

## Silvia S.



Un altro anno insieme è appena cominciato; le classi hanno iniziato le loro attività la seconda settimana di settembre, con entusiasmo e assiduità. Molti sono passati al **Forum delle Associazioni**, sabato 6 settembre, proprio con la voglia di ricominciare e di ritrovarsi. **Diamo il benvenuto ai nuovi**

**arrivati** che hanno integrato un po' tutte le classi ed ai **Debuttanti** che formano una bella classe dinamica e allegra.

In classe utilizzate un libro ma non dimenticate che una **biblioteca di libri italiani** vi aspetta, se volete leggere un po' di più'.

Ai gruppi è stata consegnata la lista delle occasioni di ritrovo previste per questo anno: potremo conoscere meglio aspetti della cultura italiana insieme.

Iniziamo con la bella conferenza spiegata nella colonna accanto.

**Bravo** a tutti i giornalisti che hanno inviato veramente una pioggia di articoli, tutti belli!



(Martine, Catherine e Silvia al Forum di Settembre).

## Primo appuntamento con l'Arte

Conferenza di Storia dell'Arte:

**"FIRENZE, CULLA DEL RINASCIMENTO".**

**AUDITORIUM de l'Atrium ore 17h30 à 18h45- giovedì 6 novembre**

La conferenza sarà presentata **IN FRANCESE** dalla professoressa **Juliette Motte**, esperta di Storia dell'Arte, molto conosciuta ed apprezzata sul territorio per le sue interessanti conferenze. La partecipazione è gratuita e potete invitare una o due persone a venire con voi.



Altre manifestazioni sono previste durante l'anno; sarete aggiornati nei prossimi Giornali ed in classe.

## La foto del mese

La Piazza San Pietro a Roma in una cartolina postale degli anni Sessanta, fornita da Anne T.

Si notano subito le macchine che circolano liberamente e la piazza che serve da grande parcheggio. Altri tempi!





## Valerie C.



### Cosa danno stasera in TV?

Ho guardato una serie italiana su Arte.tv che si intitola « La mafia uccide solo d'estate ». Ci sono due stagioni. Mi è piaciuta molto perché tratta di problemi gravi come i crimini mafiosi, il racket e l'influenza della mafia sulla società siciliana ma invece il tono generale della serie è comico. È la storia di una famiglia di Palermo negli anni Settanta. Gli eventi sono raccontati attraverso gli occhi del figlio che ha dieci o undici anni. Vediamo le difficoltà quotidiane di tutta la famiglia: le storie di amore complicate per i bambini, la volontà di restare onesti nonostante la pressione di una società pervertita per i genitori. Vi consiglio questa ottima serie!

### Vieni a bere un caffè?

Te lo preparo con la caffettiera Bialetti- Dolce e Gabbana



## Maryse F.

### PIEMONTE: per non dimenticare



Piemonte... Paese della metà dei miei antenati materni... Infatti, mia nonna nacque a Bergemoletto, frazione di Demonte, nella provincia di Cuneo (Valle Stura, nei dintorni del colle della Maddalena). Famiglia di montanari, contadini e pastori, aspri al lavoro, coraggiosi, costretti ad emigrare in Francia per la maggioranza, oppure verso gli Stati Uniti, alla fine dell'Ottocento - inizio del Novecento, per difetto delle condizioni economiche. Sono fiera di quelle origini. Perciò, faccio parte di un gruppo di discendenti di Piemontesi, gli "Antenati Piemontesi" (AP). Con i nostri pannelli di famiglia, abbiamo pure organizzato una mostra a Demonte e paesini vicini, "Per non dimenticare - Pour ne pas oublier", questa estate. Abbiamo anche l'intento di farla conoscere in Provenza, dove tanti sono discendenti di Piemontesi.

## Marie Therese T.

### Cosa mangiare e bere nelle Langhe

Le Langhe rappresentano la quintessenza del **turismo di qualità** e, naturalmente del **turismo enogastronomico**.

Sono state riconosciute **Patrimonio Unesco** nel 2014 con il titolo "Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato".

Ma si sa che il vino non viaggia mai da solo. Ha sempre bisogno della buona compagnia del suo grande amico e alleato: il cibo.

