

# PAPPAGALLO

N°65 - NOVEMBRE 2020



**Association Culturelle Franco Italienne  
du Loir-et-Cher Dante Alighieri**

 Siège social : Dorgelès Associations  
18 rue Roland Dorgelès 41000 Blois

 02 54 51 19 35

 [acfida41@orange.fr](mailto:acfida41@orange.fr)

 <http://acfida41.com>

 facebook : acfida41

## Editorial

Dans le Pappagallo d'octobre 2019, je commençais l'Editorial par ces mots : « Quelle belle rentrée ! ». Ce n'est pas le même qualificatif que nous pouvons employer pour parler de celle-ci.

Comment ne pas évoquer en premier lieu le départ de Fiorella au printemps. Elle a été l'âme de l'ACFIDA pendant des années, lui apportant sa joie, son enthousiasme, ses sourires et rires qui nous enchantaient, toujours tournée vers les autres. Merci à elle.

Et la COVID ! Elle a bouleversé nos habitudes, la vie personnelle, économique et sociale. Elle s'est approchée plus ou moins près de certains d'entre nous. Elle a perturbé la vie de l'ACFIDA entraînant la suppression d'activités et de projets.

C'est avec impatience que nous espérons des jours meilleurs pour les reprendre : conférences sur l'art italien, voyage à Gênes, sorties culturelles, concert lyrique. Tout est prêt, nous n'attendons que l'arrêt des contraintes.

Dans cette attente, prenez soin de vous, de vos proches et des autres.  
Et que vive l'ACFIDA grâce à vous.

Patrick Masson

# Nostra cara Fiorella



Toi née à Rome, la ville éternelle, moi à Batna, petite ville d'Algérie. Et pourtant nos chemins se sont croisés un jour de septembre 2006 où je suis venue au siège de l'ACFIDA. En effet, lorsque j'ai eu connaissance de l'existence de cette association franco-italienne, je n'ai pas attendu pour venir y adhérer. Est-ce mes gènes d'origine sicilienne qui m'ont incitée à le faire ? Probablement, d'autant plus que j'avais découvert l'Italie en famille quelques années plus tôt et que j'étais restée séduite par ton pays qui possède un patrimoine artistique, culturel exceptionnel et des paysages enchanteurs.

Une dame élégante aux beaux yeux verts discrètement maquillés, à la chevelure blonde cendrée, et au sourire très accueillant m'a reçue. C'était toi. Ce premier contact fut très sympathique et confiant. Mon but originel d'adhérer à l'ACFIDA était uniquement de profiter des voyages qu'elle organisait.

Puis, de fil en aiguille, tu as su m'entraîner dans la chorale où j'avais du plaisir à chanter en italien même si je ne comprenais ni parlais cette belle langue méditerranéenne. Au passage, je remercie infiniment Lucio et Bernadette qui ont eu la gentillesse de recevoir les choristes quelque peu farfelus et fantaisistes. Grâce à eux, nous avons passé d'heureux moments ensemble, dans l'ambiance italienne et parfois l'extravagance fort sympathiques.

La gastronomie fait aussi partie de la culture. Avec Marcel notre Chef préféré, nous avons passé des bons moments de convivialité et nos papilles se souviennent des spécialités régionales choisies. Bien que caloriques (normal avec des pâtes, de la polenta...), nous étions volontaires pour participer à ces cours où la pédagogie de Marcel était fort instructive.

Avec le dévouement de Maï devenue ton amie, et d'autres bénévoles prêts à t'aider, tu as réussi, par ton acharnement au travail et le temps passé inlassablement au bureau, à nous transmettre l'amour de ta terre natale, en développant les sorties culturelles, voyages, cours d'italien, des échanges avec des étudiants, expositions, conférences de l'art, fêtes traditionnelles comme la Befana et la Scampagnata.

Ces dernières années, avec ton état de santé défaillant, forte de volonté et de ténacité, tu as continué à gérer les voyages avec l'aimable collaboration de Marie-Christine et Michèle. Au cours de ces périodes, très responsable et aussi soucieuse de notre bien-être, tu étais attentive aux moindres problèmes que tu tentais de résoudre, et ce n'était pas toujours une tâche facile. Nous étions en quelque sorte "tes enfants" que tu prenais le soin de compter à toutes occasions, pour n'en perdre aucun. Tu nous observais avec une attention très maternelle et nous demandais souvent "ça va?" Que d'heureux souvenirs des moments passés en ta compagnie.

De toutes tes qualités, nous retiendrons ta grande générosité de cœur et ta bienveillance qui ont pour dénominateur commun, l'amour des autres.

