

Le Quattro Stagioni

De l'Association France – Italie du Cher

3ème trimestre 2020

N° 85 - Autunno



L'Edito du Président

ANNUS HORRIBILIS

Le titre est osé certes, mais c'est le premier cri du cœur qui me vient pour qualifier cette « année horrible » que nous vivons tous, avec une certaine anxiété, depuis le 1er trimestre. Nous voilà rendus au 4^{ème} trimestre, et cette rentrée ne s'annonce pas sous les meilleurs auspices. L'épée de Damoclès est toujours là qui nous menace tous. Satané COVID ! Ce vilain virus qui nous empêche de reprendre une vie sociale normale, sereine et active.

C'est le cas bien sûr pour notre association pour laquelle les nouvelles ne sont pas celles qu'on attendait.

La fête des Associations du 13 septembre dernier dont un résumé figure en pages suivantes, a été le reflet de cette ambiance morose, même si, par ailleurs, nous y avons fait des rencontres intéressantes mais peu nombreuses, cette année.

En effet toutes les activités que l'on pensait reprendre en ce début d'octobre sont encore mises entre parenthèses. En fait, seuls **les cours d'italien et les conversations** pourraient avoir lieu car ils rassemblent, en général, un nombre de participants correspondant aux jauges imposées dans les salles de la Maison des Associations dont la réouverture au public est soumise à l'application des protocoles sanitaires actuellement en vigueur (port du masque, respect des horaires, nombre limité de personnes par salle, nettoyage de la salle après utilisation). Toutes les autres salles ont des jauges limitées (Daniel a communiqué sur le sujet et vous trouverez par ailleurs en pages suivantes les plannings).

C'est pourquoi nous pouvons, d'ores et déjà, abandonner le projet de conférence et envisager même la remise en cause de la tenue de notre Assemblée Générale (?) L'atelier cuisine sera sans doute lui aussi impossible à tenir. Dommage !

Que nous reste-t-il ? **La visite à Fontmorigny** au cours d'une journée pique-nique. Elle est prévue **le 14 octobre**. N'hésitez pas à vous inscrire auprès de Daniel, sachant que là aussi, nous aurons des contraintes sanitaires à respecter eu égard au transport en minibus (déjà réservés) ou en co-voiturage. Voilà le programme, peu engageant je vous le concède, pour ce 4^{ème} trimestre.

Mais, basta, laissons de côté nos plaintes et pensons à l'avenir !

2020 sera sans doute une année « nulle » pour notre association puisque privée, comme les autres France X, de quasi toutes leurs activités habituelles.

2021 sera l'année de la relance attendue. Il faudra alors toute notre ardeur et toute l'énergie de nos forces vives pour réveiller France Italie. Nous pouvons d'ores et déjà nous consacrer à une réflexion générale commune à laquelle je vous invite tous, pour investir tous les champs du possible pour que notre association renaisse. C'est là mon souhait le plus cher pour effacer de nos esprits cette « Annus Horribilis ».

Jean-Charles



-Sommaire-

P 2 – Fête des associations

P 3 – Activités à venir

P 4 – Strafalcioni...

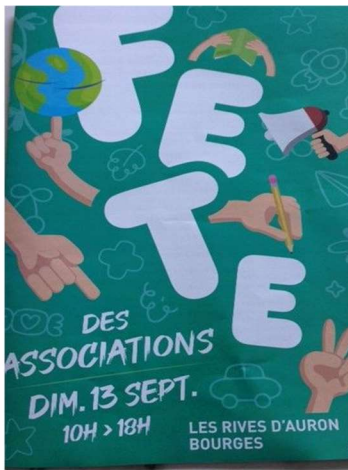
P 5 – Les Abruzzes

P 6 – 7 – Une vieille maison en Italie

P 8 – 9 – Antica Spezieria à Florence

P 10 – 11 – Les Italiens, la nourriture et Alberto Sordi

P 12 – Nous contacter



Fête des Associations

Le stand de France Italie était bien situé, hall A emplacement D4 et ses dimensions ont permis de bien présenter, dans l'espace, tous les tableaux habituels que nous réservons à cette manifestation.

