

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

28/04

Laboratorio di Teatro

28/04

Corso di Teatro

29/04

Laboratorio di Musica

29/04

Ginnastica

01/05

Festa dei Lavoratori

02/05

Laboratorio di Cucito

04/05

Ginnastica

04/05

Incontro di
Moncalieri per l'Ucraina



Cronaca della Settimana

E siamo arrivati anche alla fine di questo nostro Aprile. Mese che ci ha portati al nostro cinquantesimo numero, nonché alla variazione dei nostri articoli.

Maggio è alle porte, Domenica, oltre all'entrata nel nuovo mese, festeggeremo anche la festa dei lavoratori.

Citando Umberto Tozzi: "Primo Maggio, su coraggio"

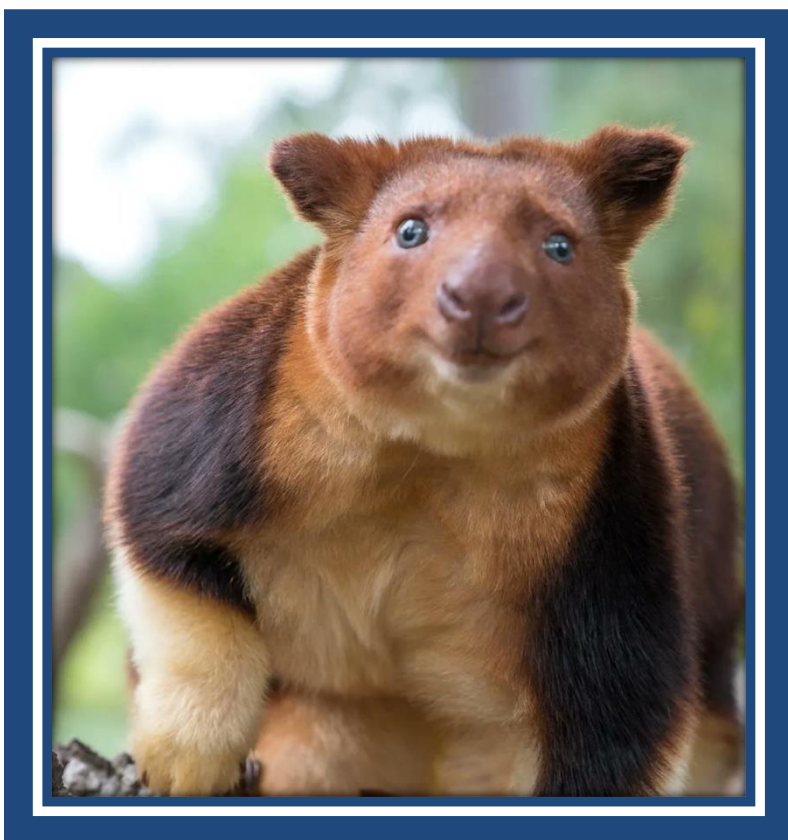
GLI AMICI DI PIERO E PAQUITO

Saro il Dingiso

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

Saro è un Dingiso e fa parte dei Macropodidi, ovvero la famiglia dei canguri, quindi dei marsupiali. Si tratta di un canguro arboricolo anche se, in realtà, Saro passa davvero poco tempo sopra gli alberi.

Abita nelle foreste della Nuova Guinea e pensate che, in quelle aree, è protetto dai membri della tribù Moni. Quest'ultimi, ritenendolo loro antenato, vietano a chiunque di ferirlo. Il nome specifico, "**Mbaiso**", significa «animale proibito» in lingua moni.



La Ricetta della settimana: Gelato Fritto

Gli ingredienti:

- 200 g di Gelato alla crema freddo di freezer
- 250 g di Pan di Spagna rotolo farcito
- 200 g di Farina 00
- 170 g di Acqua fredda
- 24 g di Lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaio di Olio di semi di arachide
- Olio di semi di arachide q.b.

Ricetta:

Per realizzare il gelato fritto, per prima cosa tagliate il rotolo a fette dello spessore di circa mezzo cm; ve ne serviranno 16 in totale. Adagiate fette sul palmo della mano e posizionate al centro una pallina di gelato, aiutandovi con uno spallatore.

Ricoprite con un'altra fetta e schiacciate delicatamente con le mani per formare una pallina dall'aspetto uniforme. Avvolgete ogni pallina con pellicola trasparente, poi mettetele su un vassoio e riponete in congelatore. Lasciate solidificare per almeno 30 minuti. Nel frattempo preparate la pastella: setacciate la farina in una ciotola, poi aggiungete il lievito per dolci, l'olio di semi e l'acqua fredda. Mescolate con una frusta a mano per ottenere un composto omogeneo, cremoso e senza grumi. Trascorso il tempo di raffreddamento versate l'olio di semi per la frittura in un pentolino e portatelo alla temperatura di 170°-180°.

