

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

19/08

Laboratorio di Teatro



### Cronaca della Settimana

Siamo già a metà di Agosto, tra poco arriverà Settembre, e con lui porterà l'inizio delle scuole e la fine dell'Estate.

La scorsa Domenica abbiamo festeggiato il Ferragosto, con un pranzo tutto speciale.

Adesso dobbiamo tenere duro perché la prossima festa sarà tra un po' di tempo. Ma tranquilli, troveremo il modo di divertirci e festeggiare lo stesso!

## STORIA DI UNO STRUMENTO

### *Il Mandolino*

Il Mandolino è uno strumento musicale, caratterizzato da quattro corde doppie, che appartiene al genere dei cordofoni.

L'origine del mandolino risale alla prima metà del XVII secolo, soltanto verso la metà del Settecento risale l'inizio della produzione di mandolini napoletani da parte della Casa Vinaccia di Napoli, cioè prodotti dai Vinaccia, famiglia di celebri liutai. Questi mandolini sono quasi tutti intarsiati e posseggono filettature in avorio e madreperla lungo il manico: si deve proprio ai Vinaccia l'applicazione delle corde di acciaio in sostituzione di quelle in ottone, nel primo Ottocento.

Il mandolino classico, detto anche napoletano, è caratterizzato da un corpo panciuto a goccia, realizzato a doghe che si congiungono al vertice in corrispondenza dell'incastro con il manico. Mentre, la parte posteriore della cassa è irrobustita dallo scudo, una fascia lignea che circonda la tavola armonica per buona parte del perimetro.

Il repertorio musicale per il mandolino è pressoché illimitato, ogni tipo di musica si adatta a questo strumento. È inoltre possibile utilizzare anche il repertorio violinistico, dal momento che il mandolino possiede la stessa accordatura del violino.

Pur essendo uno strumento popolare, venne utilizzato anche nella musica cosiddetta colta, e, talvolta, anche nell'opera lirica. Lo stesso Antonio Vivaldi compose un concerto per mandolino, Concerto in Do maggiore Op.3 n.6, e due concerti per due mandolini ed orchestra. Mozart lo inserì nel suo Don Giovanni, mentre Beethoven gli dedicò quattro sonatine.



### La Ricetta della settimana: Pasta e patate

#### Gli ingredienti:

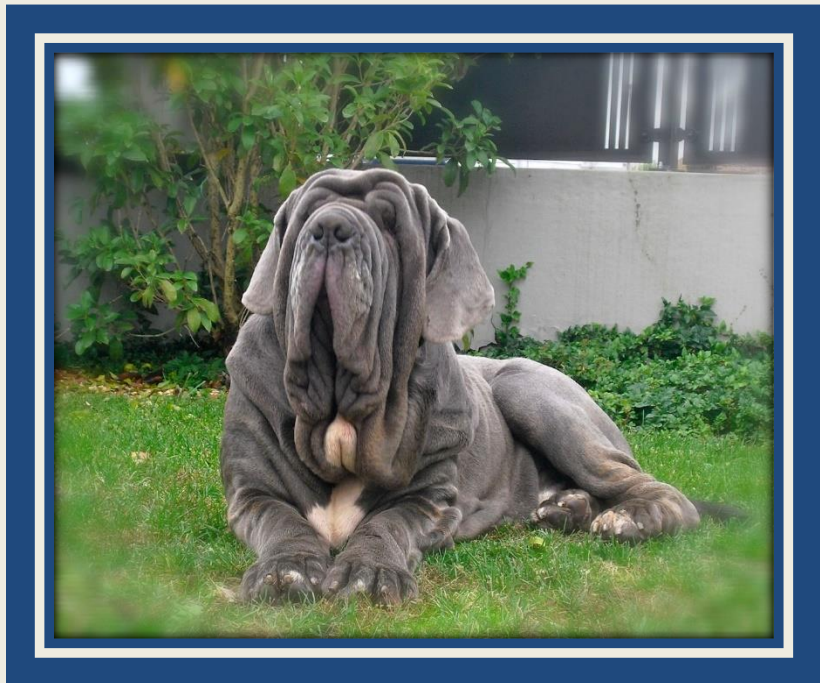
- 320g Pasta Mista
- 150g Sedano
- 750g Patate
- 150g Carote
- 130g Lardo
- 1 Cipolla Bianca
- 20g Concentrata di Pomodoro
- Parmigiano Reggiano
- 1 Rametto di Rosmarino
- Olio Extravergine q.b.
- Pepe Nero q.b.
- Sale fino q.b.

