

ASSOCIATION
culturelle et linguistique



L'ITALIE
à
TOULOUSE



Ciao Toulouse

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

Jun 2017



Chers adhérents

Voilà, les jeux sont faits ... nous entrons dans la trêve estivale !

Encore une fois, l'année fut riche, grâce à la bravoure de nos professeurs, de Vera, de nos bénévoles mais aussi, chers adhérents, grâce à votre fidèle présence !

Nous allons donc tous nous déconnecter de L'Italie à Toulouse pour pleinement nous connecter au plaisir quotidien du « dolce far niente » ;-)

Nous profiterons de ce temps de repos pour nous ressourcer afin de revenir avec une énergie toute « *italianissima* » et vous proposer une année : chut...! « Sorpresa » !!!

Adhérez vite pour connaître la nouvelle programmation 2017-2018 ;-)

Ciao a tutti, buona vacanza e arrivederci a settembre!

Elisabeth Pallme

Filastrocca estiva

*Chi va in montagna a camminare,
chi va al mare a nuotare,
chi rimane in città e si gode la
tranquillità.*

*Il sole, le nuvole, la pioggia in vacanza,
non hanno importanza.*

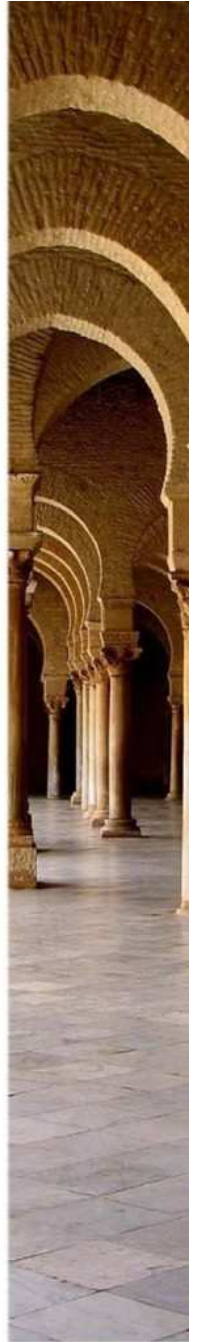
*Tra un tuffo o una passeggiata
ecco che la giornata è già passata.
È questo il segreto della felicità...*



PS: Ogni tanto date un'occhiatina al nostro sito o alla nostra pagina Facebook, non stacchiamo del tutto la spina, vi pensiamo sempre!

LO SAPEVATE ?

Ogni anno il 2 giugno si festeggia la **Festa della Repubblica** in ricordo del **referendum** che proprio il 2 giugno 1947 sancì il passaggio dell'Italia da un sistema politico monarchico a uno repubblicano. Il referendum mise così fine al Regno d'Italia che dal 1861, per 85 anni, era stato guidato dalla famiglia reale dei Savoia, e fece nascere la Repubblica Italiana. L'Italia passò in questo modo da una monarchia costituzionale a una repubblica parlamentare. Si decise fin da subito di celebrare la Festa della Repubblica in occasione dell'anniversario del referendum (e non della proclamazione), ma dal 1977 al 1999, a causa della crisi economica della fine degli anni '70, è stata spostata alla prima domenica di giugno, per non perdere alcun giorno di lavoro. Il 2 giugno è una delle giornate in cui è più facile ascoltare l'inno nazionale detto Inno di Mameli, ma che in realtà si chiama *Canto degli italiani*



ASSOCIATION

L'ITALIE
à
TOULOUSE



JOURNEES PORTES OUVERTES EN SEPTEMBRE 2017

Samedi 9 et samedi 23 de 15h à 19h

Vendredi 15 de 17h à 20h

Jeudi 21 de 17h à 20h

DEBUT DES COURS: le lundi 2 octobre



Visitez notre site internet www.litalieatoulouse.com
Ou rejoignez-nous sur notre page Facebook

Rejoignez notre association !

