



IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

19/05

Laboratorio di Teatro

20/05

Laboratorio di Musica

22/05

Dixieland

23/05

Laboratorio di Cucito

23/05

Laboratorio di Danza

25/05

Ginnastica

25/05

Incontro di
Moncalieri per
l'Ucraina



Cronaca della Settimana

Siamo quasi arrivati alla fine di questo Maggio. Un Maggio che ci ha trasportati verso il caldo tra forti piogge e grandi caldi.

Abbiamo iniziato il mese con la nostra gita a Villa Taranto, e adesso chiuderemo con un magnifico concerto di musica Dixieland. Questo genere, nato negli anni 10/20 a New Orleans, è stato la base del linguaggio classico del jazz.

Vi aspettiamo tutti alle 16 al cortile del Vitrotti 1 per tanta buona musica!

GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

Angelo il Zifio

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

Angelo è un caro amico di Paquito, anche se non si vedono mai.

Lo Zifio, infatti, si può trovare in praticamente tutti gli oceani e mari del mondo.

Non per nulla Angelo è un grande viaggiatore, sempre pronto a prendere la prima corrente per andare a largo.

Angelo è, inoltre, un campione di immersioni e di apnea.

Questo cetaceo è il mammifero marino con la più grande capacità di immersione subacquea. È in grado di raggiungere quasi 3.000 metri di profondità e di restare immerso per 3 ore e 42 minuti senza respirare.



La Ricetta della settimana: Risotto pere, noci e gorgonzola

Gli ingredienti:

- 320 g di Riso Carnaroli
- 100 g di Gorgonzola piccante
- 1 Scalogno
- 2 Pere Decana
- 40 g di Gherigli di noci
- 50 g di Burro
- 1 bicchiere di Vino bianco
- 100 g di Grana Padano DOP da grattugiare
- Brodo vegetale q.b.

Ricetta:

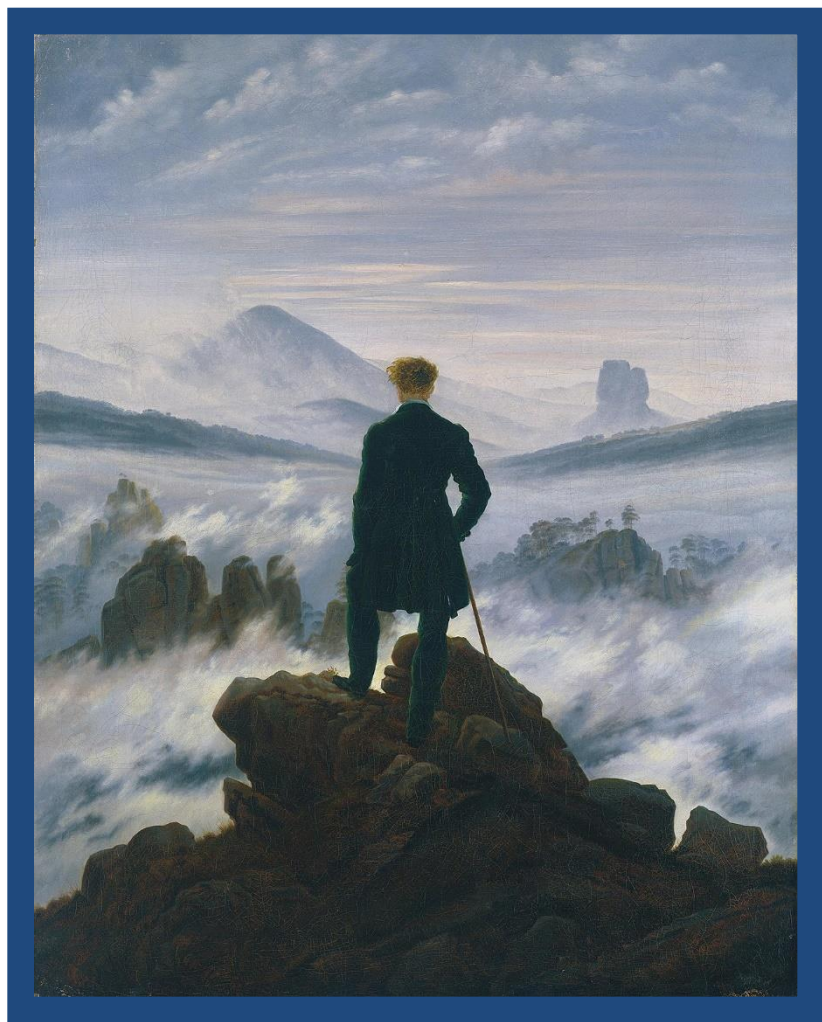
Per preparare il risotto gorgonzola, pere e noci, iniziate preparando un brodo vegetale, [clicca qui per vedere come fare](#). Poi tritate grossolanamente le noci e mettetele da parte. Tritate finemente lo scalogno, poi ponetelo in un tegame con 30 gr di burro; fatelo appassire e aggiungete il riso, che farete tostare per qualche minuto: unite il vino bianco e lasciatelo sfumare, poi gradatamente, a mano a mano che il riso si asciuga, aggiungete un mestolo di brodo alla volta, fino alla completa cottura (circa 15 minuti). Nel frattempo sbucciate le pere, togliete loro i semi interni e riducetele a cubetti 5. Frullate una delle due pere con un mixer. Private il gorgonzola piccante della crosta e tagliatelo a cubetti. Circa 5 minuti prima che il risotto sia pronto aggiungete il gorgonzola a cubetti, le pere a cubetti e la pera frullata. Spegnete il fuoco, aggiungete il Grana Padano DOP grattugiato e mantecate con il burro rimasto (20 gr). Impiattate il riso e guarnitelo con le noci tritate in precedenza e delle fettine di pera (volendo con delle scaglie di Grana Padano DOP).