Toutefois :

- Je regrette sincèrement que bien peu de nos adhérents nous aient rendu visite. (Covid oblige ?)
- Je regrette aussi que très peu de nos adhérents se soient manifestés pour le relais à tenir le stand, et ce malgré l'appel à candidature lancé par Daniel auparavant (Covid oblige bis ?!)
- Je constate que ce sont toujours les mêmes personnes qui se consacrent à l'installation, la tenue et la désinstallation du stand. Et cette année, je tiens à remercier plus particulièrement Roger, Pierre et Nazzareno pour leur dévouement et leur fidélité à la cause de France Italie, en cette occasion.

Quoi qu'il en soit, nous nous sommes donc relayés à 4 toute la journée pour faire en sorte que France Italie soit présente et pour garantir le bon déroulement de notre représentation.

Malgré la Covid qui a limité la jauge des visiteurs, nous pouvons être satisfaits des rencontres que nous avons faites. En effet France Italie a intéressé, sinon beaucoup de monde, du moins quelques jeunes personnes, ce qui est nouveau. Les contacts pris sont la preuve de cet intérêt qui nous ont permis de faire connaissance notamment avec 2 jeunes franco-italiens (de Napoli et Ortona) dont un en couple, 1 Américain, 1 Guadeloupéenne, 1 Coréen (en couple), 1 Berruyère, 1 Berruyer.

Toutes ces personnes nous ont laissé leurs coordonnées (transmises à Daniel) et attendent d'être informées des dates de reprise de nos activités (cours, conversation et cuisine) pour venir nous rejoindre.

Par ailleurs, j'ai rencontré Mme Bonduelle (mairie adjointe à la communication et aux relations internationales). Elle s'est présentée spontanément à notre stand pour faire connaissance. Nous avons donc un nouvel interlocuteur à la Mairie en lieu et place de M. Messeguer. Elle a promis de réunir prochainement tous les responsables des associations France X pour faire le point avec eux et échanger sur leurs projets.

Gageons que ces futures rencontres porteront leurs fruits.

Jean-Charles



Activités à venir



1 – Ateliers - conversation du lundi - de 18 h 30 à 20 h – Salle Alain-Fournier -Mda

5 Octobre	2 Novembre	14 Décembre
19 Octobre	16 Novembre	21 Décembre
	30 Novembre	

2 – Cours d'Italien

Les cours d'italien pour l'année 2020/2021 reprennent en octobre. Deux séances par semaine seront assurées par **Nazzareno TOMASSINI**, à la **Maison des associations de 18h30 à 20 heures**. Le mardi sera pour les débutants et faux débutants et le jeudi pour les "avancés".

Les "Débutants", "Faux Débutants" intéressés peuvent se présenter le mardi 6 octobre à 18 h 30 à la **Maison des Associations**.

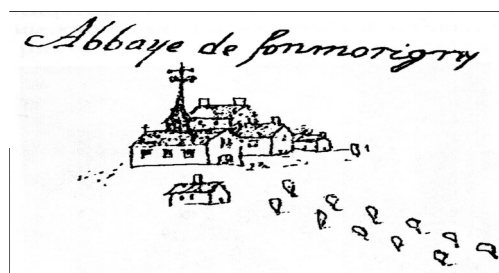
6 Octobre	3 Novembre	1er Décembre
13 Octobre	24 Novembre	8 Décembre
		15 Décembre

Les "Avancés" intéressés peuvent se présenter le jeudi 1er octobre à 18h30 à la **Maison des Associations** salle Alain Fournier. Prochains cours :

8 octobre	5 Novembre	3 Décembre
15 Octobre	19 novembre	10 Décembre
	26 novembre	17 Décembre

Le tarif est de 70 euros pour l'année, plus 20 euros de cotisation à notre Association (individuel) ou 28 euros (famille) soit 90 ou 98 euros. La cotisation à l'Association permet de participer à toutes nos activités.

3 – Sortie Abbaye de Fontmorigny – Mercredi 14 Octobre (inscriptions auprès de Daniel)



Strafalcioni, apocopi ed elisioni !



Sull'ultimo numero di Radici, "la revue pour le passionnés d'Italie" (rivista d'attualità, cultura e lingua italiana) pubblicata a Toulouse, è uscito un interessante *dossier* speciale sulla lingua italiana che comprende anche un capitolo sugli errori che fanno frequentemente gli italiani quando scrivono (ma anche quando parlano) e che l'autrice arriva a definire, esagerando un po', strafalcioni (*bévue, énormité*) e castronerie (*connerie, bêtise*).