• Adhésion simple 35 € • Adhésion couple 45 €

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

LA PAROLE AUX ELEVES

Il Bauhaus di Claude Cambon

A Parigi ho visto la mostra intitolata "Lo spirito del Bauhaus". Il Bauhaus non è né uno stile né un movimento ma una scuola di arti decorative creata nel 1919 dall'architetto W. Gropius a Weimar, piccola città della Turingha. Dopo la terribile prima guerra mondiale, gli artisti volevano qualcos'altro e hanno trovato l'ispirazione nelle arti giapponesi, in Inghilterra (William Morris e la carta da parati, Arts & Crafts), in Belgio (Art nouveau), in Austria (Sezession) e nel Medioevo dove, durante la costruzione delle cattedrali, tutte le corporazioni lavoravano insieme nella "Bauhütte", il cantiere stesso della cattedrale.

Ci sono state tensioni interne più o meno politiche: vi erano socialisti, marxisti, apolitici... ma è stato il nazionalsocialismo ad aver provocato il trasferimento a Dessau nel 1926 e a Berlino nel 1933 e la dissoluzione della scuola nel 1933. La scuola era aperta a ragazzi e ragazze. Dopo un primo anno di studio comune per tutti, le studentesse seguivano il corso di tessitura e gli studenti avevano la scelta tra diversi atelier di metallo, vetro, terracotta, scultura, grafismo, fotografia, teatro, pittura e architettura (tutti questi atelier non erano presenti all'inizio). Artisti e artigiani, insieme agli studenti, hanno sperimentato e creato. Non volevano solo creare oggetti dalle linee semplici, facili da produrre per l'industria e destinati al maggior numero di persone e a costi accessibili, ma anche sviluppare un "design senza tempo" (design intemporel)

Le relazioni tra i membri della scuola erano molto aperte: amore libero, bambini fuori dal contesto matrimoniale, nudismo... C'era una grande creatività favorita dalle numerose feste che avevano luogo molto spesso e per qualsiasi motivo: festa del metallo, delle barbe, dei cuori, della cittadinanza di Kandinsky... In vista di tali feste, confezionavano maschere e travestimenti per i balli. Facevano pubblicità tramite film, volantini, manifesti dalla grafica moderna e colorata. Ho visto, ad esempio, una lastra di legno su cui avevano incollato i diversi pezzi staccati da una poltrona con le viti; una famosa marca svedese non se ne sarebbe in seguito ispirata? Nel 1923 hanno costruito una casa-modello per mostrare le realizzazioni della scuola: l'arredamento, i muri dipinti da Paul Klee, i mobili, la cucina componibile, ecc. Ho visto dei servizi da tè o da caffè che pensavo creati nel 1970 e invece no! Sempre nel 1923! Ho ammirato la famosa lampada di vetro e acciaio di Wagenfeld (1924), la poltrona di Marcel Breuer con tubi di metallo e il resto di cuoio e tessuto (1927), e una scopa Vileda creata 95 anni fa. Nello stabilimento siderurgico hanno piegato dei tubi di metallo e anche il cemento armato è stato composto in fabbrica seguendo queste curvature, in modo tale da produrre dei balconi già finiti pronti da montare. Hanno anche costruito tutta la scuola a Dessau, palazzi semplicissimi ma con una decorazione interna molto colorata, e hanno realizzato delle case per i professori e per i direttori.

Ma tutto ciò non piaceva né alla società tedesca per bene, né ai nazisti. Molti membri del Bauhaus sono emigrati soprattutto negli Stati Uniti, dove hanno insegnato e costruito tante altre cose interessanti. Coloro che sono rimasti sono purtroppo andati incontro ad un destino terribile.



INCONTRO CON ERRI DE LUCA di Erika Dubant

È un uomo affascinante, segreto, intelligente, bisogna dirlo. I suoi pensieri sono filosofici con metafore qua e là. Un esempio che mi ha piaciuto in special modo era che la montagna significa la fine della terra e se va al cielo, e nel cielo non c'è niente, c'è il vuoto.

È di statura media, snella, uno sguardo malizioso, scintillante e tutta la sua persona riflette la modestia, ma che carisma!

Ha parlato dei suoi libri, l'ultimo "La natura esposta" si riferisce senza dubbio alla scultura di Michelangelo che rappresenta il Cristo (all'origine nudo), esposta nella Chiesa Santa Maria sopra Minerva a Roma alla quale le autorità hanno aggiunto un fazzoletto dorato e molto brutto per nascondere la "sua natura".

