

PAPPAGALLO

N°66 - JANVIER 2021



**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



<http://acfida41.com>



facebook : acfida41

Editorial

Quoi de plus normal que de vous, de nous, souhaiter une Bonne Année !

Bien que celle-ci ne s'ouvre pas sous les meilleurs auspices, il nous faut rester positifs et continuer à préparer des projets à réaliser lors du retour à une vie « normale ». Ceux-ci avaient déjà été évoqués dans un précédent message. Dans l'immédiat et dans la mesure du possible, nous essayerons de maintenir les conférences sur l'Art Italien et la Quinzaine du Cinéma Italien.

C'est aussi le moment de renouveler les adhésions pour 2021. Vous trouverez ci-après le document nécessaire. Nous ne vous cacherons pas que la situation actuelle, avec l'annulation d'activités, la diminution du nombre d'élèves entre autres, nous cause quelques difficultés financières. Nous comptons sur votre soutien. D'avance merci.

Dans l'attente de jours plus sereins. Cordialement.

Patrick Masson

Bulletin d'adhésion 2021



BULLETIN D'ADHESION 2021

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

Code postal..... Ville.....

Téléphone..... Portable.....

Courriel.....

Ci-joint règlement à l'ordre de l'ACFIDA

* Adhésion individuelle	25 €	*soutien	50€	*bienfaiteur	100€
* Adhésion familiale	35,00 €	*soutien	70€	*bienfaiteur	150€

Date...../...../.....

A.C.F.I.D.A.

Association Culturelle Franco-Italienne du Loir et Cher « Dante Alighieri »
18, Rue Roland Dorgelès – 41000 BLOIS
Tel/Répondeur : 02 54 51 19 35 mail : acfida41@orange.fr

* Rayer les mentions inutiles

Quinzaine du cinéma italien

SOUS RÉSERVE !

Cette année encore nous avons programmé avec Cinéfil une quinzaine du cinéma italien, du **4 au 17 février**, nous permettant, à défaut d'y aller pour de vrai, de nous retrouver en Italie par l'image et par la langue.

Films du patrimoine, "*Parfum de femme*" de Dino Risi, "*La femme à la valise*" de Valerio Zurlini, films contemporains comme "*Citoyens du monde*", de Gianni di Gregorio, dans la veine de la comédie italienne des années 60 et 70, "*Una promessa*" de Gianluca et Massimiliano de Serio, "*Il mio corpo*" de Michele Penetta...

Le dernier "Travelling" de Cinéfil vous dit tout des films programmés mais pour le moment sans horaire. Les séances seront ajustées en fonction des restrictions et/ou possibilités. Cliquez sur le mot suivant : [Travelling](#), pour découvrir le dernier bulletin d'information de l'association Cinéfil. Vous trouverez la programmation de la Quinzaine du cinéma italien en pages 9 et 10 ainsi que le calendrier en page 16.

Michèle Joigny

Conférences



SOUS RÉSERVE !

Vous trouverez ci-après les dates des prochaines conférences, bien sûr si les conditions sanitaires le permettent.

08/02/2021 : « Carpaccio, un peintre de la vie vénitienne » par Laurence Merlette-Haddou

15/03/2021 : « Modigliani, une sensibilité à fleur de peau » par Laurence Merlette-Haddou

12/04/2021 : « Raphaël d'Urbino et la grâce » par Isabelle Vrinat

Cultura italiana 2.0

Faute de pouvoir voyager, visiter une exposition ou aller voir un spectacle *in carne e ossa*, il y a toujours internet pour pouvoir s'évader un peu, s'émouvoir et se cultiver ! Quelques pistes pour vos longues soirées d'hiver, à consommer sans modération avant ou après 18h !

Nous célébrons cette année le 700e anniversaire de la mort d'un des pères de la langue italienne, qui a notamment donné son nom à notre association, Dante Alighieri ! Alors n'attendez plus si vous souhaitez visiter et l'Enfer et le Paradis avec un détour par le Purgatoire !

