

NUOVE FORME DI CONVIVENZA

La creatività italiana non si ferma al design ma continua in ogni spazio delle relazioni umane ed è capace di far emergere nuove forme di economia e di convivenza. L'Italia « in crisi » diventa così un laboratorio di idee per scongiurare il luogo comune che la vede come paese « vecchio e sonnolento » o peggio ancora « paese della mafia e della spazzatura » o ancora paese della « pizza e mandolino ».

VALORE DEL CIBO

Partiamo da uno degli aspetti della « dolce vita » : il piacere legato al cibo.

Cibo inteso come prodotti di qualità, lontani dall'uniformizzazione industriale del gusto imposto dalla società del « fast food ».

Non è un caso se proprio in Italia è nato 25 anni fa il movimento « slow food » grazie ad un gruppo di amici che amano la buona compagnia e un cibo buono, pulito, giusto con la convinzione che questo piacere è reso possibile da tradizioni, culture, saperi e stili di vita che vanno difesi o riscoperti, e che ora, in questi tempi di crisi, diventano urgenti.

Ecco ciò che Carlo Petrini, fondatore del movimento e « uno dei 50 uomini sulla terra capaci di cambiare il mondo » -secondo la definizione del « the guardian »- non si stanca di ripetere in giro per il mondo. Vi propongo certamente il sito di Slow food con la sua storia e la sua filosofia ma vi invito anche a leggere

l'intervista « a tavola con Petrini » e ad ascoltare il video « valore del cibo e società » dove è chiaro che il valore del cibo non è legato al prezzo ma ad un senso etico del vivere e dove una brava e umile cuoca italiana risponde ai giornalisti che la invitano ad aprire il suo locale anche la sera promettendo successo e ricchezza, con una frase lapidaria : « Non ambisco ad essere la più ricca del camposanto ! »

<http://www.youtube.com/watch?v=ozHh2JWvZLM>
<http://www.cooperazione.ch/article37451/volti+voici/Incontri/Speciale-Italia-a-tavola-con-Carlo-Petrini>

LA FAVOLA DI RIACE

Un'altra forma di convivenza creata dall'urgenza della realtà si è realizzata a Riace.

piccola cittadina calabrese famosa per i « bronzi » (statue greche di rara bellezza) che il museo di Riace non ha mai visto ma dove nel luglio del 98 sono sbarcati 300 curdi cambiando la vita di un sindaco che ha saputo trasformare « l'emergenza » in opportunità .

L'accoglienza per comprendere come la diversità sia ricchezza !

<https://librovolante.wordpress.com/2012/03/01/la-favola-di-riace-modello-di-accoglienza-e-integrazione-dei-migranti/#more-463>



Ciao Toulouse

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

Décembre 2012

JOYEUX NOËL



Notre conseil d'administration

Membres du bureau:

Présidente: Luisa Ascolese

Vices Présidents: Andrée Prognon et Ghislaine Palacios

Trésorier: Pierre Prognon

Secrétaire générale: Janine Verlinde

Secrétaire adjointe: Nicole Lavail

Membres du C.A.:

Yves Bellande, Michel Frulloni, Maguy Hebrard, Michèle Jockin, Marina Olibet, Elianne Petris, Jean Pierre Sabatié, Maria Grazia Sardo, Elisabeth Tourneix-Pallme



Andrée Prognon

Notre association est cet arbre qui se dresse fièrement et résiste à l'usure du temps. Chaque manifestation: fête ou assemblée générale rassemble des personnes ravies de se retrouver et d'échanger. Ce sont elles les racines et la sève qui alimentent cet arbre planté dans un décor champêtre au pied d'un petit cours d'eau.

Sommes-nous ces petits canards qui s'en vont au fil de l'eau pour glaner les nouvelles qu'ils rapporteront ?

Les feuilles tombent mais aussi se renouvellent apportant comme nos nouveaux adhérents de nouvelles idées.

Du haut du ciel le soleil veille sur nous et nous darde ses rayons porteurs de chaleur et d'amitié partagées.

Nous sommes sur la bonne voie et tous ensemble nous pouvons regarder l'avenir avec sérénité.

L'optimisme est là, nous y croyons, l'association est solide et se dresse comme cet arbre.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE TRÈS BELLES FÊTE DE NOËL ET VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS EN JANVIER POUR LES VŒUX DE LA NOUVELLE ANNÉE.