Dice anche che non sapeva bene la differenza tra racconto e romanzo, solo la parola conta. Ha parlato delle traduzioni fatte da lui e della lettura quotidiana della Bibbia, indispensabile al suo benessere, poi della sua passione per la montagna, del mare, della sua città Napoli nella quale ogni tanto ne se va. Ha aggiunto anche che la città era molto cambiata dalla sua giovinezza, tuttavia Napoli è presente in tutti i suoi libri, si dice Napolitano malgrado abbia lasciato la città a 18 anni.

Parla con modestia, chiarezza ed ha risposto a tutte le domande del pubblico con una gentilezza infinita.

Vive solo quasi come un eremita nella campagna romana e dice che la solitudine è in se stessa, non collegata a un luogo preciso.

Per me è stato un momento eccezionale, un momento di grazia e di luce in questo mondo piuttosto brutto.



UNA STORIELLA proposta da Josiane Alatinte

Un giorno, una sarta cuciva un vestito mentre stava seduta vicino al fiume. Improvvisamente, il suo ditale cadde nel fiume.

Quando urlò con disperazione, il Signore apparve e le chiese "Cara figliola, perché piangi?" la sarta rispose che il suo ditale era caduto nel fiume, e ne aveva bisogno per aiutare suo marito a mantenere la famiglia. Il Signore immerse la mano nell'acqua e tirò fuori un ditale d'oro con zaffiri. "E' questo il tuo ditale?" chiese il Signore. "No" disse la sarta. Il signore di nuovo immerse la mano nel fiume e tirò fuori un ditale con rubini. "E' questo il tuo ditale?" chiese il Signore. "No." Disse la sarta. Il Signore di nuovo immerse un'altra volta la mano nell'acqua e tirò fuori un ditale di pelle. "E' questo il tuo?" chiese il Signore. "Si!" rispose la sarta. Il Signore fu tutto contento dell'onestà della donna e le diede tutti e tre i ditali. La sarta tornò a casa felice.

Qualche anno dopo, la sarta stava camminando con il marito accanto al fiume, quando lui cadde nel fiume e scomparve tra i flutti. Quando la donna urlò, il Signore tornò e chiese: "Donna, perché piangi?" La donna rispose; "Oh Signore! Mio marito è caduto nel fiume!" Il Signore immerse la mano nell'acqua e tirò fuori George Clooney. "E' questo tuo marito?" chiese il Signore. "Si!" urlò la donna.

Il Signore era furente. "Hai mentito! Non è vero!!!" La sarta rispose: "Perdonami, Signore. C'è stato un equivoco. Vedi, se avessi detto 'no' a George Clooney, avresti tirato fuori Brad Pitt. E, se avessi detto 'no' a lui, avresti tirato fuori mio marito. E, se avessi detto 'si' a questo punto, mi avresti dato tutti e tre. Signore, non sto tanto bene in salute, e non avrei potuto prendermi cura di tutti e tre i mariti. Per questo ho detto 'si' a George Clooney"

Così il Signore permise alla sarta di tenere Clooney con sé.

La morale della storia:

Quando una donna mente, è per un motivo giusto ed amorevole, ed è nel migliore interesse di tutti

Il viaggio a Milano

(Impressions très personnelles) de Charles Tosi

Cette année, comme les années précédentes, l'Assoc a organisé un voyage en Italie. Après les formalités d'usage (inscription, règlement, briefing,...) nous voilà en partance par un beau Dimanche de Mai. Pas pour l'Italie des catalogues de vacances avec soleil, villages et habitants pittoresques mais pour un endroit qui, à priori, ne nous aurait pas effleuré l'esprit (sauf pour un motif que j'évoquerai plus loin) : la capitale économique et financière du pays : Milan !

Il y a donc, dans cet aéroport de Blagnac, un groupe dont les liens et les attachements à l'Italie sont divers et variés : origines (lointaines ou très proches), amitiés ou plus simplement intérêt pour une langue vivante et musicale et un style de vie plus qu'hospitalier. Il y a bien sûr ceux qui se connaissent, soit par leur participation aux cours de langue, soit parce qu'ils ont déjà (beaucoup) voyagé avec l'association. Il y a des messieurs qui accompagnent leurs femmes et des femmes qui accompagnent leurs maris, un couple danseur de tango. Il y a déjà des individualités notables comme cette étrange dame perchée sur de hautes jambes, qui porte un petit chapeau bleu qui ne la quittera pas un instant. Elle fait penser à un petit oiseau curieux de tout ce qu'il voit. Elle ne cessera pas de prendre des notes de tout ce qu'elle photographiera. Il a aussi cette dame aux lunettes vert et rouge qui nous gratifiera d'un festival d'élégance aussi original que chatoyant et qui ne cessera de demander de la nourriture « senza

groupe de jeunes regrouperont bande riieuse et leurs éclats de rire diners. Il y a aussi remarquable par sa qui apparait et dans les groupes conversations.

