



IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

09/09

Laboratorio di Teatro

13/09

Laboratorio di Musica



Cronaca della Settimana

Settembre è iniziato e tra poco cominceranno anche le scuole. Ricominciano le attività e, magari, qualcosa di nuovo arriverà al Vitrotti.

Si avvisa, inoltre, che i prossimi Giovedì, il 16 e il 23, all'interno del Vitrotti 1, ci saranno degli incontri con esperti dedicati a mente, cibo e corpo. "Benessere e terza età", questo il nome degli incontri promossi dal comune sopracitati

STORIA DI UNO STRUMENTO

Le Nacchere

Le Nacchere, dette anche castagnette e castagnole, (in spagnolo castañuelas) sono strumenti a percussione di tipo idiofono con intonazione indeterminata. Il termine deriva dai vocaboli persiano nakar e arabo naqqāra, che significano timpano.

Hanno radici antiche, già nel III millennio a.C. si trovavano nell'antico Egitto strumenti simili fatti di avorio, legno, osso o metallo che venivano utilizzati per riti sacri o accompagnare le danze. Nella Grecia e Roma antiche era usato il crotalo, il cui aspetto era più simile alle nacchere rispetto a quello dei suddetti strumenti egiziani. L'origine delle prime nacchere a forma di conchiglia sono incerte, e fonti attendibili indicano che potrebbero essere state create in Spagna o nell'Italia meridionale. Sono raffigurate in un affresco dell'XI secolo in Spagna. Una versione rettangolare a tre elementi con un manico era usata nel XIII secolo dai giocolieri e dai lebbrosi per avvisare la popolazione della loro presenza.

Erano inizialmente fatte da due gusci di noce, ma quelle moderne sono fatte di legno duro come il palissandro, l'ebano e la granadiglia, anche se sono diventati sempre più popolari modelli in bachelite, plastica e fibra di vetro. Sono fatte a forma di conchiglia o di castagna di dimensioni comprese tra 5x8 cm e 7x10; ogni nacchera è composta da due parti tenute assieme da una cordicella che passa nel foro praticato all'estremità. La stessa cordicella serve per fissarle al pollice o al dito medio (per i ballerini di flamenco). Il tipico suono viene prodotto facendo sbattere tra loro le due parti. È necessario uno studio approfondito dello strumento per imparare i ritmi e acquisire la sensibilità necessaria per produrre il suono ideale.



La Ricetta della settimana: Tortillas de patatas

Gli ingredienti:

- Patate gialle 500 g
- Cipolle bianche 200 g
- Uova medie 7
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva 150 g
- Pepe nero q.b

Ricetta:

Per preparare la tortilla de patatas, lavate e sbucciate le patate con un pelaverdure, tagliatele a fette poi a cubetti di circa 1 cm. Mondate le cipolle e tagliatele a fettine di circa 1 cm di spessore e mettetele da parte. Versate i 150 g di olio extravergine di oliva in una padella capiente, accendete il fuoco medio basso e unite le patate; lasciate cuocere 2-3 minuti, poi versate anche le cipolle. Patate e cipolle non dovranno friggere, ma stufarsi e rimanere morbide, quindi la temperatura dell'olio andrà tenuta medio alta. Cuocete per circa 15-20 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Una volta pronte, scolatele per eliminare l'olio in eccesso e lasciatele da parte per far intiepidire. In una ciotolina sbattete le uova con una frusta o una forchetta, salate e pepate a piacere. Unite le uova sbattute alle patate e cipolle oramai tiepide mescolando il composto. In una padella di 24 cm di diametro versate un filo d'olio, quindi versate il composto di uova patate e cipolle; smuovete delicatamente la padella e definite i bordi aiutandovi con una spatola. Cuocete la tortilla per circa 10 minuti coprendo con un coperchio. Trascorso il tempo necessario dovrete capovolgere la tortilla de patatas: prendete un piatto e poggiatelo sulla padella. Capovolgete la padella sul piatto e fate scivolare la tortilla nuovamente nella padella in modo che la parte ancora non cotta venga a contatto con il fondo. Proseguite la cottura a fiamma bassa per altri 10 minuti sempre con il coperchio, per far dorare anche l'altro lato. Una volta pronta adagiate la tortilla de patatas su un piatto di portata e servitela calda o tiepida.





