

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

09/02

Laboratorio di Teatro

09/02

Tombolata

10/02

Ginnastica

10/02

Laboratorio di Musica

13/02

Laboratorio di Cucito

14/02

Laboratorio di Perline



Cronaca della Settimana

“Febbraio umido, buona annata” dice il detto. Quest’anno chissà, il secondo mese dell’anno sembra indeciso.

Ci sta regalando giornata di sole e bel tempo, che ci fanno guardare alla Primavera. Ma allo stesso tempo ci sta anche facendo vivere giornate grigie e umide che non possono che farci pensare all’Inverno.

Chissà come andrà, chissà domani che tempo ci sarà!

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Claudio il tragulo delle Filippine

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

In greco *Tragos* significa «capra», mentre il suffisso latino *-ulus* vuol dire «minuscolo», e questo è Claudio: una capra minuscola, oppure un cerbiatto molto piccolo.

Nel folklore filippino il tragulo viene spesso ritratto come un furfante. In una antica leggenda, questo animale si fa beffe di un principe facendosi consegnare una borsa piena d'oro in cambio di un semplice alveare pieno di api infuriate.

Ma nella realtà il tragulo delle Filippine è un animale molto schivo e solitario. Un animale notturno che durante il giorno si muove il meno possibile.

Una particolarità di questa creatura sta nel suo mezzo di difesa: il tragulo delle Filippine può fare infatti affidamento su dei lunghi canini. Insomma, Claudio è praticamente un vampiro!



La Ricetta della settimana: Patate apparecchiate

Gli ingredienti:

- Patate medie 4
- Cipolle bianche grande 1
- Capperi sotto sale 15 g
- Olive verdi 160 g
- Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
- Aceto di vino bianco 50 ml
- Zucchero 2 cucchiaini
- Sale fino q.b.

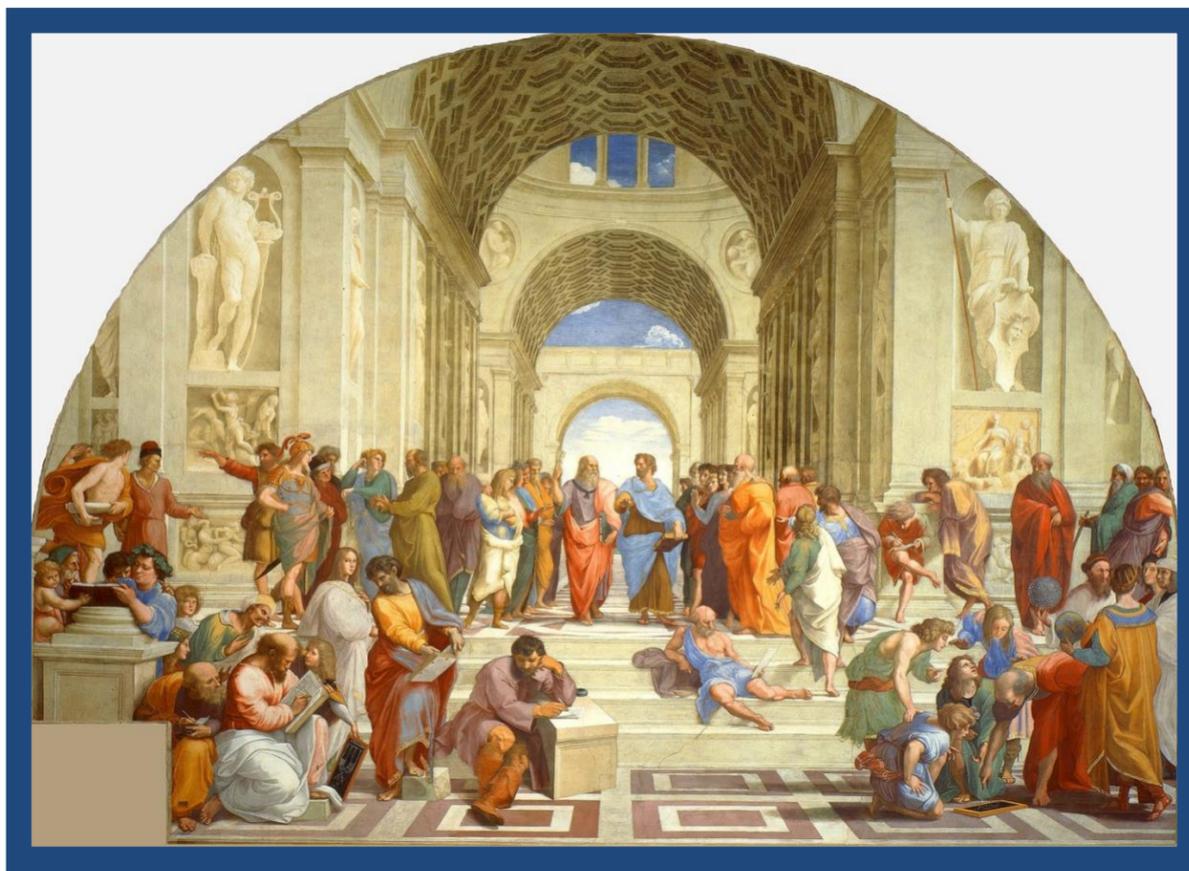
Ricetta:

Per preparare le patate apparecchiate come prima cosa sbucciate la cipolla. Poi tagliatela prima a metà e poi a fette (1-2). Trasferitele in un tegame, aggiungete l'olio e tenetele da parte. Passate alle patate: sbucciatele e trasferitele man mano in una ciotola colma d'acqua. Poi tagliatele a cubetti grandi un paio di cm e trasferitele insieme alle cipolle. Spostate tutto sul fuoco, e salate. Non appena l'olio inizierà a sfrigolare coprite con un coperchio e cuocete per 15 minuti. Nel frattempo dissalate i capperi e scolate le olive. Poi in una ciotolina versate l'aceto e aggiungete lo zucchero, quindi mescolate per farlo sciogliere. Trascorsi i 15 minuti eliminate il coperchio e unite capperi, olive e l'aceto mescolato allo zucchero. Lasciate cuocere per altri 5 minuti a fiamma vivace senza coperchio.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“La scuola d’Atene”
Raffaello Sanzio, 1509-11

E dopo l’opera del Manzoni oggi facciamo un salto all’indietro lunghissimo, dagli anni 60 del 900 ai primi anni del 500, e lo facciamo con Raffaello Sanzio, artista fondamentale della storia dell’arte.

La scuola d’Atene è un affresco meraviglioso che si trova nei musei Vaticani, in una stanza totalmente dedicata al pittore.

L’opera rappresenta tutti i più grandi pensatori del passato, da filosofi a matematici, da profeti a letterati. Ma non è finita qui: molti dei pensatori ritratti sono in realtà rappresentati con il viso di artisti contemporanei a Raffaello. I due personaggi centrali, per esempio, sono le raffigurazioni di Platone e Aristotele, il primo ha il volto di Leonardo Da Vinci, mentre il secondo ha il volto di Michelangelo Buonarroti.

L’ultima curiosità è che in questo affresco c’è anche un autoritratto dello stesso Raffaello che si trova in basso a destra vicino all’uomo vestito di grigio, che rappresenta Apelle.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Una volta superata la tremenda Città di Dite, Dante e Virgilio si trovano vicino a un ammasso di rocce causato da un crollo. Un odore sgradevole e forte si leva dal basso, questo costringe i due a fermarsi per cercare di abituarsi al cattivo odore. Virgilio coglie la palla al balzo per spiegare a Dante come si articola l'Inferno che sta sotto di loro. Sotto la città ci sono tre cerchi, dove vengono puniti i peccati di malizia. Nel primo cerchio sono puniti i violenti che sono divisi per il tipo di violenza che fecero in vita: in alto ci sono coloro che furono violenti contro il prossimo. Al centro ci sono coloro che furono violenti contro sé stessi, mentre al fondo ci sono coloro che furono violenti contro Dio.

Finita la spiegazione i due riprendono il proprio cammino e la propria discesa.

Questo canto è una sorta di pausa dalla narrazione del viaggio e ha la funzione di spiegare la struttura del Regno degli Inferi, cosa che non era ancora stata fatta in tutta la cantica. Il canto serve poi anche a spiegare alcuni peccati e anche a determinare il loro grado di pesantezza.

Ricordatevi che all'Inferno più si scende più i peccati diventano gravi e pesanti.

Così, per equilibrare, nel Paradiso è il contrario: più si sale, più le opere di bene sono grandi e profonde!

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