



# Ciao Toulouse

Bulletin de l'Association "L'Italie à Toulouse"

Mars 2003

## Le mot de la Présidente

Chers amis et amies

Tout d'abord merci à ceux qui ont participé à la fête de la Befana, soirée bien réussie, à M. Patrick Armand pour sa conférence intéressante sur la musique de Tosti et la musicalité de la langue italienne, le 14 février à l'Alliance Française. Pas de meilleur jour que la Saint Valentin pour parler d'amour et de poésie à travers le chant et la musique!!!

Bientôt arrive le printemps avec les promenades, les vacances et aussi notre voyage à Rome. « La città eterna » nous attend!

Une conférence est organisée le 11 avril sur le thème « Promenade dans le Haut Moyen Age à Rome » par M. Pradalier à l'Alliance Française. Une atmosphère magnifique nous attend avec la découverte de ses « piazze », de ses « monumenti », de sa fabuleuse cuisine et de ses boutiques. Venez donc nombreux à cette conférence, où nous vous donnerons les derniers détails sur le voyage.

Les demandes d'adhésions et d'inscription à nos cours d'italien sont en augmentation. À nous tous félicitations pour la bonne réussite de l'Italie à Toulouse. Il faudra travailler plus, s'organiser peut être encore mieux, mais je compte beaucoup sur votre collaboration. Votre sympathie et votre amitié nous aideront à faire face à tous les problèmes. Dans ce monde fou, plein d'anxiété et de stress un peu



d'optimisme est nécessaire. Rome comblera nos besoins de calme et de soleil.

Merci à tous et à toutes et à bientôt. Ciao a tutti!

Luisa Ascolese

## Rome éternelle et gourmande

Du 4 au 11 mai, vous partez pour Rome, permettez - moi de vous donner quelques petits renseignements pour cette ville que vous allez découvrir. Selon la tradition, Rome a été fondée en 753 av. J. C. sur la rive gauche du Tibre, sur l'une des Sept Collines qui entourent la vieille ville. La Rome actuelle se divise en deux zones distinctes: le centre ville, qui s'étend à l'intérieur des murs construits sous Aurélien à la fin du III<sup>e</sup> siècle apr. J. C. tout autour des Sept Collines et l'immense périphérie qui englobe de nombreuses banlieues. Le centre historique, s'étend presque entièrement sur la rive gauche du Tibre, il est relativement petit mais abrite la quasi - totalité des monuments qui font la grandeur de Rome. Rome est une mine incomparable de monuments datant de toutes les époques, de la période étrusque à l'ère contemporaine. Rome est riche en monuments de tous genres: enceintes fortifiées, arcs de triomphe, églises ou palais.

Mais maintenant, je voudrais m'arrêter un instant sur la réputation séculaire des Romains amateurs de bonne chère, toujours prêts à fêter un événement autour d'une table bien garnie. L'huile d'olive y est souveraine, pour faire cuire, entre autres, les classiques "carciofi alla giudea" (artichauts préalablement marinés dans le citron) et la "coda alla vaccinara" (queue de boeuf préparée avec du céleri, de l'oignon, de l'ail, des tomates et du vin blanc). Quand vous serez là-bas un plat est à déguster: les "saltimbocca alla romana". Il s'agit d'escalopes de veau enroulées autour d'une tranche de jambon cru et de feuilles de sauge. Pour les fromages essayez le "pecorino" (fromage de brebis), que l'on mange souvent avec des fèves et la "ricotta", qui constitue la base de tartes fondantes.

Bon appétit et très bon voyage à tous !

Marina Olibet



### Dans ce numéro

**page 2 « La culture italienne à travers les yeux des Français »**

**page 3 « Spécial Carnaval »**

**page 4 « la recette et le jeu »**



## ***Città, canali, canaletti, ponti, tempo freddissimo, Venezia? No! Berlino, si!***

Dentro il *Kulturforum di Berlino* c'è una pinacoteca che riunisce tutti i quadri dei musei più belli della città divisa: Berlino est ed ovest. Kulturforum è un palazzo modernissimo vicino la Philharmonia e la Postamerplatz, al centro della città.

