



Ciao Toulouse

Il Giornalino dell'Associazione "L'Italie à Toulouse"

Décembre 2005

Le mot de la Présidente

Cari amici,
Come gli anni precedenti, anche le attività del 2005 si sono svolte secondo il programma e sono state seguite con interesse e simpatia da tutti voi.

Il 22 novembre, alla sala "Nougaro" abbiamo assistito numerosi al concerto del gruppo musicale "Neapolis Ensemble". La serata è stata un vero successo e nel 2006 ci saranno nuove occasioni che alimenteranno ancora di più il vostro entusiasmo.

Il 21 Gennaio avrà luogo la prima manifestazione del nuovo anno, per festeggiare la Befana e per trascorrere assieme a voi altri momenti di serenità e di divertimento. Ringrazio tutti quelli che ci manifestano sostegno e interesse, e partecipano assiduamente alle nostre proposte.

Grazie di vero cuore da tutta l'équipe dell'Associazione.

Approfitto di quest'ultimo numero di "Ciao Toulouse" del 2005 per augurare a tutti Un felice Natale ed un sereno Anno nuovo.



BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO



Il menu delle feste

Le soir de la veille de Noël est une occasion pour se retrouver en famille autour d'un repas de fête. Selon les régions, on peut avoir des plats caractéristiques, mais l'ingrédient incontournable reste le poisson.. Voici deux menus typiques du 24 décembre:

A Napoli...

Insalata di rinforzo

Spaghetti alle vongole*

Pesce al forno

Frittura di baccalà, anguille e capitoni

Scarole con uvetta e pinoli

Frutta secca

Dessert: struffoli, roccoco'

Cassatine



A Parma...

Tortelli di spinaci con parmigiano e burro fuso*

**Anguilla marinata
Merluzzo fritto e baccalà**

Assortimento di formaggi freschi e stagionati

**Panettone e Torrone
Frutta secca**

La musique

NEAPOLIS ENSEMBLE

Au début, en arrivant sur le plateau avec leurs instruments typiquement anciens comme les flûtes à bec, le violoncelle baroque et d'autres plus populaires les tambourins et la mandoline, ils ont l'air sérieux.

Pourtant il suffit de trois petites notes et on découvre leur talent, leur travail de recherche et la valorisation d'un répertoire ancien mais bien ancré dans la vie quotidienne.

Encore une chanson et nous voilà transportés dans la lumière et la joie de vivre italienne; on sent dans nos pieds une forte envie de danser au son de la voix puissante et chaude de Marina Bruno, chanteuse dont la sensualité et la gestuelle nous rappellent combien cette culture napolitaine est inspirée de rythmes lointains.

J'ai pu la rencontrer avant le spectacle.

Jeune maman, elle me raconte la joie, mais aussi la fatigue du métier d'artiste.

« Après le lycée on m'avait conseillé de suivre la voie de la musique lyrique mais j'avais envie d'utiliser ma voix à 360° degrés, dans tous les répertoires et c'est comme ça que je me suis retrouvée dans la musique traditionnelle napolitaine : des villanelles populaire du XVI à l'opéra baroque du XVIII.

Cette musique vit en moi ; elle a quelque chose de viscérale et profondément vraie : elle est la façon napolitaine de sentir la vie et le public la perçoit à travers l'expression corporelle au-delà de la barrière de la langue, c'est ce que je crois. »

En rentrant chez nous, dans le froid hivernal, chacun de nous rapporte un peu de ce bonheur qu'elle nous a transmis. Cette musique qui jaillit comme un fleuve sortant de son lit, et cette joie de vivre nous font du bien.



Marina Bruno

Les recettes



Spaghetti aux palourdes

Ingrédients pour 6 personnes:

- 600 gr de spaghettis
- 1,200 Kg de palourdes 
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères de persil haché
- 1 verre environ de huile d'olive extra vierge
- piment (facultatif)

Rincer les palourdes et les égoutter.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, quand elle est chaude, ajouter l'ail et le piment. L'ail une fois blondi, le retirer, verser le vin et après une minute ajouter les palourdes.

Faire ouvrir les palourdes en remuant souvent, goûter pour voir s'il faut ajouter du sel.

Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis très "al dente", les égoutter.

Lorsque les palourdes sont ouvertes (éliminer celles restées fermées), faire glisser les pâtes dans la poêle, mélanger pendant une minute délicatement.

Parsemer de persil haché et servir aussitôt.

Tortellis aux épinards avec parmesan et beurre

Ingrédients

- Pour la pâte** - 600 gr de farine
- 4 œufs
- Eau 

- Pour la farce** - 300gr d'épinards
- 300gr de ricotta
- 2 jaunes d'œuf
- 150 gr de parmesan

Pour l'assaisonnement - beurre, parmesan râpé

Cuire les épinards à l'eau pendant quelques minutes, les égoutter et les hacher très fins.