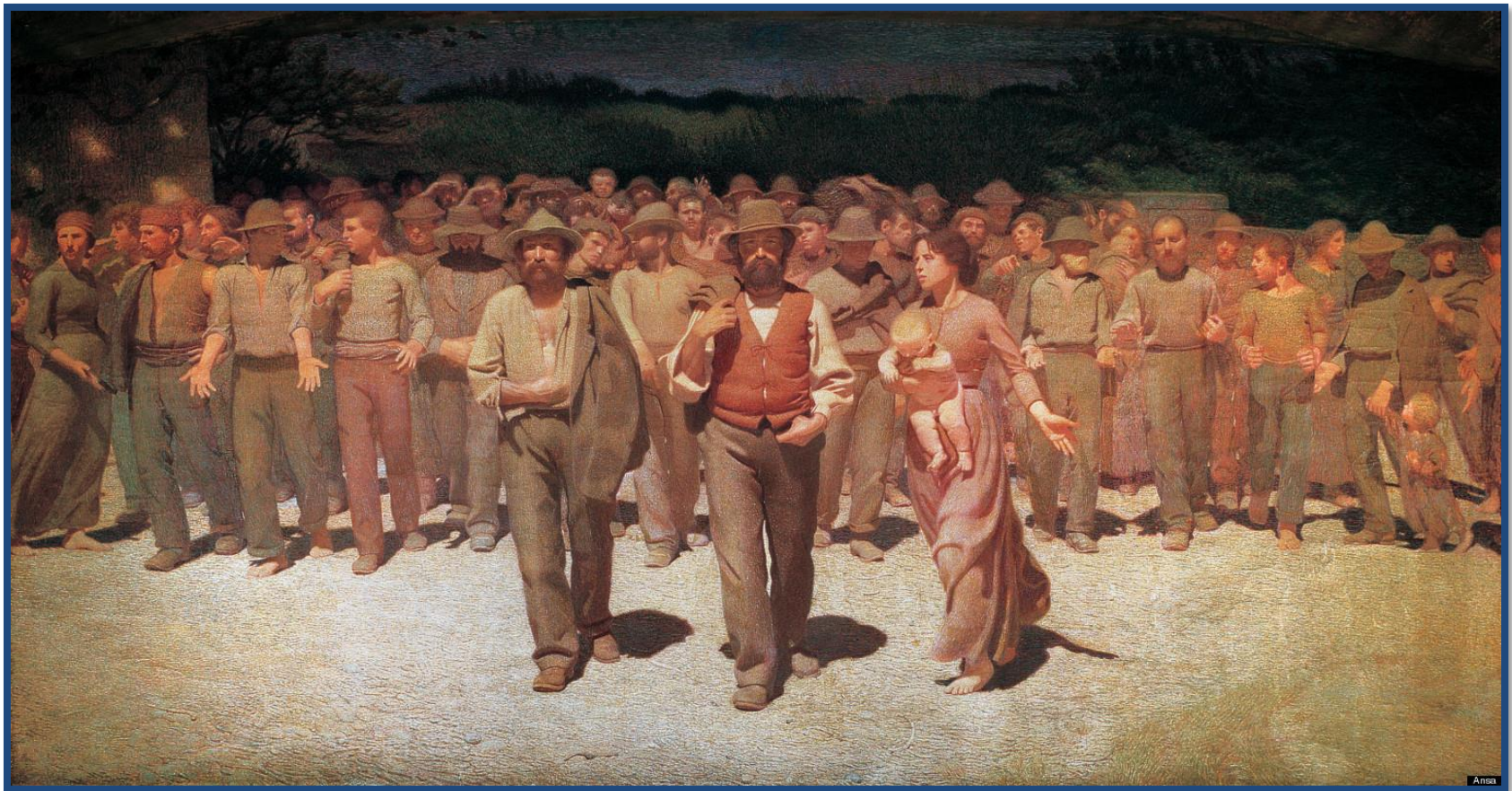
Tuffate una pallina per volta nella pastella, rigirandola con l'aiuto di un cucchiaio per ricoprirla interamente, poi immergetela nell'olio bollente. Friggete la pallina per 2-3 minuti fino a doratura, poi scolate e trasferite su carta assorbente. Proseguite in questo modo con tutti gli altri pezzi e servite immediatamente il vostro gelato fritto!



Fonte: Agrodolce.it

STORIA DI UN QUADRO

colori, impressioni ed espressioni



“Il Quarto Stato”

Giuseppe Pellizza da Volpedo, 1889-1901.

La scorsa settimana, parlando dei Puntinisti, abbiamo concluso l'articolo citando i Divisionisti e i Macchiaioli.

E bene, oggi tratteremo un quadro molto famoso, dipinto da uno dei Divisionisti più importanti e celebri: Pelizza da Volpedo.

Il quadro, oggi custodito nel Museo del Novecento a Milano, è una tela di notevoli dimensioni.