accompagnés par corps médical dont s'isoler dans des

savants (en fait ils ne s'étaient pas vus depuis longtemps et rattrapaient le temps perdu). Il y a enfin le solide, efficace et non moins sympathique trio d'encadrement de l'association. Bref, il y a là un petit monde apparemment hétéroclite qui va se transformer et découvrir au cours du voyage des motifs insoupçonnés de rapprochement et d'échanges amicaux.



gloutène». Il y a un dames qui se immédiatement en une festive qui remplira de nos déplacements et cet étrange monsieur discrétion, qui parle bas et disparaît subrepticement qui se forment au gré des Nous sommes solidement quatre représentants du 2 chirurgiens qui vont apartés sans doute très

Après le sacrifice du voyage en low-cost, nous voilà arrivés dans un hôtel tout ce qui a de plus confortable et reçus par un gardien de nuit que la perspective d'avoir à enregistrer 35 personnes ne faisait de toute évidence pas sourire. Il a un accent français bizarre (on apprendra qu'il est Monténégrin ou Suisse Romand au gré des interlocuteurs). Premier drame : les chambres supposées contenir des lits individuels sont équipées de lits « matrimoniaux ». Vu l'heure, il n'y a personne pour procéder au réaménagement des dits lits et quelques personnes vont devoir se partager la couette pour une nuit.

Dès Lundi nous voilà partis pour visiter au pas de charge : le Chateau Sforzesco, le Dôme et le Musée Poldi Pezzoli. S'ensuivra au fil des jours la visite d'une kyrielle d'églises (dont 3 et demie pour le prix d'une à Bergame) et de musées tous pleins de peintures néo-gothiques ou pré-renaissance (au gré des opinions de chacun) sans oublier une extravagante statue de Napoléon doté d'un physique de dieu grec.



Notre guide Marco, un érudit incollable sur le thème « Milan pour les nuls », a le pied léger et il aurait pu sans difficulté faire le « Strasbourg-Paris à la marche » sans démériter. Il ne manquait derrière lui que le car balai pour recueillir les restes de quelques éclopés aux pieds pleins d'ampoules. Des journées plus que pleines qui nous ont mené au bord de l'épuisement. Clin d'œil humoristique de nos organisateurs sans aucun doute : notre dernière visite a été celle du Cimetière Monumentaal de Milan. Heureusement il y a eu les arrêts buffet qui nous ont permis de reprendre des forces. Sauf bien sûr celui dont les toilettes étaient fermées au public et dont la salle qui nous était réservée a été envahie par un groupe de collégiens en furie. Après celle des pieds, la torture de la vessie et des oreilles Heureusement qu'il y a eu cet excellent déjeuner de cuisine sarde au menu duquel on a pu déguster une Fregola (petites pates rondes séchées au four) avec fruits de mer et un assortiment de langoustines, calmars et crevettes « cotto a puntino ». Sans parler du déjeuner plantureux du jour du départ.



Hormis les églises et musées (dont je laisse le soin de la description à mes camarades de voyage) nous avons pu apprécier de beaux exemples de l'esprit d'entreprise qui a présidé au développement industriel de l'Italie. Par exemple ce si joli petit village « Crespi d'Adda » élu au patrimoine historique de l'UNESCO (section Capitalisme et Productivité sans doute) construit par l'industriel Crespi patron tisserand, au début du vingtième siècle. Homme avisé qui, sur le modèle des cités minières anglaises, a construit autour de son usine de tissage des maisons pour abriter ses ouvriers, une école pour leur apprendre à travailler, une église pour qu'ils y remercient Dieu des bontés de leur patron et, bien sûr, un cimetière où les y enterrer autour du mausolée érigé à sa gloire. On l'imagine aisément regarder avec satisfaction ses ouvriers travailler durement pour mériter ces bienfaits et faire des petits qui deviendraient à leur tour de bons ouvriers. Dans l'industrie on appelle ça l'optimisation de la chaîne de valeur. Ou bien encore la villa splendide, digne de l'Hollywood le plus fastueux, de ce brillant industriel, l'ingegnere Necchi, qui a mis au point une machine à coudre qui a fait le bonheur de la gent féminine de toute l'Europe et du