- **4 émissions radio** de France Culture sur l'écrivain, l'homme et le lecteur -> [ici](#)
- **l'exposition virtuelle** "Pour revoir les étoiles" de la Galerie des Offices de Florence, la ville natale du poète. Admirez 88 dessins du peintre maniériste [Federico Zuccari](#) (16e s.) illustrant *La Divine Comédie* (site en italien ou en anglais) -> [ici](#)

Vous ne souhaitez pas visiter l'autre monde ? Rabattez-vous sur :

- la **visite virtuelle** (20 min) de l'exposition "Le corps et l'âme - La sculpture en Italie, de Donatello à Michel-Ange" du Louvre -> [ici](#)

Et pour continuer sur le thème du corps à notre époque :

- le **festival en ligne** "Corpi Celesti" de l'Association Italie Nouvelle du **28 au 30 janvier 2021** (site en français ou en italien). Une 5e édition portée par les étudiants du Master 2 Industries Culturelles France - Italie de l'Université Sorbonne Nouvelle. Podcasts, projections en ligne, spectacles et expositions virtuels pour explorer les représentations du corps dans les arts en France et en Italie. -> [ici](#)

Enfin n'oubliez pas, si vous êtes abonnés aux Bibliothèques de Blois, vous avez accès gratuitement à la médiathèque numérique où vous pourrez découvrir de nombreux films italiens en VO sous-titrée en français, récents ou grands classiques -> [ici](#)

Consiglio di lettura : un giallo



Il metodo del cocodrillo, Maurizio de Giovanni

Résumé du polar ("giallo") :

L'inspecteur Lojacono, accusé d'avoir frayed avec la mafia, a dû fuir la Sicile pour Naples afin d'éviter le scandale. Sa femme l'a quitté, sa fille refuse de lui parler et ses nouveaux collègues, qui le surnomment Montalbano en raison de ses origines siciliennes, le méprisent. Il est seul au commissariat le soir où l'on signale le meurtre d'un adolescent, abattu d'une balle dans la nuque devant chez lui. Arrivé sur les lieux du crime, Lojacono rencontre la substitut du procureur, une femme de caractère, qui lui confie l'enquête. Deux autres adolescents, d'âges et de milieux sociaux différents, sont retrouvés assassinés selon le même mode opératoire peu de temps après. À proximité de chacun des corps, le meurtrier a semé des mouchoirs en papier. Leur analyse révèle qu'ils sont imbibés de larmes. La presse surnomme aussitôt ce tueur en série « le crocodile », car comme le prédateur, il semble pleurer au moment où il tue ses victimes. Pour l'inspecteur Lojacono, cette théorie est ridicule. En revanche, le mode opératoire est assez similaire à celui d'un crocodile, qui observe sa victime, attend patiemment, sans bouger, tapi dans l'ombre. Il prépare son attaque lente, précise, redoutable. L'assassin est un homme discret, presque invisible, mais déterminé et qui ne manque jamais sa cible... Dans une Naples fébrile et pluvieuse, deux hommes solitaires vont se livrer bataille. Le flic contre le tueur. Lequel s'imposera ? Ici, on connaît le tueur, le problème est le mobile. Le trouver, c'est identifier le « crocodile ».



Né en 1958, Maurizio de Giovanni est un auteur napolitain. Cet ancien cadre bancaire remporte en 2005 un concours littéraire de polar avec son premier roman consacré au commissaire Ricciardi. Le succès en Italie est immédiat. Depuis lors, il se consacre à l'écriture et à ses lecteurs. Il vit toujours à Naples, qui sert de cadre à tous ses romans.

Impromptu



L'aventure, c'est l'aventure

Cette année-là, chaudement vêtue de pull et blouson (prévus pour la montée sur l'ETNA) à cause de la grande fraîcheur pourtant pas de saison en ce jour de juin tout proche du solstice d'été, me voilà partie pour la Sicile.

A St Pierre-des-Corps, je monte à bord du TGV déjà bondé, destination Roissy Charles de Gaulle. Il y a même des gens assis sur leurs gros sacs qui encombrant la plateforme du wagon. Conséquence, je n'ai pas d'autre choix que de hisser ma valise à l'endroit prévu à cet effet, au-dessus d'un tas de bagages. Ensuite, je m'installe à ma place située tout à fait à l'opposé. Si bien qu'à l'arrivée, je fais partie des passagers qui descendent les derniers. Oh surprise ! Ma valise reconnaissable avec ses rayures multicolores a disparu ! Panique à bord. Où est ma valise ? dis-je désespérément. Personne ne bouge autour de moi. La mayonnaise monte au fur et à mesure que le temps passe car la gare de Roissy n'est pas le terminus du train. Je n'ai que trois minutes pour la trouver. Je pense alors à deux hypothèses : soit une personne indélicat l'a fait valdinguer je ne sais où, soit elle a été volée. Dans les dernières secondes qui me restent pour réfléchir, un dilemme se présente à moi : je reste pour continuer les recherches ou je descends pour m'envoler vers d'autres cieux. Je choisis la seconde solution et advienne que pourra.