Oltre alle importantissime sale dove sono esposti grandissimi pittori italiani, come Giotto con "La morte di Maria", Frà Angelico, Masaccio, Lippi, Montegna, Botticelli con la celeberrima "Venere", Raffaello, Caravaggio, eccetera,



quest'autunno c'è stata una mostra eccezionale del Canaletto.

I capolavori del pittore veneziano per eccellenza illustrano la vita degli antichi veneziani: gli ingorghi delle gondole sul Canal Grande e le feste imponenti in piazza San Marco.

Occhi affascinati per due "Tolosiani" innamorati dell'Italia e di Venezia, a Berlino per incontrare il figlio minore, che studia "Erasmus" nell'Università Humboldt.

Dentro la sala il sole dell'Italia, fuori il freddo congelante tedesco. Presto, presto in trattoria per ritrovare il sole nei nostri piatti! Il risotto ai funghi era delizioso. "Grazie"! O "Danke"?

*Yves Bellande*

### ***La nuova Ferrari F2003- GA***

La F2003-GA é la quarantanovesima monoposto costruita dalla Ferrari per partecipare al Campionato del mondo di Formula 1. La nuova meraviglia di Maranello é stata presentata alla stampa il 7 febbraio alla presenza del Presidente della Ferrari, Luca di Montezemolo, del direttore della gestione sportiva Jean Todt e dei due piloti, Michael Schumacher e Rubens Barrichello.

Anche se l'aspetto della macchina non cambia, tutte le parti sono state completamente riprogettate, per ottenere le massime prestazioni.

Così, la F2003-GA (GA per rendere omaggio a Giovanni Agnelli, il presidente della Fiat deceduto da poco) si annunzia ancora più forte della sua versione precedente, la F2002 e promette preoccupazioni alle sue rivali.

*Arnaud Dalous*



### ***"Respiro"***



"Respiro", il film di Emanuele Crialese, premiato al festival di Cannes 2002 (Gran Premio della Settimana della critica e Premio del Pubblico), è arrivato a Tolosa al cinema "Utopia" il 1° Gennaio 2003. Per noi, studenti d'italiano, oltre le lezioni dell'Associazione non ci sono tante occasioni per ascoltare come si utilizza la lingua che abbiamo scelto d'imparare. E non si può che l'arrivo del film a Utopia sia stato discreto, poiché la pubblicità era in prima pagina della rivista settimanale. Ha riscosso un buon successo, poiché è rimasto nelle sale di Utopia fino al 25 Febbraio ed è stato proiettato anche in altri cinema del centro città ed a Labège.

Il film è ambientato nella piccola isola italiana di Lampedusa (non vi ricorda niente o nessuno?), di soltanto cinquemila abitanti e situata tra Malta e la Tunisia. Tutti si conoscono e come non conoscere la bellissima Grazia (Francesca Golino), donna che vuole vivere libera e che soprattutto agisce senza pensare che sia bene o male. La sua sensibilità, il suo amore per la natura (acqua blu ed animali),

l'amore per i suoi tre figli e per suo marito, un pescatore, l'aiutano a lottare contro i pettegolezzi ed i rompiscatole del paese. Sua figlia vive sogni di gioventù e sono importantissimi per lei i suoi primi amori. Filippo scherza sempre e con un viso luminoso aiuta e difende sua madre. Il maggiore, ormai quasi uomo, conserva il segreto del nascondiglio della madre, quando Grazia decide di andarsene perché tutto il villaggio voleva farla curare in un ospedale di Milano! Dopo qualche giorno, il figlio maggiore la fa ritornare, ma a nuoto ed a volte sott'acqua, allora inizia un "balletto" con la sua famiglia e gli altri abitanti del villaggio. È una danza serena, acquatica e bellissima; la pace è tornata a Lampedusa e la vita può ricominciare.

Il "respiro" è possibile e "libero", ma, purtroppo tutti i dialoghi sono in dialetto e parlano in italiano solo... i carabinieri. Peccato, ma non importa; grazie alla bellezza di questo film ed a questo cielo sempre più blu.