Il primo esempio riguarda l'espressione interrogativa **qual è**, che spesso molti italiani scrivono **qual'è**, usando l'apostrofo per indicare che la **e** di **quale** è stata abolita, come succede spesso con gli articoli **lo** e **la** quando sono seguiti da una parola che comincia con una vocale (l'automobile, l'organo...). In questo caso si tratterebbe invece di una **apocope**, che significa la semplice caduta di uno o più fonemi alla fine di una parola (come *tele* per televisione o *auto* per automobile). L'apocope non è da confondere con l'**afèresi**, che significa la caduta di un fonema o di un gruppo di fonemi all'inizio di una parola. I francesi, ad esempio, dicono *car* per dire *autocar*, mentre gli italiani possono dire "stasera" invece di "questa sera" o "stamattina" invece di "questa mattina". Nel caso di **qual è** può tuttavia sembrare eccessivo che la semplice caduta di una **e** sia un'apocope e dunque l'errore non è così grave da chiamarlo addirittura strafalcione.

Ma poi... diciamola tutta : ma quanti sono gli italiani che si ricordano cos'è una apocope o una afèresi !?

Più diffuso è l'uso dell'accento invece dell'apostrofo quando per dire **un poco** si scrive **un pò** invece di **un po'** (*per favore, vorrei un po' d'acqua*). Il fatto è che a voce non si sente nessuna differenza...

A proposito di accenti e di apostrofi, un altro errore comune è scrivere **un amica**, invece di **un'amica**, dimenticando che l'articolo indeterminato è pur sempre il femminile **una**.

Allo stesso modo, molti scrivono **ne questo ne quello**, invece di **né questo né quello** (che poi si potrebbe più facilmente dire: *non voglio nessuno dei due* e così il problema dell'accento non si porrebbe più).

Ancora un problema di apostrofo si pone quando scriviamo: *va bene, siamo d'accordo*, invece di scrivere **d'accordo**. Anche qui parlando non si sente nessuna differenza.

E un problema di accento si pone anche con il **sì** affermativo, da scrivere con l'accento, per esempio quando diciamo: **Sì, ci vediamo domani**; da non confondere con il **si** riflessivo, quando diciamo: **Si capisce bene che non è lui**.

La necessità dell'accento si pone infine con il verbo **dare** alla terza persona (è *Lucia che dà i biglietti del concerto*), per non confonderlo con la preposizione **da** (*lui viene da Roma*).

Ma sono ancora tante le distrazioni della scrittura; ad esempio, quando si confonde la **c** con la **q**, per cui si scrive *oblicuo* invece di **obliquo**, *evaquare* invece di **evacuare**, *innoquo* invece di **innocuo**. Per fortuna, oggi scriviamo molto con il **computer** e **Word** è in grado di sottolineare in rosso quando la parola usata è scritta male. E' così, ad esempio, quando scriviamo *accellerare* (con due elle) invece di **accelerare** (da cui anche l'aggettivo **celere** = *rapide* in francese).

Oppure quando scriviamo *E' propio lui, lo riconosco*, invece di è **proprio**....

Un vero e proprio strafalcione lo facciamo quando vogliamo esprimere un miglioramento e diciamo *Oggi mi sento più meglio*, invece di *oggi mi sento meglio*, dimenticando che *meglio* significa già *più bene*. E questo errore lo facciamo anche parlando !

E così, anche parlando, spesso sbagliamo il congiuntivo dei verbi *dare* e *stare*, come accade nella frase *Pensavo che Luca stasse a scuola e dassé gli esami*, invece di *Pensavo che Luca stesse... e desse...*

E' noto comunque che il congiuntivo fa fatica ad entrare nella testa degli italiani. L'esempio più comune è l'uso improprio dei verbi nelle frasi ipotetiche. Ad esempio, sentiamo spesso dire: *Se **avrei** più tempo, farei dello sport*, invece di *Se **avessi** più tempo, farei dello sport*. Evidentemente il condizionale piace più del congiuntivo... Il congiuntivo è talmente odioso che spesso viene sostituito con il presente e così non è raro sentire qualcuno che ti dice: *Spero che **stai** bene*, invece di *Spero che tu **stia** bene*.

Ma anche il maschile litiga spesso con il femminile ; non è raro il caso di colui che dice *Oggi vedo Laura e **gli** dico tutto*, invece di *Oggi vedo Laura e **le** dico tutto*. Se avesse dovuto vedere Antonio, invece **gli** non sarebbe stato uno sbaglio.