Gli Amici di Lollo e Lola

Josè il Toro

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

Josè è un possente toro nero della città di Madrid, è un grande intrattenitore nonché un formidabile atleta.

Grazie al suo fisico così prestante riesce a primeggiare in molti sport.

Un consiglio: se volete diventargli amico dite qualcosa di bello sulle sue corna, ne va molto fiero.

Lollo e Lola

L'angolo Botanico i consigli per i vostri balconi

L'Erica è una pianta perenne arbustiva. La maggior parte delle specie sono originarie nel sud Africa, ma ce ne sono alcune spontanee in altre zone dell'Africa e nel Mediterraneo (specie sugli appennini e sulle Alpi). In Italia se ne contano almeno 8 spontanee.

Non richiede particolari cure data la sua rusticità. La location ideale è un ambiente arieggiato e fresco, meglio quindi durante l'estate trovare una posizione all'ombra.

Ama la luce ma non quella diretta del sole.

Non tollera assolutamente il calcare.

Per la coltivazione in vaso occorre scegliere un contenitore di almeno 20 cm. Basta posizionarla in un balcone molto luminoso ma che non riceve i raggi diretti del sole – a cui la pianta soccomberebbe. Le irrigazioni sono frequenti, occorre tenere il terreno sempre ben umido.



Il Duomo di Torino

un po' di storia della nostra regione

Il Duomo di Torino sorge in uno dei punti più ricchi di storia della città, a pochi passi dall'area archeologica e pressoché adiacente al Teatro Romano.

L'area sacra, anticamente, era costituita da ben tre chiese paleocristiane, probabilmente edificate sulla base di edifici pubblici o templi pagani preesistenti, dedicate a San Salvatore, a Santa Maria di Dompno e, appunto, a San Giovanni Battista. Principale fra le tre, si pensa, a tal ragione, che la consacrazione dell'edificio al Battista sia da far risalire ai Longobardi.

Le tre chiese principali della città vennero abbattute tra il 1490 e il 1492; Il campanile o torre campanaria, costruito precedentemente e terminato solo nel 1469, come opera voluta dal vescovo Giovanni di Compeys e dedicato a Sant'Andrea, non venne invece toccato, e resta ancor oggi visibile a fianco del duomo nei suoi primi 63 metri di altezza.

Il 22 luglio 1491 la reggente di Savoia, vedova di Carlo I, Bianca di Monferrato, posò la prima pietra del nascente duomo, sempre dedicato a San Giovanni.

I lavori del duomo furono terminati nel 1505; il 21 settembre di quell'anno si ebbe la consacrazione, con una messa solenne tenuta dall'arcivescovo titolare.

Il progetto per un ingrandimento del duomo, col fine di creare un degno ambiente per la conservazione della Sindone, risale al 1649. L'idea si basava sulla correzione del precedente progetto, che prevedeva una cappella ovale posta alle spalle del coro dell'edificio, erigendo così un ambiente a pianta circolare, ma nella pratica, la cupola dell'architetto luganese non superava, per altezza e per imponenza, la mole del Duomo.

Nel 1667 venne così chiamato a concludere l'opera Guarino Guarini, dal 1666 già attivo nella Real Chiesa di San Lorenzo, poco lontano dal duomo. La cupola, i cui lavori durarono ventotto anni, venne terminata nel 1694, con messa solenne. Il visitatore doveva essere certamente impressionato dall'eleganza della struttura, dai marmi che, da neri nella parte bassa, andavano sempre più schiarendosi verso la sommità. Per volere di re Carlo Alberto il duomo venne ulteriormente impreziosito da una copia su tavola dell'Ultima Cena di Leonardo da Vinci.

Il campanile esterno, o torre campanaria, dedicato a Sant'Andrea visibile oggi risente di alcune modifiche del 1720 specie nell'altezza, che vennero affidate dal regnante Vittorio Amedeo II all'architetto Juvarra.

Quest'ultimo lo sopraelevò di 12 metri, in stile barocco, portando la torre ad un'altezza complessiva di metri 60.



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