



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

Courriel : acfida41@orange.fr

Site Internet : <http://acfida41.com>

N° 52
■ ■ ■ ■ ■
Mai 2014

Éditorial

Très chers amis et adhérents !

Avant la fin de nos activités, en attendant la rentrée de septembre 2014, je voudrais vous dire comment tous ces mois ont passé vite. Avec des joies mais aussi des peines. La vie est ainsi faite et il nous faut aller de l'avant pour le bien de tous.

Bientôt nous serons 12 à partir en Sicile et nous nous réjouissons de découvrir, pour la plupart d'entre nous, cette île si belle et pleine de charme (Lucio et Annie ne me démentiront pas !).

Puis notre « Scampagnata » nous réunira, de nouveau, au domaine de Sérigny pour clore la saison 2013/2014. Vous trouverez toutes les indications dans ce numéro pour nous y rejoindre. Venez en famille, enfants et amis passer une journée des plus agréables en bonne compagnie (si par malheur le

temps n'était pas des nôtres nous serons à l'abri).

Enfin début septembre 2014 nous referons un petit séjour en Italie du côté de Florence, Sienne, San Gimignano, Chiusi, etc....

A très bientôt avec mon amitié.
Fiorella



« SCAMPAGNATA »
du 29 juin 2014

Retenez dès à présent la date du dimanche 29 juin 2014 et venez nombreux, en famille et avec vos amis faire la fête à notre traditionnelle « scampagnata » qui, comme chaque année, marque la fin de nos activités.

L'Etang de Sérigny (Cour-Cheverny,) nous accueillera : grandes tables de piquenique, barbecues (pensez à prendre les allumettes et le charbon de bois pour les grillades), abri en cas de pluie sont à notre disposition

et bien sûr le bord de l'eau pour se promener ou faire la sieste.

N'oubliez ni les boules de pétanque ni les jeux de plein air ni vos cannes à pêche pour les amateurs.

L'ACFIDA se charge de l'apéritif, à vous d'apporter votre piquenique, le but étant de le partager entre amis.

Vous trouverez ci-joint le plan pour accéder à la clairière ainsi que le bulletin d'inscription.

A très bientôt. Maï





Merci, Chef !

Un vendredi par mois, dans la cuisine de l'Espace Quinière, c'est le cours de cuisine italienne. A 18h45, la classe se réunit autour de son professeur préféré Marcel Mattiussi qui auparavant, nous a concocté un menu gourmand et créatif aux accents de l'Italie. Ici, les pupitres sont remplacés par les plans de travail, gazinières, éviers, et les porte-plume, crayons, règles, par les ustensiles de cuisine divers et variés. Dès les premières directives données par le Maître, jeunes et seniors s'organisent en petits groupes selon qu'ils préparent l'entrée, le plat principal ou le dessert. Telles les abeilles autour de leur reine, les apprentis cuisiniers s'appliquent à accomplir leur tâche en écoutant conseils et astuces du « Pro ». Les petites mains s'agitent avec frénésie pour couper, émincer, rissoler, touiller ... , tout ceci dans la bonne humeur. Tous nos sens sont sollicités à commencer par l'odorat qui se délecte des arômes subtils et généreux de la cuisine italienne.

Pendant ce temps-là, certains disposent tables, chaises et dressent les couverts. D'autres se contentent de regarder pour s'instruire peut-être, ou bavarder en catimini. Lorsque Lucio et Christian candidats à l'école buissonnière, daignent faire

acte de leur présence, ils tentent parfois de dissiper la classe en lançant des remarques ou observations souriantes sur le travail réalisé. Mais leurs camarades ne l'entendent pas de la même oreille ! Ils ripostent du tac-au-tac à titre de représailles bien sympathiques. Si les poules caquettent un peu trop, le « Coq » pourtant patient lance un « cocorico » de sa voix puissante quand il veut prendre la parole.