Resta aperta una questione: nella frase ipotetica di cui sopra, quando diciamo *Farei dello sport*, sono molti gli insegnanti che ti dicono: questo **dello** è un "francesismo"; dite piuttosto *farei sport* o un *po' di sport*; perché in italiano è la sintesi della preposizione **di + lo** e indica la caratteristica di un momento, la proprietà di qualcuno; come *la casa dello zio Giuseppe*; *la fine dello scontro*; *l'attenzione dello spettatore*; *le vacanze dello scorso inverno*; *la risposta dell'accusato*, ecc. ecc. Sarà pure vero, ma ormai questo francesismo è entrato nell'uso comune ed è sempre più italiano.

Nazzareno

Les Abruzzes



Extraits de la revue **PANORAMA** relevés par Jean-Charles sur sa région de cœur.

« Gli Abruzzesi virtuosi ai tempi del Coronavirus, è nella nostra regione il posto dove si rispettano di più i divieti imposti dal governo per contrastare il contagio da COVID 19.

Lo dice uno studio commissionato da PANORAMA che pone l'Abruzzo al primo posto per « gente ferma a casa » con una percentuale del 61,3 %.

Sempre in Abruzzo ci sono meno lavoratori fuori casa. I meno bravi sono stati finora i pugliesi. In questa regione la metà della popolazione non ha rispettato la regola che impone la permanenza a casa. Lo studio evidenzia come il comportamento delle persone nelle varie regioni italiane, non è strettamente legato alle situazioni epidemiologiche. Cioè non è stato il numero dei casi positivi a determinare i comportamenti più o meno virtuosi.

Infatti l'Abruzzo non è sicuramente tra le regioni con una situazione preoccupante di contagiati. Gli abruzzesi evidentemente sanno bene cosa significa vivere nell'emergenza e l'importanza del rispetto delle regole per uscirne. Un popolo che negli ultimi dieci anni ha vissuto terremoti, alluvioni e nevicate epocali, ha dovuto per forza sviluppare la resilienza ovvero la capacità di assorbire un urto senza rompersi.

Oggi l'Abruzzo ricorda i morti del terremoto dell'AQUILA del 2009. Oggi l'Abruzzo conta i morti del Coronavirus. Oggi l'Abruzzo dimostra che la dignità e rispetto, appartengono a questo popolo forte e gentile.

L'Abruzzo è un grande produttore di silenzio, scriveva Giorgio Manganelli. E, per gli Abruzzesi, il silenzio non è solo un vuoto ma il modo con cui si organizza la presenza. Gli Abruzzesi ci sono ma restano a casa per rispetto di chi, ancora una volta nella nostra regione, lotta per contrastare un'altra grande emergenza. Oggi è il Coronavirus, ieri il terremoto, una grande nevicata, un'alluvione. Un primato, quello che arriva dallo studio di PANORAMA che ci dice che siamo i più virtuosi in Italia nel rimanere a casa durante l'emergenza Coronavirus. Che però non ci regala nessuna medaglia ma che sempre di più a pieno titolo ci ricorda che l'Abruzzese è forte e gentile. Sempre ! »

Une vieille maison en Italie



J'aime les contrées, ces fractions infinitésimales d'un territoire. C'est dans une contrée, la contrée St. Michel, que se dresse, austère, la vieille maison rurale dont je voudrais raconter l'histoire. Une histoire sabine. La Sabine est célèbre pour le rapt de ses femmes : la légende raconte que Romulus, après avoir fondé Rome, alla ravir les Sabines pour les offrir comme épouses aux habitants de la ville qui manquait de femmes. C'est justement en Sabine que se trouve la contrée, tout près d'un gros bourg qui s'appelle Palombara, à quarante kilomètres de Rome. Le bourg grimpe, en suivant le dessin d'une coquille d'escargot, jusqu'à son château perché sur une colline faisant face à la barrière imposante des Monts Lucretili qui annoncent les Apennins.

De loin, on pourrait prendre la vieille maison pour une "Domus" romaine. Au fond, la grande villa de l'empereur Hadrien n'est pas loin. Mais soyons modestes ! Comparons-la plutôt à une villa rurale du I^{er} siècle après J.C, découverte à peu de kilomètres, tout à fait par hasard, par le propriétaire d'un terrain qui était en train d'extirper ses oliviers. Les fouilles, en 1986, ont mis à jour deux statues magnifiques : la statue d'Eirène et celle de Plutos.

