

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

24/06

Laboratorio di Teatro

25/06

Laboratorio di Danza

28/06

Laboratorio di Musica

30/06

Festa d'addio per
Michelina



Cronaca della Settimana

Questa è una settimana importante, perché è l'ultima settimana di lavoro di Michelina, operatrice storica del Vitrotti.

Godiamoci, quindi, questi ultimi momenti insieme a questa nostra grande amica, che rimarrà per sempre nei nostri cuori.

STORIA DI UNA VITA

Il prezioso aiuto dello Zio

In questa parte del giornale parleremo della vita di uno/a dei nostri amici del Vitrotti.

Originario della provincia di Foggia, il nostro protagonista ha avuto una vita movimentata.

Il primo grande spostamento lavorativo lo ha portato in Germania. Lì, lavorava in un campo di rose.

Ma la terra tedesca non faceva per lui, così eccolo tornare nella terra natale, dove per un po' di tempo ha lavorato come potatore.

Dopo essersi sposato è venuto da solo in Piemonte per sondare il terreno e capire le possibilità lavorative della provincia torinese.

È stato lo zio (che già abitava nella regione sabauda) a spronarlo a venire qui; ed è stato sempre lui a garantirgli un tetto sopra la testa durante la fase di ricerca.

Il lavoro presso la Fiat gli ha consentito di portare su la sua famiglia e di crescere i suoi quattro figli.

Adesso si occupa di tutti e tre i suoi nipoti dato che i figli abitano tutti in Piemonte.

La Ricetta della settimana: Pasta al Ragù

Gli ingredienti:

- Pasta
- 300 g Carne bovina
- 50 g Carote
- 50 g Cipolle dorate
- 50 g Sedano
- 300 g Passata di pomodoro
- 150 g Pancetta
- 100 g Vino rosso
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Olio extravergine

Ricetta:

Come prima cosa prendete la pancetta, tagliatela prima a fette e poi a striscioline. Poi con un coltello o una mezzaluna sminuzzatela per bene. In una casseruola già calda versate un giro d'olio e aggiungete la pancetta di maiale.

Sgranatela per bene e lasciatela rosolare. Nel frattempo occupatevi delle verdure. Pelate la carota e tritatela finemente. Pulite quindi il sedano e tritate anch'esso della stessa grandezza.

Mondate la cipolla e tritatela. Non appena la pancetta sarà ben rosolata, aggiungete il trito di verdure. Mescolate e lasciate stufare per 5-6 minuti. Aggiungete la polpa di manzo macinata, mescolate e alzate la fiamma. Lasciatela rosolare senza fretta, la carne dovrà sigillarsi bene. Sfumate con il vino rosso e mescolate ancora. Non appena l'alcol sarà evaporato aggiungete la passata di pomodoro.

Mescolate per incorporarla. Aggiungete un paio di mestoli di brodo vegetale caldo. Coprite con il coperchio, ma senza chiudere del tutto. A questo punto il ragù dovrà cuocere per almeno 2 ore. Controllatelo ogni 20 minuti e aggiungete altro brodo al bisogno. Trascorse le due ore assaggiate il ragù regolate di sale e di pepe. Mescolate e il vostro ragù sarà pronto.





Gli Amici di Piero e Paquito

Camilla la Fiutola

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

Camilla è una Fiutola, che cos'è una fiutola? Bè una fiutola è una falena molto particolare. Camilla, infatti, passa con estrema rapidità da un fiore all'altro senza mai posarsi. Resta in volo battendo velocemente le ali ad una frequenza di 70-80 volte al secondo, al pari dei colibrì più piccoli e protendendo la lunga spirotromba verso i fiori per suggerire il nettare, analogamente ai colibrì.

