



N°29
 Décembre 2006

P a p p a g a l l o

Association Culturelle Franco Italienne du Loir-et-Cher
 Siège Social : Dorgelès Associations
 18, rue Roland Dorgelès - 41000 Blois Tél : 02.54.51.19.35
 Site Internet: nouvelle adresse à venir
 Courriel : nouvelle adresse à venir

EDITORIAL

Carissimi Amici !

Chers Amis et Adhérents

Nous voilà à la fin de l'année 2006 et le bilan s'impose.

Nous avons essayé de vous proposer des activités aussi variées que possible, nous espérons avoir rempli en partie notre rôle, nous avons fait de notre mieux. Je constate que le nombre de nos adhérents a un tout petit peu diminué (malgré la venue des nouveaux, à qui nous souhaitons la bienvenue), c'est le lot de la plupart des associations, c'est fluctuant. Les bonnes volontés sont toujours là et un grand merci à toutes et à tous pour leur disponibilité et leur amitié.

Notre groupe de chant a besoin de vos voix pour l'étoffer: alors ceux qui sont intéressés peuvent m'appeler au 06 08 78 95 64.

Je me réjouis à l'avance de savoir que nous nous retrouverons, et j'espère nombreux pour notre fête de la Befana le 14 janvier 2007 à Saint Denis sur Loire.

Vous trouverez le bulletin d'inscription dans ce journal. D'ici là je vous adresse tous mes vœux les plus amicaux de très bonnes fêtes de fin d'année.

Bien cordialement. Fiorella

Invitation à la fête

La Befana rajoint ?



Pourquoi la Befana a-t-elle pris un coup de jeune? Nous, les plus anciens, ne le savons pas, mais peut-être que nos petits amis vont pouvoir nous le dire. En effet ils ont chuchoté à l'oreille des grands qu'il serait bon de modifier un peu cette fête traditionnelle italienne en lui donnant un petit coup de jeune, comme par exemple un Loto, car c'est quelque chose que petits et grands aiment bien!

Donc pour notre édition de 2007, et plus exactement le 14 janvier, nous nous retrouverons et je l'espère de tout cœur, petits et grands, à la Maison des Associations de St. Denis

sur Loire. Vous trouverez dans un encart toutes les indications nécessaires au bon déroulement de cette journée. A bientôt.

En Italie, la Befana est une vieille femme un peu grincheuse qui porte les cadeaux de Noël. Son nom vient du mot **Épiphanie, en italien, Epifania.** Autrefois, un bambino (petit enfant) aurait déformé son nom pour en faire Befana. Tout comme l'origine de son nom l'indique, ce n'est pas à Noël qu'elle se glisse dans les maisons mais durant la nuit du 6 janvier. Elle dépose alors dans les souliers des enfants sages et en-

JOYEUSES FÊTES

dormis des gâteaux, des biscuits et des jouets. Les souliers des enfants moins sages... sont remplis de charbon.

La légende veut que la Befana ait été avertie de la naissance de Jésus par les rois mages. Ceux-ci l'invitèrent à les accompagner et à suivre l'Étoile pour rencontrer l'Enfant Roi. Ayant tardé à se mettre en route, la Befana a perdu la trace de l'Étoile.

Depuis ce temps, à cheval sur son balai, portant un grand panier rempli de gâteries, elle vole de maison en maison dans l'espoir de trouver le petit Jésus.

Par précaution, elle laisse un cadeau à chaque enfant endormi.

On ne sait jamais !

Si c'était lui...

Recette

Les Befanini

En Italie, pour l'Épiphanie, on confectionne de jolis biscuits en l'honneur de la Befana.

On les a affectueusement surnommés les «Befanini».

Voici la recette...

Ingrédients

- 3 tasses de farine • 1 tasse de sucre
- 1/4 de tasse de beurre ou de saindoux • 2 œufs • 3 cuillères à thé de levure • 1 pincée de sel

Préparation

Battre les œufs et ajouter le beurre ou le saindoux préalablement fondu. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Y verser lentement le mélange d'œufs et de gras en brassant continuellement.

Pétrir la pâte pendant 5 minutes, l'aplatir avec un rouleau bien enfariné, découper en petits rectangles ou selon la forme désirée.

Déposer les biscuits sur une plaque beurrée et cuire pendant 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°.