Mais, en dehors de la grandeur des chevaliers incomparable des monuments et expressions principale de ma présence était de sacrifier à l'Opéra: la Scala de Milan. Rêve de toujours d'une famille amatrice plus qu'éclairée de Bel ne choisit pas ses amis dit-on et le soir où j'y étais, au lieu d'y rencontrer Madame Butterfly ou La Tosca j'y ai retrouvé Don Giovanni. Après l'admiration des fastes et les lumières de cet endroit



d'industrie et de la beauté artistiques, la motivation l'autel de la cathédrale de jamais accompli, mémoire Canto, tout m'y conduisait. On mythique, venait l'enchantement de la musique.



Malgré le parti pris d'une mise en scène « moderne » (costumes et décors très 21^{ème} siècle) et quelquefois appellative (un « nu » pour le moins incongru et une tentative d'interaction avec le public), la magie de Mozart a occupé tout l'espace scénique. Soirée magique, point d'orgue de mon voyage.

Je vous fais grâce de la visite au pas de course de la Chartreuse de Pavie, devenue une entreprise très commerciale, du rôle digestif sous le soleil incandescent du cimetière, de la fabuleuse pizza de Eataly et du traditionnel retard des compagnies aériennes low-cost qui a clôturé notre périple.



Ce fut un voyage amusant, amical et très animé. Je suis sûr d'y avoir fait des ami(e)s et vous dis : pourquoi pas l'année prochaine au bord de la Méditerranée ou de l'Adriatique !



Arrivederci Milano !

Martine Chatelard a écrit :

... Il nous avait dit d'être bref, Carlissimo : J'ai failli l'être. Mais si peu ont écrit que je me ravise. Peut-être reste-t-il un brin d'espace ? Je tente le coup et vous livre mes choix artistiques et les émotions particulières, comme celle, toute simple, attendrie, devant cette collection sans fin de "Madonne col Bambino" Je crois n'en avoir jamais tant vues, ou tant remarquées.



La mère de celui-ci semble amusée dans sa bienveillance devant les velléités de l'enfant à vouloir lui échapper. (Antonio BOLTRAFFIO, 1485 circa)



Cet autre dont le lait maternel semble gonfler les joues (BERGOGNONE,)



et celui-ci, de MONTEGNA, qui s'abandonne au sommeil ! (un instant de répit inespéré pour la mère).



NELLA PINACOTECCA de BRERA

Suis restée longtemps devant "La Cena in Casa di Simone", de VERONESE. La photo ne rend pas la luxuriance des drapés mais l'idée de la vie quotidienne dans ses coutumes et son mouvement nous est merveilleusement proposée.

AUTRE EMOTION

qui pourrait ne rien avoir avec notre voyage mais que pourtant, j'appellerai "Milan, le retour" : survoler le Massif des Alpes, au coucher du soleil, pendant plus d'une demie-heure, par une parfaite visibilité. Impressionnant ! Joie inattendue ! Une grande première dans des conditions optimales.

PETIT DETAIL PRATIQUE

Que beaucoup ont apprécié : les écouteurs. Tenus de les utiliser dans la cathédrale, nous y avons pris goût et les avons estimé confortables -ce me semble- Continuer à bénéficier de MARCO (plus porté sur l'architecture que sur la peinture mais très apprécié tout de même: MERCI MARCO), sans nécessité de "s'agglutiner", parfois assis, à l'ombre de quelque feuillage: l'Eden ! À renouveler.

MILAN ?

Une véritable capitale qui semble être à l'Italie ce que Barcelone est à l'Espagne. Ville de contrastes où plus de 2000 ans d'Art et d'Histoire se côtoient élégamment, comme partout en Italie mais où ici, plus qu'ailleurs peut être, la promiscuité entre la nuit des temps, berceau de notre civilisation, et une extrême modernité, absolument remarquable, surprend, retient l'attention, voire la passion.

