



IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

23/09

Laboratorio di Teatro

23/09

Secondo incontro di
Benessere e terza età

24/09

Funzione Religiosa

27/09

Laboratorio di Musica



Cronaca della Settimana

Settembre è in chiusura e, con Ottobre, tante nuove cose arriveranno al Vitrotti!

Oggi, Giovedì 23, dalle 16.00 alle 17.30 si terrà il secondo incontro di "Benessere e terza età".

Il fulcro di questo momento con gli esperti sarà il cibo e lo stile di vita alimentare, proprio per questo il nome dell'incontro di oggi è "Metti in tavola la Salute"

Alle 17.00 di Venerdì 24 si terrà, invece, una funzione religiosa nel salone. Potranno partecipare massimo 25 persone e verrà richiesto il Green Pass

STORIA DI UNO STRUMENTO

Il Putipù

Il putipù è uno strumento musicale membranofono a frizione usato nella musica popolare di gran parte dell'Italia meridionale.

Lo strumento è composto da una membrana in pelle animale (generalmente di capra o capretto) o in tela grossa, una canna (solitamente di bambù) e da una camera di risonanza (generalmente in legno, latta o terracotta). La canna è legata al centro della membrana che la avvolge in punta.

Per suonare il putipù si inumidisce con acqua la membrana o la stoffa, si impugna la canna con una mano bagnata e la si friziona con un movimento ritmico dall'alto verso il basso e viceversa: la frizione così generata produce il caratteristico suono dalla tonalità bassa di questo strumento. Nel modo in cui la mano viene chiusa risiede la possibilità di produrre un suono altrimenti molto difficile a generarsi.

Per evitare di scorticarsi il palmo della mano in corrispondenza delle escrescenze coriacee della canna, date dagli anelli di accrescimento, è anche possibile utilizzare un panno umido per frizionare la canna.

Nel folclore popolare il suonatore era costretto a pause continue, per raffreddare il palmo della mano. I suonatori più abili non chiudevano la mano a pugno, ma facevano scivolare il palmo, che spesso ostentavano completamente aperto, su e giù per la canna, a dimostrare la loro perizia, misurata dal numero di cannuce che si spezzavano durante l'esibizione: più cannuce si spezzavano, meno esperto era il suonatore.



La Ricetta della settimana: Peperoni Imbottiti

Gli ingredienti:

- 1 Peperoni rossi
- 1 Peperoni gialli
- 250 g Pane
- 80 g Olive di Gaeta
- 40 g Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare
- 40 g Pangrattato
- 20 g Capperi sotto sale
- 1 Uovo medio
- 1 Spicchio d'Aglio
- Prezzemolo q.b.
- Basilico q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.

Ricetta:

Iniziate arrostando i peperoni sulla fiammella dei fornelli con un'apposita retina spargifiamma per almeno 10 minuti ciascuno, girandoli di tanto in tanto. Se non disponete della retina spargifiamma potete arrostiti i peperoni su una padella molto calda. Riponete i peperoni in una teglia, copriteli con pellicola trasparente e lasciateli così, prima di privarli della pelle, per almeno 15 minuti.

Nel frattempo occupatevi del ripieno: tagliate il pane a fette, riducetelo a cubetti e denocciate le olive di Gaeta con l'apposito strumento o un coltello. Nella tazza del mixer ponete il pane, le foglie di basilico e il prezzemolo, le olive di Gaeta e i capperi accuratamente dissalati. Aggiungete lo spicchio di aglio intero sbucciato e per finire unite anche l'uovo. Frullate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

Aggiungete a piacere un po' di pepe macinato. Non sarà necessario aggiungere sale in più all'impasto poiché i capperi, le olive e il pane sono già abbastanza sapidi. Intanto recuperate i vostri peperoni ed eliminate la buccia esterna che in questo modo verrà via con facilità. Tagliate la calotta superiore ed estraete i semini interni.

Ora oliate una pirofila, adagiate i peperoni e farciteli con il ripieno che avete preparato in precedenza. In una ciotola mescolate il Parmigiano grattugiato con il pangrattato e distribuite il composto sopra i peperoni, condite con un filo di olio di oliva e aromatizzate a piacere con pepe nero macinato. Cuocete i peperoni in forno statico preriscaldato a 180° per 35 minuti.





Gli Amici di Piero e Paquito

Olga la Beluga

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

Olga è una beluga, e, come tutte le belughe, è molto socievole e giocherellona.

Ama spruzzare con l'acqua tutti i suoi amici e passa tantissimo del suo tempo a cantare col suo branco, pensate che hanno addirittura creato un coro.

D'altronde ci sarà un motivo se le belughe vengono chiamate "i canarini marini"!