Une amie, parfois une confidente voire même une seconde mère, nous a quittés.

Gardons son souvenir dans notre cœur à jamais.

Grazie mille, nostra cara Fiorella

# Souvenir de Fiorella



Photo : Catherine Romain

# Souvenir de Fiorella



S'il fallait n'en garder qu'un, c'est le souvenir de ce moment à Venise en septembre 2016 que je garderais en mon cœur. Nous venions d'embarquer dans le « traghetto », la gondole publique qui, depuis notre charmant hôtel du Dorsoduro, nous menait de l'autre côté du Grand Canal, direction « La Fenice » où nous allions assister à une représentation de « La Traviata ». Toutes les conditions étaient réunies pour mettre Fiorella en joie : l'Italie, Venise, la perspective d'une belle soirée d'opéra dans cette salle mythique, La Fenice, renaissant une nouvelle fois de ses cendres.... et les allures cocasses des passagers découvrant l'équilibre tout relatif du Traghetto.

Mais il y a eu tant de moments de plaisir partagé, tant de voyages ! Pour moi Sienne et la découverte des jolies villes environnantes, San Gimignano, Montepulciano, Volterra, sur les traces de la civilisation étrusque, l'Ombrie et les villes aux richesses incroyables que sont Pise, Assisi, Orvieto et sa cathédrale inoubliable, Spoleto... Venise donc, et Rome... Fiorella préparait minutieusement ces voyages, tant pour choisir des lieux de charme où séjourner, se restaurer (...les belles soirées et la délicieuse cuisine de l'agriturismo « Il Podere » près d'Assise...), que pour nous proposer des balades de découverte des sites incontournables des villes et régions d'Italie ou nous entraîner dans la visite de lieux insolites. Elle était tout autant attentive, pendant tous ces voyages au bien être et à la satisfaction de tous. Se dépensant sans compter pour les autres, elle savait faire en sorte, par son entrain, sa bonne humeur et une joie de vivre communicative, que chacun se sente très vite à l'aise au sein de groupes qui se composaient par hasard, c'est la loi du genre, mais qui se soudaient très vite. Pour moi, elle était vraiment l'âme de ces voyages. Et quand j'ai travaillé avec elle à l'organisation du voyage que nous avons fait à Parme en 2019 (voyage qu'elle n'a malheureusement pu suivre que de loin, par les photos et les messages que nous lui envoyions...), j'ai vu combien elle se projetait à l'avance dans leur préparation. C'était la clé de leur réussite et du plaisir des voyageurs.

Et tous les autres moments, moments de l'ACFIDA à l'occasion des fêtes italiennes comme la Befana ou la Scampagnata, du festival du cinéma italien, ou moments plus personnels, papoter au marché (nous avons les mêmes horaires un peu tardifs...), parler de l'Italie, du Portugal qu'elle aimait tant et nous aussi, partager le plaisir d'un déjeuner au bord de l'eau, d'un concert...

Lorsque j'ai vu Fiorella pour la dernière fois le 28 février dernier, l'ombre noire de la COVID 19 planait déjà sur nous sans que nous en ayons encore vraiment conscience, je me souviens avoir pensé que si le virus venait à croiser son chemin, il risquait fort d'avoir raison d'elle, tant elle m'a parue fragile, bien que toujours passionnée par les activités de l'ACFIDA. Il l'a croisée et m'a privée d'une très belle amie. Elle me manque, mais sa générosité, son énergie, sa belle humeur, même dans l'adversité m'ont profondément marquée et leur souvenir demeure en moi pour accompagner cette lumineuse photo d'une soirée à Venise.

Michèle Joigny



# Viaggio in Val d'Orcia

J'ai découvert le val d'Orcia le mois dernier (août ndlr) lors d'un périple à pied de San Quirico d'Orcia à Assise. Le val d'Orcia s'étend au sud-est de Sienne et la rivière qui lui donne son nom prend sa source au mont Cetone plus au sud pour entamer un périple vers le nord puis vers l'ouest pour se jeter dans l'Ombrone : la partie que nous allons parcourir les deux premiers jours (San Quirico-Pienza puis Pienza-Montepulciano) correspond aux paysages emblématiques de la Toscane que vous connaissez tous, au moins en photo.