Il dipinto rappresenta un corteo di lavoratori che marcia in segno di protesta. La folla, compatta, avanza verso il fronte del quadro con grande determinazione. Sui volti, infatti, si leggono fierezza e la volontà di rivendicare i propri diritti.

I tre personaggi che guidano il gruppo, nonché alcuni manifestanti della prima fila del corteo, sono persone reali. Abitanti di Volpedo e amici, o conoscenti, del pittore. La donna col bambino in braccio, ad esempio, è il ritratto della moglie di Giuseppe Pellizza.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Nel centro di Torino troviamo Via Vittorio Amedeo II, strada che collega Via Cernaia a Corso Giacomo Matteotti. Ma chi era costui?

Possiamo dire che Vittorio Amedeo II rappresenta senza dubbio uno dei più grandi personaggi di Casa Savoia, infatti è grazie a lui che il ducato divenne regno.

Ma andiamo per ordine. La sua nascita, avvenuta nel 1666 a Torino, fu accolta con grande gioia perché, finalmente, la dinastia era salva. Questo perché fino ad allora suo padre, il duca Carlo Emanuele II, non aveva ancora avuto figli maschi e la dinastia, senza eredi diretti, sarebbe scomparsa e il ducato sarebbe finito nelle mani della corona di Francia. Il giovane Vittorio Amedeo era di salute malferma e con un corpo molto gracile. Secondo il medico di corte il problema era dovuto al pane ed alla sua digestione, così richiese al panettiere di corte (originario di Lanzo) di preparare il pane detto "GHERSO" dalla forma allungata e con poca mollica, e poi i "GHERSIN" dalla forma sempre più allungata fino a diventare dei bastoncini, che una volta cotti, non avevano più acqua, nessuna mollica e risultavano ben croccanti e quindi facilmente digeribili (stiamo parlando di quelli che noi oggi chiamiamo "grissini"). Questo rimedio giovò tantissimo al giovinetto, che poté riprendersi e crescere in modo normale, rinforzando la salute ed il fisico e assumendo un carattere attento, riflessivo, pratico e coraggioso.



Nel 1684 quando assunse il potere (dopo gli anni di reggenza della madre Giovanna dovuti alla prematura morte del padre), utilizzò queste sue doti per realizzare una volta per tutte l'indipendenza del suo Stato e del suo popolo dalla Francia. La sua determinazione rappresentò un nuovo momento di riscossa per la dinastia dei Savoia, come era accaduto al suo avo Emanuele Filiberto. L'azione del duca iniziò con la guerra del 1690 che oppose la Lega (composta da impero Austriaco, Spagna, ducato di Savoia, Svezia e Baviera) alla Francia.

La prima parte del conflitto vide i francesi trionfare, ma nel 1706, grazie all'aiuto delle forze imperiali, guidate dal principe Eugenio di Savoia-Soisson, venne posta fine all'assedio di Torino e, nel 1713, i francesi vennero definitivamente sconfitti.

Con il Trattato di Utrecht dello stesso anno terminò la guerra e Vittorio Amedeo oltre ad aver consolidato il confine sulle Alpi, acquistò il Regno di Sicilia insieme alla Valsesia, alla Lomellina, al Monferrato, ad Alessandria e a Valenza. Finalmente il ducato di Savoia non era più tale, Vittorio Amedeo II era diventato Re, Re di Sicilia. Erano centinaia di anni che i Savoia ambivano al regno ed ora lo avevano, anche se il dominio sabauda sull'isola, frutto di accordi diplomatici internazionali, non durò molto. Nel 1720, infatti, un patto stipulato fra l'Inghilterra e l'Impero Austriaco obbligò Vittorio Amedeo a rinunciare al Regno di Sicilia per avere in cambio quello di Sardegna, una terra più povera ma pur sempre con la dignità regale, che la dinastia avrebbe conservato fino a quando Vittorio Emanuele II non divenne Re d'Italia. Ma Vittorio Amedeo non aveva solo doti militari o di politica estera. Intervenne sull'organizzazione dello stato, uniformò le norme giuridiche che regolavano la vita civile, si occupò dell'equilibrio finanziario dello Stato, ridusse l'ingerenza del clero nella vita politica e promosse lo sviluppo dell'attività culturale, in particolare di quella legata all'istruzione pubblica. Riformò l'università di Torino, che, nel 1720, trovò sede nel nuovo palazzo progettato dall'architetto Filippo Juvarra. La politica finanziaria si basò sulla necessità di abolire i privilegi fiscali, tassando anche le proprietà dei nobili e quelle ecclesiastiche, che fino ad allora avevano goduto di una esenzione totale da qualunque imposta. Morì nel 1732 e fu il primo dei Savoia ad essere sepolto nella Basilica di Superga, quella grandiosa opera che lui stesso aveva fermamente voluto e chiesto a Filippo Juvarra per celebrare la vittoria sui francesi nell'assedio di Torino del 1706.

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