Piero e Paquito

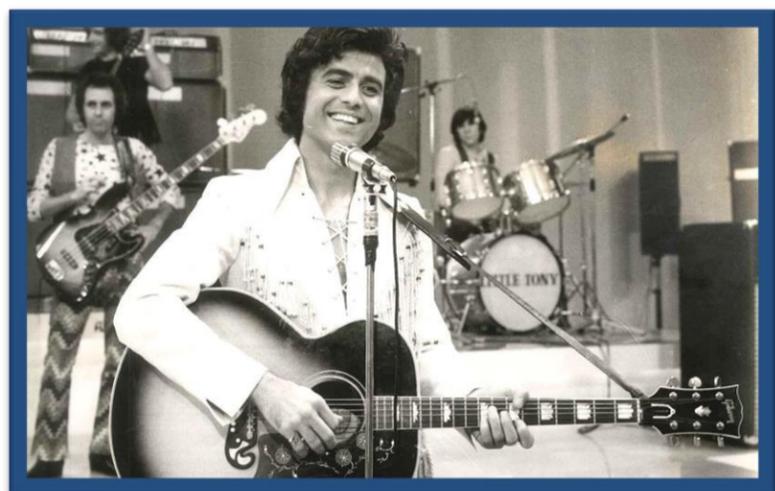
Little Tony *un cuore matto, matto da legare*

Little Tony, pseudonimo di Antonio Ciacci, è stato un cantante e attore sammarinese, interprete di numerosi successi come **Cuore matto**, **Riderà** e **24 mila baci**, cantata in coppia con **Adriano Celentano** e classificatasi seconda al Festival di Sanremo 1961.

Ha incominciato giovanissimo a interessarsi di musica, grazie a una passione di famiglia che accomunava suo padre Novino, cantante e fisarmonicista, zio Settembrino, chitarrista, e i suoi due fratelli, anch'essi musicisti: Enrico, chitarrista, e Alberto, bassista. Le sue prime pedane sono i ristoranti dei Castelli Romani a cui seguono i locali da ballo, le balere e teatri d'avanspettacolo.

Nel 1958, durante uno spettacolo al Teatro Smeraldo di Milano, viene notato da un impresario inglese, Jack Good, che lo convince a partire con i suoi fratelli per l'Inghilterra. Qui Antonio assume il nome d'arte di Little Tony, come omaggio a quello di Little Richard e nasce il gruppo "**Little Tony and His Brothers**". Gli spettacoli hanno tale successo da indurre Little Tony a rimanere in Inghilterra per alcuni anni.

Rientrato in Italia, nel 1961 partecipa al Festival di Sanremo in coppia con Adriano Celentano. Da qui parte la sua grande carriera anche nella musica italiana che lo ha consacrato come uno dei grandi volti del rock anni 60'/70'



Piazza Vittorio Emanuele II un po' di storia della nostra città

L'antica Piazza Maggiore, su cui si affacciano le dimore delle più importanti famiglie nobili, è stata più volte allargata fino all'attuale dimensione, che risale al 1629.

L'acciottolato è del 1825, mentre la guida in pietra è del 1898. La piazza è porticata su tre lati a partire da fine del Settecento, seguendo l'esempio del Palazzo del Comune.

Nella piazza principale, si trova la Fontana di Saturnio e numerosi edifici nobiliari (come il palazzo Duch) che, con il palazzo comunale incorniciano piazza Vittorio Emanuele II, dandole un suggestivo aspetto medievale.

Il lato sinistro della piazza, le cui facciate rivelano antiche costruzioni medioevali, termina con la Chiesa di San Francesco. Sul lato destro della piazza, dopo il palazzotto della banca CRT edificato nel 1936-'37 su una curiosa casa a colonne, sorge l'ottocentesco albergo "Casa delle bambole". Di seguito troviamo alcuni palazzi quasi unificati dai portici scalari tra cui l'interessante Palazzo Arduino, con la bella meridiana che campeggia sulla facciata, fino all'imponente Palazzo Duch, costruito su un precedente edificio medievale, nel corso del '500, per il banchiere Duch e poi rimaneggiato nei secoli.



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