

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

24/03

Laboratorio di Teatro

24/03

Corso di Teatro

25/03

Laboratorio di Musica

25/03

Ginnastica

28/03

Laboratorio di Cucito

30/03

Ginnastica



Cronaca della Settimana

Ed eccoci arrivati all'ultima settimana di Marzo.

Il mese pazzerello è quasi giunto al termine e Aprile è sempre più vicino.

Ma non corriamo troppo, Marzo ha ancora qualcosa da dire.

Il mese, infatti, sta portando tanto bel sole che fa bene alle nostre piante, ai nostri fiori e alle nostre fragole.

Nel cortile del Vitrotti 1 sono arrivate le prime piantine di fragole e noi non vediamo l'ora di poterle mangiare!

STORIA DI UN ARTISTA

Luigi Pulci

Luigi Pulci, poeta del rinascimento italiano, nacque nel 1432 a Firenze.

Dopo un'infanzia difficile causata dalla povertà della sua famiglia (i Pulci erano una nobile famiglia decaduta), fu introdotto presso la famiglia **Medici** nel 1461. Qui entrò presto nelle grazie del giovane **Lorenzo il Magnifico**, con il quale condivise lo spirito giocoso che contraddistinse le sue prime opere poetiche. Però, il clima della cerchia medicea, dapprima molto influenzato dal suo umore bizzarro e giocoso, si modificò notevolmente per l'importanza assunta dai filosofi platonici dell'Accademia (Ficino, Pico, Landino).

Il nostro protagonista entrò in conflitto con questi personaggi ed ebbe un'aspra polemica con Ficino sull'immortalità dell'anima. Perciò il Magnifico lo lasciò ai margini.

Questo e le difficoltà finanziarie che colpirono i suoi fratelli Luca e Bernardo intorno al 1470, costrinsero il Pulci ad allontanarsi da Firenze e ad entrare al servizio del condottiero **Roberto di San Severino**, che seguì in vari viaggi (Milano, Pisa e Venezia).

Nel marzo del 1481 fu nominato capitano di Val di Lugana, feudo del Sanseverino.

Ammalatosi durante un viaggio, morì a Padova nel 1484 e fu sepolto fuori dal muro che circondava il sagrato della chiesa di San Tommaso Apostolo.

Il Morgante è il capolavoro del Pulci e uno dei poemi più singolari della letteratura italiana, dato il tono giocoso e le avventure mirabolanti di alcuni personaggi.

È un poema epico cavalleresco che recupera la materia del ciclo carolingio.

Il titolo deriva dal nome del suo personaggio più popolare, un gigante le cui avventure costituiscono gran parte della trama.

Uscì nel 1478 in 23 cantari, e, nel 1483, nell'edizione definitiva.

Questo poema, come detto prima, è estremamente singolare e strano.

A differenza degli altri poemi cavallereschi (come quelli del Boiardo o di Ariosto) Il Morgante, ha dei toni estremamente ironici e poco diffusi nel panorama storico del 1400.

I personaggi principali, cioè il Gigante Morgante e il Mezzo Gigante Margutte, sono due strambi ladruncoli e furfanti che vivono avventure molto fantasiose e particolari.

Un'opera del genere non poteva che venir fuori dalla mente del nostro Pulci, artista connotato, come detto a inizio articolo, da un grande senso del divertimento e dell'ironia.



La Ricetta della settimana: Trippa alla fiorentina

Gli ingredienti:

- ½ bicchiere di Olio extravergine d'oliva
- 30 g di Burro
- 1 costa di Sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- ½ bicchiere di Vino bianco
- 100 g di Parmigiano Reggiano DOP
- 1 spicchio di Aglio
- 1 kg di Trippa precotta
- 300 g di Pomodori pelati
- 3 foglie di Alloro
- Pepe nero q.b.

Ricetta:

Per preparare la trippa alla fiorentina per prima cosa procuratevi dal vostro macellaio della trippa già pulita ed anche parzialmente lessata. Affettate la trippa sottile, lavatela per bene sotto l'acqua corrente e lasciatela scolare bene in un colino. Occupatevi ora del soffritto: sbucciate la carota e tagliatela a fette molto sottili per il senso della lunghezza, quindi ricavate dei cubetti.

Lavate la costa di sedano, eliminate la membrana filamentosa esterna con il pelapatate. Dividete la costa a metà e tagliatela a cubetti piccoli. Sbucciate la cipolla, dividetela a metà, e riducetela a piccoli dadini.

In un tegame fate soffriggere l'olio e il burro insieme poi unite le verdure per il soffritto: il sedano, la carota e la cipolla. Poi aromatizzate con le foglie di alloro e uno spicchio di aglio; fate rosolare le verdure a fuoco basso solo per 5 minuti perché poi si cuoceranno con la trippa, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Prima di aggiungere la trippa, togliete l'aglio con una pinza da cucina e questo punto aggiungete la trippa. fatela rosolare per insaporirla e poi versate nel tegame il vino bianco che farete evaporare completamente. Aggiungete ora i pomodori pelati, salate e pepate a piacere, coprite con il coperchio la pentola e portate a cottura la trippa bagnandola di tanto in tanto con del brodo caldo e girandola spesso, ci vorranno circa 2 ore (in alternativa per dimezzare i tempi potete usare la pentola a pressione). A fine cottura spolverate con il Parmigiano Reggiano e lasciate riposare per 5 minuti. Servite la trippa alla fiorentina ben calda accompagnandola con dei crostini di pane.



