

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

07/07

Laboratorio di Teatro

08/07

Laboratorio di Musica

08/07

Laboratorio di Danza

11/07

Laboratorio di Cucito



Cronaca della Settimana

Fino al 46 a.C. a Roma era vigente il calendario romano, che divideva l'anno in dodici mesi. Proprio come oggi, ma con numero di giorni leggermente diverso. L'anno non iniziava il primo gennaio ma il primo marzo, ed è per questo che il mese di luglio era chiamato Quintilis (quinto mese dell'anno) ed agosto era chiamato Sextilis (sesto mese). I mesi successivi, da settembre a dicembre, ancora portano l'impronta di quell'antico calendario, perché erano il settimo, l'ottavo (ottobre), nono (novembre), e decimo (dicembre) mese dell'anno

GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

Selma la Succiacapre

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

Oggi parliamo di una carissima pro zia di Paquito: Selma.

Lei è una Succiacapre, ma non fatevi intimorire, Selma è molto gentile e ospitale.

Il suo nome comune si rifà ad un'antica credenza popolare per cui si riteneva che l'uccello succhiasse le mammelle degli animali al pascolo, causandone la cecità.

Ma questa credenza non ha nulla di reale; certo i succiacapre stanno sempre vicino agli animali da pascolo, ma lo fanno perché si cibano degli insetti che realmente succhiano il sangue a questi animali.



I La Ricetta della settimana: Pasta al pesto di melanzane

Gli ingredienti:

- 320 g di Linguine
- 1 kg di Melanzane
- 60 g di Mandorle pelate
- 20 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 50 g di Olio extravergine d'oliva
- 1 Scorza di limone
- Menta q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

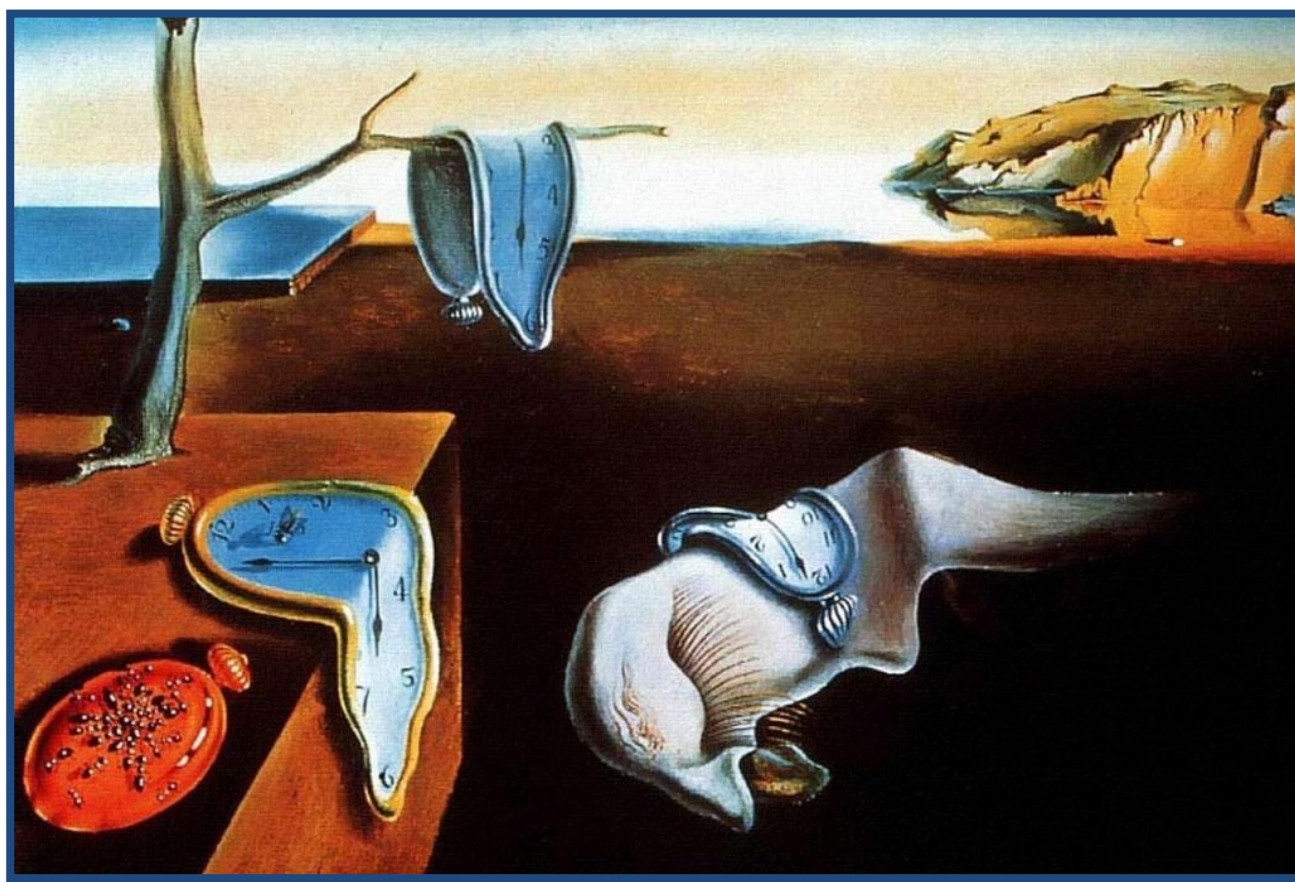
Ricetta:

Per preparare la pasta al pesto di melanzane, per prima cosa dovete cuocere le melanzane: lavate e asciugate le melanzane, ponetele su una leccarda foderata con carta forno, bucatele con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno ventilato preriscaldato a 220° per 45-50 minuti. Quando le melanzane saranno cotte, rimuovete la leccarda dal forno e lasciatele intiepidire. Nel frattempo mettete a bollire una pentola colma di acqua salata che vi servirà per cuocere la pasta. Rimuovete l'estremità superiore delle melanzane e dividetele a metà, poi prelevate la polpa raschiandola con un cucchiaio. Sistemate la polpa di melanzane in un colino a maglie strette posizionato sopra una ciotola e premete con il dorso di un cucchiaio o una forchetta per eliminare l'acqua di vegetazione. A questo punto, l'acqua nella pentola sarà giunta a bollore, quindi cuocete le bavette e nel frattempo continuate con la preparazione del pesto di melanzane. Trasferite la polpa di melanzane in un mixer dotato di lame e aggiungete le mandorle pelate, il grana grattugiato, la scorza di limone grattugiata e l'olio extravergine di oliva, poi salate e pepate a piacere; frullate brevemente fino a che non avrete ottenuto una purea densa e piuttosto cremosa. Tritate grossolanamente la menta col coltello, dopodiché trasferite il pesto di melanzane in una padella capiente (a fuoco spento), aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta e le foglioline di menta tritate. Scolate la pasta al dente e aggiungetela direttamente nella padella con il pesto di melanzane. Mescolate a fuoco spento per amalgamare bene la pasta col condimento, allungando se necessario con altra acqua di cottura della pasta.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN QUADRO

Colori, impressioni ed espressioni



“La persistenza della memoria”

Salvador Dalí, 1931

E dopo aver visto le sculture dedicate al David, che ci hanno fatto viaggiare dal primo Quattrocento fino al Seicento, oggi saltiamo fino al 900 per parlare di uno degli artisti più iconici e famosi della rivoluzione figurativa del Surrealismo: Salvador Dalí.

Ecco qui uno dei suoi quadri più famosi, se non il più famoso: “gli orologi molli”.

Pensate che Dalí realizzò quest’opera in sole due ore, un tempo record. Afflitto da un’improvvisa emicrania, fu impossibilitato ad accompagnare la moglie Gala al cinema. Costretto a casa, il pittore venne ispirato dall’*“ipermollezza”* del formaggio che stava consumando a tavola, che gli suggerì una riflessione di natura filosofica sullo scorrere del tempo.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Bianca del Monferrato (di cui abbiamo già parlato la scorsa settimana), non è stata solo una reggente avveduta ed energica ma anche una giovane donna sognatrice ed una amante delle feste e soprattutto dei tornei cavallereschi. Proprio per questo ne organizzò nel 1499 uno a Carignano in cui giostrò il famoso condottiero francese **Pierre Terrail de Bayard**. Il Baiardo, così venne italianizzato il suo nome, era conosciuto come “il cavaliere senza macchia e senza paura”, l’ultimo grande rappresentante della cavalleria medievale, famoso giostratore e spadaccino.

Grande condottiero, Luigi XII re di Francia fece incidere sulle sue armi, in virtù dell’eroismo dimostrato nelle battaglie, il motto :” Vires agminis unus habet” cioè “uno che ha la forza di un esercito”.

Tornando alla nostra Bianca, bisogna dire che quando si era ritirata a vita privata, dopo la morte del figlio, aveva solo trent’anni ed era ancora molto bella. Era anche una donna libera da qualsiasi controllo, non aveva padre, né marito, né fratelli.

Fu passione? Sbocciò l’amore? Non vi sono certezze, se non riferimenti in base ad alcuni documenti che lo fanno supporre. Di certo ci fu qualcosa.

Al torneo cavalleresco il Baiardo disarcionò ben 15 cavalieri, dimostrando la sua bravura eccezionale e guadagnando il titolo di vincitore. Dopo il torneo il nostro cavaliere decise di fermarsi in Piemonte per ben due anni, perché?

Alla corte di Bianca correva voce che fossero innamorati e che questo era il motivo che tratteneva lì il Bayard. Di certo si sa che nel 1501, a Cantù, nacque Jeanne Terrail, figlia di Pierre Terrail e di una misteriosa dama. Il padre la fece allevare in Francia dalla propria sorella Jeanne suora in una abazia, non potendo egli, impegnato in tante battaglie, prendersene cura. Dato che la bambina non fu mai definita “bastarda” ma sempre “figlia” e poiché il Bayard non si sposò mai, rifiutando anche matrimoni convenienti, gli storici sono stati indotti a pensare che egli ne avesse sposato la madre. Sull’identità della madre vennero fatte diverse ipotesi: numerosi indizi portano a pensare che si trattasse della nostra duchessa di Savoia Bianca del Monferrato, rimasta vedova giovanissima, a maggior ragione dato che il Baiardo era presente in quel periodo in Piemonte e per il fatto che egli stesso affermava che la bambina fosse nobile e figlia di una signora di grande casata.

Quindi Bianca si sposò segretamente una seconda volta? Il mistero rimane ancora oggi, anche se dal testamento di Bianca di Monferrato, conservato nell’Archivio di Stato a Torino, possiamo trovare qualche indizio.

Alla scomparsa di una/o nobile, usanza voleva che del testamento venissero redatte diverse copie per informare delle volontà del defunto/o importanti personalità dell’epoca con le quali aveva evidentemente interessi comuni, politici o economici. Tra le personalità a cui copia del testamento di Bianca fu inviato troviamo il vescovo di Grenoble, zio del Baiardo: forse era stato lui a celebrare il matrimonio segreto e quindi era Bianca la misteriosa consorte?

Non lo sapremo mai, a meno che non vengano scoperti altri documenti o indizi. Nel 1519 Bianca morì e nel 1524 anche Pierre e con lui il segreto della dama del Piemonte che aveva sposato e che gli aveva dato una figlia.

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