

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

29/09

Laboratorio di Teatro

29/09

Presentazione delle  
attività 2022-2023

30/09

Laboratorio di Musica

03/10

Laboratorio di Cucito



### Cronaca della Settimana

Oggi giornata calda cari lettori!  
Questo pomeriggio, infatti, ci sarà  
l'incontro di presentazione delle attività che  
si svolgeranno al Vitrotti quest'anno.  
Ci vediamo alle 16 con l'animatore Marco in  
salone per scoprire tutti i laboratori che ci  
accompagneranno fino a questa estate!

Per questo motivo oggi non ci sarà la  
tombolata.

## GLI AMICI DI LOLLO E LOLA

### Salvatore il Bucero maggiore

Ciao, siamo i Pappagalli Lollo e Lola, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Ah Salvatore, quanti ricordi che abbiamo di lui. Quante avventure, quanti voli e quante scorpacciate ci siamo fatti insieme.

Il nostro amico di questa settimana è un Bucero Maggiore, un uccello molto particolare che fa parte della famiglia dei Bucerotidi. La principale caratteristica di questa famiglia è legata al becco, tutti i buceri hanno dei becchi colorati e dotati delle forme più stravaganti.

Salvatore viene chiamato anche buceri bicorne, poiché sopra il suo becco ha un "casco", formato da due ossa cave. La sua funzione è quella di amplificare il richiamo di Salvatore e di tutti i suoi parenti!



### I

#### La Ricetta della settimana: Fegato alla veneziana

#### Gli ingredienti:

- 600 g di fegato di vitello
- 800 g di cipolle bianche
- 1 foglia di alloro
- 60 g di vino bianco secco
- 30 g di burro
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

#### Ricetta:

Per realizzare il fegato alla veneziana per prima cosa mondate le cipolle e tagliatele ad anelli dello spessore di circa mezzo cm. Fate scaldare l'olio in una padella con una foglia di alloro, poi aggiungete le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti; dovranno appassire senza prendere colore.

Nel frattempo occupatevi del fegato: eliminate la pellicina ed eventuali cartilagini, poi tagliatelo a striscioline di circa 2 cm di larghezza. Quando le cipolle saranno appassite, unite il fegato e alzate la fiamma. Mescolate per un paio di minuti, poi sfumate con il vino bianco, salate, pepate e cuocete ancora per pochi minuti.

Una volta pronto, spegnete il fuoco e aggiungete il burro, poi mescolate bene per amalgamarlo: in questo modo il piatto risulterà più cremoso. Il vostro fegato alla veneziana è pronto per essere servito accompagnato con la polenta!



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

## STORIA DI UN QUADRO

### *Colori, impressioni ed espressioni*



**“Ritratto di Adele Bloch-Bauer I”**

Gustav Klimt, 1907

Questa settimana parliamo di uno degli artisti più amati e riconoscibili di tutta la storia dell'arte: Gustav Klimt.

Pittore di fine 800, Klimt fu senza dubbio un artista dotato di uno stile molto particolare e singolare.

Guardando questo quadro la prima cosa che possiamo notare è la passione per il colore oro che Klimt aveva e che è presente anche in altre sue opere.

L'aspetto che però rapisce di questo quadro è il viso pallido ma appassionato della protagonista (musa del pittore che a lei dedicò più di un dipinto) che spezza quasi l'intera atmosfera dell'opera tutta giocata sull'oro, sui gioielli e sull'occhio di Horus (di tradizione egizia). Quest'ultimo è un simbolo che viene ripetuto e utilizzato non a caso, la fine dell'800 fu periodo animato anche dal “Primitivismo”, corrente artistica legata allo studio e all'interesse nei confronti delle civiltà antiche, come quella egizia.

## A spasso coi Savoia

### Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Vi ricordate di Amedeo IX di Savoia il marito di Jolanda di Valois Savoia, una delle donne forti e determinate a tenere salde le redini del ducato alla morte del consorte? Beh non vi avevamo detto che Amedeo IX a distanza di alcuni secoli, esattamente nel 1677 era stato proclamato Beato da Papa Innocenzo XI per aver sopportato la malattia (soffriva di epilessia) con dignità, penitenze e digiuni, aver eretto chiese e monasteri e donato beni preziosi alla Cattedrale di Vercelli (dove riposa tutt'ora).

Ecco dopo questa doverosa precisazione vogliamo raccontarvi di una delle sue figlie anche lei in seguito proclamata beata.

**Ludovica** nasce intorno al 1462 a Bourg-en-Bresse, quinta dei tanti figli di Jolanda e Amedeo. Quando il padre muore a Vercelli, Ludovica ha solo dieci anni ma ben comprende la raccomandazione paterna di "amare i poveri e far fiorire la fede" e da quel giorno sente nascere in se la vocazione religiosa. Come ben sappiamo però le fanciulle non potevano decidere del loro futuro ma solo accettare gli accordi matrimoniali che per ragioni di stato venivano definiti per loro. La madre Jolanda aveva infatti promesso in sposa Ludovica a Ugo principe di Chalon e futuro signore della Borgogna.

Durante la prigionia di alcuni mesi della madre Jolanda, (seguita alle accuse di complotti di cui anche la fanciulla è rimasta vittima, presso il Maniero di Rouvres vicino a Digione), Ludovica conosce il padre francescano Jean Perrin e fa l'esperienza di una sorta di ritiro religioso che fa crescere sempre di più un desiderio di solitudine, preghiera e clausura. Alla morte della madre Jolanda avvenuta nel 1478 Ludovica e le sue sorelle si trasferiscono alla corte dello zio Luigi XI re di Francia, sotto la sua protezione. Questi porta a termine le trattative per il matrimonio della nipote con Ugo di Chalon che nel frattempo Ludovica aveva iniziato a conoscere ed apprezzare in un crescendo di affetto e che grazie all'intervento di padre Perrin accetterà di buon grado di sposare. Il matrimonio si rivelerà molto felice, Ugo di 14 anni più vecchio condivide la forte devozione della sua sposa e i due coniugi diventeranno presto famosi nella popolazione per le loro opere di carità nei confronti dei poveri e dei deboli, unite a una condotta austera e riservata dove la preghiera era il centro su cui fondare l'unione. Alla morte del marito 10 anni dopo, Ludovica avrebbe potuto vivere da ricca vedova nel suo castello o decidere di contrarre un nuovo matrimonio, ma il desiderio di consacrarsi al Signore era ancora vivo e forte e sempre sotto la guida del suo padre spirituale Perrin decide di diventare monaca.

Lasciò che il patrimonio e i titoli del marito passassero al nipote di questi e divenne Clarissa nel monastero di Santa Chiara a Orbe di Vaud dove molte volte si era recata a pregare. Qui condusse una esistenza rigorosa incentrata sull'ascetismo tanto che la sua figura divenne ben presto esempio vivente di santità cristiana e la leggenda narra che morendo sussurrasse il nome della Vergine Maria.

Papa Gregorio XVI dichiarò beata Ludovica nel 1839 stabilendo la celebrazione del suo nome per il 24 Luglio.

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