Arrive le moment tant attendu de la dégustation. Le Maître n'a pas besoin de prier ses élèves de s'asseoir autour des tables. Lucio et Christian s'installent habituellement au fond de la salle, près du radiateur (ils sont pourtant loin d'être des cancre!). Avant que le soleil du Sud entre dans les assiettes, nos papilles se réjouissent déjà de ce qu'elles vont découvrir. Chacun chuchote à son tour : Mumm, c'est délicieux ! Les plus curieux dans l'art culinaire échangent avis et questions auxquels Marcel répond avec complaisance. Nos deux garnements en profitent pour nous distraire avec des sottises suivies de leurs rires portés à gorge déployée. Entre les mets, ils entament une chanson italienne apprise à notre chorale. L'ambiance s'échauffe et les mains frappent pour ponctuer le rythme. Ici, aucun bonnet d'âne ni punitions ne sont infligés par le Maître qui, en fin de compte, - je l'ai entendu dire - est très heureux de se trouver parmi

cette bande de joyeux lurons. Pas de prix d'excellence non plus, car il y a parfois des ratées. Pour excuses – il faut bien nous en trouver – le temps est trop court et nous ne sommes pas des cuisiniers étoilés ! Cependant, ces moments de partage et de convivialité sont une véritable thérapie pour notre moral qui n'est pas toujours au beau fixe.

Le repas terminé, avant que toute l'équipe range et nettoie entièrement la salle, Marcel nous quitte sous les ovations et applaudissements chaleureux des participants qui lui témoignent leur reconnaissance et remerciements bien mérités.

Si vous n'avez pas encore eu la chance de participer à ces cours, n'hésitez pas à vous inscrire, mais attention les places sont limitées.

Encore merci, Chef ! et vivement la saison prochaine !

Bon été à tous.
Marie-France

OSSO BUCO ALLA MILANESE

Pour 8 personnes : 8 tranches de jarret de veau, 1 dl d'huile d'olive, 1 carotte, un oignon, 1 échalote, 1 peu de céleri, 3 gousses d'ail, un peu de fenouil, 1 orange, 1 boîte moyenne de tomates pelées, un peu de safran, un grand verre de vin

blanc, du bouillon de volaille, un peu de farine.

- Eplucher tous les légumes et les hacher grossièrement.

- Récupérer un peu de zeste d'orange et le hacher.

- Concasser les tomates et le jus.

- Assaisonner les osso buco et les fariner.

- Les faire colorer à l'huile dans une cocote puis les réserver dans une assiette.

- Blondir le hachis de légumes, remettre la viande, verser le vin blanc et laisser réduire de moitié.

- Ajouter la tomate et les zestes hachés, saler, poivrer et mouiller à hauteur avec du bouillon.

- Laisser cuire doucement au four ou sur le feu pendant 1h30 environ (suivant l'épaisseur de la viande).

- Retourner les osso buco à mi cuisson.

- Canneler l'orange et la couper en 6 rondelles.

- Lorsque la viande est cuite (elle ne tient plus à la fourchette) la dresser dans un plat creux, la napper de sauce et décorer avec les rondelles d'orange.

- Eventuellement saupoudrer d'un peu de basilic haché.

Bon Appétit



15^{ème} SEMAINE DU CINEMA ITALIEN

Un grand merci à nos amis chargés de l'organisation de cette semaine. Le thème choisi « Rome dans le cinéma italien » et surtout « La Grande Bellezza » m'ont tout simplement donné l'envie de retourner à Rome, et je ne dois pas être la seule dans ce cas là.

Mon coup de cœur ? « Risate di gioia (Larmes de joie) ». La Magnani est tout simplement superbe. Que dire de Totò et de ses mimiques..... Un vrai bonheur !



Régalez-nous encore l'année prochaine avec ces films inoubliables qui nous font tant aimer l'Italie. Maï

Votre lecture de l'été !!!!