Fonte: Agrodolce.it

STORIA DI UN QUADRO

colori, impressioni ed espressioni



“Viandante sul mare di nebbia”
Caspar David Friedrich, 1818.

Simbolo indiscusso del Romanticismo, questo quadro rappresenta un viandante intento ad osservare la potenza della natura mentre intorno lui onde su onde di nebbia animano il paesaggio.

Il protagonista è immerso nel mondo e si confronta con esso.

Le montagne che si ergono nel fondo del quadro sono la fedele riproduzione dell'Elbsandsteingebirge, un massiccio montuoso dell'allora Boemia. Questo potrebbe far pensare ad una lavorazione pittorica fatta all'aperto, ma, invece, la creazione di quest'opera si svolse unicamente nello studio del pittore.

Ultimo aspetto degno di nota è il fatto che il protagonista del quadro sia di spalle. Questa scelta di posa, oltre che dare maggiore potenza all'opera, consente di spersonalizzare il personaggio ritratto. Grazie a questa trovata noi osservatori possiamo meglio immedesimarci nel viandante, per avere, quindi, l'illusione di trovarci in prima persona, davanti a questo spettacolare panorama.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Non possiamo non parlare di **Umberto I detto "Biancamano"** che, secondo gli storici e i cronisti medievali, fu il primo Savoia a fregiarsi di un rilevante titolo nobiliare: quello di conte.

A lui risalgono con difficoltà le origini della più antica dinastia europea. La sua vita viene tracciata a cavallo fra il X e l'XI secolo e, da alcuni documenti dell'epoca, si evince come questi sarebbe divenuto conte di Moriana, una piccola città sulle Alpi francesi (anche se è difficile affermare se in quel periodo fosse già Conte o semplicemente Signore di quella provincia). Si ritiene che, intorno al 1003, governasse ventidue castelli fra le Alpi francesi e svizzere.

Il suo nome appare per la prima volta in un documento dell'anno Mille e in altri documenti successivi fino al 1036, anche se, ad onor del vero, non c'è la certezza che si riferissero proprio al nostro Umberto, in quanto questo nome all'epoca era davvero molto diffuso.

