

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

12/08

Laboratorio di Teatro

15/08

Pranzo e festa di
Ferragosto



Cronaca della Settimana

Siamo tornati col giornalino, ci siete mancati!

Tra l'altro, si torna col botto; infatti, Domenica si festeggerà il Ferragosto con un menù tutto speciale. Così da passare in allegria questa festa che ha origini antichissime.

Dovete sapere che il termine Ferragosto deriva dalla locuzione latina *Feriae Augusti* (riposo di Augusto) indicante una festività istituita dall'imperatore Augusto nel 18 a.C.. Era un periodo di riposo e di festeggiamenti che traeva origine dalla tradizione dei *Consualia*, feste che celebravano la fine dei lavori agricoli, dedicate a *Conso* che, nella religione romana, era il dio della terra e della fertilità.

La festa originariamente cadeva il 1° agosto. Lo spostamento si deve alla Chiesa cattolica, che volle far coincidere la ricorrenza laica con la festa religiosa dell'Assunzione di Maria.

STORIA DI UN'ARTISTA

la ballerina per eccellenza

Carla Fracci, una delle ballerine più importanti e note che l'Italia abbia mai avuto, regina di palcoscenici mondiali, nasce a Milano il 20 agosto 1936.

Figlia di un tranviere, inizia a studiare ballo classico alla Scuola di danza del Teatro alla Scala nel 1946.

Nel '54 consegue il diploma per poi proseguire la sua formazione artistica partecipando a stage avanzati a Londra, Parigi e New York. Tra i suoi insegnanti c'è la grande coreografa russa Vera Volkova (1905-1975). Dopo solo due anni dal diploma diviene solista, poi nel 1958 è già prima ballerina.



Da lì in poi ha iniziato a lavorare presso compagnie straniere di altissimo livello. Nel 1967 è diventata ballerina dell'American Ballet Theatre, una delle principali compagnie di balletto con sede a New York.

È sempre stata una ballerina molto ambita e richiesta, difatti nel corso della sua vita lavorativa ha danzato con ballerini di altissimo livello. Artisti come: Rudolf Nureyev, Vladimir Vasiliev, Mikhail Baryshnikov, Alexander Godunov, Gheorghe Iancu, Giuseppe Picone e Roberto Bolle, che l'hanno accompagnata nelle sue splendide performance.

Inoltre, ha quasi sempre lavorato con suo marito Beppe Menegatti: egli infatti si è occupato spesso e volentieri della regia dei suoi spettacoli e creazioni.

Questa strepitosa ballerina è scomparsa il 27 Maggio 2021, lasciando un grande vuoto a tutta la danza.

La Ricetta della settimana: Ziti di Ferragosto

Gli ingredienti:

- 320g Ziti
- 140g Lardo di Colonnata
- 800g Pomodori Pelati
- 80g Cipolle Dorate
- Olio Extravergine q.b.
- Basilico q.b.
- Pecorino Romano q.b.
- Sale fino q.b.

Ricetta:

Per prima cosa mettete sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere la pasta, da salare a ebollizione. Mondate la cipolla, fate delle incisioni prima in verticale e poi in orizzontale, sminuzzate finemente e tenete da parte. Passate al lardo: affettatelo sottilmente, poi sminuzzatelo finemente per ottenere un battuto. In una casseruola versate un goccio d'olio insieme alla cipolla e al lardo. Lasciate cuocere dolcemente per una decina di minuti mescolando di frequente. Trascorso questo tempo, alzate la fiamma e aggiungete i pomodori pelati, il basilico spezzettato e regolate di sale. Coprite con il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti. Nel frattempo spezzate gli ziti della dimensione che preferite e, non appena l'acqua per cuocere la pasta arriverà a bollore, tuffatela e cuocetela.

Quando la pasta e il sugo saranno pronti, scolate gli ziti direttamente nel condimento. Spegnete la fiamma e rimestate. Impiattate i vostri ziti lardiati e conditeli con un po' di pecorino grattugiato e qualche fogliolina di basilico.





Gli Amici di Piero e Paquito

Lollo e Lola

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

Lollo e Lola sono due parrocchetti ondulati, nonché cugini di Paquito, che, d'ora in poi vivranno insieme a noi al Vitrotti.

Paquito è davvero contento perché non rivedeva i suoi due cugini da tanto tempo, chissà quante chiacchierate e cantate si faranno in nome dei vecchi tempi

Piero e Paquito

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

Il Geranio è certamente la pianta regina del balcone: con l'arrivo della primavera, e delle temperature più calde dell'estate, non vi è finestra che non metta in mostra questi coloratissimi fiori. Quali sono, però, i consigli per coltivare i gerani al meglio?

Disponibili in oltre 200 specie diverse e spesso noti per il loro profumo intenso, una qualità spesso sfruttata per tenere alla larga insetti indesiderati, il geranio è diffuso pressoché ovunque. Proprio per la grande variabilità degli esemplari, però, si consiglia di scegliere la tipologia più adatta alle proprie esigenze in concerto con il proprio vivaio di fiducia.

Il clima più adatto alla crescita della pianta è quello temperato di primavera ed estate. La pianta inizia il suo ciclo vitale già dagli albori della primavera, quando può iniziare a rinvigorire foglie e gemme, ma è normalmente con l'arrivo dei 20-25 gradi che i fiori sbocciano in tutto il loro splendore. La pianta, inoltre, ama l'esposizione diretta al sole, anche se può essere consigliato predisporre anche delle dovute zone d'ombra per evitare un calore eccessivo che potrebbe far seccare rapidamente le foglie.



Il Menù del pranzo di Ferragosto quanti piatti, che delizia!

Domenica, qui al Vitrotti, festeggeremo la festa di Ferragosto con un grande pranzo. Ecco qui il menù del pranzo, ricco di portate e tanti piatti diversi che ognuno potrà gustarsi in compagnia.

E se il pranzo non bastasse, al pomeriggio ci sarà anche una fresca anguriata!

MENÙ

Antipasti:

Arrosto freddo di tacchino pomodori e rucola
Mousse di tonno
Insalata russa

Primi:

Tortellini Panna e Prosciutto
Lasagna alla Bolognese

Secondi:

Merluzzo alla ligure
Pomodori ripieni gratinati

Contorno:

Misto di verdure in pastella

Dessert:

Gelato al gusto panna e cioccolato.



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