



*Johannes Vercolje,
Un giovane con una viola
da gamba, 1672*

La Ricetta della settimana: Zucca al forno

Gli ingredienti:

- 1,5 kg di Zucca mantovana
- 20 g di Mandorle in scaglie
- 20 g di Semi di zucca
- 40 g di Olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di Rosmarino
- Paprika affumicata q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- 100 g di Olio extravergine d'oliva
- qualche foglia di Salvia
- 1 ciuffo di Prezzemolo

Ricetta:

Per preparare la zucca al forno, lavatela perchè dovrete cuocerla con tutta la buccia. Quindi passate ad eliminare i semi scavando con un cucchiaio. Dopodiché affettate fino ad ottenere 8 fette (per comodità potete dividere a metà il pezzo di zucca e proseguire così fino ad ottenere delle fette tutte uguali). Ungete una leccarda con una parte della dose di olio e disponete le fette di zucca, poi irrorate la superficie con la restante parte d'olio e rigirate le fette per ungerle in maniera uniforme. Staccate gli aghetti di rosmarino e tritateli finemente al coltello. Insaporite la zucca con un pizzico di sale e una macinata di pepe, poi aromatizzate con il rosmarino tritato, la paprika e per finire i semi di zucca e mandorle a lamelle.

A questo punto non vi resta che cuocere in forno preriscaldato, in modalità statica a 180° per 40-45 minuti. Intanto però potete occuparvi dell'olio aromatizzato. Sminuzzate al coltello delle foglioline di salvia e poi fate lo stesso con il ciuffo di prezzemolo.

Raccogliete il tutto in una ciotola e versate anche l'olio, mescolate per bene. Quando la zucca sarà cotta, cospargete le fette di zucca con la miscela che avete preparato.





Gli Amici di Lollo e Lola

Sarabù il Marabù

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

Sarabù è un nostro amico africano. Nonostante l'aspetto spaventoso di questo grande avvoltoio, dovete sapere che Sarabù non è cattivo, anzi. Lui si occupa di tutto il suo territorio e della pulizia di esso. Si ciba principalmente delle carcasse di altri animali. Pratica che può far storcere il naso, ma che risulta essere fondamentale per ridurre la creazione di muffe, batteri e malattie.

Lollo e Lola

L'angolo botanico i consigli per il vostro balcone

Il Calicanto è un arbusto di dimensioni medie, con foglie caduche, che viene dalla Cina.

Si nota soprattutto per i suoi fiori che si vedono in pieno inverno, soprattutto a febbraio e marzo a seconda delle condizioni climatiche.

Ma soprattutto, la cosa particolare è che i fiori sbocciano prima che la pianta abbia iniziato a produrre le foglie.

I fiori del calicanto sbocciano dal legno vecchio, sono privi di picciolo e sono dotati di petali allungati, cerosi, colorati di bianco o di giallo. Nei giorni più freddi dei mesi invernali, quindi, avere questa pianta sul balcone farà sì che pesino di meno, che siano molto più vivaci. Insomma, una sorta di piccolo miracolo nel mezzo del freddo. Per alcuni giorni allieteranno colazioni, pranzi e cene con un profumo molto delicato. Inoltre, si coltiva facilmente e non ha bisogno né di cure particolari né di troppa acqua. In primavera, però, va potato, appena dopo che i fiori sono appassiti.

Un'altra ottima caratteristica del calicanto è la sua ottima resistenza a smog e inquinamento, che invece possono mandare in crisi altre piante invernali (o estive da balcone). Inoltre, si coltiva facilmente e non ha bisogno né di cure particolari né di troppa acqua. In primavera, però, va potato, appena dopo che i fiori sono appassiti.



Il Laboratorio di Cucito continua leggete questa pagina per scoprire i nuovi lavori

E sì, il Laboratorio di Cucito che trova spazio ogni Lunedì nella sala polifunzionale di Casa Vitrotti 1 sta portando tante nuove creazioni e nuovi lavori.

La volontaria Beatrice e l'operatrice Maria stanno continuando a proporre ai partecipanti del laboratorio (Marco, Gianna, Paola, Carmela e Angiolina) nuovi progetti da portare avanti, inerenti soprattutto al Natale, che, ricordiamolo, è sempre più vicino.

Oltre al camino, di cui abbiamo già parlato, ora il gruppo ha portato a termine la magnifica Cassetta delle Lettere.



Ora, invece, il nuovo progetto principe sono le borse per il pandoro/panettone.



Tra qualche settimana, probabilmente, potrete prenderne una anche per voi in cambio di un'offerta libera. Offerta per dare modo al laboratorio di continuare a compere i materiali per nuovi progetti.

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