

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



## Prossimi Eventi

08/12  
Tombolata

09/12  
Ginnastica

12/12  
Laboratorio di Musica

12/12  
Laboratorio di Cucito

13/12  
Laboratorio di Perline

14/12  
Laboratorio di Teatro



## Cronaca della Settimana

È iniziato Dicembre, l'ultimo mese dell'anno, nonché il mese del Natale.

Manca ancora un po' però ai giorni più amati dell'anno, quindi iniziamo a pensare alle cenone di famiglia senza scordarci di tutte le nostre meravigliose attività!

Due domeniche fa abbiamo inaugurato la targa dedicata ad Adriana Perucca che dà il suo nome al salone polifunzionale di Casa Vitrotti 1.

A pagina 4 potrete trovare un articolo dedicato a questo evento.

## GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

### Erminto l'ornitorinco

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

Erminto è un ornitorinco, un animale davvero speciale e unico nel suo genere. Insieme all'echidna (di cui abbiamo già parlato in questa rubrica), l'ornitorinco è l'unico mammifero a fare le uova.

Ma le stranezza di Erminto e dei suoi simili non finiscono qui: l'ornitorinco sembra infatti un miscuglio tra una papera e un castoro: ha infatti il becco e la coda palmata. Ma non finisce qui: gli ornitorinchi maschi sono anche contraddistinti da degli speroni velenosi che hanno nel retro delle zampe posteriori. Fate quindi attenzione a non farlo arrabbiare, Erminto è bravo e buono, ma se lo si stuzzica punge!



### La Ricetta della settimana: Polpette di zucca al forno

#### Gli ingredienti:

- Pappardelle all'uovo
- Zucca delicata 1 kg
- Pangrattato 120 g
- Formaggio fresco spalmabile 150 g
- Parmigiano Reggiano DOP 80 g
- Maggiorana q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Pangrattato q.b.

#### Ricetta:

Per realizzare le polpette di zucca al forno per prima cosa posizionate la zucca intera in una teglia e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per almeno 40-45 minuti, o fino a quando risulterà ben cotta (prima di sfornare, inserite uno stecco e verificate che affondi facilmente nella polpa) Sfornate la zucca e lasciatela intiepidire, poi eliminate la buccia, i semi e i filamenti interni. Trasferite 600 g di polpa in una ciotola e schiacciatela bene con una forchetta. Aggiungete il pangrattato, il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, un pizzico di sale e di pepe. Unite anche il formaggio spalmabile e le foglioline di maggiorana, poi amalgamate il tutto con le mani o una forchetta. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo formate delle palline del peso di circa 60g l'una e passatele nel pangrattato. Adagiate man mano le polpette in una teglia foderata con carta forno, distanziandole leggermente fra di loro. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190° per 30 minuti.

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

## STORIA DI UN'OPERA

### Colori, impressioni ed espressioni



#### “Ronda di notte”

Gaetano Previati, 1909

Questo quadri faceva originariamente parte di un ciclo di sei grandi tele commissionate a vari artisti di Amsterdam per celebrare in chiave pittorica l'ingresso in città di Maria de' Medici (1639), fu commissionata a Rembrandt Frans Banning Cocq, un medico che comandava anche una corporazione di archibugieri, i *Kloveniers*. Obiettivo di Cocq era quello di farsi ritrarre insieme a quindici suoi ufficiali, così da dare rilievo al proprio aspetto militaresco, cristallizzato nel tema del quadro: il capitano Cocq mentre ordina alla compagnia di avanzare.

Ma parliamo un attimo di Rembrandt, pittore estremamente famoso e noto del 1600. Olandese di nascita l'artista si affermò nel panorama europeo grazie alle sue grandi doti da ritrattista, doti che ancora oggi lo rendono uno dei grandi nomi della storia dell'arte.

---

## 27/11/2022

il resoconto di una giornata speciale e importante

---

Due domeniche fa abbiamo celebrato e ingaugurato la sala dedicata ad Adriana Perucca.

È stato un momento importante, carico di emozioni e arte.

L'animatore Marco ha aperto il momento con un primo discorso e la lettura della poesia "I giusti" di Borges. A seguire ci sono stati diversi interventi, dall'Assessora Di Crescenzo al presidente della Cooperativa Valdocco Paolo Petrucci. Dalle ex colleghe di Adriana ai suoi parenti.

Dopodichè Don Nico ha scoperto e benedetto la targa che ora svetta sulla colonna del salone polifunzionale del Vitrotti 1.

Tra musiche ed emozioni si è poi passati all'esibizione teatrale della Compagnia Anni Verdi.

Infine, a chiudere la celebrazione, la splendida esibizione di Manuela Longo, che ha avuto il difficile compito di raccogliere tutte le emozioni del pomeriggio.

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