Aussitôt je me précipite vers le contrôleur posté au bout du quai. Dans l'affolement, alors que le train démarre, je lui demande de l'arrêter après lui avoir expliqué mon problème. Il me répond en toute logique "Mais Madame, je ne peux pas". Il me conseille d'aller au service des réclamations où l'employé contacte le chef de train qui, une demi-heure plus tard, m'informe que mon bagage est retrouvé et qu'il sera déposé au service des objets perdus de Lille-Europe. Alors comment la récupérer ? J'apprends que le règlement de la SNCF s'oppose au renvoi de la valise car elle ne peut prendre aucune responsabilité en cas de vol ou de détérioration. Cette mission m'appartiendra donc à mon retour.

Ô rage Ô désespoir Ô voyageur inconnu ! Que ne ferais-je pour crier ma colère retenue

Le temps presse et je dois rejoindre très vite le groupe avec lequel j'ai RDV en passant du terminal 3 au terminal 2. J'explique mon aventure à Janet notre guide anglaise à l'accent bien sympathique. Avant de quitter Paris, je dois absolument acheter des articles de première nécessité. Pour ce faire, il me faut revenir au galop au terminal 3 où se trouve un centre commercial. Une ville dans la ville avec ses longues et interminables allées.

Arrive enfin le moment où j'embarque sur « l'oiseau » géant, fatiguée par toutes ces péripéties, c'est le temps du repos et de la détente. La durée du vol sera propice à la réflexion pour trouver une solution. Inutile de se faire du mouron à l'avance. Après tout, les choses finiront bien par s'arranger. D'ailleurs mon optimisme me donnera raison. Dès la première soirée, le groupe informé de mon souci déclenche spontanément un élan de solidarité à mon égard. Les femmes me prêtent gentiment des fringues plus légères. Suivent le téléphone portable et un petit appareil photos numérique cédés gracieusement pour compléter ma panoplie de touriste.



Ainsi, pendant quinze jours, je me promène toujours habillée de la même façon. Petite lessive obligée le soir. Avec la chaleur, tout sèche dans la nuit.

INTERDIT les fantaisies vestimentaires !

INTERDIT la coquetterie avec bijoux et fanfreluches !

INTERDIT les tenues plus raffinées pour les dîners

« Foutaise tout ça » la vie est belle dans la bonne ambiance.

Ô merveilleuse Sicile avec tes fleurs coquettes qui se pâment sous le soleil radieux, tes temples antiques qui s'imposent à l'horizon bleu azur, tes églises aux statuaires et somptueux décors, tes magnifiques mosaïques, tes délicieuses pâtes et glaces qui me font saliver en les évoquant.

Une petite consolation pour moi, comme nous changeons d'hôtel pour faire le tour de l'île, je n'ai qu'un simple baluchon alors que mes voisines qui m'envient, ont la corvée de faire et défaire souvent les valises.

Lorsqu'arrive le jour de mon anniversaire, notre guide Pippo me fait aimablement la Surprise de modifier l'itinéraire prévu pour passer à Barrafranca, la ville natale de ma grand'mère maternelle que je n'ai pas connue. Que d'émotion !

Trois jours avant mon retour en France, je téléphone au service des objets perdus. J'ai le plaisir d'apprendre que ma valise peut être expédiée à Blois.

Par la suite, beaucoup de tracasseries administratives due aux sacro-saints règlements, dont je vous épargne les détails, m'ont obligée à aller la chercher par un aller et retour ferroviaires à Lille-Europe.