*Jean Paul Pelissier*



## Dans un quartier de Venise, un carnaval insolite !!!

Celui-ci se déroule dans un quartier moins connu, moins prestigieux que la place Saint Marc mais pour moi plus pittoresque et plus vivant: le quartier du Castello. Pour y accéder, s'aventurer après l'Arsenal, traverser le Campo San Biagio, prendre la via G. Garibaldi, la Fondamenta S. Anna, jusqu'au Campo San Pietro.

Ce quartier du Castello, un des centres de peuplement le plus important, devient en 775 le premier siège épiscopal et par une Bulle du pape Nicolas IV en 1450 le siège du Patriarche. L'importance croissante de Saint Marc et du Rialto le réduit à un quartier de marins et d'ouvriers de l'arsenal. San Pietro est restée cathédrale jusqu'en 1807 date à laquelle le titre est transféré à Saint Marc. En face de l'église, le Campo San Pietro longé par le canal du même nom qui le sépare du reste de la ville, est le seul à être resté en l'état, recouvert d'herbe et ombragé par de grands arbres. Séparé de l'édifice, s'élève le Campanile en pierre blanche d'Istrie, construit entre 1482 et 1490 et considéré comme l'un des premiers exemples architecturaux de la renaissance vénitienne, il servait de phare pour les bateaux. A l'intérieur de l'église paroissiale se trouve le siège de Saint Pierre, l'assemblée des habitants y siégeait et y élisait son propre doge. Le rendez-vous pour le carnaval a lieu sur le Campo en début d'après-midi pour se terminer dans la soirée place Saint Marc, à la veille du carnaval officiel..

Trois jeunes filles deviennent les "TRE MARIE" vêtues de brocart doré et distinguées parmi d'autres toutes vêtues de longues tuniques blanches. Elles viennent en tête du cortège et sont suivies par les personnalités de l'époque: l'Evêque, le Doge, le Grand Inquisiteur, l'ambassadeur du Grand Turc, les soldats de la République armés, casqués et cuirassés. Arrivent ensuite les représentants de l'aristocratie en costumes de velours damassé splendides, suivis par le petit peuple, musiciens, jongleurs et saltimbanques. Tout au long de la via Garibaldi, des haltes vous proposent des produits du terroir. La Fête est dans la rue, tout le monde y participe, le spectacle procure une émotion à laquelle il est difficile de se soustraire. C'est vraiment le carnaval du peuple de Venise.

Andrée Prognon



## Il Sanguinaccio



Quand on tue le cochon on sait qu'aucune partie de l'animal n'est jetée.

Le sang aussi est travaillé tout de suite après l'abattage pour produire le **Sanguinaccio**, un gâteau typique de sang de porc.

Certains affirment que cette tradition dérive de la nécessité, par le passé, de remplacer le cacao. Au mois de janvier, chaque région d'Italie fabriquait, selon ses différentes traditions et ses recettes, le Sanguinaccio.

Il pouvait s'agir d'une sorte de boudin comme le **Bioldo** de Lucca, rempli de sang et de morceaux de porc de qualité inférieure; ou encore d'un

gâteau obtenu en mélangeant au sang d'autres ingrédients: vin, miel, épices, zeste d'orange, rhum, pignons de pin, le tout cuit lentement jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Dans certaines régions, comme les Pouilles, il était utilisé dans la préparation de *primi piatti*, par exemple les **Lasagnette al sanguinaccio**.

Depuis plusieurs années, la vente du sang de porc est interdite pour des raisons d'hygiène.

Ce produit est aujourd'hui presque oublié, mais on peut le retrouver dans ces rares

familles qui élèvent le cochon pour leur propre usage, ou dans certaines '*Aziende Agrituristiche*' qui le proposent à leur clients, en tant que produit naturel. A Naples, selon la tradition, on prépare le Sanguinaccio pendant la période du Carnaval. Le Sanguinaccio napolitain est une crème de chocolat très dense, que l'on mange accompagnée de *Savoardi* (les boudoirs) ou de *Chiacchiere* (les oreillettes françaises). Le sang a été remplacé par le cacao, mais le résultat est tout de même excellent. Nous vous en proposons la recette (page 4), sûrs que vous apprécierez!

Rita Formica

