

PAPPAGALLO

N°70- MARS 2023

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



Siège social : ACFIDA
10 Allée Amrouche 41000 Blois



02 54 51 19 35



acfida41@orange.fr



<http://acfida41.com>



facebook : acfida41

Editorial

Bonjour aux Acfidiennes et Acfidiens,

A travers ce Pappagallo, nous souhaitons maintenir ce lien qui nous permet de vous tenir informés de la vie de l'association. Nous savons bien qu'il y a eu des changements profonds dans la société depuis l'épidémie de Covid. D'autres événements sont venus aussi modifier notre mode de vie et tempérer nos enthousiasmes, nos projets et nos envies.

Le nombre d'adhérents et d'élèves n'a pas retrouvé le niveau d'avant Covid, mais nous sommes heureux de constater la présence de nouveaux.

Nous restons persuadés que c'est par le biais de toutes nos associations que la vie peut reprendre en nous faisant sortir de notre repli sur soi, de nos peurs.

C'est pourquoi l'ACFIDA continue à vous proposer des activités dont vous lirez la diversité ci-après.

Cette année, avec le concours de la mairie, qu'elle en soit remerciée, nous avons projeté de vous faire vivre 10 jours au rythme de l'Italie. Du 27 mai au 4 juin, un "Village Italien" s'installera sur le parvis de la Halle aux Grains, ce qui permettra de découvrir les plats, les chants et animations de nos voisins. C'est une nouveauté qu'il faudrait faire connaître autour de vous.

Avec toute notre amitié.

Patrick Masson

Quoi de neuf ?



- Notre **assemblée générale** aura lieu le **samedi premier avril 2023** dans une salle du sous-sol, au siège de l'association, 10 allée Amrouche à **15h30**. Nous vous y attendons nombreux.
- **Le 23 mai**, nous proposons une **sortie à Bourges** avec visite de différents sites et découverte des marais. Notre ex adhérente Marjolène sera notre guide.
- **Du 27 mai au 4 juin**, sur proposition de l'ACFIDA, et avec l'aide de la mairie, un **"village italien"** s'installera sur le parvis de la Halle aux Grains. Seront présents des restaurateurs, commerçants, artisans, musiciens-animateurs, artistes venant de toute l'Italie.
- A la même date aura lieu la **quinzaine du cinéma italien** aux Lobis.
- Est en préparation une sortie à Paris pour la **première exposition en France consacrée à Bellini** au musée Jacquemart-André. Nous prévoyons une sortie à Paris le vendredi 5 mai pour visiter cette exposition.



Atelier cuisine du 3 février 2023



ERBAZZONE

Ingrédients pour une tourte

- 500g de pâte à pizza
- 1kg de bettes (ou autre légumes, courgettes, poireaux etc;;)
- 4 oignons nouveaux, 1 gousse d'ail
- herbes à volonté (persil, ciboulette, roquette..)
- 150g de peccorino rapé
- 6 cs d'huile d'olive

Préparation.

- préchauffer le four à 180°
- étaler la pâte en 2 disques sur du papier cuisson légèrement huilé
- cuire les bettes (côte et feuilles) détaillées en petits morceaux, l'ail et les oignons jusqu'à évaporation du liquide, saler, poivrer
- en fin de cuisson, ajouter les herbes hachées, puis le fromage hors du feu
- garnir le premier disque de pâte de la préparation aux légumes
- recouvrir du second disque, rouler les bords pour bien les souder et donner quelques coups de ciseaux pour laisser la vapeur s'échapper
- Enfourner 30 mn et laisser tiédir.

Pour les moins courageux, la pâte à pizza, déjà étalée en disque, se trouve dans la commerce, en particulier au rayon des produits italiens d'un magasin qui vend beaucoup de légumes frais et que l'on trouve dans les zones commerciales au nord et au sud de Blois (il y a deux versions, pâte fine ou épaisse, prendre la formule épaisse).

Une version originale de cette recette figure dans le livre « la staffetta di cucina ciochechio » avec une garniture à base d'orties !!