La vieille maison est imposante quoique rustique. Elle a été construite en 1912, en pierre calcaire, par Aurelio Bombelli, le grand-père de mon mari qui s'appelait, lui aussi, comme le voulait la tradition italienne, Aurelio Bombelli. Il est assez probable que celui que j'appellerai "Aurelio Premier", né à Palombara le 28 août 1861, ait entendu, enfant, les échos de la bataille de Mentana, petite ville à quelques kilomètres, le 3 novembre 1867, quand les troupes pontificales, avec l'aide des Français et de leurs "chassepots" tous neufs, affrontèrent les volontaires de Giuseppe Garibaldi qui se retiraient à Tivoli, n'ayant pas réussi à prendre Rome au Pape.

Aurelio Premier était un homme entreprenant. Il fonda la première banque de Palombara et, sur le grand terrain où se trouve la maison, il construisit, en 1914 un four à chaux. En 1923 – les affaires marchaient bien - il en construisit un second. De 1925 à 1930, les deux fours employèrent trente-deux ouvriers (hommes et femmes), contribuant ainsi à l'essor économique du village.

Mais j'aime imaginer que la vieille maison ne fut pas construite uniquement comme un "appui" à cette activité. Peut-être ce bourgeois de province avait-il rêvé, depuis longtemps, d'avoir une villa à la campagne, lui qui habitait dans une rue étroite au pied du château.

Il construisit la maison de son rêve en deux temps. La première construction est la plus haute ; elle est surmontée d'un énorme grenier. La seconde offre une magnifique terrasse qui permet d'admirer, à l'horizon, le Mont Soratte, chanté par Horace. Les matériaux étaient pauvres et, pour économiser, on utilisa les rails "Decoville" - qui servaient aux chariots pour transporter la pierre de la carrière aux fours - pour la construction des plafonds. Ces plafonds tremblent encore, aujourd'hui, quand on marche sur le carrelage en terre cuite qui a viré du rose au gris.

Il faut toujours imaginer sa femme, Genoveffa, très grande, la taille serrée dans son corset, un chapeau à plumes sur son chignon, descendre de la calèche qui l'emmenait, avec ses trois fils, pour une partie de campagne, chaque dimanche en été.



Aurelio Bombelli, nato nel 1861, è il secondo partendo da sinistra, in seconda fila, con baffi e cappello in testa

“Quand est-ce qu’on rentre ?”, demandait-elle dès son arrivée. Tout son univers consistait en la rue étroite et sombre où elle habitait. Un monde fermé, alors que la campagne était un espace trop ouvert. Elle s’asseyait sous la tonnelle, devant l’exotique bambouseraie qui existe encore aujourd’hui, pour attendre, sans bouger, le moment du retour.

Il n’y avait pas d’électricité dans les chambres immenses qui se suivaient à la queue leu leu. Il n’y avait pas d’eau courante non plus : il fallait aller la chercher dans un grand bassin où des poissons rouges ont établi désormais leur demeure. Ils nagent dans le reflet des branches de deux chênes devenus énormes. Aurelio, mon mari, ne se lassait pas de me raconter l’enchantement des soirées passées à la lumière des bougies, dans les années cinquante, et le plaisir de l’eau rafraîchissante puisée dans le bassin l’été. Les produits du potager, le parfum de la menthe, de la sauge, du myrte, du romarin et les oliviers constituaient les contours de ce qu’il appelait “mon paradis”.

Il se réfugiait souvent, avec ses frères, dans le grenier où, comme dans toutes les histoires qui se respectent, dormait une malle en bois. Quel était son trésor ? Oh ! Surprise ! Une centaine de brochures en allemand : des prières. Elles avaient appartenu à un commando de l’armée nazie en retraite qui s’était réfugié, en 1944, dans la grande maison. Ces mêmes soldats qui lisaient leurs prières, le matin avaient fusillé un partisan de la résistance, attrapé dans le maquis, devant le hangar. Ils avaient laissé dans leur fuite deux casques qui ont été récemment volés ; on trouve toujours des amateurs pour ce genre de souvenirs.



