



IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

06/10

Laboratorio di Teatro

07/10

Gita ad Aosta

09/10

Festa danzante

10/10

Laboratorio di Cucito

11/10

Laboratorio di Perline

12/10

Incontro con Don Nico
al Vitrotti 2



Cronaca della Settimana

Ottobre è iniziato e con lui ci aspettano tante novità. E si parte col botto: domani si parte per la gita ad Aosta, chissà quante cose nuove scopriremo e impareremo!

Ma non ci fermiamo mica qui, questa domenica una grande festa danzante ci farà passare un bellissimo pomeriggio tra amici e gioia.

Da lunedì poi inizieranno finalmente tutti i nuovi laboratori di quest'anno, date un'occhiata qui a fianco, perché ci sono tante belle novità!

GLI AMICI DI LOLLO E LOLA

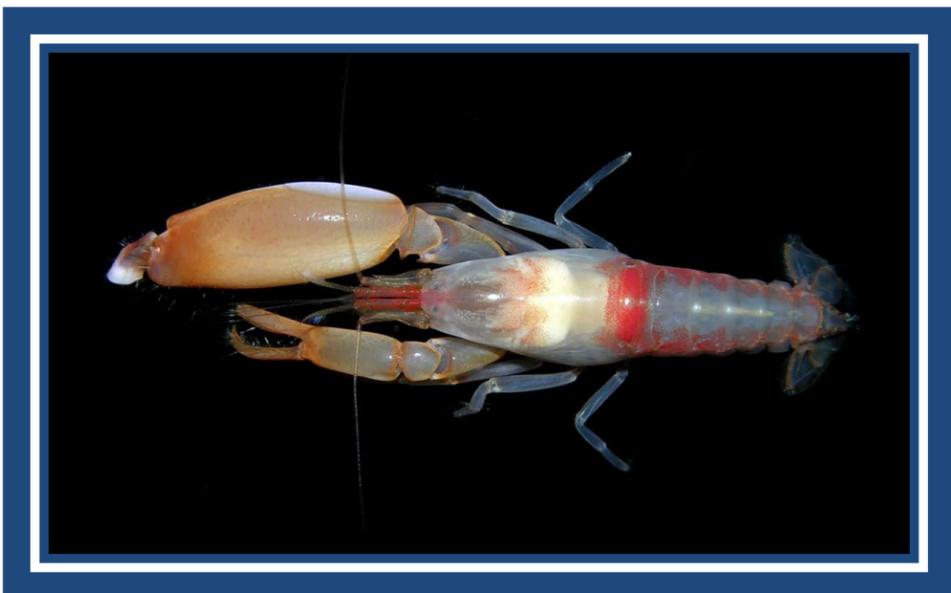
Nicola il Gambero pistola

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

Nicola vive nell'Oceano Atlantico e deve il suo nome ad una sua particolare caratteristica.

Una delle sue chele, infatti, è molto più grande dell'altra.

Questa è una vera e propria arma: aprendola e poi chiudendola velocemente, Nicola può produrre delle onde d'urto di devastante potenza, letali per piccoli animali. Il fenomeno è causato dall'esplosione delle bolle di cavitazione generatesi nel flusso d'acqua, che può raggiungere la velocità di 115 km/h. Quindi state attenti se lo incontrate, Non bisogna mai far arrabbiare il cow boy!



I

La Ricetta della settimana: Involtini di Pancarrè

Gli ingredienti:

- 8 fette di Pancarrè (senza crosta)
- 8 fette di prosciutto cotto
- 90 g di emmentaler
- 150 g di latte intero
- 100 g di pangrattato
- 1 uovo
- Pepe nero q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b

Ricetta:

Per preparare gli involtini di pancarrè e prosciutto con il matterello appiattite le fette di pane. Tagliate il formaggio a fette leggermente più piccole del pane e spesse circa 1 cm. Farcite il pane con una fetta di prosciutto cotto. Adagiate sopra il formaggio e ponete sotto un foglio di pellicola, arrotolare la fetta di pane cercando di stringere bene il rotolino aiutandovi con la pellicola. Sigillate gli involtini dai due lati stringendo la pellicola e riponete in frigorifero per 1 ora. A questo punto in una pirofila versate l'uovo, il latte e il pepe nero. Sbattete con una frusta per amalgamare. Immergete ogni involtino nel latte e uovo e poi nel pangrattato. Scaldate un dito di olio di semi in padella e adagiate gli involtini. Cuoceteli per circa 10 minuti a fuoco medio alto, girandoli su ogni lato. Trasferiteli su carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso e gustate gli involtini di pancarrè e prosciutto ben caldi.

Fonte: GialloZafferano.it

STORIA DI UN QUADRO

Colori, impressioni ed espressioni



“Le Sabine”

Jacques-Louis David, 1794-1799

Questa settimana parliamo dell'artista più influente di tutto il Neoclassicismo, il periodo che va da fine 700 alla prima metà dell'800: Jacques-Louis David.