L'AMBIANCE du GROUPE ?

Encore meilleure qu'à l'ordinaire, s'il se peut. Appréciation bien subjective, certo, certo, ma : les couples, plus ouverts aux "soli", plus d'interférences, culturelles et autres, entre les uns(e)s les autres.

L'ORGANISATION ?

Bien équilibrée, aussi légère que sûre. Merci aux "ouvriers de l'ombre" chez qui l'on a découvert l'attention discrète de chaque instant, la sollicitude et l'efficacité paisible.

Merci à ceux qui ont travaillé en amont à cette belle réussite et aux compagnons de route qui ont bien amélioré l'ordinaire. On se revoit quand, pour partager " délices et orgues " ?

... Et les jeux de mains et de physionomies du CENACOLO...mais l'on en finirait pas. Buona notte ! Arivederci

Pierrina a ajouté

Ce n'est pas difficile : j'ai tout aimé. J'ai apprécié l'accueil que tous m'ont réservé tout au long de la semaine. Le programme était riche et varié. Marco a toujours répondu à toutes mes questions, avec patience, en bon professionnel et Nicoletta nous a offert sa gentillesse toute naturelle tout le long du séjour en plus de ses compétences. Pour ma part, j'ai bien profité des moments de liberté : l'équilibre était bon ; celui des temps libres sur la semaine et celui des journées . Par-dessus le marché, le soir au retour certains d'entre nous avaient un plateau dans la chambre avec quelques raffinements supplémentaires comme des tisanes variées aux noms enchanteurs. Les livres de l'hôtel m'ont prouvé une fois de plus que les reproductions d'œuvres d'art italiennes sont excellentes souvent et accessibles La galleria Vittorio Emmanuele e il vecchio tram giallo . Milano ! Milano ! Allora Grazie a tutti e tanti baci. Pierrina

Et Delphine a conclu

Je suis allée cinq fois à Milan la première fois j'avais 10 ans les trois fois suivantes je croyais avoir tout vu avec le Duomo et la Galerie Victor-Emmanuel II.

Il y a trois semaines j'y suis retournée avec "l'Italie à Toulouse" une association toulousaine qui relie entre eux les amoureux de l'Italie.

Ce voyage fut une révélation j'ai découvert que Milan recélait de trésors qui m'étaient inconnus.

Je suis tombée en extase devant les madones et l'enfant Jésus de la pinacothèque de Brera, j'ai adoré le quartier Liberty avec ses façades peintes et ses balcons en fer forgé.

J'étais ivre de bonheur quand j'ai découvert le vignoble de Léonard et profondément émue devant le dernier repas du Christ au Cenacolo

J'ai vibré en écoutant Don Giovanni à la Scala ce lieu emblématique où la Calas a fait vibrer sa voix enchanteresse

Le dernier jour je me suis perdue dans un Milan d'avant-garde où des tours majestueuses m'ont véritablement impressionnée par leur hauteur et leur design sublime

Enfin l'escapade à Bergamo et dans une ville ouvrière abandonnée on finit par me convaincre que Milan et sa région sont vraiment incontournables pour des gens qui aiment ce magnifique pays.

Merci à tous mes compagnons de voyage et aux organisateurs qui ont participé à la réussite de cette superbe découverte de la Lombardie.



Patrimonio culinario milanese de Elisabeth Pallme

Domandina al nostro gruppo rientrato da Milano: qual è la preparazione culinaria più famosa della città di Milano?

La cotoletta impanata? L'ossobuco? O forse il Panettone? Nooo!

Avete mai sentito parlare del risotto con quel bel colore giallo?

L'ingegnere e famoso scrittore milanese **Carlo Emilio Gadda**, cultore della buona cucina, pubblicò nell'ottobre 1959, «*Risotto patrio*» sulla rivista «*Il Gatto Selvatico*» (rivista aziendale dell'ENI).

Scopriamo insieme questa splendida e precisa versione gastronomica del risotto allo zafferano!



« *Risotto patrio* » Carlo Emilio Gadda - *Verso la Certosa* (1961).

«L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Caterina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente «sbramato», cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. [...] Il risotto alla paesana riesce da detti risi particolarmente squisito, ma anche il risotto alla milanese: un po' più scuro, è vero, dopo l'aurato battesimo dello zafferano.

Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, ma anche ovale, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie [...] . Rapietoci il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio.

La casseruola, tenuta al fuoco pel manico o per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente di manzo: e burro lodigiano di classe.

Burro, quantum prodest, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto, butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti, sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo l'appetito prevedibile degli attavolati: né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso: il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria «personalità»: non impastarsi e neppure aggrumarsi.

Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarolo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè il brodo zafferanato dovrà aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, ventitidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà fuori un giallo chiaro canarino. Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dei è reverente del reverendo Esculapio o per dir meglio Asclepio, e immettere nel sacro «risotto alla milanese» ingredienti di prima (qualità): il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera, il suddetto Lodi (Laus Pompeia), le suddette cipolline; per il brodo, un lesso di manzo con carote-sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta. Non ingannare gli dei, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, né gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadagno. No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano, Casalbuttano, Soresina, Melzo, Casalpusterlengo, tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no!

E al burro che ha il sapore delle saponette: no!

Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ora) con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollato in una melma, in una bagna che riuscirebbe schifenza. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una banalizzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo S. Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetto-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consunta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo, arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese. »

Chi ha voglia di contraddire l'Ingegnere?

Per i «due *o più cucchiari di vino rosso e corposo*» del Piemonte, chiederemo il parere del nostro sommelier **Yves Ramon** al suo rientro dalla presentazione dei magnifici 113 Barolo, annata 2013, all'Enoteca Regionale del Barolo, #barolotelling2013. www.enotecadelbarolo.it (<https://www.youtube.com/watch?v=QTPZQKFLHsA>:

Marco Balbi legge la ricetta di un perfetto risotto alla Milanese, suggerita con il titolo di "*Risotto patrio*" da Carlo Emilio Gadda.

Registrazione effettuata il 15 febbraio 2013 presso il Circolo Filologico milanese di via Clerici.)



Carlo Emilio Gadda (1960)

Aperitivo a Milano!

Uno Spritz? E no !!!! Lasciamolo al Triveneto! Ecco qualche ricetta «milanese *doc*» per far colpo sui vostri amici quest'estate!



NEGRONI:

- 3 cl. di Campari
- 3 cl. di Cinzano Rosso
- 3 cl. di Gin

Spicchio d'arancia

Preparazione

Preparate direttamente nel bicchiere colmo di ghiaccio.

Versate in sequenza Campari, Cinzano Rosso e Gin.

Guarnite con spicchio d'arancia

MARTINI ROYALE BIANCO

4 cl Martini Bianco

6 cl Prosecco

2 fettine lime

4 foglioline menta

q.b. soda

Preparazione

Prendete un bicchiere ben freddo, aggiungete 5 cubetti di ghiaccio, il Martini bianco e il prosecco frizzante... senza mescolare.

Aggiungete la soda a piacere e tagliate due fette di lime: una andrà immersa nel cocktail e l'altra a guarnire il bicchiere. Aggiungete, infine, le 4 foglioline di menta fresca.

NEGRONI SBAGLIATO:

- 3cl. di Campari
- 3cl.di Cinzano Rosso
- Top Pinot Chardonnay Cinzano

Spicchio d'arancia

Preparazione

Versate direttamente nel bicchiere colmo di ghiaccio Campari e Cinzano Rosso. Completate aggiungendo Pinot Chardonnay Cinzano.

Guarnite con spicchio d'arancia.

COCKTAIL PRESIDENTE

Deux oranges, quelques framboises, du Prosecco Valdobbiadene très froid et du Martini Rosso.

Préparation

Tranchez finement les oranges. Remplir les verres à cocktail réfrigérés avec le Prosecco, colorez avec un peu de Martini Rosso, ajoutez-y deux ou 3 framboises et une tranche d'orange et servez. Cin cin !

E. P.



CAMPARI ON THE ROCKS

- 6 cl . Campari
- Spicchio d'arancia

Preparazione

Versate Campari nel bicchiere rock con ghiaccio.

Guarnite con spicco d'arancia.





Forum des Langues du Monde : l'édition 2017

Le Forum des Langues du Monde est né à Toulouse, en 1992, de la volonté du Carrefour Culturel Arnaud-Bernard.