La vieille maison a une voisine, beaucoup plus petite, en pierre vivante, à quelques mètres de distance, enveloppée par les deux grands chênes qui bordent le bassin. Elle abritait un berger et...ses moutons ! C’est elle que mon mari a voulu restaurer pour la transformer en sa maison. Quand il est mort, en juillet 2001, il m’a confié les deux demeures et le terrain qui les entoure. J’ai promis de m’occuper de son paradis et je soigne les nouvelles plantes qui ont poussé : le styrax qui est le symbole du parc régional des Lucretilli créé en 1989, les mûriers, les grenadiers, les térébinthes, les arbres de Judée et les kakis. Après la cueillette des olives, avec Silvio, mon compagnon des dernières années, mes fils et mes petits-enfants, nous goûtons, fin novembre, l’huile nouvelle et c’est un moment de joie intense.

La grande maison, dépositaire de tant de souvenirs, assiste toujours impassible à la course du temps.

Patrizia Maccotta

Antica Spezieria di Santa Maria Novella



Vous êtes à Florence depuis plusieurs jours et vous avez visité la Galerie des Offices, le palais Pitti, les jardins de Boboli, dégusté un cappuccino ou un gelato, Place de la Seigneurie, craqué sur les boutiques du Ponte Vecchio, arpenté les églises, vous êtes épuisé, alors.... Accordez-vous un moment de bien-être, ne manquez pas ce lieu chargé d'histoire certes mais aussi de fragrances. C'est le moment "OUAHHHHHHH". Vous êtes dans le saint des saints, vous êtes à l'Officina profumo-farmaceutica di Santa Maria Novella appelée aussi l'*Antica Spezieria di Santa Maria Novella*.

C'est une ancienne officine d'apothicaire italienne devenue une maison de parfum et de soins corporels située dans l'ensemble conventuel de la basilique Santa Maria Novella. Elle est, semble-t-il, la plus ancienne du monde occidental encore en activité.

Les archives de la ville montrent qu'en 1381 les dominicains de Santa Maria Novella vendent déjà de l'eau de rose comme antiseptique en période d'épidémie, notamment de peste. Les moines disposent d'une connaissance des plantes médicinales, cultivées dans un jardin des simples attenant : herbes et fleurs distillées servent ensuite à préparer essences, élixirs, pommades et baumes. Il s'agit donc, dans un premier temps, d'une officine d'apothicaire. Catherine de Médicis s'y fournit en *Eau de la reine*, parfum conçu pour elle à base de bergamote et qu'elle emporte en France en 1533.

La parfumerie actuelle remonte à 1612, et son activité s'ajoute à celle de la pharmacie. Réputée dans toute l'Europe, elle reçoit la visite du grand-duc Ferdinand II de Médicis qui en fait son fournisseur agréé en 1659. Au XVIII^e siècle, les moines fondent un véritable commerce, ils exportent leurs produits en Inde et en Chine.



Malgré la disparition de l'activité monastique au milieu du XIX^e siècle, l'activité commerciale, elle, reste florissante, sous Damiano Beni qui, en 1866, revend à la ville les locaux historiques. Son neveu, Cesare Augusto Stefani, hérite de la maison de parfums et ce sont ses descendants qui gèrent encore de nos jours, l'entreprise.

L'écrivain Giacomo Leopardi, le poète Byron ou encore Pouchkine comptent parmi les clients au XIX^e siècle. Au cinéma, Eva Green, fille de Marlène Jobert, utilise un produit de la boutique dans le film *Casino Royale* et Tom Hanks, son après-rasage dans *Da Vinci Code*.



Elle reste depuis quatre siècles un lieu de vente de produits de parfumerie et de soins corporels originaux et artisanaux : parfum à la bergamote, eaux de Cologne, eaux de grenade, de rose, à l'iris, savons, talcs, pommades, bougies, parfums d'ambiance, pots-pourris, des élixirs ainsi que des sucreries. Cet endroit symbolise tout à la fois la délicatesse et l'élégance. A visiter pour le plaisir des sens

Elisabeth



Fiori d'arancio

Rosa Centifolia

Rosa, Iris & Ginestra

Balsamita & Menta

Les Italiens et la nourriture, quel cinéma !



La relation des Italiens avec la nourriture à travers quelques films d'Alberto Sordi

Alberto Sordi réussit toujours à représenter les sentiments et les situations psychologiques en peu de plans. Même dans les films qui n'ont pas pour thème la gastronomie, on le trouve souvent face à la nourriture comme métaphore du bien et du mal et des conditions sociales.