Ajoutez-y des brisures de chocolat ou encore des raisins secs pour les personnaliser à votre goût.

Souvenirs d'enfance...

Par *Eléonora Ercolani, née en 1911 à Mercato Saraceno en Romagne*

A la fin de la Première Guerre Mondiale, les hommes démobilisés (dont mon père) sont à la recherche de travail. De plus, le régime fasciste naissant effrayait beaucoup d'italiens.

La France avait besoin d'ouvriers dans les mines de fer, de charbon.

Elle fait appel à la main-d'œuvre étrangère. De nombreux italiens

s'expatrient: mon père eut un contrat pour les mines de fer dans le bassin de Briey en Meurthe-et-Moselle.

Il partit avec d'autres camarades.

Maman, avec quatre enfants, attendra pour le rejoindre que papa gagne assez d'argent pour «acheter le ménage», comme il disait.

Un passeport fut établi à Bologne en août 1920 (valable jusqu'en novembre). Les oncles et tantes déménageront notre habitation et essaieront de vendre ce que nous laissons. Il fallut se résigner.

Mon père écrivit qu'il avait un logement: il allait organiser notre voyage. Il contacta deux jeunes italiens qui allaient aussi travailler en Meurthe-et-Moselle. En prenant le train à Cesena, ils nous accompagneraient.

Le départ, les adieux, les larmes...

Maman, souffrant d'un panaris, portait ma petite soeur Pia (7 mois) sur un oreiller. J'étais chargée de deux valises. Ma sœur (7 ans) et mon frère (5 ans) portaient des sacs plus légers. Le voyage dura sept ou huit jours.

Je me souviens d'avoir couché à Milan et à Turin. Nos accompagnateurs s'occupaient de nos papiers et de



Mercato Saraceno - Panorama

trouver des chambres d'hôtel. Avant de quitter Turin, au petit déjeuner, une femme de chambre remit à maman un paquet qui contenait tout notre argent qu'elle avait oublié sur la table de nuit. Départ pour Genève, puis la France...

A Briey, papa nous attendait avec du chocolat. Un kilomètre à pied et nous arrivions dans le coron. Notre demeure contenait le strict nécessaire. Maman pleurait en pensant à sa famille et à tout ce qu'on avait abandonné en Italie.

Papa travaillait de nuit à la mine nettoyant les machines. La vie était dure, avec quatre enfants, sans allocations familiales en ce temps-là.

Il y avait, en face de chez nous, l'hôtel de la mine logeant les mineurs célibataires: maman entretenait leur linge. Elle se mit à élever cochon, poules et lapins... «Lavorare» était sa devise, tout en priant Dieu pour qu'il lui conserve la santé et celle de sa famille.

Une petite voisine de mon âge, née en France de parents piémontais me servait d'interprète à l'école; mais là, c'est une autre histoire...

Désy Griveau



Tucquegnieux - Panorama

Un peu d'histoire...

Kalliste

«la plus belle»

C'est ainsi que les Grecs, qui s'y installèrent en 565 av. J.C., avaient appelé la Corse, puis ce furent les Etrusques en 540 av. J.C., puis les Romains (la Tour de Sénèque existe encore), plus tard les pisans, enfin les Génois. Eh ! oui, 3 millions d'années av. J.C. la Corse faisait partie de la plate-forme reliée à la Toscane. D'une manière générale, le vocabulaire et la syntaxe en Corse sont influencés par le Toscan du 11^{ème} et 13^{ème}, celui de Dante et de Boccace, d'autres mots viennent du génois, d'ailleurs les tours génoises veillent sur tout le littoral.



Tour Génoise.

Il existe à Murato, au Nord, près de St. Florent, l'église San-Michele, de style roman pisan, qui est un trésor: il faut voir la couleur subtile de ses murs en marbres vert, blanc, jaune au soleil couchant! Et à l'autre extrémité de l'île, Bonifacio est à 11 km de la Sardaigne et en plein soleil,

