

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

23/06

Laboratorio di Teatro

23/06

Dialogo di Comunità

24/06

Laboratorio di Musica

24/06

Laboratorio di Danza

27/06

Laboratorio di Cucito

29/06

Incontro di  
Moncalieri per  
l'Ucraina



### Cronaca della Settimana

Eccoci tornati dopo una piccola pausa con il nostro giornalino, pronti a parlare di tante cose nuove!

Parlando di novità, oggi alle ore 16.00 ci sarà il primo incontro di Dialogo di Comunità, un'interessante metodo di confronto in grado di far conoscere, esprimere e crescere i propri partecipanti.

## GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

### Bernardo il Licodonte della Patagonia

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

Come? Non vi abbiamo ancora parlato di Bernardo? Davvero?

Caspita, questo sì che è strano dato che si tratta di uno dei nostri amici più cari.

Bernardo è un Licodonte, cioè un animale appartenente alla famiglia dei mustelidi. Per farla semplice è un cugino dei visoni, delle donnole e degli ermellini.

Vive in Patagonia, quindi tra Cile e Argentina. È molto affezionato alla sua terra e ne va molto fiero!



I  
La Ricetta della settimana:  
Pasta con crema di peperoni,  
caciotta e tonno

#### Gli ingredienti:

- 320 g di Penne Rigate
- 500 g di Peperoni rossi
- 135 g di Tonno sott'olio (in filetti)
- 150 g di morbida
- Finocchietto selvatico q.b.
- 1 spicchio di Aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

#### Ricetta:

Per preparare la pasta con crema di peperoni, caciotta e tonno come prima cosa mondate il peperone eliminando la calotta i semi e i filamenti interni. Tagliare il peperone prima a listarelle 2 e poi in pezzi di circa 3 cm 3. In totale ne ricaverete circa 350 g. Da questi tenetene da parte circa 30 g che serviranno per la decorazione finale del piatto. Ora mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata, che servirà per la cottura della pasta. Versate un filo d'olio in una padella, aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e lasciate rosolare per un paio di minuti. Aggiungete i pezzetti di peperone, salate e lasciate a cuocere a fuoco medio per circa 10 min senza coperchio. I peperoni dovranno risultare cotti e ben bruniti. Non appena l'acqua avrà raggiunto il bollore buttate la pasta. Eliminate l'aglio dai peperoni e trasferiteli in un bicchiere alto e aggiungete 50 g di olio evo. Unite anche 1 rametto di finocchietto e frullate con un mixer ad immersione sino ad ottenere una crema il più liscia possibile. Grattugiate grossolanamente la caciotta e non appena la pasta sarà cotta scolatela, raffreddatela sotto l'acqua corrente e trasferite in una ciotola. Riprendete il peperone tenuto da parte e tagliatelo finemente. Versate nella ciotola con la pasta la crema di peperoni e mescolate. Sfilacciate con le mani il tonno ben sgocciolato e unitelo alla pasta. Aggiungete la caciotta morbida grattugiata.



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

## *STORIA DI UNA SCULTURA*

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

#### **“David”**

Michelangelo, 1501-1504



Ed ecco, in tutto il suo splendore, il David più famoso di tutti, nonché una delle sculture più conosciute ed apprezzate al mondo.

L'unico e inimitabile David di Michelangelo Buonarroti, gigante della scultura e della pittura.

Quest'opera rompe completamente con le precedenti. Se nelle sculture di Donatello e del Verrocchio il David veniva raffigurato dopo lo scontro con Golia, vittorioso e fiero, qui il momento scelto è l'opposto.

L'eroe biblico è raffigurato prima dello scontro, infatti tiene nella mano destra il sasso con cui sconfiggerà il nemico.

Lo sguardo è deciso e concentrato e il corpo non è più quello di un ragazzo minuto e fragile come nei precedenti, bensì è quello di un uomo potente e forte.

## A Spasso coi Savoia

### Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

**Bona di Savoia** nacque nel Castello di Avigliana e fu l'undicesima figlia di Ludovico di Savoia e Anna di Lusignano e sorella del duca Amedeo IX.

Rimasta precocemente orfana, dovette trascorrere l'adolescenza alla Corte di Francia, presso la sorella Carlotta di Savoia che aveva sposato il re francese Luigi XI.

Come avrete ben compreso questi reali si sposavano spesso fra di loro per poter mantenere alleanze e territori, e la miglior merce di garanzia erano le nobili giovinette (Jolanda di cui abbiamo parlato nel precedente numero era sorella di Luigi XI e moglie di Amedeo IX).

Tornando alla nostra Bona, il cognato Luigi XI ansioso di impedire l'ingrandimento dei territori dei Savoia, la diede in sposa al duca di Milano Galeazzo Maria Sforza, senza neppure consigliarsi con il di lei fratello, Amedeo IX, o per meglio dire con il Consiglio di Reggenza che governava il ducato sabauda con Jolanda, essendo il duca ammalato. Il Galeazzo Maria si informò bene sulle fattezze della futura sposa, inviando un suo pittore per ritrarre la futura sposa e vedere se era di suo gradimento oltre che farsi inviare scritti sul suo aspetto che così la descrissero: "alta, ben proporzionata, di bella carnagione, con vita sottile, bei lineamenti e un carattere gentile". Il matrimonio di Bona si rivelò uno dei più travagliati della storia sabauda: Galeazzo Maria, volubile, impetuoso, brutale e crudele, fu feroce con i suoi sudditi, ma anche con la propria famiglia ed ebbe inoltre numerose amanti che resero Bona molto gelosa, tanto da accettare soltanto i figli illegittimi che lui ebbe prima del loro matrimonio. Negli otto anni di matrimonio, Bona non si intromise mai negli affari dei politici del marito. Si dedicò quasi esclusivamente alla crescita dei figli e ad essere nei loro confronti una madre premurosa e buona. Mentre era in vita il marito, Bona si sforzò di mantenere buoni rapporti tra i Savoia e gli Sforza. Alla morte del marito, caduto vittima di una congiura, il figlio primogenito Gian Galeazzo, di soli otto anni, venne riconosciuto successore del padre sotto la reggenza della madre. La sua reggenza durò solo pochi anni dato che i cognati Sforza con Ludovico il Moro in testa, dichiararono arbitrariamente il figlio maggiore a tredici anni, escludendo così Bona dalla reggenza e facendola rinchiudere in un convento ad Abbiategrasso. Da qui lei riuscì a fuggire presso la corte di Francia sperando di ottenere aiuto dal cognato Luigi XI, aiuto che non gli venne fornito e così nel 1500 Bona si ritirò nel Castello di Fossano messo a sua disposizione dal nipote Filiberto duca di Savoia. Qui trascorse una vita triste e solitaria fino alla sua morte, avvenuta nel 1503, dimenticata da tutti, compresi i suoi numerosi figli. Intorno ai suoi ultimi giorni e ai suoi funerali svolti senza alcuna cerimonia ufficiale, nel tempo sono nate leggende come quella che racconta del suo fantasma che vaga ancora oggi triste e inquieto negli antri del Castello. Solo nel 2009 sono stati ritrovati nel Duomo di Fossano (a seguito di scavi archeologici) i suoi resti: una tomba con un corpo femminile con le braccia incrociate sul petto, posizione che veniva data a tutti gli appartenenti alla casa nobiliare.



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