UN AMERICAIN A ROME (1954, Réalisateur : Steno)

Nando (Alberto Sordi) est passionné par tout ce qui vient des Etats Unis. Dans une scène culte du film, Nando rentre chez lui et trouve le dîner prêt, une énorme assiette de spaghetti. Alors, il s'écrie « Macaroni ! Une nourriture de paysan, moi je ne mange pas des macaroni ! Vin rouge ! Moi je ne bois pas de vin rouge. Les Américains ne mangent pas de macaroni, ne boivent pas de vin rouge, ils boivent du lait et c'est grâce à cela qu'ils ont vaincu les Apaches. Ils mangent des yaourts, de la confiture, de la moutarde. C'est une nourriture saine et substantielle. Il commence alors à manger un morceau de pain et de moutarde trempé dans du lait et crache tout, tout de suite en s'écriant "quelle horreur, ah ces Américains" ... Macherone, tu m'as défié et moi je te détruis, maintenant maccherone moi je te dévore. Et pendant qu'il enfourne d'énormes bouchées de spaghetti, il se débarrasse du lait « je le donne au chat », du yaourt « au rat » la moutarde « avec celle-ci, on tuera les punaises »



LES VACANCES INTELLIGENTES (1978, Alberto Sordi)

Dans ce film, Alberto Sordi et Anna Longhi interprètent le rôle de deux vendeurs de fruits et légumes à Rome. Leurs trois enfants qui ont fait des études et fréquentent un milieu intellectuel branché, leur organisent des vacances avec un programme culturel et une alimentation diététique. Les voilà en train de parcourir une nécropole étrusque, écouter un concert de musique contemporaine et une visite à la biennale de Venise. Ces scènes hilarantes sont entrecoupées de repas au restaurant. La plus fameuse scène est sans doute celle dans un restaurant de la ville thermale de MONTECATINI. Alors qu'ils sont installés dans la partie diététique du restaurant, ils doivent subir, pendant qu'ils mangent une minuscule tranche de jambon avec une feuille de salade, la proximité du buffet couvert de nombreux mets délicieux. Affamés, épuisés par ces vacances culturelles et diététiques, ils se révoltent et vont dans une trattoria à Venise fréquentée par la noblesse locale qui au début se moque d'eux. Et là, la serviette autour du cou, ils se déchaînent sur la nourriture. Les princes et princesses contaminés par le couple romain se mettent eux aussi à manger les mêmes choses dont les saucisses avec des fayots et parpadelle à la sauce au lièvre. Une des princesses s'écrie même « quelle idée divine ».

LE COUPLE (1970, Mario Monicelli)

Dans ce film, Alberto Sordi (ouvrier tourneur) et toujours Anna Longhi sont en vacances à l'occasion de leur anniversaire de mariage, en Sardaigne, sur la côte Esmeralda la plus chic de l'île. Après plusieurs tentatives, vaines, pour louer une chambre dans les hôtels de luxe (ils se font jeter à chaque fois), ils vont au restaurant pour se consoler de leurs mésaventures et se font servir des portions pantagruéliques de nourriture dont des fettucine (tagliatelles). Alberto regarde alors tendrement Anna, dans les yeux et lui dit « tu diras ce que tu veux mais les fettuccine »... « seront toujours les fettuccine » répond Anna.

LE MAFIEUX (1962, Alberto Lattuada)

Alberto Sordi interprète un sicilien qui vit à Milan. Il retourne en vacances au pays avec sa femme milanaise et ses deux filles, toutes plus blondes les unes que les autres. Dans une scène d'un repas familial tout le monde mange de bon appétit, les antipasti. Soudain, tout le monde s'arrête de manger car la femme de Sordi allume une cigarette. Elle demande si la fumée les dérange. Le mari explique qu'ils ne sont pas habitués à voir une femme fumer. Alors elle dit « si ça ne vous dérange pas, vous savez, chacun a ses petites manies, moi à la fin des repas je fume une cigarette ». Tout le monde alors s'exclame et crie mais c'était seulement les antipasti le repas vient juste de commencer. Et alors arrive une énorme soupière de spaghetti au noir de seiche sous le regard effaré de la femme de Sordi.

Bien d'autres films avec SORDI montrent des scènes savoureuses, à tout point de vue, de repas.