Un point positif pour conclure. Je me dis qu'avec le recul que cette anecdote rocambolesque a permis de tisser des liens avec les participants au séjour italien qui m'ont accordé tant d'attentions et de gentillesse et ont partagé avec moi le bonheur de découvrir cette beauté où je suis retournée deux fois grâce à l'ACFIDA ;

Compte tenu du contexte sanitaire que nous vivons depuis quelques mois, reverrai-je un jour cette belle Italie qui m'est chère ?

Marie-France Guareschi

"Mais ça, c'était avant..."



Ce texte avait été prévu pour remercier Marcel, notre cuisinier, qui participait pour la dernière fois au cours de cuisine. Nous lui sommes reconnaissants de son aide et son enthousiasme à transmettre son savoir aux apprentis cuisiniers. Il devait paraître plus tôt et semble décalé en cette période, mais il nous permet de retrouver l'avant COVID. Vivement que ces moments reviennent.

Le jour de la St Nicolas...

Ce fut pour l'ACFIDA notre repas de Noël 2019. L'ambiance ne faisait pas défaut. Menu concocté par Marie-France, « Chef de cuisine » assermentée pour l'occasion :

- Pas de pâtes mais une entrée toute indiquée : Jack-be-little (petite courge) farcie au risotto. Les légumes oubliés réapparaissent...
- Lotte au fenouil
- Un gâteau renversé aux poires, miel, noisettes.

Vers 18h30, les marmitons puis les convives arrivent. Les stagiaires sont très attentifs aux conseils de Marie-France. Chacun participe à l'une ou l'autre des étapes des préparations en apportant sa note personnelle. La bonne humeur est de rigueur d'autant que la dégustation suivra le cours. Marcel notre invité pour ce dernier repas de l'année, prend plaisir à distiller quelques conseils toujours les bienvenus. Les arômes qui se dégagent nous mettent vite en appétit. Pendant ce temps, certains disposent les couverts et les décorations de Noël. Pour l'occasion, quelques guirlandes, ou sur les tables des serviettes colorées et mises en éventail par Marie-Antoinette, une nouvelle venue. Vient le moment de l'apéritif et par surprise, l'arrivée du Père Noël. Michel, avec plaisir, s'est prêté au jeu et nous trinquons dans la joie.

Les assiettes se garnissent et chacun déguste avec enthousiasme les plats préparés. Ces repas italiens très ensoleillés si différents des nôtres, satisfont les gourmets avides de connaître une autre manière de cuisiner.

Chaque cours a ses nouveautés. Les élèves réjouis attendent avec impatience le prochain cours. L'heure de la remise en état de la salle arrive. Tous s'affairent bien volontiers pour le rangement et nettoyage de la vaisselle et des tables. Remerciements aux participants et un bravo à Marie-France.

Nous vous invitons à connaître cette expérience, un cours par mois, en réservant auprès de l'ACFIDA 18, rue Roland Dorgelès (places limitées à 18).

Arrivederci!

Jeannine Montupet



Storia del panettone



Qui ne connaît pas « il panettone », cette traditionnelle et délicieuse brioche de Noël dont les italiens raffolent et que l'on trouve maintenant sur nos étals ?

Mais connaissez-vous les légendes qui racontent la naissance de cette recette ?

Nous sommes le 24 décembre 1495 au soir. A la cour de Ludovic Sforza, seigneur de Milan, on se prépare à festoyer, comme de coutume, pour célébrer dignement Noël.

Dans les cuisines ducales, c'est l'ébullition. Tout à surveiller les nombreuses préparations du festin, le cuisinier en chef ordonne à l'apprenti Toni, un garçon de 12 ans, de surveiller patiemment la lente cuisson des beignets. Mais, hélas, l'enfant, fatigué par l'agitation générale ou par la monotonie de sa tâche s'endort. Oh ! Peu de temps mais assez pour que les beignets luisants noircissent et racornissent. Catastrophe !! Toni craint avec raison la juste colère du chef déjà trop occupé.

Dans la panique, il se souvient avoir tenté pour ses amis un dessert en ajoutant à de la pâte à beignet de l'œuf, du beurre, des citrons confits et des raisins secs. Il décide alors de risquer le tout pour le tout et propose au chef son dessert pour les invités du Duc Ludovic Sforza, seigneur de Milan.