Vous cherchez un livre pour vos prochaines vacances ? Alors voici le coup de cœur de Lucio et Bernadette : « L'Art de la Joie », de Goliandra Sapienza. Sicilienne née en 1924 d'une famille socialo-anarchiste, elle dépeint avec une grande puissance évocatrice l'aristocratie et la montée du fascisme à travers une grande saga familiale. Miroir de toute une époque ces personnages, aussi vrai que nature, vous marquent à jamais. Elle a travaillé 10 ans à ce roman avant de décéder quelques mois avant la parution de ce chef d'œuvre. Maï



UN AVANT GOUT DU VOYAGE EN SICILE POUR UN GROUPE DE L'ACFIDA

Sicile méconnue.

La Sicile se vend peu ou se vend mal. Les touristes, victimes d'un verdict récurrent - villes polluées, malodorantes et

bruyantes, campagne jonchée de détritrus, routes difficiles...-, convergent vers les « hauts lieux » en ignorant les trésors parfois cachés sous les immondices ou plus simplement à l'écart des principaux axes routiers.

Un jour de septembre déjà automnal, nous sommes montés dans les collines, entre Catane et Enna, à **Centuripe** (la ville aux cent roches, d'après un terme latin ?), gros bourg aujourd'hui endormi, mais qui mérite bien son appellation de « balcon de la Sicile », car la vue s'étend jusqu'à Catane et à l'Etna.

C'était au 1^{er} siècle av JC, selon Cicéron qui commença sa carrière en défendant les Siciliens contre les exactions romaines, une cité opulente, car point stratégique entre la plaine de Catane et les montagnes de l'intérieur, riche de terres fertiles, de mines de sel et de soufre. Mais elle connut sa phase d'expansion urbanistique surtout à l'époque impériale, notamment sous Hadrien: en 128 il était allé romantiquement voir le soleil se lever sur l'Etna (« come un arcobaleno »), et, plus prosaïquement, souhaitait asseoir sa propagande, son image de « restitutor Siciliae » avec un programme de restauration et construction dont bénéficièrent les cités de Sicile orientale.

La destruction de la ville au 12^{ème} siècle et son abandon jusqu'au 16^{ème} favorisèrent la

préservation, sous les gravats, de très riches restes archéologiques. Les fouilles ont permis de suivre son développement depuis le 8^{ème} siècle av JC : hellénisation du centre indigène avec des maisons en terrasses, ornées de terre cuite et peintures murales, produits de l'artisanat local .Mais elles ont révélé beaucoup de restes d'édifices publics, dont les plus imposants datant du 2^{ème} siècle ap JC, de tombes monumentales qui devaient appartenir à des personnages de rang élevé, soit de passage, soit locaux ; on trouva une bonne dizaine de statues- portraits d'empereurs ou d'autochtones faisant partie du cercle impérial.

Ainsi on pourra voir les vestiges du Temple des Augustales (prêtres du culte impérial) qui surplombait une rue bordée de colonnes, de tombes ornées de tours, d'un très beau nymphée au-dessus du lit d'un torrent et les fouilles du Castello Corradino.

Mais il faut visiter le **Museo Civico**, bâtiment moderne que la ville a pu ouvrir enfin au début de ce siècle, pour récupérer et exposer des produits de fouilles accaparés longtemps par les grands musées italiens: aperçus grandioses sur les collines, muséographie judicieuse et objets exceptionnels : terres cuites, vases, statuettes et fameux masques de théâtre, fragments des statues colossales, vrais « portraits » de

Pierre, notamment d'Hadrien, et deux urnes funéraires comme il y en a peu, sinon à Volterra.

Centuripe, c'est aussi le sympathique **Museo Etnico** : sorte de « baglio » richement reconstitué, où le logis des maîtres, les ateliers et les stalles semblent attendre que la vie des siècles passés reprenne, avec tous les instruments de la vie rurale, artisanale, familiale...et que font visiter des guides passionnés .

Mais, hélas, les « livres d'or » des deux musées n'attestent que peu de visites, montrant le manque de publicité pour des lieux magnifiques et des initiatives originales grâce auxquels le touriste, dans le calme et à son temps, peut apprendre, au moins autant que dans les parcours obligés, sur les richesses de l'île.

Alors ...montez jusqu'à Centuripe et ses collines ! **Annie**