Quello che è certo è che Umberto I Biancamano fu un eccellente generale, ma soprattutto un abile uomo politico, che seppe sempre schierarsi dalla parte degli eredi del Sacro Romano Impero. Ricordiamo che, alla morte di **Carlo Magno** intorno all'814 DC, il vasto Sacro Romano Impero subì un rapido smembramento in decine di altri nuovi regni minori, fra cui il Regno di Borgogna, dove l'originaria Savoia, la **SABOIA**, indicava solo l'area attorno alla città di Chambery.

Umberto fu il più fedele dignitario del re di Borgogna Rodolfo III e di sua moglie, la regina Ermengarda. Nei documenti dell'epoca il suo nome viene scritto subito dopo quello dello stesso re Rodolfo, a significare quanto importante fosse il suo ruolo alla corte di Borgogna, e in questi documenti compare con il titolo di conte proprio di quella regione Saboia.

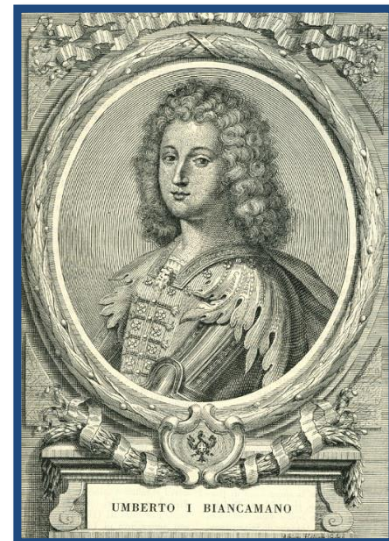
Alla morte di Re Rodolfo, non avendo avuto il sovrano figli maschi, la successione passò al nipote, l'Imperatore Corrado II il Salico. Questa successione non piacque ad alcuni nobili che tentarono un colpo di stato. Il nostro protagonista, invece, si mise alla testa delle truppe di Corrado contro le milizie dei feudatari ribelli, combattendo per il suo sovrano.

Umberto ebbe quattro figli maschi: Amedeo, Bucardo, Aimone e Oddone, di cui vi racconteremo nel prossimo numero (anzi più che di Oddone di sua moglie Adelaide, che permise alla dinastia sabauda di arrivare a Torino, ma non vogliamo dirvi troppo).

Morto presumibilmente nel 1048 il conte Umberto è sepolto nel portico esterno della Cattedrale di San Giovanni di Moriana (ora Saint-Jean de Maurienne) in Francia. La sua tomba non è solo un monumento in sua memoria, ma anche un forte richiamo a uno dei più grandi valori dinastici della dinastia sabaudi: la fedeltà.

Accanto alla tomba sventola tutt'ora la bandiera della Savoia, con la croce bianca in campo rosso. Abbiamo però dimenticato di raccontare l'origine del curioso soprannome e quindi rimediamo subito! Intanto dobbiamo dire che questo suo soprannome è menzionato per la prima volta nell'obitorio dell'abazia di Altacomba (un altro sepolcro sabauda in Francia) nel 1342. Ancora oggi si discute sull'origine di quel Biancamano o dalle Bianche Mani che sembra accordarsi così poco con le virtù guerriere di cui dovette dare prova il nostro Umberto, fondatore di una dinastia millenaria. Furono molte le versioni degli storici in merito all'origine di questo strano soprannome. Forse gli venne dato per rappresentare il suo candore singolare, o forse per i suoi gesti puri e fedeli.

L'ipotesi più probabile, formulata da alcuni studiosi moderni, sostiene che la dicitura corretta sia "ad blancis moenibus" cioè dai "bianchi castelli", un chiaro riferimento ai suoi possedimenti alpini, e che "Blancis manibus" cioè dalle "bianche mani" sia stato un errore di un distratto scrivano. Ma dobbiamo anche dire, in difesa di questo sconosciuto amanuense, che in latino una o due vocali cambiano completamente il significato di una parola e di una frase!



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