Dans un saladier, mélanger les épinards avec la ricotta, les jaunes d'œuf, le sel et le parmesan rapé.

Mettre la farce au frigo, préparer la pâte et l'étaler : 2mm d'épaisseur.

Disposer des petits tas de farce sur la moitié de l'abaisse. Poser la moitié vide sur la moitié avec la farce et presser avec les doigts pour obtenir vos tortellis.

Découper les tortellis.

Vos tortellis sont prêts: les cuire à l'eau salée. .

La cuisson terminée, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les disposer dans un grand plat en assaisonnant avec du beurre et du parmesan râpé (ne soyez pas chiches!!!!).

Servir les tortellis très chauds accompagnés d'un bon verre de Lambrusco

L'italiano per tutti

Un Natale particolare.

Rannicchiato sul sedile posteriore della Fiat Topolino, Tonino guardava la lenta processione della gente nelle strade del centro, la folla che invadeva i marciapiedi, ammirava i negozi, si accalcava davanti alle vetrine addobbate per Natale. Tutti si agitavano come quelle formiche a proposito delle quali si era sempre domandato: "Ma che fanno? Dove vanno con una tale frenesia?"

Sembravano girare a vuoto, il viso contratto, affaticato sotto le borse piene di pacchi e oggetti disparati.

Eppure le strade erano decorate di piante, ghirlande, illuminazioni.

Tonino pensava: "Perché Natale è così triste quest'anno?"

I regali lo lasciavano indifferente, così come il presepe con la piccola cascata d'acqua e i pastori che mangiavano all'aperto; o il pranzo di famiglia con i nonni e gli zii; o anche la tavola imbandita con i dolci alle mandorle, la frutta candita e i confetti di tutti i colori.

(Tratto da *Raffaele La Capria*,
"La neve sul Vesuvio")



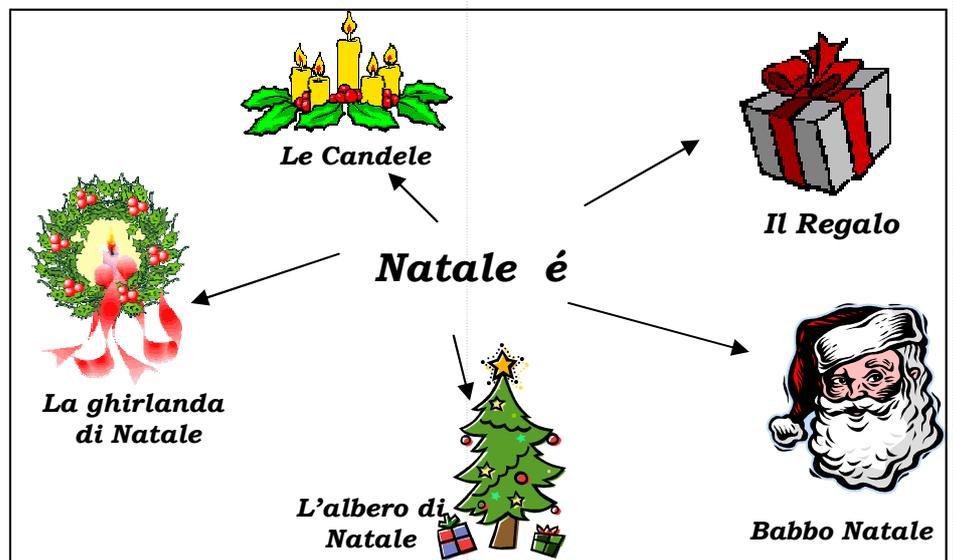
Le parole chiave (Les mots clés)

| | |
|------------------|-------------------|
| Natale | = Noël |
| Rannicchiato | = recroquevillé |
| Strada | = rue |
| Marciapiedi | = trottoir |
| Si accalcava | = s'entassait |
| Negozi | = magasins |
| Addobbate | = décorées |
| Formiche | = fourmis |
| Girare a vuoto | = tourner en rond |
| Borse | = sacs |
| Regali | = cadeaux |
| Presepe | = la crèche |
| Pastori | = bergers |
| Pranzo | = repas |
| Nonni | = grands-parents |
| Zii | = oncles |
| Tavola imbandita | = table dressée |
| Dolci | = gâteaux |
| Mandorle | = amandes |
| Frutta candita | = fruits confits |
| Confetti | = dragées. |

Proverbi :

