

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

26/05

Laboratorio di Teatro

27/05

Laboratorio di Musica

27/05

Laboratorio di Danza

30/05

Laboratorio di Cucito

01/06

Incontro di  
Moncalieri per  
l'Ucraina



### Cronaca della Settimana

Dopo aver ascoltato le scoppiettanti e allegre musiche di Domenica siamo pronti a chiudere questo nostro Maggio così caldo. Ringraziamo ancora i musicisti della banda Deh Ba ba bbluji per le loro improvvisazioni e le loro divertenti presentazioni

Ma non ci perdiamo nel passato, siamo pronti ad entrare in questo nuovo Giugno che speriamo possa donarci tanta gioia e felicità!

## GLI AMICI DI LOLLO E LOLA

### Antonella la Cecilia

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

La protagonista di oggi è una creatura molto particolare e molto rara.

Dovete sapere che gli anfibi si dividono in tre principali ordini: gli anuri, gli urodeli e gli apodi. Per dirla più semplicemente le rane e i rospi, le salamandre e tritoni e, infine, le cecilie.

Quest'ultime si chiamano apodi poiché non sono provviste di zampe, il che le rende simili ai serpenti.

Parlando di Clara, lei è lunga circa un metro e ha ben cento anni.

È molto legata alla sua Colombia ed è proprio lì che ha incontrato Lola durante uno dei suoi tanti voli!



## La Ricetta della settimana: Polipetti affogati

### Gli ingredienti:

- 1 kg di Polpetti (già puliti)
- 800 g di Pomodori pelati
- Peperoncino essiccato q.b.
- 1 spicchio di Aglio
- 1 ciuffo di Prezzemolo
- 50 g di Vino bianco
- 40 g di Olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

### Ricetta:

Per preparare i polipetti affogati, cominciate dai polipetti: se avete a disposizione dei polipetti già puliti, sciacquateli bene sotto l'acqua corrente (1-2). Altrimenti potete seguire le indicazioni della nostra scheda su come pulire il polpo. Una volta che i polipetti saranno pronti per essere cotti, mettete l'aglio sbucciato in una padella capiente, insieme all'olio e al peperoncino essiccato.

Fate scaldare bene per 1-2 minuti, inclinando anche la padella in modo che l'olio possa insaporirsi bene con l'aglio e il peperoncino, ma facendo attenzione a non farli bruciare. A questo punto versate i polipetti e lasciateli scottare per 2-3 minuti a fuoco alto, girandoli di tanto in tanto con l'aiuto di una pinza. Sfumate con il vino bianco e, sempre con una pinza, girate i polipetti lasciandoli cuocere per ancora un paio di minuti. Aggiungete i pomodori pelati e i rametti di prezzemolo, poi salate e pepate. Coprite la pentola con un coperchio, e lasciate cuocere a fuoco basso per 30-40 minuti, a seconda delle dimensioni dei polipetti. Per verificarne la cottura fate la prova infilzandoli con una forchetta: se sono teneri significa che sono cotti a puntino. Togliete l'aglio, sempre servendovi di una pinza da cucina; i polipetti affogati sono pronti da servire



Fonte: [Agrodolce.it](http://Agrodolce.it)

## STORIA DI UNA SCULTURA

### *Il David nella storia dell'arte*

#### **“David”**

Donatello, 1408-1409.



Oggi apriamo un ciclo che ci accompagnerà per diverse settimane e che ci farà scoprire le più famose interpretazioni del personaggio biblico David.

Nel corso dei secoli quattro autori principalmente si sono interessati a questo soggetto creando sculture in grado di catturare momenti diversi del famosissimo scontro tra Davide e Golia.

Partiamo con il primo David di Donatello, quello di marmo. L'artista fiorentino riprese, infatti, dopo diversi anni lo stesso soggetto utilizzando però, al posto del marmo il bronzo, ma ne parleremo nel prossimo numero.

La cosa interessante è che l'artista toscano, a differenza di altri, decise di riprendere sempre lo stesso momento della storia: quello finale.

Il David, infatti, è in piedi con la testa di Golia per terra.

Il nemico è stato sconfitto grazie alla leggendaria fionda che poggia sopra la nuca del Gigante.

Lo stile è ancora gotico a livello di proporzioni, ricordiamo che siamo ancora all'inizio del Quattrocento. La posa, invece, riprende appieno i modelli dell'antica Grecia.

