

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

21/04

Laboratorio di Teatro

21/04

Corso di Teatro

22/04

Laboratorio di Musica

22/04

Ginnastica

25/04

Laboratorio di Cucito

27/04

Ginnastica

27/04

Incontro di
Moncalieri per l'Ucraina



Cronaca della Settimana

Eccoci qui, di nuovo in blu, per continuare con il nostro giornalino. Dopo essere arrivati al cinquantesimo numero ora si punta al centesimo!

Com'è andata Pasqua? E Pasquetta?
Speriamo che tutti voi siate riusciti a festeggiare questi due giorni così importanti.

Ma non fermiamoci troppo al passato, bisogna guardare avanti.
La gita a Villa Taranto è sempre più vicina!

Noi della redazione vi comunichiamo, inoltre, che abbiamo deciso di cambiare un po' l'impostazione e i temi degli articoli del giornale. Nelle prossime pagine potrete scoprire alcune fresche novità.

GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

Ugo il Regaleco

Ciao, siamo il Gatto Piero e il Pappagallo Paquito, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici! Ugo è un Regaleco, anche se spesso viene definito come Pesce Remo o, addirittura, come Re delle aringhe.

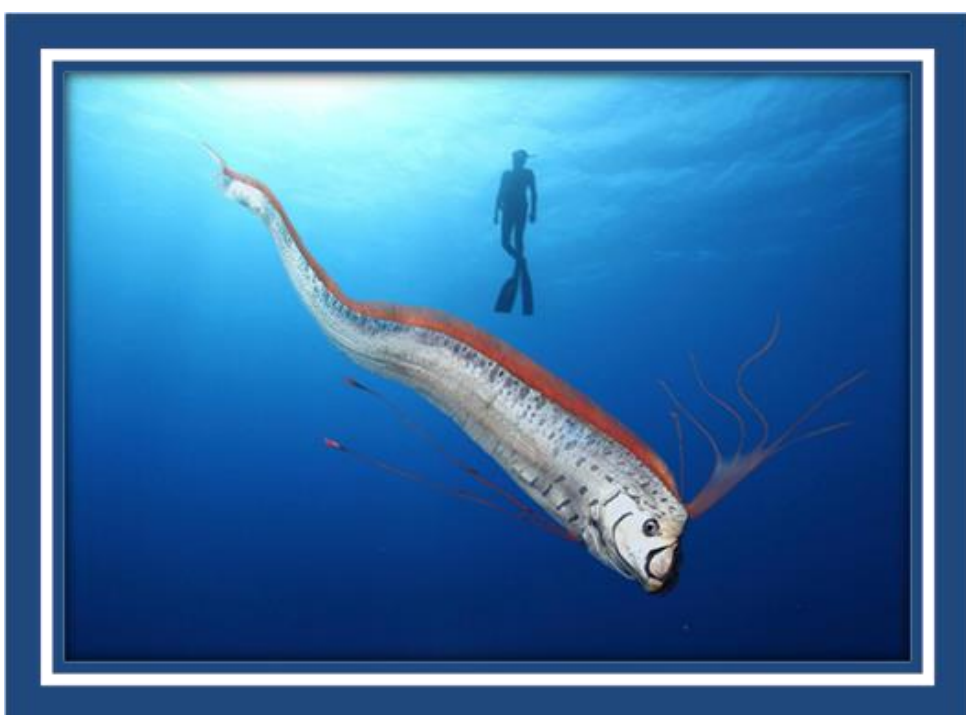
Quest'ultimo nome deriva dal suo aspetto effettivamente simile a quello di un'aringa. Ma anche perché il Regaleco può arrivare a raggiungere gli 11 metri di lunghezza. Si tratta, infatti, di uno dei più lunghi pesci abissali.

Inoltre, il Re delle aringhe è dotato di una lunga cresta rossa, che ricorda, per l'appunto, una corona.

Nonostante il suo aspetto e le sue dimensioni, il Regaleco è un animale del tutto innocuo per gli esseri umani e per gli animali di medie dimensioni.

La sua alimentazione si basa su piccoli crostacei e molluschi.

LUNGA VITA AL RE!



La Ricetta della settimana: Penne al Baffo

Gli ingredienti:

- 320 g di Mezze Penne Rigate
- 100 g di Prosciutto cotto a fette
- 300 g di Panna fresca liquida
- 25 g di Passata di pomodoro
- Prezzemolo q.b.
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.