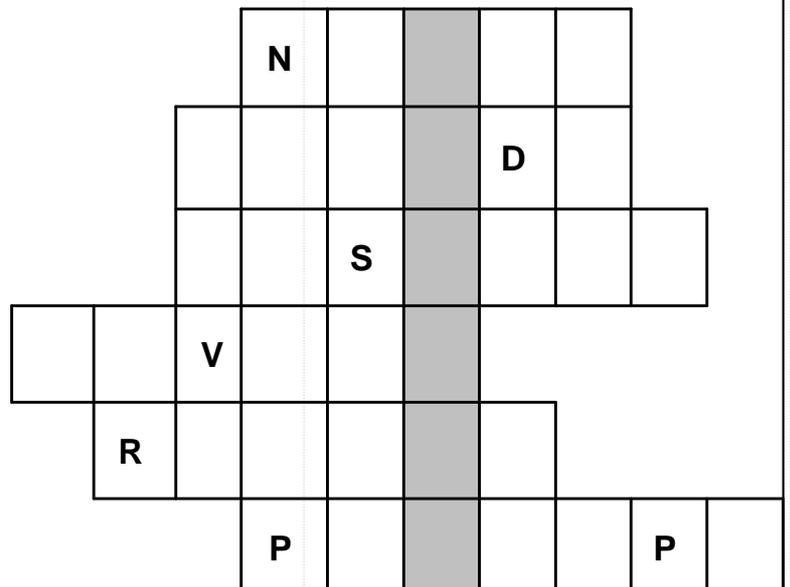
**Natale con i tuoi,
Pasqua con chi vuoi**

**Natale al balcone
Pasqua col tizzone.**



Cruciverba

**Inserite Orizzontalmente 6
delle parole chiave. Nella
colonna grigia apparirà la
parola**



Quoi de neuf à l'Association?



N'hésitez pas, rejoignez - nous vite!!!

Nous avons, lors de la dernière assemblée générale, fait appel à votre collaboration.

Nous réitérons notre appel avec force, nous avons grand besoin de vous et de vos idées.

Peut-être nous ferez-vous ce cadeau de Noël??

Très amicalement et à bientôt.

CINEM'APERU , non solamente cinema.....

A la suite d'une demande de nombreux adhérents, nous vous proposons quelques **films italiens en version originale**, dans nos locaux. Un débat autour du film et un verre accompagneront chaque séance. Le premier film présenté sera « **Io non ho paura** » le vendredi 18 février à 18 h. Les autres dates nous vous communiqueront ultérieurement. **N'attendez donc pas pour réserver vos places**, en appelant notre secrétariat. La réussite de cette initiative dépend de votre participation.

Le cinéma

IO NON HO PAURA (L'été où j'ai grandi)



Avec Aitana Sánchez-Gijón, Dino Abbrescia, Giorgio Careccia
Réalisé par Gabriele Salvatores
le film est tiré du best-seller « Io non ho paura » écrit par **Niccolò Ammaniti** et publié en 2001.

Description

L'action se déroule pendant l'été de 1978, dans un petit village entouré de champs de blé dans le sud chaud et poussiéreux de l'Italie. C'est une histoire exceptionnelle, pleine d'émotion, sur l'aventure, les découvertes, l'amitié et la tragédie. Pendant que les adultes s'abritent à l'intérieur contre la chaleur torride, six enfants se risquent à l'extérieur avec leurs vélos à travers la campagne désolée. Caché dans un champ de blé, Michele, neuf ans, découvre un secret si lourd et si terrible qu'il n'ose le raconter à personne. Pour la confrontation, il doit faire appel à la force de sa jeune imagination et à un courage qu'il ignore encore.

BIOGRAPHIE

Niccolò Ammaniti est né à Rome en 1966. Considéré comme l'une des stars de la littérature italienne, il fut un temps chef de file d'un mouvement d'avant-garde et provocateur appelé « les Cannibales ». En 1994, il publie 'Branchies'. Un an plus tard, il sort un essai intitulé 'Au nom du fils' écrit par le Père Massimo. Aujourd'hui investi dans sa carrière littéraire, Niccolò Ammaniti est un homme plus discret et 'conventionnel'. Avec «Io non ho paura » (Je n'ai pas peur) Ammaniti est devenu, à 35 ans, le plus jeune romancier à avoir reçu le prestigieux prix Viareggio-Rèpaci de la Meilleure Fiction.

Votre association vit par votre adhésion.

*L'adhésion simple **31€***

*L'adhésion couple **40 €***

POUR TOUT CONTACT

« **L'Italie à Toulouse** » 35 ter, rue Gabriel Péri 31000 Toulouse **Tel.** 05 61 99 68 82

Maill. l.italie.a.toulouse@wanadoo.fr **http://litalieatoulouse.free.fr**