Sinon, on peut mettre d'autres légumes, des courgettes, des épinards.. surtout, n'ayez pas la main légère avec les herbes.. Plus il y en a, meilleur c'est !

Buon appetito

Michèle

Cet atelier cuisine a permis d'accueillir deux nouvelles adhérentes que nous espérons bien retrouver lors des prochaines séances.



REPAS DE ROBERTO LE 28/11/2022



C'est avec plaisir que nous avons retrouvé, à Cheverny, Roberto et ses petits plats.

Il y avait 50 convives dont 15 « acfidiens ».

Cette année, il venu accompagné de Yoko, une oléologue, et ils nous ont régales comme d'habitude.

En apéritif, du vin Passerina accompagné de bruschetta à l'huile d'olives avec charcuterie fromages et olives farcies frites.

Pates fines des Marches de Campofilone avec sauce ragù.

Spezzatino de porc à la pomme rose Sibilini et salade de fenouil.

Tout cela arrosé (avec modération) : Pessarina, Pecorino Rosso Piceno.

Fromages.

Dessert : biscuits à l'anis (Ancini) accompagnés de vin cuit.

Avec les explications touristiques et gastronomiques de Roberto et la chaude et puissante voix de son ami baryton Carlo qui a interprété des traditionnels italiens, ce fut un moment bien convivial et chaleureux.

Bien évidemment, nous sommes tous attendus à Petritoli pour d'autres découvertes.

Patrick



ESCAPADE A PARIS LE 27 / 01 / 2023



Nous voilà tous embarqués dans un car Flixbus en direction de la Capitale.

Deux heures plus tard, arrivés à Bercy, il nous suffit de marcher quelque peu pour rejoindre le métro. Deux stations et hop, nous voici à Bastille où une jeune guide nous attend pour nous faire visiter les coulisses de l'Opéra. Insolite et inattendue découverte des entrailles de ce bâtiment de 29000 m² né du génie de Carlos Ott architecte canadien-uruguayen.

C'est Jacques Lang alors Ministre de la Culture de François Mitterrand, qui estimant qu'un seul opéra n'est pas suffisant à Paris, incite le Président à réaliser son projet.

Derrière la scène, nous suivons fidèlement notre guide pour ne pas nous perdre dans ce dédale complètement inconnu. Imaginez ce lieu haut de 80m et profond de 60m où nous découvrons une partie des divers ateliers nécessaires à la construction des énormes décors et à la confection des costumes, ceux-ci étant partagés avec l'opéra Garnier. Nous nous sentons tout petits dans cette immensité architecturale. Au sol, une immense plate-forme circulaire autour de laquelle courent des rails qui permettent la circulation de véhicules servant au transport des matériaux et décors. Des mécanismes géants sont prévus pour élever ou descendre toutes sortes de choses à l'intérieur comme sur la scène. Puis nous arrivons à percevoir la fosse située en contrebas du manteau de scène où se place l'orchestre. Waouh! C'est grandiose !

Par les ascenseurs, nous descendons au plus profond du sous-sol, dans la "cuve" qui en fait, a été installée pour récupérer l'eau d'une nappe phréatique sur laquelle le bâtiment a été édifié.

Enfin nous pénétrons dans la salle de spectacle. Sur la scène sont déjà là les premiers décors pour l'opéra le Trouvère. Très sobres et modernes, ils n'ont bien sûr rien à voir avec ceux de l'opéra Garnier où règnent les marbres, stucs, sculptures, peintures et dorures. La scène est très large et profonde. L'important est que l'acoustique soit parfaite pour mieux apprécier les voix lyriques ainsi que les œuvres jouées par l'orchestre.

La construction commence en 1983 et est inaugurée le 13 juillet 1989 lors du 200ème anniversaire de la Révolution française.

Nous sortons de ce lieu unique, très instruits sur sa conception dont on n'a découvert qu'une partie, et subjugués par toute l'ingéniosité de ceux qui ont contribué à sa création.

Après le déjeuner, nous avons soudainement envie d'aller à Venise. Comment faire en si peu de temps ? Heureusement nous avons parmi nous une fée en la personne de Michèle qui trouve aussitôt la solution en déclarant : « Suivez-moi, nous ne sommes pas loin de la Sérénissime. » Magique ! Une affiche nous annonce "Venise révélée " devant le grand Palais « immersif » situé à côté de l'opéra Bastille.