Fonte: [Agrodolce.it](https://www.agrodolce.it)



Gli Amici di Piero e Paquito

Waldo il Gaviale

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

Waldo è un Gaviale, cioè il coccodrillo più lungo attualmente in vita.

È molto simile ai normali coccodrilli, anche se è caratterizzato da un muso molto lungo e stretto. Vive nel fiume Gange in India.

Lì viene considerato come un essere quasi magico, messaggero di **Gaṅgā**, divinità del fiume sopraccitato

Piero e Paquito

L'angolo botanico i consigli per i vostri balconi

Il periodo migliore per piantare le **Fragole** è sicuramente la primavera. Secondo la varietà scelta si possono avere i primi frutti anche l'estate successiva alla semina. Altre varietà, invece, richiedono un periodo "freddo" e daranno i frutti solo dall'estate successiva.

Le varietà che producono dopo la seconda estate però hanno frutti più saporiti quindi la lunga attesa potrebbe non essere vana.

Le piante di fragole richiedono annaffiature regolari, da intensificare nei periodi particolarmente caldi e secchi.

L'ideale sarebbe innaffiare di mattino presto per consentire un'evaporazione costante dell'acqua in eccesso ed il mantenimento del substrato al giusto livello d'umidità.



A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Nel Parco del Valentino, qui a Torino, si trova un monumento equestre dedicato a **Amedeo I Duca d'Aosta**, ritratto in divisa sul cavallo impennato. Sull'alto basamento sono raffigurati, in una composizione dinamica, tutti i principali rappresentanti della stirpe sabauda. Inoltre, a lui è anche dedicato uno degli ospedali di Torino: l'Amedeo di Savoia. Amedeo Ferdinando Maria, terzogenito di **Vittorio Emanuele II**, nasce a Torino nel 1845.

Giovane dinamico e molto portato per la vita militare, a soli 21 anni divenne comandante della Brigata Granatieri di Lombardia. Come suo fratello (il principe ereditario Umberto) partecipò alla Terza Guerra d'Indipendenza comandando la sua brigata con mirabile coraggio.

Nel 1868 venne inserito nei vertici della Marina ed in seguito nominato viceammiraglio.

L'anno prima nella cappella di Palazzo Reale, a Torino, aveva sposato **Maria Vittoria Dal Pozzo della Cisterna**, giovinetta bella, colta, brillante e di grande spiritualità, ma di salute cagionevole.

Non si può non raccontare come il giorno delle loro nozze passò alla storia come uno dei più funesti, per il numero di morti che accompagnò l'avvenimento.

Ecco cosa accadde: mentre la sposa si preparava alle nozze una delle sue dame d'onore fu trovata impiccata al lampadario della sua stanza. Mentre stava per recarsi a Palazzo Reale, il colonnello che la scortava cadde da cavallo e morì sul colpo; subito dopo la firma degli sposi, l'ufficiale di stato civile fu colpito da un infarto. Infine, il conte di Castiglione, che accompagnò gli sposi a cavallo verso la Palazzina di Stupinigi per il pranzo di nozze, forse per un malore, cadde da cavallo e finì sotto le ruote della carrozza trovando una morte orribile.

Nonostante le drammatiche e devastanti premesse, Amedeo e Maria Vittoria ebbero un matrimonio felice con numerosa prole.

Ma non tutti sanno che nel 1869 il nostro Amedeo fu scelto dalle Corti spagnole come sovrano della Spagna. Qui, dopo il fallimento della monarchia "costituzionale" nel 1868, gli spagnoli stavano cercando di intraprendere la difficile strada della monarchia "democratica", offrendo la corona ad un Savoia, anche per gli antichi titoli alla successione sul trono di Spagna che i Savoia vantavano da secoli. Il nostro Amedeo avrebbe preferito rimanere in Marina, ma, per compiacere il padre che aveva mire espansionistiche per la dinastia, dovette accettare. Così, nel 1871, si trasferì a Madrid con la famiglia. Il suo regno però durò poco: la nobiltà tendeva ad isolarlo in quanto straniero, (per giunta proveniente da una dinastia che aveva tolto al papa i suoi stati), il popolo abituato alla fastosa corte spagnola, non apprezzava questo sovrano dalle abitudini semplici e modeste ed il paese era dilaniato da lotte intestine che sfociarono ben presto in aperte rivolte al Re. Amedeo, secondo i suoi ministri, avrebbe dovuto reprimere con la forza queste proteste, soluzione che però lui ripugnava. Egli non aveva ambizioni di potere, voleva solo rendersi utile per riportare pace e concordia nel martoriato paese. Nel 1872 la situazione si aggravò definitivamente e mentre tornava con la regina da teatro, venne assalito da una banda di congiurati. In quell'occasione Amedeo dimostrò il grande coraggio che possedeva, affrontò i sicari ed esclamò: "Eccovi il Re, sparate solo a me!".

Rimasto miracolosamente illeso decise di abbandonare il trono, e dopo 777 giorni di regno, nel 1873 partì con la regina e i figli.

Tornato a Torino riprese servizio nel Regio Esercito, assumendo importanti incarichi. Rimasto precocemente vedovo di Maria Vittoria, morta di tisi nel 1879, si sposò con una parente di 22 anni più giovane nel 1888. Da questo matrimonio nacque un figlio maschio che prese il nome Umberto, a cui il re diede il titolo di Conte di Salemi.

Amedeo morì nel 1890 a soli 45 anni, suscitando in tutta la Nazione un sincero dolore.



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