L'artista cominciò a immaginare quest'opera durante il suo periodo di prigionia. David finì infatti in prigione per questioni politiche. Fu sempre un personaggio molto attivo politicamente, partecipò alla rivoluzione francese stando dalla parte di Robespierre e Marat.

La figura principale è Ersilia che ferma lo scontro tra Tazio (capo dei sabini) e Romolo (capo dei romani). È una figura femminile quindi a placare lo scontro nato dal “ratto delle sabine”.

I romani, infatti, rapirono le donne sabine per farne loro mogli, per questo poi i sabini decisero di scendere in campo contro i rapitori.

Ersilia ferma però lo scontro perché intanto i romani e le sabine avevano avuto dei figli, quindi ormai i due popoli si erano uniti. Era quindi inutile portare avanti uno scontro tra persone ormai legate dal sangue e dalla progenie.

Ma perché i guerrieri sono nudi? Questa scelta fu molto criticata all'artista, ma ha una funzione ben precisa. Quando David espose l'opera per la prima volta mise davanti al quadro uno specchio. I visitatori entravano e guardavano il quadro, ma per uscire dovevano voltarsi, qui entrava in gioco lo specchio. Il visitatore poteva vedersi ritratto insieme alle figure nude e quindi storicamente spersonalizzate. Come Ersilia ferma lo scontro poiché inutile, David lancia un messaggio alla sua Francia distrutta dalla rivoluzione e dalla violenza.

Ciao ciao Savoia

L'ultimo articolo dedicato ai nobili piemontesi

Cari Lettori siamo arrivati alla fine di questi nostri articoli sulla casata Savoia, casata che è stata, come forse abbiamo già scritto, la più antica dinastia d'Europa. Per salutarvi abbiamo pensato di raccontarvi la vita di un altro esponente del ramo Savoia-Aosta, dal nostro punto di vista il più avventuroso, **Amedeo III Duca di Savoia-Aosta**.

Nacque a Torino il 21 Ottobre 1898 ma trascorse la maggior parte della sua giovinezza nella Reggia di Capodimonte, dove il padre Emanuele Filiberto si era trasferito con la famiglia, assumendo il comando del Corpo d'Armata di Napoli. Amedeo aveva un carattere forte, coraggioso e molto spericolato, tanto che il padre decise di mandarlo al collegio Sant-Andrew di Londra per "farlo raddrizzare", ma ciò non avvenne. Rientrato in Italia a 15 anni fu avviato alla carriera militare al Reale Collegio della Nunziatella di Napoli. Qui non ebbe nessun problema: era un ragazzo snello, biondo e molto alto che amava gli esercizi fisici, la vita all'aria aperta e l'equitazione. Allo scoppio della Grande Guerra si arruolò subito da volontario come soldato semplice, ed il padre si raccomandò che non avesse nessun privilegio e che venisse trattato come ogni altro soldato. Infatti Amedeo venne mandato in prima linea sul Carso come sergente di artiglieria, guadagnandosi sul campo la promozione prima a tenente e poi a capitano. Al termine della guerra decise di raggiungere lo zio Luigi Amedeo duca degli Abruzzi in Somalia, per aiutarlo nella realizzazione della fattoria per la coltivazione di cotone, canna da zucchero e semi oleosi. Insieme costruirono una ferrovia e un villaggio battezzato "Villaggio Duca degli Abruzzi". Ritornato in Italia il nostro giovane ed esuberante protagonista si lasciò scappare, durante un ricevimento ufficiale, una battuta ironica sul Re e la Regina che gli costò una esemplare punizione: un soggiorno lavorativo all'estero, lontano dalla corte. Amedeo venne quindi mandato nel Congo Belga a lavorare in una fabbrica di sapone come operaio con il nome di *Amedeo della Cisterna*. Questi mesi trascorsi nel Congo furono per Amedeo entusiasmanti e rafforzarono in lui l'amore per l'Africa che lo accompagnerà per tutta la vita. Tornato in Italia nel 1927 si sposò con Anna D'Orleans e dal matrimonio nacquero due figlie: Margherita Isabella e Maria Cristina. Nel 1931 alla morte del padre Amedeo divenne terzo duca d'Aosta e l'anno dopo conseguì il brevetto di volo ed entrò nella Regia Aeronautica.

Dopo la seconda guerra italo-abissina nel 1937, Amedeo fu nominato governatore generale dell'Africa Orientale Italiana e vicerè d'Etiopia. Con l'entrata nel 1940 dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale, divenne comandante superiore delle forze armate dell'Africa Orientale Italiana. Fatto prigioniero insieme ai suoi uomini dalle truppe inglesi, verso la fine del 1941 iniziò ad accusare diversi malori e poco dopo gli vennero diagnosticate malaria e tubercolosi. Morì nel marzo del 1942 nell'ospedale militare di Nairobi e per sua espressa volontà fu sepolto nel sacrario militare italiano di Nyeri, in Kenia insieme a 676 dei suoi soldati.

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