D'abord dubitatif, le maître cuisinier accepte. A la cuisson, le délicieux parfum exhalé et la forme en coupole du gâteau le surprennent si bien qu'il décide de le proposer à la table ducale. La duchesse est la première à goûter : elle ouvre la bouche, mâche lentement sa portion et finit par dire : « C'est parfait ! ». Et tous d'acquiescer.

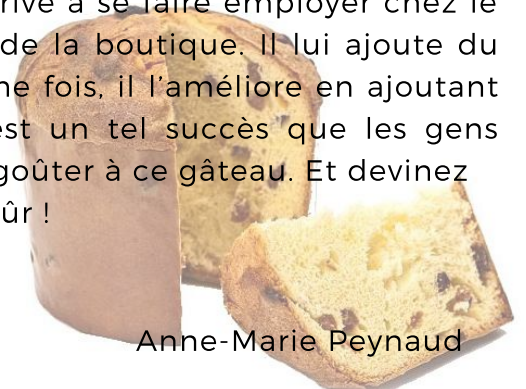
On félicite bientôt le chef cuisinier qui ne dit mot et s'attribue la recette du gâteau. Mais les mensonges ne durent pas à Milan et bientôt dans la ville, on ne parle que du « pan de Toni » qui deviendra bientôt « il panettone » .

Mais je peux aussi vous dire que tout cela n'est pas vrai, que la vraie légende commence tout de même à Milan non loin du Duc Ludovic Sforza et la voici :

Giacomo Altenelli, courtisan du Duc a un fils Ughetto. Celui-ci comme tous les jeunes gens, tombe un jour éperdument amoureux. Mais la belle Aldagisa à laquelle il aspire n'est pas noble, elle est hélas la fille d'un boulanger voisin. Bien sûr, étant donné la condition très humble de la famille et la très mauvaise réputation de l'artisan, les Altenelli refusent cette union.

Le pauvre Ughetto, ne renonçant pas à son bonheur, arrive à se faire employer chez le boulanger et voulant l'aider, décide d'améliorer le pain de la boutique. Il lui ajoute du beurre et du sucre. C'est un succès immédiat. La deuxième fois, il l'améliore en ajoutant du citron confit et de l'œuf. Et cette fois-ci encore, c'est un tel succès que les gens viennent nombreux et attendent en file dans la rue pour goûter à ce gâteau. Et devinez comment l'histoire s'est terminée..... Par un mariage bien sûr !

Alors laquelle préférez-vous ?



Anne-Marie Peynaud

Ricetta : Baccalà alla vicentina



Morue à la mode de Vicenza

Voici un plat de Carème (mais pas seulement...) typique de la Vénétie. Il prend un peu de temps, car il faut d'abord dessaler la morue, au moins 24h au réfrigérateur, en changeant l'eau régulièrement, et puis après la cuisson lente, au four. Mais du temps en ce moment nous en avons et le résultat en vaut la peine...

Ingrédients pour 4 :

- 600gr de morue salée, que l'on fait dessaler dans un saladier d'eau, au moins 24h au frigo
- 3 oignons moyens
- 4 filets d'anchois à l'huile ou au sel
- ½ bouquet de persil
- ½ litre de lait
- 2 gousses d'ail
- 50 gr de grana padano ou parmesan
- un peu d'huile d'olive, sel, poivre, un peu de farine



Eplucher et émincer les oignons, les faire fondre avec un peu d'huile d'olive environ 15 mn, puis ajouter l'ail écrasé, les anchois hachés et la moitié du persil haché, saler, poivrer et laisser encore quelques minutes. Allumer le four à 140°.

Pendant que tout ça mijote, couper la morue en morceaux en retirant la peau et les arrêtes, fariner légèrement.

Dans un plat allant au four, disposer la moitié de la fondue d'oignons, les morceaux de morue, la moitié du grana padano, recouvrir du reste de la fondue d'oignons, verser le lait tiédi, recouvrir d'aluminium et enfourner pour 1h30 à 2h en surveillant de temps en temps (rajouter un peu de lait si ça sèche trop). En fin de cuisson, saupoudrer du reste de grana padano et du persil haché.

Traditionnellement, ce plat s'accompagne de bâtonnets de polenta passés à la poêle, mais pour faire plus léger, une julienne de légumes fera tout aussi bien l'affaire.

Buon appetito!



Michèle Joigny