

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

11/08

Laboratorio di Musica

12/08

Laboratorio di Teatro

15/08

Ferragosto



### Cronaca della Settimana

Anche Agosto galoppa, infatti ci stiamo avvicinando alla sua metà, ovvero a Ferragosto. Il termine deriva dalla locuzione latina *Feriae Augusti* (riposo di Augusto) indicante una festività istituita dall'imperatore Augusto. Era un periodo di riposo e di festeggiamenti che traeva origine dalla tradizione dei *Consualia*, feste che celebravano la fine dei lavori agricoli, dedicate a Conso, dio della terra e della fertilità. L'antico Ferragosto, oltre agli evidenti fini di auto-promozione politica, aveva lo scopo di collegare le principali festività agostane per fornire un adeguato periodo di riposo, anche detto *Augustali*, necessario dopo le grandi fatiche profuse durante le settimane precedenti.

## GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

### Anasso il Tapiro

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

Anasso è un tipo particolare, è molto pigro e non ama socializzare troppo. Noi lo abbiamo conosciuto per caso durante una gita in Malesia.

Lui, come tutti i tapiri, ama starsene sdraiato sotto il suo albero, vicino ad un fiume o comunque un corso d'acqua, perché ama farsi delle grandi nuotate.

Una volta abbiamo visto Anasso partecipare ad una gara di corsa. Pensavamo tutti avrebbe perso data la sua mole e il suo temperamento, invece, ha sbalordito tutti quanti con la sua grande velocità!



### I La Ricetta della settimana: Anelli di calamari e patate

#### Gli ingredienti:

- 1 kg di Calamari (puliti e senza testa e senza pelle)
- 700 g di Patate
- 1 spicchio di Aglio
- 200 g di Pomodori datterini pelati
- 80 g di Vino rosso
- Origano fresco q.b.
- Salvia q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

#### Ricetta:

Per realizzare gli anelli di calamari e patate per prima cosa pelate le patate, poi tagliatele a metà e riducetele a tocchetti irregolari. In un tegame scaldate un giro di olio con l'aglio, quindi versate le patate.

Aggiungete la salvia, rosolate qualche istante e poi sfumate con il vino rosso. Lasciate evaporare la parte alcolica, poi incorporate i pomodori datterini pelati.

Coprite con acqua e cuocete con il coperchio a fuoco dolce per 30 minuti o fino a quando non saranno morbide. Intanto tagliate ad anelli i calamari già puliti.

Trascorso il tempo di cottura delle patate aggiungete gli anelli di calamari, salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti.

A cottura ultimata profumate con origano fresco e servite ben caldi gli anelli di calamari e patate!



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

## STORIA DI UN QUADRO

### Colori, impressioni ed espressioni



#### “La zattera della Medusa”

Théodore Géricault, 1818-1819

Oggi parliamo di un quadro molto crudo e forte, quadro che descrive, purtroppo, un fatto realmente accaduto.

La Méduse era una fregata francese a vela, nave che il 2 luglio del 1816 si incagliò sulle secche del Banc d'Arguin, vicino Nouadhibou in Mauritania.

L'equipaggio abbandonò così la nave il 5 luglio 1816 sulle 6 imbarcazioni di salvataggio. I passeggeri eccedenti furono posti su una zattera che venne trascinata dalle barche. Siccome quest'ultima rallentava di molto la traversata venne tagliata la corda che collegava la zattera alle navi di salvataggio.

Questa scelta maligna fece rimanere la zattera in mezzo al mare per molto tempo, e su di essa accaddero fatti devastanti, come suicidi, omicidi e episodi di cannibalismo. Delle 250 persone sulla barca se ne salvarono, grazie ad un'altra nave che avvistò la zattera, solo 15.

Il pittore si interessò molto a questo fatto grazie ai racconti dei sopravvissuti, così iniziò a lavorare a questa grande tela. Scelse di rappresentare il momento finale della sventura, ovvero l'avvistamento da parte dei naufraghi della nave che poi li porterà in salvo.

## A Spasso coi Savoia

### Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Iniziamo in questo numero a parlare dei Beati di casa Savoia. Come abbiamo già raccontato precedentemente, il loro santo protettore è San Maurizio, un ufficiale romano originario dell'Egitto che fu martirizzato perché si rifiutò di perseguitare i cristiani a Agauno, nel Vallese. Ma per una dinastia come quella dei Savoia che ambiva ad elevarsi tra le più grandi d'Europa era necessario avere almeno dei beati appartenenti alla propria casata.

La prima ad essere beatificata di Casa Savoia fu **Margherita di Savoia Acaia**. Il 29 Novembre 1670, dopo regolare processo canonico, Papa Clemente X innalzò Margherita agli onori dell'altare, proclamandola beata.

Margherita di Savoia-Acaia era nata a Pinerolo si presume fra il 1385/1390 dal matrimonio tra Amedeo d'Acaia e Caterina di Ginevra.

(Il casato dei Savoia-Acaia si estinse proprio con la generazione di Margherita, dato che i suoi genitori ebbero solo due figlie e il fratello del padre, Ludovico, che gli era succeduto nel titolo, non ebbe figli). Margherita e sua sorella Matilde, fin dall'infanzia avevano assistito alle lotte tra Savoia, Monferrato, Saluzzo e Acaia per il possesso del Piemonte meridionale. Nel 1402 rimaste orfane del padre, passarono sotto la tutela dello zio Ludovico che pensò di utilizzare Margherita per una alleanza matrimoniale per pacificare i rapporti con il Monferrato. Così alla giovane età di tredici anni Margherita andò in sposa a Teodoro del Monferrato della dinastia dei Paleologi quasi quarantenne. Fra il 1409 e il 1413 Teodoro e Margherita risiedettero a Genova, dove il marchese era stato chiamato a combattere i francesi. Qui Margherita iniziò ad assistere i poveri, soprattutto quando fame e peste colpirono la città. Margherita e Teodoro non ebbero figli, e alla morte del marchese nel 1418. Ella rifiutò di sposare Filippo Maria Visconti per ritirarsi ad Alba con le dame della sua corte del Monferrato per dedicarsi alla preghiera e condurre una vita monacale sotto la regola di San Domenico come Terziaria domenicana. I terziari sono associazioni di persone che non potendo entrare in uno dei grandi ordini maschili - primo ordine - femminili - secondo ordine - si impegnano a seguire una regola con voti semplici, vivendo sia nel mondo che in comunità.

Intorno al 1445 sempre ad Alba fondò un monastero domenicano dedicato a Santa Maria Maddalena, che dotato di molte rendite e lasciti, diventò un centro di carità e di riferimento per tutti i bisognosi della città.

Pochi anni dopo Margherita e le sue compagne furono autorizzate a passare dal terz'ordine al second'ordine, monache domenicane propriamente dette.

Passò il resto della sua vita, aumentando sempre di più le sue mortificazioni e prodigandosi per lenire le sofferenze dei malati e, dopo circa 45 anni di penitenze, umiltà e opere buone, morì nel novembre del 1464.



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