on aperçoit les volets bruns des maisons entièrement blanches, là-bas de l'autre côté de la mer. Bonifacio, dont Ulysse parle dans l'Odyssée « une double falaise à pic et sans coupure autour de 2 caps allongés ». Pendant 2 siècles Pise est maître de Bonifacio et l'église S^{te} Marie-Majeure avec sa loggia et son campanile est là pour en témoigner. Puis les génois s'y installent et la Maison des Podestats porte encore le blason de la République de Gênes. Quant au maquis parfumé qui couvre l'île, il est fait des mêmes plantes que j'aimais tant dans ma Maremma toscane, où j'ai loué pendant 30 ans une maison: le ciste fin mai, début juin était couvert de fleurs blanches ou roses, et le genêt, et l'arbousier et le myrte, même les vieux oliviers centenaires avaient un air toscan! Mon séjour corse a donc été tout au long baigné par la Toscane tant aimée, et quelle émotion d'entendre des chants corses du 17^{ème} chantés en toscan (procurez-vous le disque de Sarocchi) et j'ai pensé à vous, amis italiens, quand dans un restaurant un soir, un joueur de guitare a chanté en italien «Bella ciao» que j'ai chanté avec toute la salle en battant des mains, comme nous le faisons quand nous dînons ensemble.

Pace e salute, Sylvette

Vue de Bonifacio



Si on parlait randonnées ?

Le château de la Pigeonnière, vous connaissez? Nous l'avons découvert lors de notre marche du dimanche 12 novembre à Chailles, à l'initiative de Paola. Un bijou d'architecture et un coup d'œil somptueux sur la vallée. Notre présidente Fiorella a battu un record de marche! Pour ceux et celles qui ne veulent pas aller trop loin de Blois, nous proposons la marche de Noël **Dimanche 17 décembre**, 5km départ à 9h, stade, rue Basse des Grouëts à la sortie de Blois vers Tour sur la RN 152.

• Lundi 18 décembre 2006

5km RDV à l'Espace Chavil à Chailles pour un départ à 18 h. Vin chaud et dolci (gâteaux) à l'arrivée (tenues claires et piles électriques conseillées). Organisée par l'Association U.N.R.P.A. de Chailles en collaboration avec l'ACFIDA

Quelques dates à retenir:

• Dimanche 14 Janvier 2007:

Fougères sur Bièvre, 8km. Départ 9 h 30 de la Ludothèque

• Dimanche 11 février

Cellettes - Randonnée des crêpes 8km, départ 9 h 30 du Syndicat d'Initiative

• Dimanche 18 mars

Fontaine en Sologne. Organisée par nos soins. Circuit des Etangs 9 km, départ à 9h30 devant l'église. Nous nous retrouverons au Relais de Sologne à la Gaucherie (repas à 15€). Renseignements: Bernadette au 02-54-79-48-08 et Maï au 02-54-74-76-46.



Vend DVD

• Tornando a casa
• Vento di terra
de Vincenzo Marra. 19,90 € l'unité
Michèle, tél. au 02 54 79 43 26 ou
06 08 78 95 64.

Conférences

Thierry Crépin-Leblond, que nous connaissons tous, nous fait le plaisir de venir à Blois le 25 janvier 2007, tenir une conférence dont le sujet sera:

«**Parcours au sein des collections italiennes du musée de la renaissance**».

Cette conférence se tiendra comme à l'accoutumée à l'Auditorium de la Bibliothèque Abbé Grégoire à 15h. Nous vous attendons nombreux cet après-midi là.

Nous espérons par ailleurs, obtenir une réponse favorable du Consul Général d'Italie, pour une conférence sur Garibaldi, vu qu'en juillet 2007 ce sera le bicentenaire de la naissance du héros de l'unité italienne.

Nous vous tiendrons au courant de la suite des événements.

A taaaable...!

Lors du voyage dans la Pouille, en septembre dernier, notre dernier repas en Italie était dans un restaurant de Matera (la ville des «Sassi»). Il n'est pas possible de vous donner le détail de ce repas pantagruélique, mais nous avons pu avoir cette recette, simple et délicieuse.

Agnello alla contadina

(Agneau à la paysanne)

Recette du Restaurant «Al Casino del Diavolo» à Matera

Pour 4 personnes:

- 1 épaule d'agneau (désossée) et coupée en 8 ou 9 morceaux
- 4 oignons moyens
- 3 gousses d'ail écrasées
- 7 grosses tomates pelées et coupées en petits morceaux (ou l'équivalent en petites tomates cerises bien mûres), huile d'olive en quantité suffisante.

