

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

29/07

Laboratorio di Teatro

30/07

Laboratorio di Danza



Cronaca della Settimana

Ultimi giorni di laboratori e anche di giornalino, infatti, nelle prossime settimane, non ci saranno nuovi numeri del nostro giornale.

Ma non preoccupatevi, ci rivedremo presto, sia col giornale che con i laboratori.

Invece, il laboratorio di danza ci saluterà per un po' di tempo. Domani ci sarà l'ultimo incontro. Ma anche qui state tranquilli, probabilmente questa attività tornerà a farci danzare, pensare e divertire.

In questo mese la nostra nazionale di calcio ha vinto il campionato europeo.

A tutti è noto il colore azzurro che rappresenta l'Italia, ma forse è meno noto il motivo per cui è stato scelto proprio tale colore.

In questo numero, parlando di un monumento di Torino, sveleremo questo mistero!

STORIA DI UNO STRUMENTO

il tango, il folklore e il liscio

La Fisarmonica è uno strumento musicale aerofono, questo termine vuol dire che il suono è generato dall'aria. Nel caso della fisarmonica, l'aria fa vibrare delle anse che vengono attivate sia dalla tastiera, sia dai bottoni.

Uno strumento molto simile alla fisarmonica, sfruttante i medesimi principi meccanici, fu realizzato sulla base di un progetto di **Leonardo da Vinci**. Le indicazioni che Leonardo ha lasciato sono essenziali: una tastiera verticale, un mantice a doppia azione che funziona in entrambi i versi, una serie di canne di legno o di carta la cui genialità sta nel generare un flusso d'aria continuo che produce il suono. Il suono di questa ricostruzione è assai flautato e flebile, essendo generato da canne in legno, e molto differente da quello delle fisarmoniche moderne ad ancia libera.

Il primo brevetto di un **accordion**, termine oggi usato in molte lingue per indicare la fisarmonica, fu depositato il 6 maggio 1829 al mercato di Vienna dal costruttore di organi e pianoforti Cyrill Demian e dai suoi figli Carl e Guido, ma colui che la trasformò in quella che si avvicina di più ai nostri giorni fu Paolo Soprani.



Le evoluzioni tecniche e costruttive dello strumento hanno sempre più perfezionato i suoi timbro e intonazione, favorendone la presenza anche in ambiti musicali più colti.

Questo strumento ha saputo dimostrare, nella sua storia, una grande versatilità. Infatti, è molto utilizzato in tantissimi generi musicali, anche molto diversi tra di loro.

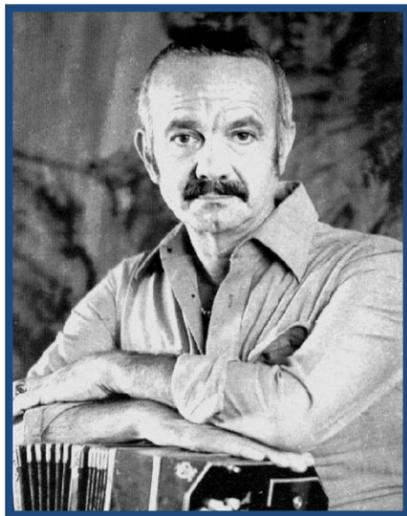
Questo anche grazie ai diversi tipi di fisarmoniche e simili, come l'organetto e il bandoneon.

Ad esempio nel Klezmer, genere di musica popolare dei paesi balcanici e di tradizione ebraica, la fisarmonica ricopre spesso ruoli fondamentali.

Così anche nel folk irlandese e in diverse musiche tradizionali della nostra Italia.

Urge ricordare musicisti come Rocco Granata, già nominato in un numero del nostro giornale e, ovviamente, il grande Astor Piazzolla (nella foto qui sotto).

Questo grandissimo musicista, di importanza mondiale, insieme al suo bandoneon, tipo di fisarmonica inventata in Germania, ha rivoluzionato il mondo del tango e della musica.



La Ricetta della settimana: Empanadas di pollo

Gli ingredienti:

- 350g Farina
- 500g Petto di Pollo
- 3 Uova
- 50g Olive Verdi e Nere
- 200g Pomodori Pachino
- 1 Peperone
- Cipolla
- 1 Spicchio d'Aglio
- Olio Extravergine q.b.
- Paprika q.b.
- Cumino q.b.
- Sale fino q.b.