Ecco i 10 piatti che non si limitano a essere eccellenze della tradizione di Langa o del Piemonte, ma **concorrono a rappresentare il meglio della cucina italiana** : insalata russa, carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, bagna cauda, acciughe al verde, bollito misto alla piemontese, cognà, agnolotti del plin, bonet, e **tajarin** (nella foto)



(nella foto)

Per accompagnare questi piatti potete stappare una bottiglia di vino delle Langhe . I vitigni tipici si chiamano

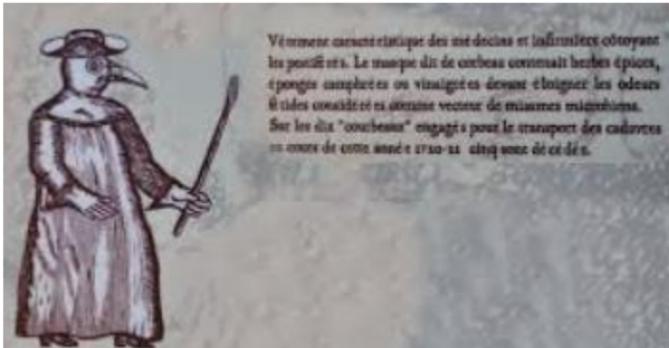
Debbiolo, Dolcetto, Barbera, Barbaresco, Freisa, Arneis, Favorita, Pelaverga, Nascetta, ma si trova anche Pinot nero e Chardonnay.

Una scelta piuttosto ampia che vi permetterà di trascorrere piacevoli momenti a tavola.

**Philippe H.**

### **DALLA PESTE ALLA RISATA**

Nel villaggio di CUCURON, vicino a Lourmarin , la popolazione perpetua una tradizione sorprendente .Tra maggio e agosto erige un pioppo davanti alla chiesa per esaudire il desiderio realizzato alla fine dell' epidemia di peste, nel 1720.



Proveniente da Marsiglia, la peste, ha colpito il villaggio di CUCURON nell'ottobre del 1720 dove ha fatto mille morti in un mese. L'epidemia è cessata dopo una processione .Un periodo durante il quale la popolazione della città s'impegna ad un voto perpetuo verso Santa Tulle, la patrona del villaggio. Rifare ogni anno

questo pellegrinaggio e piantare ogni anno un albero piu grande del campanile. Il sabato successivo al 21 maggio gli uomini del paese tagliano un albero con l'ascia e lo trasportano fino alla chiesa .Sul tronco ci si siede un bambino, come simbolo della tolleranza e dopo molte manipolazioni, l'albero é alzato davanti alla chiesa dove rimane al 15 agosto.

Il nome di Cucuron viene da Cuques che significa "altezza"; é un nome che si trova spesso in Provenza...Un bel nome che ha fatto ridere molti bambini le sere d'estate, al ristorante sul bordo del mini stagno di Cucuron.(nella foto: un particolare del pannello commemorativo in ricordo delle vittime della peste a Cucuron)

**Anne T.**

### **«La signorina dagli occhi d'oro», un'amica del giardiniere.**

Con l'arrivo dell'autunno forse avete incontrato questo bellissimo insetto verde, di 15-20mm, con grandi ali trasparenti molto nervate, con lunghe antenne: **«la signorina dagli occhi d'oro»**, del suo vero nome Chrysoperla, la cui popolazione, nonostante questo soprannome, comprende maschi e femmine. In primavera, la femmina depone le uova sulla parte inferiore delle foglie. Le uova sono fissate alla fine di un peduncolo, che le protegge dai predatori.



Da queste uova nasceranno delle larve che non assomigliano affatto all'insetto adulto. Misurano da 2 a 8 mm secondo il loro stadio, hanno un piccolo corpo grigio a forma di fuso e soprattutto, nella parte anteriore, due imponenti mandibole a forma di pinza. A differenza degli adulti che si nutrono di polline, nettare e melata, contribuendo così all'impollinazione, le larve si nutrono attivamente di afidi per completare la loro crescita. Una larva consuma un totale di 200-500 afidi durante il suo sviluppo, circa 30 al giorno. Se mancano gli afidi, la larva può anche consumare acari, mosche bianche, cocciniglie... Così, anche se meno conosciuto della coccinella, il crisopo è un prezioso ausiliario per la protezione delle piante. Proteggiamolo!

### **Daniel A. "Escursione al rifugio"**

D'agosto mio figlio e due di miei nipotini mi hanno portato a fare un'escursione al rifugio « Pré des bans » nelle Alte Alpi che si trova nel Parco des Ecrins.

Siamo partiti presto di mattina colla macchina fino al parcheggio che si trova sulla via che conduce da Vallouise a Villard. Da qui si inizia la camminata lunga 8,5 chilometri con un dislivello di 470 metri e ci vuole circa un'ora e mezzo per arrivare al rifugio.



Lungo il sentiero le altezze intorno sono splendide, fatte di picchi rocciosi e pietraie.

Dopo un'oretta il rifugio è visibile sul suo promontorio naturale e gli ultimi metri diventano più difficili ma all'arrivo la vista è eccezionale e un buon gelato è stato il benvenuto.

Dopo, il ritorno si fa più facilmente e davvero è una escursione da fare.

---

### **Hervé C.**

#### **Conoscete l'isola della Maddalena ?**

Questa piccola isola del Nord-Est della Sardegna è veramente da scoprire.

Con la nave dal porto della città di Palau, arrivate a La Maddalena, piccola città molto piacevole, con i suoi graziosi vicoli, le sue belle case, il suo piccolo porto, i suoi negozi e ristoranti.

