

## IL GIORNALE DEL VITROTTI



### Prossimi Eventi

13/05

Laboratorio di Teatro

17/05

Laboratorio di Musica



### Cronaca della Settimana

Anche Maggio è quasi arrivato alla sua età adulta, tra soli due giorni sarà metà mese.

Inoltre, tra più di una settimana, sarà il giorno della Pentecoste.

I laboratori stanno continuando e forse, se il futuro lo permetterà, nuove attività inizieranno qui a Casa Vitrotti 1.

Non lasciamoci spaventare dal freddo e dalle piogge di questi ultimi giorni, l'Estate è vicina.

## STORIA DI UNA VITA

### *I mille viaggi della vita*

In questa parte del giornale parleremo della vita di uno/a dei nostri amici del Vitrotti.

La nostra protagonista è nata in provincia di Matera, nella lontana Lucania.

La guerra era appena finita e il lavoro in casa era tanto.

Fin da bambina si occupava della casa, dei fratelli più piccoli e della cucina.

A 9 anni ha fatto la sua prima pasta e fagioli, piatto che l'ha avvicinata al mondo culinario.

Tutt'ora è considerata dagli altri abitanti come un'ottima cuoca.

Trascorsa l'infanzia e l'adolescenza si è poi sposata.

E, subito dopo, ecco il primo viaggio importante della nostra protagonista.

La prima tappa?  
La Germania

Lì, lei e il marito lavoravano in una azienda di plastica.

Tornati in Italia la coppia ha avuto il primo dei tre figli ed è venuta a vivere a Torino.

Il marito ha poi iniziato a lavorare come muratore mentre lei si occupava dei figli.

Dalla Lucania alla Germania per poi arrivare a Torino.

Per poi passare dalla prima capitale d'Italia a quella che tutt'ora detiene il titolo: Roma, la città immortale.

L'ultimo viaggio è stato il ritorno dalla terra laziale alla terra piemontese, dove, ancora oggi, vive.

### La Ricetta della settimana: *La Pasta e fagioli*

#### Gli ingredienti:

- 320 g Ditaloni Rigati
- 200 g Fagioli borlotti secchi
- 250 g Passata di pomodoro
- 80 g Lardo
- 80 g Prosciutto crudo
- 30 g Cipolle
- 30 g Sedano
- 30 g Carote
- 1 spicchio di Aglio
- 3 rametti di Rosmarino
- 2 foglie di Alloro
- 10 g Olio extravergine d'oliva
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.

#### Ricetta:

Per prima cosa lasciate i fagioli secchi in ammollo per tutta la notte. Il giorno dopo risciacquateli, trasferiteli in una pentola, copriteli con abbondante acqua fredda, aggiungete 2 foglie di alloro e lessateli per circa 80 minuti.

Nel frattempo preparate gli altri ingredienti per la ricetta: mondate e tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota, poi tagliate il prosciutto e il lardo a listarelle.

Poi unite un mestolo della loro acqua di cottura: conservate il resto dell'acqua di cottura perché vi servirà in seguito. Ora versate all'interno della pentola anche la passata di pomodoro, salate con moderazione, pepate e fate cuocere per 20 minuti a fiamma moderata, dopodiché potrete aggiungere la pasta. Prima di aggiungere la pasta, prelevate due mestoli dal composto e versateli in un contenitore, poi frullateli con un frullatore a immersione e tenete da parte la crema ottenuta.

Aggiungete i ditaloni rigati direttamente nella pentola, coprite con l'acqua di cottura dei fagioli e portate la pasta a cottura mescolando di tanto in tanto, sempre a fiamma moderata. Quando la pasta sarà al dente, aggiungete il composto frullato in precedenza e il rosmarino tritato, poi spegnete il fuoco, coprite con il coperchio e lasciate riposare per 3 minuti. Un'ultima spolverata di pepe nero e la vostra pasta e fagioli è pronta.





## Gli Amici di Piero e Paquito

### *Antonia la Martora*

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

Antonia vive in Lucania sopra un acero molto, molto alto. È un'astuta e agile predatrice, per questo motivo Paquito è sempre poco tranquillo quando siamo con lei.

In realtà, Antonia non ha mai provato a mangiare Paquito, anche perché ci incontriamo sempre di giorno, quando lei è molto stanca. La martora, infatti, sfodera le sue grandi capacità d'atleta di notte con veloci corse e lunghi balzi.

*Piero e Paquito*

# Adriano Celentano

## *Il Re del Molleggiato*

**Adriano Celentano** è un cantautore, showman, attore, regista, sceneggiatore, compositore e autore televisivo italiano.

È soprannominato **Il Molleggiato** per via del suo peculiare modo di ballare.

Molto spesso anche autore delle musiche delle sue canzoni, grazie alla sua carriera e ai suoi successi, anche fuori dai confini italiani, è considerato uno dei pilastri della musica leggera italiana.

Per tutta la sua carriera, iniziata nel 1957, ha interpretato alcuni tra i brani italiani più noti come *24mila baci*, *Azzurro*, *Il ragazzo della via Gluck*, fino al più recente *L'emozione non ha voce*.

