

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

03/11

Laboratorio di Teatro

03/11

Tombolata

03/11

Corso di teatro Zoe

04/11

Ginnastica

05/11

Pet Therapy

07/11

Laboratorio di Cucito

08/11

Laboratorio di Perline



Cronaca della Settimana

Penultimo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, Novembre deve il suo nome al fatto che nell'antica Roma, prima della riforma di Giulio Cesare, era il nono mese dell'anno. Novembre è il mese della pienezza autunnale, con le piante che definitivamente si spogliano del loro fogliame. Con le prime brinate mattutine annuncia l'arrivo della stagione invernale.

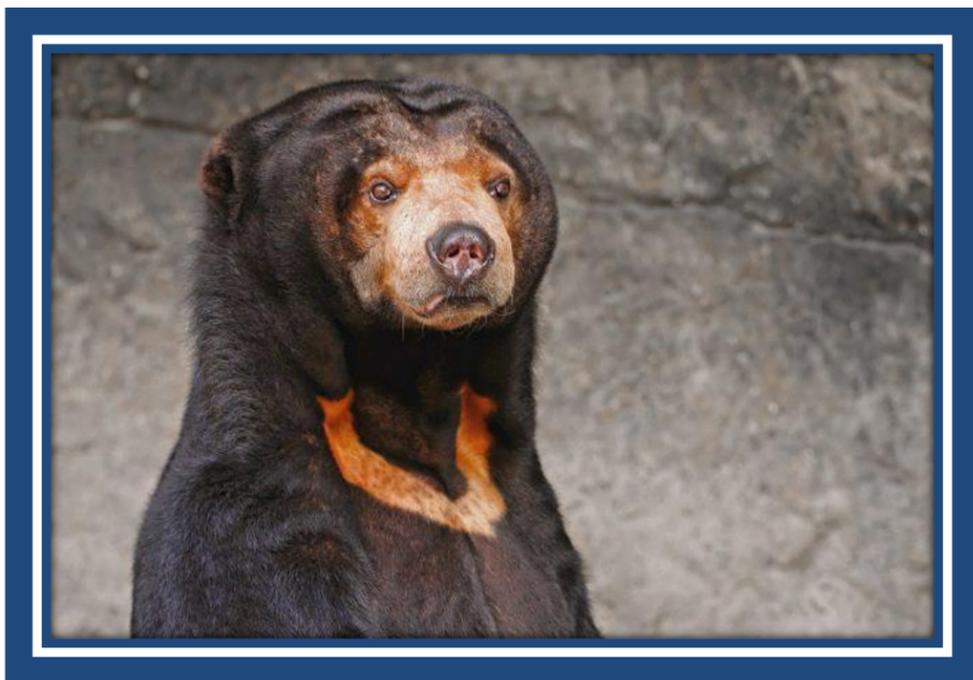
GLI AMICI DI PIERO E LOLLO

Sara l'orsa malese

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

L'orso malese, anche chiamato l'orso del sole, ma perché questo nome? Diversamente dagli altri orsi, il pelo dell'orso malese è corto e lucido. Questo è probabilmente un adattamento al clima dei bassopiani che abita. Il suo corpo è ricoperto da una pelliccia nero scuro o nero-bruno, a eccezione del petto, dove è presente una macchia a forma di ferro di cavallo giallo-arancio pallido.

L'orso malese è originario delle foreste tropicali del sud-est asiatico, dal Bangladesh, alla Cambogia, passando ovviamente per la Malesia!



La Ricetta della settimana: Pasta zucca e speck

Gli ingredienti:

- Casarecce 320 g
- Zucca violina (già pulita) 400 g
- Speck 180 g
- Porri 100 g
- Panna fresca liquida 50 g
- Salvia q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Ricetta:

Per realizzare la pasta zucca e speck tagliate la zucca a fette ed eliminate la buccia, quindi riducetela a tocchetti irregolari. Sfogliate il porro e affettatelo sottilmente. Versate un giro d'olio in casseruola e fate appassire il porro. Unite la zucca e fate soffriggere. Versate l'acqua fino a coprire la zucca e portate a cottura a fuoco moderato finché la zucca non si sarà leggermente sfaldata; ci vorranno circa 20 minuti, se dovesse asciugarsi troppo aggiungete altra acqua al bisogno. Intanto portate al bollore un tegame colmo di acqua e salate. Cuocete la pasta al dente e intanto tagliate a dadini lo speck. A parte versate un filo d'olio in una padella e aggiungete lo speck. Profumate con le foglioline di salvia. Rosolate lo speck qualche minuto, fino a renderlo croccante. Una volta pronto unitelo alla zucca cotta, avendo cura di tenerne un po' da parte per la guarnizione. Allungate il condimento con dell'acqua di cottura della pasta, quanto basta per renderlo fluido. Nel frattempo scolate la pasta in padella, aggiungete la panna fresca liquida, pepe a piacere e saltate brevemente amalgamando il tutto. La pasta zucca e speck è pronta, guarnite i piatti con lo speck tenuto da parte e servitela ben calda.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN QUADRO

Colori, impressioni ed espressioni



“Ophelia”

John Everett Millais, 1851-1852

Oggi parliamo dei Preraffaelliti e dell'opera forse più famosa di questo gruppo inglese di artisti del XIX secolo. Come suggerisce il nome questo gruppo voleva tornare ai cosiddetti primitivi italiani, ovvero tutti gli artisti prima di Raffaello, quindi del tardo gotico e del pre-quattrocento.

Si tratta quindi di un gruppo che voleva rompere con la contemporaneità e con le nuove riforme che a Parigi stavano galoppando con il realismo e l'impressionismo.

L'Ophelia di Millais è un dipinto dal soggetto però particolare, tendenzialmente i preraffaelliti rappresentavano soggetti legati alla religione, qui invece il soggetto è tratto dall'Amleto di Shakespeare.

Per dipingere tale quadro Millais chiese di posare a Elizabeth Siddal, moglie del pittore e compagno preraffaellita Dante Gabriel Rossetti.

La cosa però estremamente interessante è la descrizione della natura fatta in modo minuziosissimo dal pittore. I fiori, le piante e gli animali sembrano quasi delle rappresentazioni scientifiche data la grande cura data nel renderli.

E quindi uscimmo a riveder le stelle

La Divina Commedia canto dopo canto

Eccoci tornati a parlare della Divina Commedia.

La scorsa settimana ci siamo lasciati con Dante e Virgilio nella selva oscura pronti per partire per il loro viaggio. Ma siamo solo all'inizio, immergiamoci quindi nel secondo canto dell'Inferno.

Anche se è il secondo canto in realtà ci troviamo di fronte al primo canto dell'Inferno, questo perché in realtà il primo canto è d'introduzione a tutta l'opera e quindi a tutte e tre le cantiche. In questo canto non siamo ancora dentro l'Inferno, ma dalla prossima settimana cominceremo con la discesa nel Regno dei dannati.

I nostri protagonisti si stanno avvicinando alla terribile porta dell'Inferno, Dante è molto spaventato e comunica al compagno la sua paura e il suo desiderio di non continuare il suo viaggio.

Virgilio lo rimprovera e gli spiega che se gli sta facendo da guida è perché qualcuno glielo ha chiesto. Questo qualcuno, anzi questa qualcuna, è una figura molto importante, cioè Beatrice.

Sicuramente qualcuno di voi leggendo questo nome avrà avuto qualche ricordo, Beatrice, il grande amore di Dante, la sua donna angelo.

Beatrice era una ragazza fiorentina che rapì il cuore di Dante anche se i due non riuscirono mai a stare insieme.

Il nostro protagonista rimase per tutta la vita legato a questo suo sentimento per la sua Beatrice, che purtroppo morì molto giovane. Dante le dedicò tante sue opere, tra cui la Commedia. Beatrice è descritta infatti come una beata, un'anima pura e meravigliosa che avrà tra l'altro un'importante ruolo all'interno dell'opera (ma non vogliamo svelarvi troppo).

Tornando alla nostra storia, quando Dante sente da Virgilio che è stata la sua amata a chiedere di guidarlo in questo viaggio riprende coraggio e decide di non abbandonare più la sua discesa all'Inferno.

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