

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

01/12
Tombolata

02/12
Ginnastica

05/12
Laboratorio di Musica

05/12
Laboratorio di Cucito

06/12
Laboratorio di Perline

07/12
Laboratorio di Teatro



Cronaca della Settimana

La scorsa domenica è avvenuto un evento molto importante. Il Vitrotti è cambiato: la sala polifunzionale ora porta il nome di Adriana Perucca, storica operatrice del nostro servizio, nonché amica di questa nostra realtà.

Così con questa targa ora ricorderemo per sempre il suo impegno sociale e artistico.

GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Sarah il vombato

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

Sarah è una nostra amica Australiana molto simpatico. Data la distanza però la vediamo poche volte.

Sarah è un vombato, un particolare tipo di marsupiale. I marsupiali sono animali provvisti di un marsupio che utilizzano, solitamente, per lo svezzamento dei propri cuccioli.

Il canguro è sicuramente il marsupiale più conosciuto e famoso.

I vombati sono più piccolo e bassi del canguro (hanno le dimensioni di un bulldog adulto) e sono soliti scavare lunghe tratte di tunnel e gallerie.



La Ricetta della settimana: Pappardelle al ragù di lenticchie e funghi

Gli ingredienti:

- Pappardelle all'uovo 250 g
- Lenticchie secche 200 g
- Passata di pomodoro 220 g
- Funghi secchi porcini 40 g
- Sedano 1 costa
- Carote 1
- Cipolle bianche 1
- Timo 3 rametti
- Olio extravergine d'oliva integrale q.b.
- Aglio 1 spicchio
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

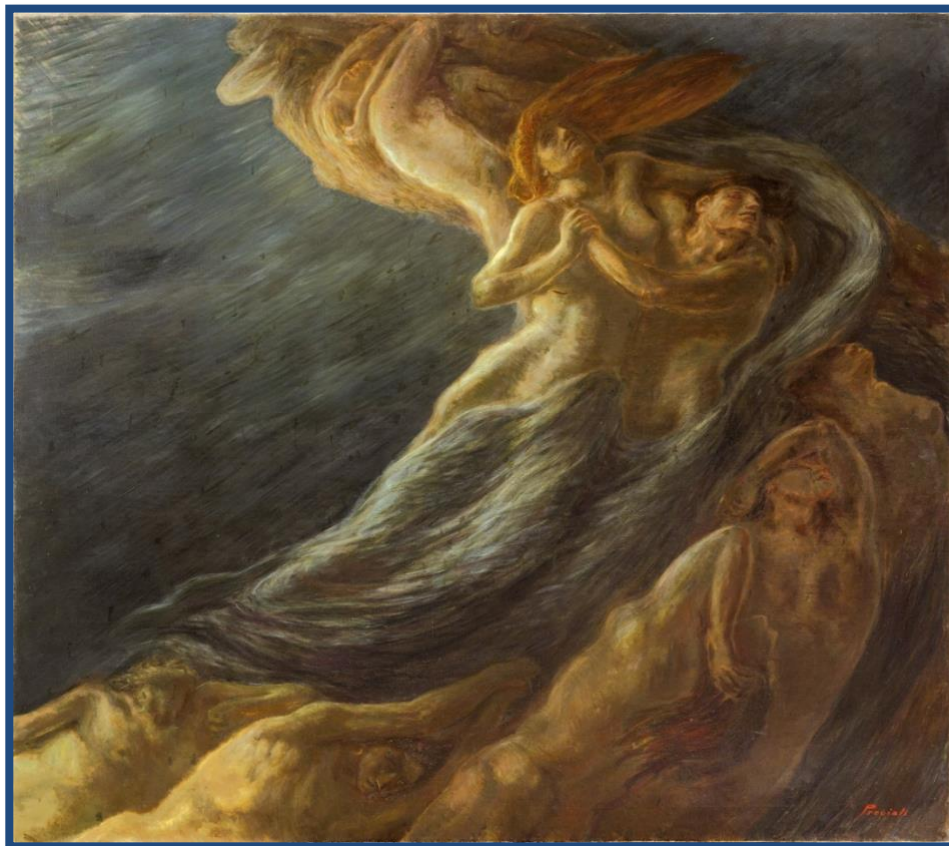
Ricetta:

Per prima cosa sciacquate i funghi secchi, poi metteteli in ammollo in acqua fredda per almeno 10-15 minuti giusto il tempo di preparare il resto. Ora occupatevi del ragù: mondate carota, sedano e cipolla, poi tritateli finemente. Versate l'olio extravergine d'oliva in un tegame. Unite il trito per il soffritto, i rametti di timo e l'aglio lasciate dorare a fuoco moderato per circa 10 minuti. Nel frattempo sciacquate le lenticchie e unitele al soffritto. Mescolate il tutto e unite la passata di pomodoro. Aggiungete i funghi già ammollati e scolati, versate anche 100 g dell'acqua di ammollo dopo averla filtrata attraverso una garza per eliminare le impurità e mescolate nuovamente. Lasciate cuocere per circa 40 minuti. I tempi di cottura possono variare in base al tipo di lenticchie che acquistate, pertanto vi consigliamo di leggere le indicazioni riportate sulla confezione e attenervi a quelle. Solo quando il ragù sarà cotto eliminate l'aglio e regolate di sale e pepe. Cuocete le pappardelle in acqua bollente salata. Scolate la pasta in padella e mantecate le pappardelle con un giro di olio extravergine d'oliva.

Fonte: [GialloZafferano.it](https://www.giallozafferano.it)

STORIA DI UN'OPERA

Colori, impressioni ed espressioni



“Paolo e Francesca”

Gaetano Previati, 1909

Dato che nella prossima pagina tratteremo il V canto dell’Inferno di Dante, oggi parliamo di un dipinto di Previati dedicato a due personaggi del canto sopracitato.

Gaetano Previati fu uno dei maggiori esponenti del Divisionismo italiano. Una corrente di chiara matrice neoimpressionista che puntava a dividere i colori in puntini o linee per farli interagire tra loro.

Nell’opera le forme sembrano smaterializzarsi e amalgamarsi con lo sfondo. Solo le figure di Paolo e Francesca emergono dal buio grazie alle pennellate ondulate e chiare che sottolineano il volume grazie alla loro vibrazione luminosa.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Superato il Limbo, Dante e Virgilio approdaono nel secondo cerchio dell'Inferno.

Ad attenderli c'è Minosse, il giudice dei dannati che attende le anime per dire loro in quale parte dell'inferno dovranno stare. Minosse fu re di Creta, nonché padre del Minotauro (figura mitica con corpo di uomo e testa di toro).

Superato il confronto con il grande giudice, Virgilio e Dante entrano nel secondo cerchio. I due si trovano in un luogo buio dove soffia un vento molto violento. Dante osserva gruppi di anime che vengono sbalotati dal vento. Tra queste gli sembra di riconoscere alcuni volti celebri della storia, come Achille e Cleopatra. Ci troviamo di fronte alle anime dei lussuriosi, coloro che preferirono l'amore carnale a Dio.

Tra tutte le anime i poeti scorgono una coppia, che sta abbracciata. Dante è incuriosito e chiede quindi di scoprire quale è la storia dei due peccatori. Le due anime scendono e parlano con i protagonisti. Si presentano come Paolo e Francesca. I due spiegano il loro grande amore nato per caso leggendo delle gesta dell'Ancillotto e della Regina Ginevra.

Il loro amore, il loro sentimento si spalma anche sulle loro figure, tanto che Dante li descrive come due colombe.

Ma perché questi due personaggi, così belli e innamorati si trovano in un luogo tanto orribile?

Poiché il loro amore andò oltre un matrimonio. Francesca era sposata con il fratello di Paolo, Gianciotto Malatesta. Quest'ultimo si macchiò del loro omicidio quando scoprì il loro amore segreto. Per questo motivo la sua anima è confinata in una parte ben più profonda dell'Inferno, ma non corriamo, abbiamo ancora tanta strada da fare.

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