

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

03/06

Laboratorio di Musica

03/06

Laboratorio di Danza

06/06

Laboratorio di Cucito

08/06

Incontro di
Moncalieri per
l'Ucraina



Cronaca della Settimana

Ed eccoci approdati finalmente a Giugno. L'ultimo mese è arrivato insieme ad una festa molto importante:

La Festa della Repubblica.

Questa ricorrenza annuale, risalente al 1946, quest'anno compie 76 anni, e noi siamo pronti a festaggiarla ricordando la nostra storia!

GLI AMICI DI LOLLO E LOLA

Ernesto il Casuario

Ciao, siamo i pappagalli Lollo e Lola, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Ernesto è un Uccello molto particolare che, con i suoi tratti, ci ricorda quasi l'aspetto dei dinosauri.

Il Casuario, infatti, ha delle zampe molto grandi caratterizzate da forti artigli.

Il piumaggio è nero, mentre il suo collo ha una strana colorazione blu.

Ma il tratto più caratteristico di questo animale è la cresta d'osso che ha sopra la testa, elemento unico nel mondo animale.

Ernesto, date le sue dimensioni, non può volare, però, grazie le sue lunghe zampe è in grado di correre molto veloce.

È un animale schivo e tranquillo, ma non spaventatelo, quegli artigli possono essere molto pericolosi!



La Ricetta della settimana: Biscotti al Vino

Gli ingredienti:

- 135 g di Vino bianco
- 500 g di Farina 00
- 125 g di Olio di semi
- 150 g di Zucchero
- ½ cucchiaino di Semi di anice
- 8 g di Lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di Sale fino 1
- Zucchero q.b.

Ricetta:

Per preparare i biscotti al vino, iniziate ponendo i semi di anice nel vino bianco, mescolate e tenete da parte. In una ciotola versate la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e lo zucchero.

Mescolate a mano e poi create una conca, dove potrete versare l'olio e il vino con i semini di anice. Impastate a mano una volta che avrete raccolto tutti gli ingredienti, spostatevi su un piano di lavoro. Compattate bene l'impasto e poi staccate un pezzetto alla volta, di circa 28 g, scaldatelo lavorandolo tra i palmi delle mani poi create un filoncino lungo circa 20 cm.

Arrotolatelo facendo congiungere le estremità, fatele aderire bene. Ora potete tuffare la ciambellina nello zucchero, solo da una parte. Proseguite allo stesso modo per tutti gli altri, otterrete circa 40 biscotti.

Sistematelo man a mano le ciambelline su un foglio foderato con carta forno con la parte zuccherata rivolta verso l'alto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Quindi sfornate i vostri biscotti al vino.



Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UNA SCULTURA

Il David nella storia dell'arte

“David”

Donatello, data incerta 1440.



Torniamo con la nostra rubrica dedicata al David e al suo sviluppo nel mondo scultoreo. Oggi parleremo di nuovo di un'opera di Donatello. Uno dei David più famosi della storia dell'uomo, secondo, forse, solo a quello di Michelangelo.

L'unico dei nostri David non fatto di marmo, bensì di bronzo.

Anche qui il giovane eroe biblico è ritratto dopo aver vinto la battaglia contro Golia. Il suo sguardo è fiero e il corpo è morbido e minuto, mentre sul capo svetta uno strano copricapo (si pensa sia un “petaso”, il cappello dei pastori della Grecia antica) Sotto il piede destro troviamo, come nell'opera della scorsa settimana, la testa del rivale Golia.

La particolarità più interessante di questa scultura è la sua altezza che è di soli 158 cm. Misura strana se la confrontiamo con le altre sculture di eroi e leggende, ma c'è un motivo. Inizialmente il progetto dell'opera era quello di mettere la statua sopra un'alta colonna, in modo tale da dare l'impressione di essere guardati dal David, per questo lo sguardo di quest'ultimo è rivolto verso il basso.

A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

Cari Lettori, pensando di farvi cosa gradita, e ispirandoci alla storia di Adelaide, nei prossimi numeri del giornalino vi parleremo di nobili donne che, come lei, hanno sposato un Savoia ed hanno dovuto lottare in un mondo di uomini per tutelare i diritti ereditari dei propri figli a causa della morte prematura dei loro consorti.

Partiamo da **Jolanda di Valois**, figlia più piccola del re di Francia Carlo VII e di sua moglie Anna d'Angiò, nata a Tours nel 1436.

Piccola e minuta, ma con una certa avvenenza e grazia, era dotata di una profonda religiosità. Promessa fin da piccola ad Amedeo di Savoia, figlio primogenito di Ludovico di Savoia, gli andò in sposa all'età di sedici anni. Il loro matrimonio, benché fosse stato combinato dalle rispettive famiglie fin dalla culla, fu uno dei più felici e ben riusciti della dinastia sabauda. Purtroppo Amedeo ben presto si rivelò di salute cagionevole e minato dall'epilessia, così i novelli sposi lasciarono Chambery alla volta di un clima più favorevole trasferendosi a Bourg-en-Bresse. Nel 1465, con la



morte di Ludovico di Savoia, Amedeo assunse le insegne ducali diventando il nuovo duca di Savoia, Amedeo IX. Dopo pochi anni quest'ultimo, di carattere contemplativo, portato più alle pratiche religiose che non al governo dello stato (oltre alle sue malferme condizioni di salute), dichiarò di volersi ritirare dal governo, nominando sua moglie Jolanda reggente.

Questa decisione attirò su di lei l'odio dei tre cognati, che rivendicarono più volte il loro diritto di partecipare all'esercizio del potere. Sicuramente la duchessa Jolanda favorì l'influenza dei Valois negli affari del Ducato di Savoia, ma sarebbe stato difficile il contrario, essendo lei una principessa francese.

Gran parte delle scelte di avvicinarsi alla Francia furono a causa dei disordini e delle lotte intestine al ducato, dovute alle avide aspirazioni dei cognati.

Jolanda riuscì, però, a destreggiarsi abilmente, mantenendo salda la sua posizione, nonostante le numerose gravidanze, le incombenze del governo ed i continui attacchi dei cognati, ma anche dei suoi parenti francesi (nel frattempo suo fratello Luigi era diventato re, col nome di Luigi XI), che volevano aumentare sempre di più il potere nel ducato. Diede al marito ben dieci figli ai quali seppe dare una eccellente educazione, inoltre, diede impulso a grandi opere pubbliche: tra queste rese in parte navigabile la Dora Baltea e fece ristrutturare il castello di Moncrivello, oltre a migliorare quello della nostra Moncalieri.

Fondò a Chambery un ospedale per le malattie contagiose e un ospizio per i poveri a Ginevra.

Donna dotata di molte virtù, nel 1487, pochi mesi prima della sua morte, Jolanda organizzò la prima ostensione della Sindone in Piemonte, evento che si tenne nel Castello di Rivoli, anch'esso restaurato grazie ad un editto da lei emanato.

Ma il destino le riservava ancora...Lo scopriremo nel prossimo numero!

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