En conclusion, voici une anecdote racontée par Alberto Sordi lors d'une interview à la télévision lorsqu'il a été invité à dîner chez Agnelli, le propriétaire de l'usine automobile Fiat : « On s'assoit et arrive en premier une feuille de laitue avec une minuscule tranche de foie gras. Tout en conversant, je me dis, bon, l'antipasto je ne le mange pas. Puis arrive un petit morceau de fromage et ensuite le café. C'est à ce moment que je me suis rendu compte que le repas était fini. Alors je me tourne vers Agnelli et lui dit « Excusez-moi, Avvocato, mais vous ne m'aviez pas invité à dîner ? ». L'avvocato AGNELLI fait alors préparer une énorme platée de spaghetti, et, fait remarquer Alberto Sordi, toutes les personnes présentes se sont précipitées, également, pour les manger.

De Gusto La Repubblica - Eleonora Cozze – Texte choisi par Daniel

Fettuccine aux deux saumons



Pour quatre personnes

350 g Fettuccine frais – **250 g** Filet de saumon frais sans peau – **50 g** Œufs de saumon – **1** Citron non traité - **25 g** Beurre – **20 cl** Crème fraîche - Bouquet d'aneth

Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée. Tranchez finement le saumon en biais. Mettez-le dans un plat creux avec le beurre, le zeste du citron râpé, sel, poivre.

Faites bouillir puis réduire la crème dans une casserole à feu vif jusqu'à ce qu'elle prenne une teinte jaune pâle.

Égouttez les pâtes. Ajoutez-les immédiatement dans le plat contenant le saumon. Arrosez de crème et d'un filet de jus de citron, mélangez rapidement. Éparpillez les œufs de saumon, parsemez d'aneth ciselé et servez sans attendre.

Nous contacter

Le Président : Jean Charles LABOMBARDA jc229@outlook.com
Le Trésorier : Daniel ZANICHELLI dzanich@gmail.com

● Pour écrire au journal :
Association France Italie Maison des Associations - 28 rue Gambon - 18000 BOURGES

● Le Comité de Rédaction est à votre disposition.
N'hésitez pas à prendre contact avec ses membres pour soit leur adresser des articles que vous souhaiteriez voir paraître dans le bulletin, soit pour leur donner votre avis, soit pour dire comment vous avez ressenti ce dernier numéro.....

Elisabeth Morin Muzzolini : family.muzzolini@wanadoo.fr
Nazzareno Tomassini : tomassiniz@gmail.com

● Sur le Web :
<https://franceitalieducher.wordpress.com>
Le but de ce site est de faire connaître notre association et nos activités.

Vous pouvez aussi consulter les sites d'autres associations comme la nôtre, dans la région :

Amicale Italiana Anjou : www.amicaleitalianaangio.free.fr
Actfi da Blois : www.acfida41.com
Acorfi Orléans : www.acorfi.asso.fr
Dante Alighieri Orléans : www.dante-orleans.net
Dante Alighieri Tours : www.dante.alighieri.tours



Venez nous rejoindre !

Comment vous donner envie de nous rejoindre au sein de l'Association France-Italie du Cher ?

Ce ne sont pas les arguments qui nous manquent... Mais l'espace ! Les raisons d'aimer l'Italie, sa culture, ses villes et ses paysages, ses créations, sa langue, ses habitants célèbres ou anonymes, ses produits connus de tous ou secrets, son histoire, sa musique, sont tellement nombreuses qu'on ne saurait en choisir quelques unes de peur d'oublier les autres. Ainsi, nous sommes convaincus que vous avez, certainement, au moins une raison, au fond de votre cœur, et ce qui vous manque est peut-être simplement l'occasion de la faire sortir au grand jour. Avec les pages de ce journal, nous avons essayé de vous donner l'occasion de franchir à votre tour le Rubicon et venir nous rejoindre, ne serait-ce qu'en rêve, de l'autre côté des Alpes. Les italiens ne sont-ils pas au fond que des Français de bonne humeur, comme l'a dit Jean Cocteau ?

Et pour nous rejoindre, il ne vous reste plus qu'une étape : remplir le bulletin d'adhésion que voici.
Pour cotiser à l'Association, envoyez ce bulletin accompagné de votre chèque libellé au nom de France-Italie à Daniel Zanichelli 2 rue Jean de Villages 18000 Bourges

Bulletin d'adhésion annuelle à l'Association France-Italie du Cher

Nom..... Prénom.....
Adresse.....
@..... Tél.....
.....

Cotisation individuelle : 20 €

Cotisation familiale : 28 €