#### Ricetta:

Mondate sedano, carota e cipolla e poi sminuzzateli finemente, pulite anche le patate e tagliatele a tocchetti irregolari di circa 2 cm. Infine affettate e poi sminuzzate il lardo. Mettete sul fuoco una casseruola e un giro d'olio, aggiungete il lardo e lasciatelo scaldare a fuoco dolce per qualche minuto. Poi tuffate il trito di cipolla, carote e sedano. Dopo qualche minuto unite le patate e lasciatele insaporire per qualche minuto mescolando di tanto in tanto evitando così che bruci il fondo. Aggiungete anche il rosmarino e la crosta di formaggio (prima potete lavarla e grattare la parte esterna); unite anche il concentrato di pomodoro e mescolate. Versate 600 g di acqua calda, aggiustate di pepe e di sale. Infine coprite con il coperchio lasciando cuocere a fuoco dolce per 30 minuti; al bisogno potete aggiungere ancora un po' di acqua. Trascorso il tempo le patate risulteranno ammorbidite, schiacciatene una parte con il dorso del cucchiaino di legno; a questo punto versate la pasta mista. Aggiungete subito altri 250 g di acqua calda e portate il tutto a bollore. Lasciate cuocere la pasta mescolando di tanto in tanto: se dovesse servire potrete aggiungere altra acqua al bisogno; assicuratevi che sia giusto di sale. A fine cottura però ricordate che il composto dovrà risultare cremoso e quasi asciutto. Quindi eliminate i rametti di rosmarino e impiattate la vostra pasta e patate alla napoletana guarnendo con un giro di olio.







## Gli Amici di Piero e Paquito

*Edmundo il Mastino Napoletano*

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

Edmundo è un Mastino Napoletano molto amante della storia, infatti, è sempre solito raccontare la storia della sua famiglia. Il tris-tris-tris-tris nonno di Edmundo nacque nella città di Babilonia, durante l'impero Babilonese. Il suo Bis nonno, invece, fece parte delle guardie del regno borbonico. Insomma una famiglia che ha fatto la storia!

*Piero e Paquito*

## L'angolo Botanico i consigli per i vostri balconi

**La Lewisia** è una pianta grassa dai fiori molto particolari. Porta il nome dell'esploratore americano Lewis che, ad inizio '800, riuscì ad attraversare le Montagne Rocciose fino al Pacifico. Durante il viaggio osservò, raccolse e catalogò centinaia di piante; nel mondo anglosassone è nota anche con il nome di Siskiyou, di origine indiana, attribuito ad una contea californiana al confine con l'Oregon. La Lewisia cotyledon è la specie ornamentale: altre specie sono note ma coltivate solo negli orti botanici. E' una pianta di piccole dimensioni, ideale per ciotole e bordure: produce fiorellini a forma di margherita, con vegetazione bassa e foglie poco evidenti.

La Lewisia è in grado di regalare una fioritura incantevole: ha in genere petali di un bel rosa con bordo bianco, ma esistono anche varietà con sfumature rosse e arancioni e bordo giallo; la tipologia "White Splendor" è di un bianco luminoso.