Après le déjeuner, nous avons soudainement envie d'aller à Venise. Comment faire en si peu de temps ? Heureusement nous avons parmi nous une fée en la personne de Michèle qui trouve aussitôt la solution en déclarant : « Suivez-moi, nous ne sommes pas loin de la Sérénissime. » Magique ! Une affiche nous annonce "Venise révélée " devant le grand Palais « immersif » situé à côté de l'opéra Bastille.

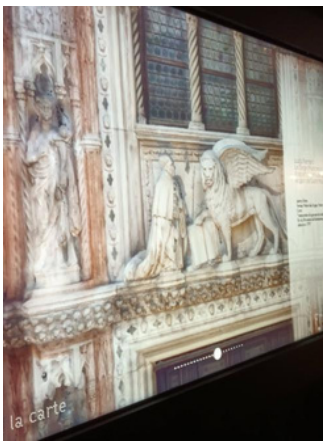
Dès l'entrée, notre regard scintille à (re)découvrir Venise. Nous sommes comme sur une montgolfière :

nous glissons paisiblement sur ses toits rouges. Soudain, sur des écrans géants -en 3D- nous voyons se succéder les lieux emblématiques que sont le Palais des Doges, la Basilique St Marc, le haut campanile. Puis le grand art s'invite : les splendides mosaïques byzantines de la Basilique ainsi que ses quatre chevaux de bronze qui passent furtivement.

Traverser les murs des grands palais et découvrir les trésors artistiques qui y sont cachés, c'est le rêve de tous les passionnés de Venise. Et bien c'est chose faite : défilent sans cesse, des peintures et sculptures exécutées par les plus grands maîtres italiens. Fascinant !

Subitement, apparaissent des ensembles de longues lignes droites ou arcatures disposées pêle-mêle. On devine l'ossature modernisée du Palais des Doges et autres bâtiments à deviner.

À chacun de ressentir et interpréter ces images numérisées.



Sur les murs d'un long couloir, des textes au contenu historique jalonnent notre parcours. Par ailleurs, plusieurs tableaux numériques sont là pour compléter notre savoir. Il suffit de pointer son index sur un point précis de l'écran et le dialogue est établi. Quelques exemples : trouver l'emplacement des nombreux lions ailés de St Marc -emblème de la cité -peints ou sculptés ; le nom de femmes célèbres qui ont contribué à son évolution culturelle depuis la Renaissance ; les îles et les salines de la lagune...

Des mots surgissent comme des énigmes pour susciter notre curiosité : les bricole, les piove, les angiatura, la vallicultura. Un étage plus bas, la maquette d'un ancien navire est exposée.

Autour de lui, sur de très grands écrans, se suivent tranquillement d'autres peintures qu'on ne se lasse pas de regarder.

Tout en se laissant bercer par des œuvres lyriques, nous dialoguons avec les vénitiens qui nous interrogent sur les peintres, courtisanes, souffleurs de feu, vendeuses ambulantes etc. Tous nous proposent un moment d'échange autour de leur vie et leur métier. Questions et réponses suivent. Pour notre information, de nombreux textes nous renseignent sur le passé, le présent et le futur de cette ville mythique.

À propos d'avenir, les dérèglements climatiques ainsi que la pollution multipliant dans le monde les catastrophes naturelles, les Vénitiens prennent conscience que cette menace pèse sur leur ville et les îles de la lagune (émotion garantie à voir sur les écrans: Venise engloutie sous les eaux probablement suite à une Aqua Alta géante).

Pour assurer sa pérennité au 21ème siècle, les habitants misent notamment sur des réponses technologiques. Les scientifiques défenseurs de ce site exceptionnel imaginent sans cesse des solutions innovantes pour participer à sa préservation et relever les défis qu'impose le changement climatique.

Que c'est triste de quitter Venise ! Espérons qu'elle restera "éternelle" pour que les futures générations puissent s'y plonger avec bonheur

A presto

Marie France