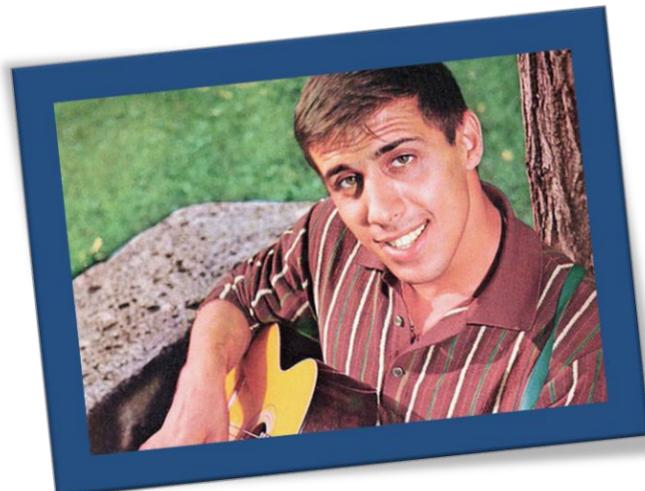
LP come *Io non so parlar d'amore*, *Esco di rado e parlo ancora meno* e *Mina Celentano*, rientrano tra gli album più venduti della storia in Italia

Ha partecipato al Festival di Sanremo per cinque volte, vincendolo nel 1970 con *Chi non lavora non fa l'amore*, in coppia con la moglie Claudia Mori. Raggiunse il successo come cantante anche all'estero verso la fine degli anni settanta.

Celentano è fra gli artisti italiani più imitati da altri cantanti o attori comici. Molti, infatti, ne hanno parodiato lo stile, come ad esempio Teo Teocoli che ne ha ripreso le movenze, la gestualità e la dialettica riportandone la caricatura in diverse trasmissioni. Tra i due nacque anche un'amicizia, tanto che Teocoli fu ospite ad alcune trasmissioni di Celentano.

La canzone *Prisencolinensinainciusol*, è da molti considerata uno dei primi pezzi rap della storia. Questa canzone nel 2009 ha vissuto una seconda giovinezza, grazie al successo ottenuto anche negli Stati Uniti d'America e in Canada.

Inoltre, a Celentano viene riconosciuto il merito di avere capito i cambiamenti nel mondo della musica e del costume. Egli infatti ha introdotto in Italia, un nuovo tipo di musica, influenzato dal rock and roll proveniente dagli Stati Uniti.



# Il Castello di Moncalieri un po' di storia della nostra città

Una delle più antiche fra le residenze sabaude, il Castello di Moncalieri, si erge in tutta la sua pacata monumentalità a guardia del Po, poco distante da Torino.

L'attuale impianto risale al XVII secolo ed è il risultato dell'ampliamento di un fortilizio medioevale.

Nella seconda metà del Quattrocento l'edificio fu scelto come dimora ducale da Jolanda di Valois.

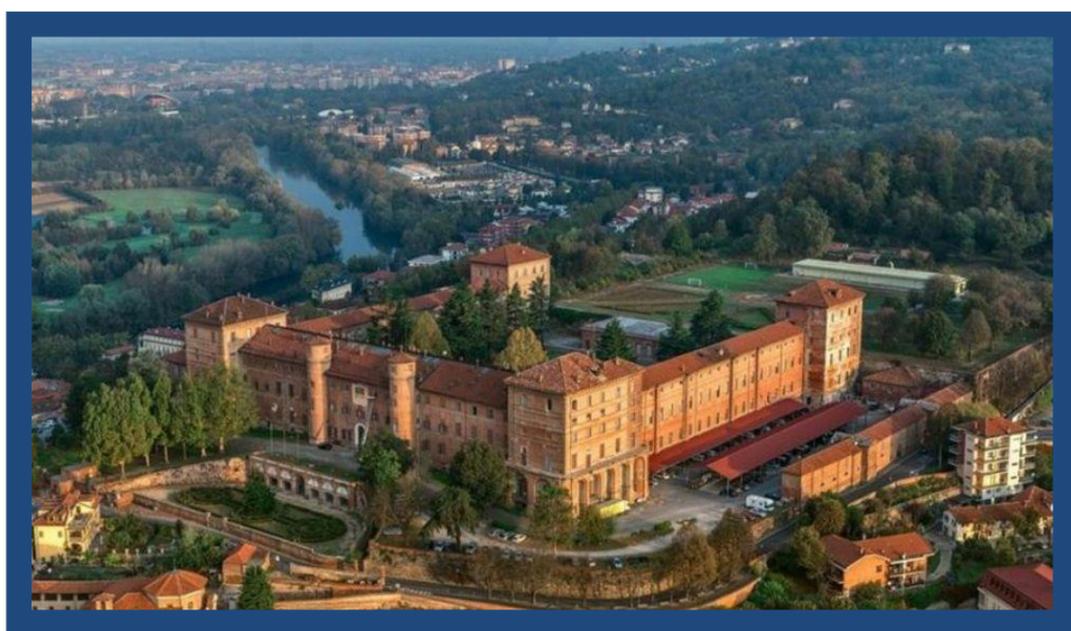
Sotto il dominio della duchessa, moglie di Amedeo XI di Savoia, nel XV secolo, il castello venne ampliato per poter essere usato come dimora ducale e villa di delizie.

Molto amato dai personaggi femminili di Casa Savoia, come la regina Maria Adelaide e le principesse Clotilde e Letizia, il castello fu luogo di soggiorno, sede dell'educazione dei giovani principi e teatro di eventi clamorosi: frammenti di storia e ricordi familiari aleggiavano ancora negli appartamenti reali, collegati al vasto parco che si estende sulla collina.

Si susseguirono negli anni vari duchi e duchesse che abitarono all'interno delle mura del castello, fino all'arrivo, durante il XVIII secolo, delle truppe francesi che lo occuparono e lo usarono come carcere, caserma e ospedale militare, una zona del parco venne addirittura utilizzata come cimitero.

Il castello visse quindi molte ripercussioni negative fino a quando non tornò nelle mani dei Savoia.

Dopo essere stato occupato durante la seconda guerra mondiale dai nazi-fascisti, in seguito dai partigiani ed infine dagli sfollati, nel 1948 il complesso diventò sede del I Battaglione Carabinieri "Piemonte".



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