Il est, au Monde, la première Fête des Langues à poser en pratique comme en théorie **l'égalité culturelle de fait de toutes les langues du Monde** : plus de dialectes, plus de patois, plus de "petites" langues opposées à de "grandes", plus de non-sens linguistiques dictés par le politique. Ruinant ainsi les fondements idéologiques de tous les nationalismes, ethnocentrismes, ou racismes ; et contribuant par là même à construire cette philosophie radicale de la pluralité culturelle qui est, comme l'écrit Félix Castan, *"le seul message pouvant être accepté et repris par toutes les cultures du monde"*.

Anche quest'anno
NOI
C'ERAVAMO !!!

Quiz per l'estate proposto da Bernadette Roque

1) Che cosa è il Testaccio di Ostia?



Il **Testaccio** è un sito archeologico, una collina artificiale che rende conto dell'attività commerciale di Ostia: un grande porto dove, nel suo sottosuolo, rimangono le testimonianze di anfore di olio o di vino e botti di grano.

2) Ma che cosa si faceva in un termopolio a Ostia?



Presso gli antichi, un **termopolio** è un luogo di rivendita di bevande calde e fredde e di altri generi. Corrisponde al nostro attuale bar. Si conservano termopoli a Ostia, Pompei ed Ercolano, di solito con un largo vano d'ingresso ed un banco in muratura presso la soglia.

3) Sapete che cosa c'era sulla Piazza Navona nell'antichità?



86 d.C. Qui c'era lo **Stadio di Domiziano**, si celebravano, fino dai tempi repubblicani, i giochi Agonali (dalla voce greca agôn = certame o gara di corpo e d'ingegno); e qui sorse il grande Gymnasium costruito da Nerone, insieme con le sue Terme, destinato ai ludi quinquennali. Le rovine dello Stadio, del quale l'odierna piazza Navona disegna l'arena, erano ancora visibili nel 1500.

4) E al posto del museo nazionale di Roma, che cosa c'era?



Le **Terme di Diocleziano** le più grandi Terme della Roma antica. Furono iniziate nel 298 dall'imperatore Massimiano, nominato *Augustus* e da Diocleziano, e aperte nel 306, dopo l'abdicazione di entrambi. Si trovavano tra le attuali piazza della Repubblica, piazza del Cinquecento, via Volturno e via XX Settembre, in un'ampia area in cui sono ancora conservati cospicui resti.

Nel 2013 il circuito museale del Museo nazionale romano è stato il ventunesimo sito statale italiano più visitato, con 247 795 visitatori

1947 - 2017

DA SETTANT'ANNI
AMICI DELLA CULTURA

PREMIO STREGA

Sotto l'ombrellone, sdraiati sulla spiaggia o sopra un comodo lettino, ogni momento libero è perfetto per immergervi nelle pagine di un buon libro. Sono tante le letture per questa estate che troveremo in libreria: thriller complicati, romanzi d'amore e amicizia e sguardi su mondi diversi. Ma l'Estate è anche la stagione dello Strega e i libri candidati possono rivelarsi un ottimo spunto.

Il Premio Strega venne annunciato il 17 febbraio 1947 e, grazie al mecenatismo di Guido Alberti, gli venne dato il nome del liquore prodotto dall'azienda di famiglia. Da allora gli *Amici della domenica*, che oggi costituiscono un corpo elettorale di quattrocento persone diversamente inserite nella cultura italiana, si riuniscono ogni anno per scegliere in due successive votazioni il vincitore. Sin dalla nascita il Premio Strega è stato indice degli umori dell'ambiente culturale e dei gusti letterari degli italiani. I libri premiati hanno raccontato il nostro Paese, documentandone la lingua, i cambiamenti, le tradizioni. In questi settant'anni le scelte compiute dal Premio hanno incoraggiato i lettori italiani a leggere sé stessi, la loro storia e il loro presente attraverso lo specchio della narrativa contemporanea.

Chi sono i favoriti per la vittoria dello Strega 2017?

1. *Teresa Ciabatti*, *La più amata*
2. *Paolo Cognetti*, *Le otto montagne*
3. *Matteo Nucci*, *È giusto obbedire alla notte*
4. *Vanni Santoni*, *La stanza profonda*
5. *Nicola Ravera Rafele*, *Il senso della lotta*

Comunque sia,

BUONA LETTURA A TUTTI



BUONE VACANZE