

IL GIOVEDÌ

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

- 01/04 Primo di Aprile, pesce d'Aprile
- 04/04 Giorno di Pasqua e Lotteria
- 05/04 Tombolata di Pasquetta



Cronaca della Settimana

Sono iniziati lo scorso Sabato i primi laboratori condotti dall'animatore Marco che saranno descritti nei prossimi numeri.

Questa settimana invece bisogna prepararsi, Domenica celebreremo Pasqua con un menù tutto speciale.

Al pomeriggio invece ci sarà la Lotteria per continuare a festeggiare questo avvenimento.

Lunedì avrà luogo la Tombolata di Pasquetta con ricchi premi e cotillon.

Nell'ultima pagina del giornale potrete trovare più informazioni in merito al menù ed ai premi della lotteria.

STORIA DI UNA VITA

Dal Sud America a Moncalieri

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

Il primo protagonista viene dal Sud America, più precisamente dalla parte vicina alla Foresta Amazzonica del Perù, dove il sole irradia tutta la giornata.



(foto del fiume Rio delle Amazzoni)

È in Italia da tanti anni, ma il calore sud americano scorre forte dentro di lui.

Il nostro protagonista dall'animo eclettico, dopo le sue lauree in scienze della comunicazioni e scienze amministrative, ha svolto tantissimi lavori, alcuni molto diversi tra di loro.

Professore, giornalista, operaio, scrittore e ristoratore.

Padre di cinque figli, che ora vivono in giro per il mondo, è venuto in Italia tanti anni fa, ed ha lavorato a Torino, Carmagnola e Chivasso.

Dopo anni di lavoro ha lasciato la sua occupazione per tornare nella sua patria, in modo da poter rivedere la sua famiglia e poter donare a loro i regali dal Belpaese.

Poco dopo è tornato in Italia e da qualche anno vive a Moncalieri.

La Ricetta della settimana: *Il Seviche*

Il Seviche è un piatto di pesce della tradizione peruviana.

Gli ingredienti:

- trancio di pesce bocachico (anche sgombro/cernia)
- limoni
- cipolla
- peperoncino
- patate rosse
- yuca o manioca

Ricetta:

pulite e tagliate il pesce in pezzi molto piccoli tutti abbastanza simili, poi adagiateli in una pirofila.

Tagliate quindi la cipolla, il peperoncino, le patate e la yuca e unite tutti questi ingredienti al pesce dentro la pirofila.

A questo punto spremete un limone in modo da ottenere abbastanza succo da poter arrivare al livello degli ingredienti all'interno della pirofila.

Versate il succo nella pirofila ed aggiungete un pizzico di sale. Fatto ciò coprite la pirofila con una pellicola e lasciate il tutto a marinare in frigo per circa un'ora.

Trascorsa l'ora potrete tirare fuori dal frigo il vostro Seviche per servirlo in tavola.



E il Gatto Piero come sta?



Ciao!

Mi chiamo Piero e sono il gatto del Vitrotti.

La mia giornata è semplice, mi sveglio e vado a vedere la mia amata micina. Giochiamo un po' insieme e poi corro dalla mia amica Gianna. Lei mi coccola e mi vuole bene.

Alla sera vado in lavanderia, mi metto a dormire e sogno acciughe e sardine!

Juaneco y su combo

La danza, la salsa e la cumbia

Juaneco y su combo sono una band peruviana capace di far ballare tutto il mondo, usando un'assonanza. A loro si deve un'importante rivalutazione dei costumi tipici della zona, nonché le tradizioni e le credenze di una regione magica ricca di fascino come la giungla peruviana.

Le loro più grandi musiche sono brani per ballare la cumbia.

La cumbia è una tipica danza di coppia peruviana.

I partner stanno uno davanti all'altro e danzano andando avanti e indietro senza toccarsi.

Le musiche ad esse legate sono musiche popolari e molto ritmate.



Agli inizi del Novecento, la cumbia comparve nei locali pubblici dei maggiori centri del Sud America. Dopo il 1950, prima la Radio e dopo la Televisione giocarono un ruolo determinante per la sua diffusione. La promozione all'estero è stata supportata da diversi gruppi di musicisti, cantanti e danzatori. Elementi di cumbia sono stati recepiti dalle danze caraibiche, in particolare da merengue e salsa.

Pasqua e Pasquetta

Alcune anticipazioni

Questa Domenica sarà il giorno di Pasqua ed al Vitrotti festeggeremo come ogni anno questa festività così importante.

Il pranzo avrà un menù tutto speciale:

Ad aprire il banchetto ci sarà una insalata russa accompagnata da tonno e uova sode.

Seguirà il primo, ovvero lasagne alla bolognese, piatto gustoso della nostra tradizione; ma non ci fermiamo qui.

Dopo il primo c'è il secondo, e Domenica la protagonista indiscussa sarà la torta rustica di carciofi che avrà come contorno delle verdure grigliate.

A chiudere questo pasto ci sarà lei, la classica, ma mai fuorimoda colomba di Pasqua che con una nota dolce concluderà questo pranzo di festa.



Al termine del Pranzo seguiranno, alle 15.30, le estrazioni della Lotteria di Pasqua.

Per partecipare occorre comprare il biglietto dagli operatori nell'ufficio principale.

Parlando invece di Pasquetta: Lunedì 05/04 ci sarà la Tombolata.

Chissà quanti ambo e cinque usciranno!

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