Sel, romarin, origan, basilic, thym, sarriette écrasés.

Dans un grand plat en terre cuite, mettre tous les ingrédients cités ci-dessus.

Bien mélanger et mettre au four à

froid, faire cuire à 180°, pendant au moins 1h30.

Vérifier la cuisson de temps-en-temps et si nécessaire prolonger le temps. Ce plat est cuit là-bas dans un four à bois. Si vous en avez un c'est bien, sinon, si vous utilisez un plat en terre cuite, ne préchauffez pas le four (c'est pour cela que j'ai noté de le mettre à froid).

Vous pouvez remplacer l'agneau par de l'épaule de porc en morceaux.

C'est aussi très bon.

Bon appétit !



Semaine du cinéma italien

5^{ème} édition

Du 14 au 20 février 2007

Voici la dernière proposition. à la date du mardi 28 novembre 2006. après discussion avec Ciné'fil., l'ACFIDA et Cap Ciné.

Programmation

Films pris en charge par Ciné'fil et l'ACFIDA (4 films. comme en 2006)

- **Estate violenta** (Un Eté violent) de Valerio Zurlini (Italie, 1959, 1h40, vostf) (Ad Vitam - 12/07/06)
- **I nuovi mostri** (Les nouveaux monstres) de Mario Monicelli, Dino Risi et Ettore Scola (Italie, 1977, 1h55, vostf) (Artédis)
- **C'eravamo tanto amati** (Nous nous sommes tant aimés) d'Ettore Scola (Italie, 1974, 2h, vostf) Mars -14/07/04
- **Golden door d'Emanuele Crialesi** (Italie, 2006, 1h58, vostf) Avant première (Memento - 14/03/07).

Film proposé dans le cadre de Ciné Dimanche

• **Le Avventure di Pinocchio de Luigi Comencini** (Italie, 1972, 2h15, vostf) (Cinéma Public Films)

Film pris en charge par Les Lobis

• **Libero de Kim Rosi Stuart** (Italie, 2005, 1h48, vostf)

Animations

• Pot de l'amitié à l'issue de l'avant première proposé par Cine'fil.

• Goûter à l'issue de la projection de dimanche 14h proposé par l'Acfida.

• Café historique sur l'évolution de la société italienne depuis 1945 par Michèle Merger, mardi 20 février à 18h30 au bar de la Halle aux grains.

En association avec «Les rendez-vous de l'histoire».

Tarifs

Tarif plein: 6,20 €

Tarif réduit: 5,7 €

Tarif scolaire: 5 €

Carte 5 films: 25 €

Tarif Ciné Dimanche pour Pinocchio.



Voyage a Rome

Le voyage pour Rome prévu du 14 au 21 avril 2007, a obtenu un tel succès que nous n'avons plus de places, car l'hébergement se faisant auprès d'une institution religieuse, celle-ci nous a donné une date butoir pour une réservation pour 20 personnes. Nous vous conseillons pour les prochains voyages de vous inscrire au plus vite dès leur annonce.

Repas de la Befana du 14 janvier 2007

Bulletin d'inscription

Menu

(préparé par nos adhérentes)

Le menu comprend deux plats de pâtes, fromage, un dessert, un fruit, café

Prix du repas:

Adultes: 15,00 €

Enfants jusqu'à 10 ans: 8,00 €

Prix pour les gourmands (2 desserts):

Adultes: 15,80 €

Enfants jusqu'à 10 ans: 8,80 €

L'apéritif (kir ou jus de fruits) est offert par des adhérents et l'association

Pour prévoir les quantités et éviter des pertes, nous vous demandons
de cocher les cases de votre choix. Merci.



Sauces pour les pâtes *(cocher 2 cases obligatoires)*

Bolognese traditionnelle

Bolognese (sans ail et sans oignon)

Crème/petits pois

Fromages au choix:

Gorgonzola

Provolone

Dessert au choix:

Tiramisù.....

Panna Cotta

Fruits au choix:

Pomme.....

Clémentine.....

Vin rouge la bouteille: 3,00 €.....

Nom de la famille:.....

Nombres de personnes:.....

Contact téléphonique:.....

Réponse avant le 4 janvier 2007

Règlement par chèque à l'ordre de l'Acfida - 18, Rue Roland Dorgelès - 41000 Blois