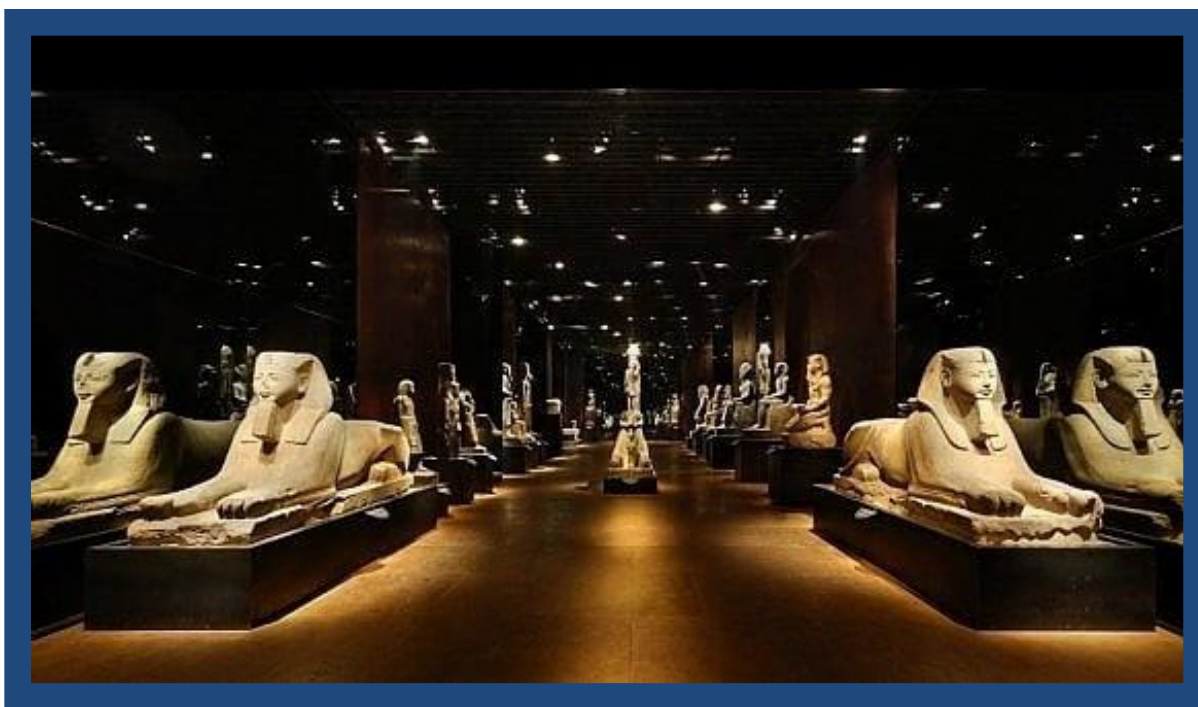


## Il Museo Egizio di Torino un po' di storia della nostra regione

Il Museo Egizio di Torino è il più antico museo, a livello mondiale, interamente dedicato alla civiltà nilotica ed è considerato, per valore e quantità dei reperti, il più importante al mondo dopo quello del Cairo. Nel 2019 il museo ha fatto registrare 853 320 visitatori, risultando il sesto museo italiano più visitato. Diverse riviste classificano codesto museo al primo posto tra i musei più apprezzati in Italia, al nono in Europa e al quattordicesimo nel mondo.

Il primo oggetto che diede origine a una collezione di reperti, primo nucleo di quello che diventerà il museo, fu la **Mensa isiaca**, tavoletta bronzea giunta a Torino intorno al 1626 quando fu acquistata da **Carlo Emanuele I di Savoia**. La Mensa suscitò enorme interesse fra gli studiosi al punto che, verso la metà del XVIII secolo, si volle inviare una spedizione in Egitto per scoprire i fondamenti storici della tavoletta. All'inizio dell'800 in tutta Europa scoppiò una vera e propria moda per il collezionismo di antichità egizie. **Bernardino Drovetti**, piemontese, console generale di Francia durante l'occupazione in Egitto, collezionò in questo periodo oltre 8 000 pezzi tra statue, sarcofaghi, mummie, papiri, amuleti e monili vari.

Nel 1824 il **re Carlo Felice** acquistò questa grande collezione per la cifra di 400.000 lire e unendovi altri reperti di antichità classiche di Casa Savoia, tra cui la collezione Donati, diede vita al primo Museo Egizio del mondo all'interno dell'Accademia delle Scienze. Gli scavi continuarono, e, intorno agli anni trenta del '900, la collezione arrivò a contare oltre 30 000 pezzi in grado di testimoniare ed illustrare tutti i più importanti aspetti dell'Antico Egitto, dagli splendori delle arti agli oggetti comuni di uso quotidiano.



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