Ricetta:

Per preparare le penne al baffo come prima cosa lavate, asciugate e tritate finemente il prezzemolo. Tenete da parte e passate al prosciutto cotto, tagliate anche questo a striscioline sottili. Ponete sul fuoco un tegame con abbondante acqua, salata a piacere, che servirà per la cottura della pasta. Tornate a realizzare il condimento: versate in un tegame un filo d'olio e aggiungete il prosciutto; lasciatelo rosolare circa un minuto unite anche la panna. Mescolate il tutto, aggiungete anche la passata di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Nel frattempo cuocete anche la pasta e scolatela al dente trasferendola direttamente nel tegame con il condimento. Regolate di sale e di pepe; aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate il tutto e servite le vostre penne al baffo ancora calde.



Fonte: Agrodolce.it

STORIA DI UN QUADRO

colori, impressioni ed espressioni



“Una Domenica pomeriggio sull’isola della Grande-Jatte”

Georges-Pierre Seurat, 1884-1886.

Iniziamo questa nuova rubrica con un’opera famosissima, manifesto del Puntinismo e del Post-Impressionismo.

Georges Seurat è stato, insieme a Paul Signac (suo collega di studi e pittura), uno dei primi artisti a dedicarsi alle ricerche visive e ottiche all’interno dei propri quadri.

I colori dei puntinisti non venivano mischiati nella tavolozza, bensì nel quadro. Infatti, vedendo tutti quei puntini di colori singoli così vicini, il nostro occhio è portato a mischiarli automaticamente.

Queste ricerche iniziate in Francia influenzarono tutta l’Europa, anche il nostro stivale.

Pensiamo, ad esempio, ai Divisionisti ed ai Macchiaoli.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Da **Tommaso Francesco** (1596-1656), ultimo figlio maschio del duca Carlo Emanuele I e di Caterina d'Austria, ha avuto origine il ramo cadetto dei Savoia-Carignano.

Carlo Emanuele I aveva sistemato adeguatamente tutti i suoi figli e, nel 1620, al compimento del suo 24esimo anno d'età, anche Tommaso Francesco fu infeudato di diverse terre fra cui la più importante: il Principato di Carignano, trasmissibile al suo primogenito maschio secondo la legge salica in vigore nella dinastia Savoia.

Tommaso Francesco intraprese, come si conveniva ai figli cadetti della dinastia, la carriera militare sin dall'età di 16 anni, militando nelle armate di suo padre. Nel 1625 sposò **Maria di Borbone**, contessa di Soissons, donna dotata di un carattere molto fastidioso (che incuteva terrore persino a Luigi XIV di Francia) e che non nascose mai la sua avversione per il loro



figlio primogenito Emanuele Filiberto detto il Muto. Pensate che quest'ultima cercò anche di estromettere dalla successione il figlio in favore del nipote Luigi Tommaso di Soissons.

Il principe Tommaso Francesco fu sempre molto legato ai suoi possedimenti, in particolare a Carignano e a Caselle. Nel primo possedimento fece restaurare il castello e a Caselle fece abbellire il palazzo nel cuore del centro storico.

Il nostro protagonista fu però, prima di tutto, un militare e fondò, nel 1636, il reggimento Carignano, composto per la maggior parte da savoiardi, piemontesi e liguri; uomini duri, molti dei quali reduci dalla sanguinosa guerra dei Trent'anni (la serie di conflitti che dilaniarono l'Europa Centrale tra il 1618 e il 1848).

Su questo reggimento vogliamo raccontare una curiosità.

Alla morte di Tommaso il reggimento passò al figlio Emanuele Filiberto detto il Muto che in seguito lo cedette a Luigi XIV di Francia il quale lo impiegò nella Nuova Francia (attuale Canada).

Nel 1666 dal porto francese de La Rochelle 1200 uomini su nove navi si imbarcarono alla volta del Quebec per difendere la colonia francese. Qui il reggimento, formato soprattutto da soldati reclutati a Pinerolo e nella Val Chisone, parteciparono ai combattimenti contro i temibili indiani Irochesi. La missione militare ebbe termine nel 1667 con la pace e gli Irochesi sconfitti, ma i piemontesi, così come altri membri del reggimento, non rientrarono tutti in patria. Dei 1200 uomini, esclusi i morti e coloro che decisero di rientrare, circa 400 rimasero in Canada, incentivati pure da alcune agevolazioni offerte dal Re di Francia per popolare la nuova terra.

Numerosi si sposarono con le "Figlie del Re", ragazze francesi tra i 15 e i 25 anni di età, per lo più orfane, che vennero inviate da Parigi nella Nuova Francia allo scopo di sopperire alla forte carenza di donne. Ancora oggi si possono individuare nella provincia del Quebec diversi cognomi che, pur francesizzati, ricordano i piemontesi che combatterono per la Francia nel reggimento Carignano.

Il ricordo di questo reggimento lo si trova anche in un bassorilievo rappresentante un pellerossa con il tipico copricapo sulla facciata di Palazzo Carignano a Torino.

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