## A Spasso coi Savoia

### Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Come anticipato nel precedente numero del nostro giornale, eccoci qui a parlare di **Oddone**, l'ultimo dei figli maschi di **Umberto Biancamano**. Anche se, in realtà, oggi ci concentreremo soprattutto sulla sua sposa **Adelaide**, grazie alla quale si aprirono per Casa Savoia le porte d'Italia.

Appartenente alla famiglia degli Arduinici, Adelaide nacque nel castello di Susa e si sposò per ben tre volte. Tutti i matrimoni furono patrocinati dall'Imperatore Corrado II, che volle imporre così la sua autorità e la propria influenza sull'importante feudo torinese. In prime nozze, nel 1037, Adelaide andò in sposa a Ermanno duca di Svevia. Poco dopo le nozze il padre di lei, Olderico Manfredi morì, lasciando al genero i feudi che gli erano appartenuti con il benestare dell'imperatore.

Purtroppo nel 1038 morì anche Ermanno per una epidemia di peste durante una spedizione militare, lasciando vedova Adelaide.

Intervenne quindi di nuovo l'imperatore Corrado II che fece sposare in seconde nozze ad Adelaide il marchese Enrico del Monferrato, ma anche lui morì intorno al 1042.

Dopo essere rimasta vedova per la seconda volta, Adelaide, cercò l'appoggio di un suo potente vicino, Umberto Biancamano conte della Moriana e della Savoia, il quale per rendere più stretta l'alleanza, sempre con l'approvazione dell'imperatore, chiese nel 1043 la mano di Adelaide per il suo figlio più giovane Oddone.

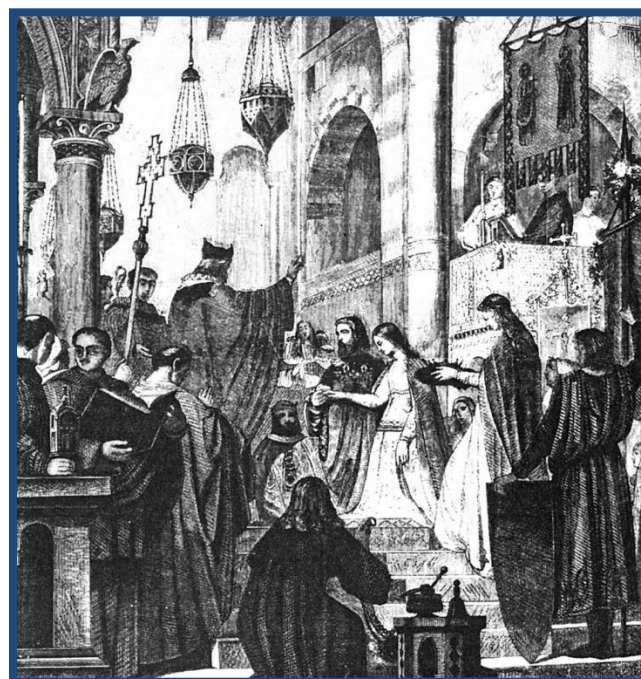
Il matrimonio fra Adelaide e Oddone venne celebrato nel castello di Susa nel 1046 ed assicurò alla contessa il dominio dei propri feudi, mentre la dinastia sabauda, oltre ad acquisire un ampio e fertile territorio, con la congiunzione di due stati al di qua e al di là delle Alpi, divenne padrona esclusiva del valico del Moncenisio, la via per l'Europa del Nord.

Alla morte di Umberto Biancamano (e dei suoi primi due figli) i suoi titoli passarono al terzogenito Oddone. Purtroppo, probabilmente nel 1057, anche Oddone morì lasciando Adelaide vedova per la terza volta poco più che quarantenne, e con il compito di essere reggente in quanto i figli maschi Pietro e Amedeo erano ancora piccoli.

Adelaide riuscì ad esercitare il potere con notevole abilità: ella era temuta dagli avversari e stimata dai suoi sudditi. Donna energica e dotata di enorme saggezza, seppe destreggiarsi da sola tra papi e imperatori dell'anno 1000. Oltre al marito sopravvisse anche ai figli e mantenne di fatto il potere (reggente prima per i figli e poi per il nipote Umberto III), fino alla sua morte avvenuta nel 1091.

Di lei non è mai stata rinvenuta la tomba.

Ma la storia non finisce qui dato che, pochi giorni fa, il 6 Maggio, durante degli scavi archeologici proprio nella Cattedrale di San Giusto a Susa, è stata ritrovata una cripta del XI secolo, chissà che non riguardi proprio la nostra Adelaide



Disegno Matrimonio tra Oddone e Adelaide

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