QUESTA È L'ITALIA CHE PIACE



Quelques moments de notre fête de la Rentrée, le 19 octobre 2012 au Salon de Marvejol

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Vendredi 11 Janvier à 18h30 Chapelle **SAINTE CLAIRE** Institut Catholique
CONCERT avec l'Ensemble Pierre de Fermat"
Dirigé par M. Michel Nodé-Langlois

Vendredi 8 Février de 15h00à 16h30 Lecture de textes **LITTERAIRES** en italien
Sur réservation Entrée libre 35 te rue G. Péri
CLUB DE LECTURE: 2ème séance. Thème « **L'Italie et le monde du travail** »

Vendredi 15 Février à 18h30 Salle **OSETE**
CONFERENCE sur: "**TABUCCHI**" par Mme Lise Chapuis



JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE 2013 A TOUS



Rejoignez notre association !
• Adhésion simple 31 € • Adhésion couple 40 €
POUR TOUT CONTACT

« L'Italie à Toulouse » 35 ter, rue Gabriel Péri 31000 Toulouse Tel. 05 61 99 68 82
Mail l.italie.a.toulouse@wanadoo.fr www.litalieatoulouse.com

Imparare l'Italiano, imparare l'Italia
Tradurre con piacere un testo sull'Italia
Ascoltare all'Associazione suoni e storie d'Italia
Lavorare, parlare la lingua dell'Italia
Invitarsi alla più affascinante passeggiata: la scoperta dell'Italia
Ammirare la bellezza, Amare la bella Italia

L'Italiano con l'Associazione è la lingua più bella

Mey Sereoua

Ineguagliabile
Terra
Arte, di
Letizia e d'
Inquietitudine
Aggregati

Gilbert Laneelle

Infinitamente cara al mio cuore
Troppo bello è il mio sentimento
Artistica e bellissima
Lusinga? No, no, è veramente quello che penso
Italia per me è il luogo del primo...
Amore, amore per la bellezza, la bellezza dell'Arte

Joseette Lassali

Mi piacciono più gli spaghetti

Che la mafia ed il racket

Mi piace anche la pizza

Che è piatto nazionale

Ma odio nella strada i ladri

La folla, il rumore e la sporcizia

Joseph Aguillar

Italia, lucida Italia amica
Talentuoso paese di creatori geniali e d'opere eterne
Affabile popolo con il cuore in mano
Lascia perdere le tue preoccupazioni del momento
Immagini un cielo sempre azzurro
Accolga le nostre meraviglie, o incantevole paese

Marie-Thérèse Ricaud

Io ti sogno da sempre nel rumore delle voci, dei racconti, delle canzoni

Tutta commossa, di tanti pensieri, confusi, attenti

Alla ricerca di tracce che rinverdirebbero qualche ricordo

Litigando con tutto quello che mi sfugge, e non capisco

Italia, che non è la mia patria, eppure, mi parla con dolcezza

Attaverso la storia movimentata delle mie radici

*Per me cominciò ovviamente In bocca da bambino colla pasta
 A poco a poco l'odore rassicurante di una pizza diffusasi al naso
 Ci volle un po' di tempo prima che il suono di una canzone
 Entrasse delicatamente nell'orecchio mio e mi rubasse il cuore
 Venezia a turno mi aprì gli occhi con tante bellezze
 Mi calmò l'anima e mi portò a voi*

Yan Puyol

Un Italiano a Praga

Il miglior ambasciatore dell'Isola Elba a Praga? Uno chef, cuoco e ristoratore dell'Elba che vive a Praga da 15 anni, Emanuele Ridi: porta con successo la cucina italiana nelle case della Repubblica ceca. Nel suo divertente e molto seguito show culinario ed enogastronomico, in onda di domenica sulla tv privata *Prima*, insegna ai cechi nella loro lingua le ricette semplici e gustose imparate in famiglia: i piatti tipici della tradizione italiana sempre più apprezzata anche all'ombra del Ponte Carlo!

Tantissimi della Repubblica Ceca raccontano di aver voluto conoscere ed andare in vacanza all'Elba, perchè affascinati dalle parole con cui Emanuel racconta in TV della sua amata terra lontana...

Olive, pomodori e vongole per il corso di pesce e la carne alla griglia, bistecca con radicchio e patate novelle arrosto per un corso base di carne "heartier"!

Nel suo ristorante "Da Emanuel" a Praga 6, quartiere residenziale della capitale della Repubblica Ceca, è possibile mangiare una bruschetta con i pomodorini vesuviani del "piennolo" o un piatto di spaghetti di Gragnano a mille chilometri da casa quando il termometro segna meno dieci gradi!

L'ambiente del ristorante è accogliente, sembra di stare in un locale italiano, arredato alla maniera marinara: atmosfera familiare, servizio cordiale e preciso.