Disposez une multitude de douces collines dont les différentes cultures (oliviers, vignes, prairies, champs de céréales, parcelles fraîchement labourées) forment un damier aux couleurs contrastées ; complétez par un chemin agrémenté de cyprès qui serpente vers le sommet de la colline (« poggio ») où trône soit une ferme (« podere »), soit une chapelle (la chapelle de la Madonne de Vitaleta), soit les deux. Rajoutez une pincée de pins parasols et de temps en temps, sur les poggi plus importants, une citadelle (Monticchiello, La Rocca d'Orcia), un village ou ville (Castiglione d'Orcia, Campiglia d'Orcia, San Quirico d'Orcia, Pienza, Montepulciano). Finissez en disposant en toile de fond le mont Amiata qui domine tranquillement du haut de ses 1738 mètres. Ne pas oublier d'éclairer le tout avec la lumière rasante du petit matin (compte tenu de la chaleur, nous marchions tôt le matin). Admirez : vous avez la perfection, ce que l'homme fait de mieux avec la terre quand il est bien inspiré. Et là ce n'est pas un tableau ou une photo que vous contemplez : vous faites partie du tableau ou de la photo qui se déroule sous vos yeux au fil des heures. Et vous vous dites qu'il y a 600 ans, les hommes et femmes de la Renaissance voyaient quasiment la même chose.





Les villes d'étape méritent aussi qu'on s'y attarde : San Quirico d'Orcia, notre point de départ, l'Ena des étrusques, abrite, entre autres, une collégiale remarquable. L'étape suivante, nous découvrons Pienza, la cité idéale voulue par Pie II Piccolomino dans la seconde moitié du Quattrocento pour son village natal, précédemment dénommé Corsignano. La réalisation en fut confiée à l'architecte, Bernardo Rossellino à qui il fut reproché d'avoir dépassé les budgets prévus (rien n'a changé en ce domaine...). Vu le résultat, il fut absous : Pienza est un petit joyau Renaissance dont le cœur est la piazza Pie II sur laquelle donnent le Duomo et le palais Piccolomino dont les superbes jardins en balcon dominant le val : tout est conçu pour réjouir les yeux. Arrivant au bon milieu de la fête du Cacio, (un fromage) comme ce fut notre cas, tandis que défilent en tenue Renaissance les gonfaloniers et leurs étendards, l'illusion d'avoir remonté le temps fut complète. Si tout le centre historique de Pienza est sur un même plan, il n'en est pas de même de Montepulciano, plus étendue et où vous ne pouvez que monter ou descendre. Le point culminant est la piazza Grande où se font face pouvoirs temporels et spirituels : la cathédrale d'un côté, le palais communal de l'autre... et je veux bien parier que la tour du palais communal arrive à la même hauteur que le campanile de la cathédrale : cette dernière, qui ne vit jamais son parement de pierres (encore des problèmes financiers) fait un peu parent pauvre dans son appareil de briques brut.



Collégiale - San Quirico d'Orcia



Piazza Grande - Montepulciano



Pour vous rafraîchir, installez-vous au petit balcon du café Poliziano pour bénéficier de la vue splendide vers l'est : au loin, dans une vaste plaine, on aperçoit le lac Trasimène, le lac de Montepulciano et le lac de Chiusi, ouvrant sur l'Ombrie toute proche.

Il ne me reste plus qu'à attendre patiemment le mois de juin prochain pour découvrir d'autres parties du val d'Orcia : Montalcino à l'ouest, Castiglione, Campiglia d'Orcia et Radicofani au sud.

Jacques Vincent



Vue de Montepulciano



# Ricetta : Risotto à la courge

C'est un plat de tradition paysanne de l'Italie du nord, d'Emile-Romagne notamment, la courge ayant longtemps été considérée comme un produit pauvre. Les courges revenant avec les frimas, c'est la saison pour tester ce plat délicieux (et facile à faire !!).

Ingrédients :

- 300 grammes de **riz** Arborio ou Canaroli
- 400 grammes de **courge** (butternut par exemple)
- 1 **oignon**
- ½ verre de **vin blanc sec**
- 1 litre de **bouillon de légumes** (ou de volaille)
- 50 grammes de **beurre**
- 100 grammes de **parmesan râpé**
- **sel**
- **poivre**

Couper la courge pelée en petits cubes et émincer l'oignon. Les faire revenir à l'huile d'olive et laisser mijoter à feu doux, dans une sauteuse ou une casserole, pendant 15 mn.

Verser le riz et remuer à feu vif 2 mn, verser le vin blanc et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Puis, louche après louche, verser le bouillon chaud, toujours en remuant. La cuisson prend une vingtaine de minutes.

En fin de cuisson, ajouter le beurre, le parmesan, poivrer, rectifier en sel si nécessaire. Vous pouvez aussi ajouter des herbes, c'est plus joli.

**Buon appetito!**

Michèle Joigny