Piero e Paquito

L'angolo botanico i consigli per il vostro giardino

Le **Clematidi** comprendono molte specie e varietà a piccoli o grandi fiori che ricordano le stelle, vari colori. Allo stato naturale le clematidi crescono nei rovi e nei boschi radi delle regioni temperate dell'emisfero nord.

Questa pianta ama la luce, benché preferisca avere l'apparato radicale disposto in zona ombreggiata.

Le esposizioni più consone sono quelle in pieno sole o in leggera ombra così da poter ricevere il sole diretto per almeno alcune ore al giorno; Un luogo troppo e ombreggiato potrebbe non fare avvenire la fioritura.

Per ottenere uno sviluppo rigoglioso l'apparato radicale deve essere mantenuto abbastanza fresco. La clematide non teme il freddo, anche perché durante il periodo di riposo vegetativo invernale tende a perdere completamente la parte aerea. Oltre che al freddo, le radici vanno anche protette da eventuali colpi di calore: si può ricorrere quindi a pacciamature con paglia, foglie ecc., oppure piantare in un vaso le radici a una decina di cm di profondità rispetto al livello del suolo.



GAM la galleria d'arte moderna un po' di storia della nostra regione

Torino fu la prima città italiana che promosse una raccolta pubblica di arte moderna come parte costitutiva del proprio Museo Civico, aperto nel 1863.

Le collezioni furono conservate dapprima insieme alle raccolte di arte antica in un edificio presso la Mole Antonelliana e, nel 1895, furono trasferite in un padiglione di fronte a corso Siccardi (ora Galileo Ferraris), costruito anni prima per una mostra d'arte. Le opere rimasero lì fino al 1942.

Durante la seconda guerra mondiale, il padiglione venne distrutto e, sul medesimo sito, sorse l'attuale edificio progettato da Carlo Bassi e Goffredo Boschetti, che si inaugurò nel 1959.

Resosi inagibile all'inizio degli anni Ottanta, l'edificio è stato riaperto al pubblico nel 1993 dopo un profondo rinnovamento.

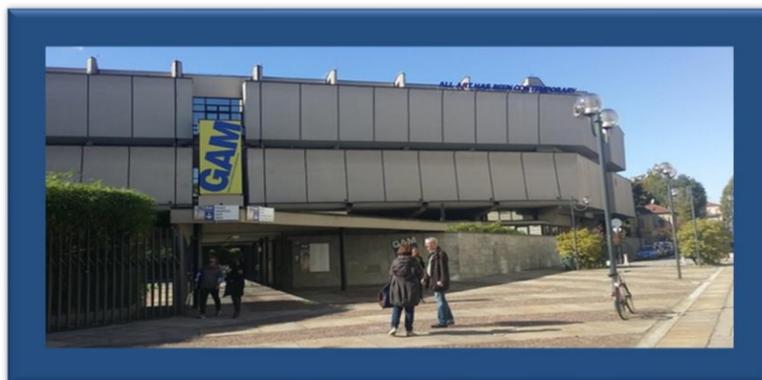
Dopo diversi lavori, ora, il complesso museale si compone di: gallerie per l'esposizione permanente, sale per mostre temporanee e di ambienti per le attività didattiche.

Dopo il progetto di ristrutturazione del Settembre 1999 con il riallestimento della sezione dell'Ottocento (collocata al secondo piano) e del Novecento (al primo piano), l'intervento negli spazi del bookshop, della caffetteria e dell'atrio, si è anche aperto al pubblico il servizio di videoteca: uno strumento essenziale per la conoscenza e lo studio del video e del cinema d'artista.

Oggi le sue collezioni si compongono oltre 45.000 opere tra dipinti, sculture, installazioni e fotografie a cui si aggiungono una ricca collezione di disegni e incisioni e una tra le più importanti collezioni europee di film e video d'artista.

Il museo conserva opere dei massimi artisti dell'Ottocento italiano, come Canova, Fontanesi, Medardo Rosso e Pellizza da Volpedo. E quelli del Novecento, tra cui Balla, Boccioni, Casorati, Modigliani, De Chirico, Martini, Morandi, De Pisis e Fontana. La GAM possiede inoltre importanti opere delle avanguardie storiche internazionali, tra questi: Klee, Picabia, Picasso, Ernst, Dix, Calder, insieme a opere delle nuove avanguardie del secondo dopoguerra, attraverso una tra le più importanti raccolte di Arte Povera.

Il museo dedica, inoltre, ampi spazi anche alla più attuale produzione artistica, da Warhol, a Twombly, a Kiefer, e offre al pubblico una serie di appuntamenti con i più interessanti esponenti dell'arte e grandi mostre di artisti italiani e internazionali, ordinate intorno alle ricerche più attuali.



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