L'interno nautico, ispirato ai ricordi d'infanzia di Emanuele, quando i suoi nonni gestivano un ristorante sul mare, specialità di pesce all'Elba, è uno spazio intimo completo con soffitto a volta in mattoni, piccoli tavoli accoglienti e posti a sedere all'aperto sulla strada tranquilla.. Una volta che ci si siede, per cominciare: un cestino di pane con una varietà di pane fresco tra cui Focaccia e una ciotola di olive verdi e nere accompagnate da qualità dell'olio extra vergine di oliva: sapori e profumi del Sud.

E per finire, Ridi lascia per qualche minuto i fornelli e si dedica agli ospiti, magari per scambiare una chiacchierata sulla sua amata Fiorenina ...

Testo adattato da: <http://www.turismo-elba.it/uno-chef-elbano-star-della-tv-a-praga.php>

Vico della Graziella, la Via del Rame di Napoli...



Napoli è una città caotica, lo sanno tutti: traffico, casino, rumori e presenze a volte non identificate. Sembra uguale a tutte le altre città del mondo eppure non lo è. Ha qualcosa di speciale, una sfilza di sensazioni che la fanno vibrare su note differenti. A volte sembra di passeggiare in un universo parallelo, che viene dal passato e ha una strana visione del futuro, una visione magica.

A volte appaiono personaggi strani, gente che sembra venire da un altro mondo, da un altro pianeta. Hanno nasi affilati e bocche strette, oppure pance larghe e denti aguzzi, o ancora crani oblungi e sopracciglia sottili. Sono tutte facce che vengono da lontano, dalla storia di dominazioni varie e sempre accettate di buon grado e dalla cultura che ha penetrato l'anima di Napoli e ne ha tirato fuori gioielli a volte poco conosciuti.

Artigiani dalle mani scheggiate ma sagge ogni giorno creano da lastroni di rame inforni delle meraviglie capaci di accendere la fantasia dei fortunati che le portano a casa. Omini di latta che reggono bauli di nuvole, alberi del caffè frondosi come le querce d'estate, castelli colorati per il ragazzo che sogna di arrivare al cielo, cavalieri erranti con la loro testa a cilindro.

E per fare questo servono forbici, martelli, punteruoli, pinze, seghetti, e le mani d'artista di chi ha imparato da piccolo e ogni giorno spalanca le pareti di un nuovo mondo. Parliamo dell'artigiano Renato Reita della bottega "Ars Mea", che davanti ai nostri occhi felici e curiosi ha tirato fuori una piccola sorpresa.

Avvertenza a tutti quelli che passano per Vico della Graziella. Aprite gli occhi e siate pronti a immaginare...

www.artigianatoitaliano.primosu.it

Italia: paese ricco di tesori nascosti

Ecco le dieci innovazioni che hanno cambiato il mondo:

- | | | |
|---|---|--|
| 1800 Pila - Alessandro Volta | 1896 Radio- Guglielmo Marconi | 1933 Moka -Alfonso Bialetti |
| 1853 Motore a scoppio - Eugenio Barsanti e Felice Matteucci | 1930 Elicottero- Corradino D'ascanio Enrico Forlanini | 1946 Scooter "Vespa"-Corradino D'Ascanio |
| 1870 Telefono - Antonio Meucci | 1933 Energia nucleare- Enrico Fermi | 1954 Plastica- Giulio Natta |
| | | 1992 MP3 -Leonardo Chiariglione |

e quelle del nuovo secolo che continueranno a cambiarlo

- 2002: Riccardo Giacconi consegue il Nobel per la scoperta dei raggi X cosmici.
- 2002: Enel, con Ibm, lancia il primo contatore "intelligente", capace di calcolare i consumi a distanza.
- 2002: il gruppo di Claudio Bordignon usa le cellule staminali per curare malattie genetiche.
- 2004: una nuova tecnica di costruzione viene brevettata da Enrico Dini. Si chiama D-Shape e si ispira alla stampa 3D.
- 2005: all'Interaction Design di Ivrea nasce Arduino, il primo hard-ware open source che chiunque può modificare o programmare; il gruppo Arts di Paolo Dario concepisce una mano robotica in grado di "sentire" come le mani naturali.
- 2007: Mario Capecchi riceve il Nobel per gli studi sull'uso delle staminali.
- 2008: la comasca Mectex crea i costumi Speedo che riducono l'attrito in acqua fino al 10%.
- 2012: Vega, vettore satellitare, primo lanciatore "made in Italy", realizzato da Avio per l'ESA.