

IL GIOVEDÌ

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

08/04

Laboratorio di Musica

10/04

Laboratorio di Teatro



Cronaca della Settimana

Sono finite le feste di Pasqua. La tombolata ha portato tanti premi e la lotteria è stata vinta da B. Carmela con il numero giallo 22.

Al secondo posto D. Imelda col 44 giallo
Terzo premio per P. Paolina col biglietto 86 giallo.
Quarto posizione per il numero 79 giallo di P. Maria.

Chiude la classifica D'E. Saveria col numero verde 37.

La scorsa settimana è stata costruita la struttura dell'orto pensile dal nostro Massimo e dal nostro Sergio.

L'orto è già pieno di piante e verdure, chissà quanto cresceranno e quanto verde porteranno.

STORIA DI UNA VITA

“Son tutte belle le mamme del mondo”

In questa parte del giornale parleremo della vita di uno/a dei nostri amici del Vitrotti.



Nata nel cuneese ha vissuto l'infanzia e la giovinezza in un paese vicino a Cuneo.

Lì ha iniziato a lavorare in una fabbrica di orologi come operaria di precisione, bucando le piastrine sintetiche per gli orologi.

Nel tempo libero, per svagarsi, amava andare a ballare nelle feste di paese.

Dopo il matrimonio è venuta a vivere Torino.

Con la nascita del figlio ha smesso di lavorare per dedicarsi alla cura del proprio bambino.

Perché, come ama dire: “La Mamma è importante!”

Passati un po' di anni si è trasferita a Moncalieri dove vive da tempo.

Qui, grazie ad una parrocchia della stessa città ha avuto la possibilità di visitare vari monasteri, basiliche e santuari della nostra regione.

La Ricetta della settimana: Il vitello tonnato

Il vitello tonnato è un piatto della tradizione piemontese.

Gli ingredienti:

- 800 gr di vitello
- carote
- cipolle
- coste di sedano
- aglio
- vino bianco secco
- uova sode
- tonno
- capperi
- acciughe

Ricetta:

legate il vitello e mettetelo all'interno di una casseruola.

Tagliate poi le carote in piccoli pezzi, la cipolla a spicchi e le coste di sedano.

Aggiungete poi spicchio d'aglio, sale e pepe. Coprite il tutto con acqua e vino. Mettete la casseruola sul fuoco e fate cuocere il tutto per circa un'ora.

Trascorsa l'ora scolate la carne, avvolgetela in una pellicola e mettetela in frigo per circa due ore. Tenete un po' del brodo della carne, perché ci servirà per la salsa.

Per la salsa dovrete infatti raccogliere in un contenitore uova sode tagliate, tonno sgocciolato, capperi e acciughe. Frullate il tutto aggiungendo piano piano il brodo della carne.

A questo punto prendete la carne, tagliatela a fettine, mettetela su un piatto e cospargetela con la salsa.

Fate riposare il tutto per un'ora, a quel punto potrete servire il vostro Vitello tonnato.





Quindi, come si chiama il Pappagallo?

Ciao!

Molti non lo sanno, ma il mio nome è **Paquito**, e sono il pappagallo del Vitrotti.

È da circa tre anni che vivo qui. Sono stato portato da Raffaella, un'operatrice.

In questi anni ho conosciuto tanti amici e ho iniziato a studiare la lingua italiana.

L'orchestra Casadei

Il liscio e i balli di paese

L'Orchestra Casadei è l'orchestra italiana da ballo più famosa e longeva della penisola.

Fu fondata nel 1928 da Secondo Casadei e nel 1960 suo nipote, il famoso Raoul Casadei, prese il timone dell'orchestra che condusse fino al 1998. Anno in cui lasciò la direzione a suo figlio Mirko Casadei.

Merito di questa orchestra è la diffusione della musica romagnola ed in particolare della musica da liscio in Italia e nel mondo.



Raoul fu sicuramente colui che riuscì a portare il successo di questo gruppo di musica al livello più alto.

Non per nulla venne nominato dalla Stampa "Il Re del Liscio".

Raoul infatti riuscì, grazie alle sue canzoni, a rinnovare la musica tradizionale romagnola rendendola una musica facilmente fruibile e amabile grazie.

Oggi, migliaia di gruppi musicali e scuole da ballo del liscio seguono il modello impostato da Raoul. Grazie a lui questa musica è entrata a far parte della tradizione musicale italiana.

Raoul Casadei si è spento questo Marzo ad 83 anni. È ricordato non solo come un grande musicista, ma anche come un grande marito, padre, nonno e bisnonno.

L'artigianato del Vitrotti *come vincere la noia del Covid*

Il COVID-19 ha obbligato Casa Vitrotti a non poter più fare molte delle sue attività.

Uscite, viaggi e incontri con persone esterne.

Per vincere la noia, i nostri operatori hanno deciso di iniziare a fare con gli abitanti di Casa Vitrotti dei lavori manuali.

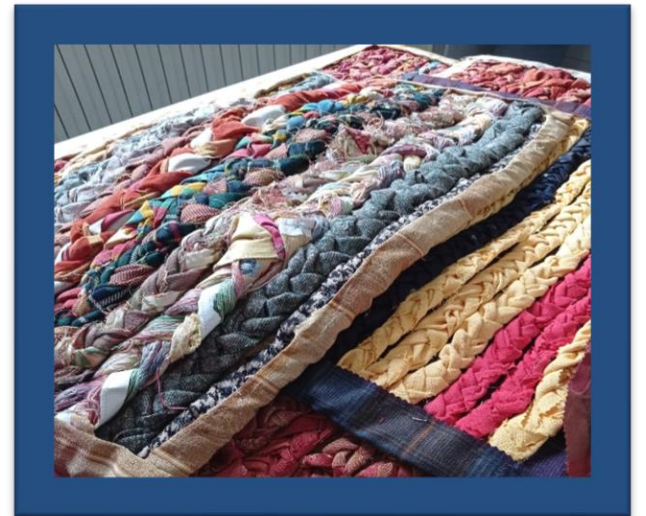
I primi lavori sono stati dei tappeti, poi donati all'associazione che nel 2019 ha fatto all'interno del Vitrotti pet therapy.

I tappeti sono stati molto apprezzati sia dai terapisti, sia dagli amici a quattro zampe dell'associazione.

Ma mica ci siamo fermati qui!

Dopo i tappeti sono arrivati i pon pon, i divanetti porta fazzoletti, i cestini per le uova e poi le tazze porta cialde del caffè.

Ogni pomeriggio gli abitanti del Vitrotti insieme all'operatrice Maria creano nuovi lavori diversi e colorati utilizzando tessuti, cartoncini e gomma piuma. Con un'offerta simbolica, gli oggetti prodotti dal Vitrotti possono essere acquisiti per aiutare la struttura ad acquistare materiali per altri lavori.



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