Ricetta:

In una ciotola versare 350 g di farina, l'olio extravergine di oliva e iniziate ad impastare aggiungendo poco alla volta l'acqua nella quale avrete disciolto il sale. Dovete ottenere un panetto liscio ed omogeneo: avvolgetelo nella pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Intanto, in un pentolino portate a bollore le uova, scolatele e lasciate raffreddare. Sgusciatele e tagliatele a tocchetti. In una padella fate appassire la cipolla in un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete il peperone e i pomodorini tagliati a cubetti e cuocete per circa 10 minuti. Unite anche il pollo tagliato in piccoli pezzetti e sfumate con il vino bianco. Regolate di sale e di pepe e aggiungete un pizzico di paprika e di cumino. Proseguite la cottura per circa 20 minuti a fuoco medio fino a che il pollo e le verdure non si ammorbidiscano. A fine cottura aggiungete anche le olive denocciolate e tagliate a rondelle. Trasferite il ripieno in una ciotola, unite le uova sode, mescolate tutti gli ingredienti e lasciate raffreddare. Su un piano da lavoro leggermente infarinato, stendete l'impasto di uno spessore molto sottile e con l'aiuto di un coppa pasta o di un bicchiere ricavate dei cerchi. Farcite ogni disco con un cucchiaino di ripieno. Spennellate i bordi con dell'acqua e chiudete a metà, sigillando per bene le estremità con i rebbi di una forchetta. Posizionate le empanadas su una teglia rivestita con carta forno e infornate in forno già caldo a 170°C per circa 20 minuti circa.





Gli Amici di Piero e Paquito

Pablo il Capibara

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

Pablo è un nostro amico argentino, ed è un capibara.

Questi animali sono i roditori più grandi del mondo. I capibara sono dotati di grande agilità acquatica e di un forte senso di famiglia.

Pablo, vive, mangia e si diverte insieme a tutti i suoi dieci parenti. Durante le feste fanno delle tavolate lunghissime, con almeno venti portate!

Piero e Paquito

L'angolo Botanico i consigli per i vostri balconi

La Calibrachoa è una pianta simile alla Petunia, caratterizzata da fiori piccoli e crescita ricadente ma compatta.

Questa pianta è conosciuta anche con il nome di "Petunia nana".

Fiorisce ininterrottamente da Aprile a Ottobre, con una grande quantità di fiori colorati, che creano una cascata spettacolare.

La lunga fioritura compatta e precoce e la bassa manutenzione, fanno della Calibrachoa, la pianta ideale per arredare giardini e terrazzi, anche per chi non ha il pollice verde e a poco tempo da dedicarvi.

Resiste al caldo e alla pioggia, preferisce posizioni soleggiate, e soffre se esposta a temperature inferiori ai 5°C.

Va innaffiata regolarmente e in abbondanza, evitando il disseccamento del terriccio e i ristagni d'acqua. I momenti di siccità fanno ingiallire le foglie, per questo motivo vanno evitati. Si consigliano, quindi, irrigazioni costanti, soprattutto in estate.

Al contrario delle Petunie, resiste bene al vento e si riprende velocemente dopo le piogge. Per la coltivazione in vaso si può utilizzare un comune terriccio per piante da fiore, fertile e ben drenato.



Il monumento del Conte Verde un po' di storia della nostra regione

Amedeo VI fu conte di Savoia dal 1343 al 1383; la statua in suo onore domina la Piazza di Palazzo di Città a Torino, proprio davanti al municipio.

Appassionato di poemi cavallereschi e valido condottiero, al ritorno da una lunga campagna militare che gli aveva permesso di sottomettere Cherasco, Savigliano, Mondovì e Chieri, organizzò un grande torneo.

Una sola regola: il verde, il colore destinato alla cavalleria ai cavalieri erranti. Infatti, i 12 cavalieri che vi presero parte, le 12 dame, i cavalli ed i loro finimenti vestirono tutti di verde.

Da quel giorno Amedeo VI decise di impiegare il verde come colore dominante negli arredi e nelle tende degli accampamenti militari.

Da qui deriva la sua denominazione "Conte Verde".

Inoltre, il termine "vert" in francese antico significava valoroso, valente e lo stesso significato appartiene alla parola tedesca "wert", e questo di certo non era sfuggito al giovane principe.

E l'azzurro?

Ci arriviamo subito: l'azzurro savoia ci rappresenta ancora oggi, colore presente nelle sciarpe degli ufficiali dell'esercito italiano e nelle maglie delle nazionali sportive italiane, a partire dalla nazionale di calcio.

La consacrazione dell'azzurro come colore dei savoia si deve proprio al nostro Amedeo VI e alla sua volontà di porre la propria nave alla volta della crociata sotto il manto protettivo della madonna. Così, venne fatto sventolare un vessillo che ne riportava l'immagine su un forte e ben visibile sfondo azzurro.

Da quel momento l'azzurro venne adottato per tingere le coccarde apposte ai drappi sabaudi, evocando con questo colore la protezione della vergine.

Ecco, quindi, svelato l'uso del colore azzurro che tanto rappresenta la nostra nazione.



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