La sera, dopo una buona cena, con i piatti tipici sardi e un bicchiere di **Vermentino**, è piacevole passeggiare, tra un negozietto e l'altro e di mangiare un buon gelato sul porto, con la freschezza della sera.

Se rimanete sull'isola qualche giorno, potete andare alla scoperta delle sue spiagge meravigliose e dei suoi paesaggi sorprendenti.

Si dice che siano le più belle spiagge di tutto il Mediterraneo... ma i corsi, naturalmente, pensano di no ...

Attenzione, la Maddalena può essere come una dipendenza... difficile non volerci ritornare !!!



**Dina D.****I confetti di Sulmona in Abruzzo**

I confetti di Sulmona sono famosi fin dal Medioevo. Si racconta che già nel XV secolo i monaci e gli artigiani della città iniziarono a ricoprire le mandorle locali con un sottile strato di zucchero, una specialità molto apprezzata da nobili e viaggiatori.

Col tempo, Sulmona divenne la capitale italiana dei confetti. Gli artigiani non si limitavano a produrre dolci: li trasformavano in vere e proprie opere d'arte, spesso presentate sotto forma di fiori colorati.

Questi confetti sono associati a momenti importanti della vita: matrimoni, battesimi e feste religiose. Il loro gusto raffinato e il loro simbolismo di felicità e prosperità hanno travalicato i confini nazionali.

La loro fama è tale che persino la famiglia reale britannica ha scelto Sulmona per un evento prestigioso: per le nozze del principe William con Kate Middleton nel 2011, i confetti provenivano direttamente da questa cittadina abruzzese.



floreale. (nella foto)

Vengono utilizzati in occasione di grandi celebrazioni.

Vengono esportati in tutto il mondo, anche per i matrimoni reali.



*Nella foto a sinistra: la zuppa inglese memorabile che Gilbert ha preparato alla classe per il suo compleanno*

**Gilbert R.****Zuppa Inglese un dolce italiano con accento britannico**

La *zuppa inglese* è un dolce tipico della cucina italiana.

È un dolce composto di crema pasticcera e pan di Spagna (o biscotti) imbevuti di liquore (alkermes, rum o amaretto).

Questa specialità è generalmente legata alla Toscana e all'Emilia Romagna.

Ma, l'origine della *zuppa inglese* non è molto chiara.

**Origine Emiliana :**

Questo dolce risalirebbe al XVI secolo alla corte dei duchi d'Este che avrebbero chiesto di ricreare il "trifle" (dolce inglese) che avevano assaggiato alla corte di Elisabetta I.

Un'altra versione racconta che un diplomatico inglese (alla corte dei duchi d'Este) avrebbe richiesto un "trifle". Non avendo gli ingredienti esatti, i pasticceri avrebbero preparato il dolce con i prodotti locali. Così sarebbe nata la *zuppa inglese*.

Una terza ipotesi attribuisce la creazione a Vincenzo Agnoletti

(confettiere al servizio del duca di Parma). Si può trovare una ricetta simile nel suo *Manual del cuoco e del pasticciere di gusto moderno*. Il nome *zuppa inglese* sarebbe dovuto alla presenza del rum, liquore preferito dai marinai inglesi. Più tardi il rum sarà sostituito dall'alkermes, meno costoso.

**Origine Toscana :**

Altre fonti, dicono che la *zuppa inglese* è nata in Toscana e più precisamente a Siena. La *zuppa inglese* sarebbe un'evoluzione della zuppa del duca. Arrivata a Firenze nel XIX secolo, sarebbe diventata una specialità del Caffè Doney, molto frequentato dalla clientela britannica dove la zuppa del Duca è diventata la *zuppa inglese*.

**Michel A.**

## **Il giorno in cui la Fiat è quasi diventata un consiglio operaio ispirato ai sovietici russi, il BIENNIO ROSSO**

Dopo la Prima Guerra Mondiale, l'Italia è in crisi: inflazione galoppante, alta disoccupazione, condizioni di vita degradate. Milioni di soldati smobilitati, delusi e senza futuro si uniscono alle file operaie radicalizzate. La Rivoluzione Russa del 1917 ispira i movimenti operai in Europa, soprattutto in Germania, Ungheria e Italia.

A partire dal 1919, migliaia di operai che chiedono migliori condizioni di lavoro, salari più alti e la riduzione dell'orario lavorativo, si mettono in sciopero in tutta Italia ma soprattutto nel Nord industriale. I prezzi esplodono, i salari stagnano e la lira perde valore. Nel Nord Italia le folle invadono i negozi. Violenti Scontri, si svolgono tra polizia e manifestanti, a volte aiutati dai soldati. I contadini più poveri e gli operai agricoli occupano i latifondi. Il decreto Visocchi (settembre 1919) autorizza i contadini a rimanere nelle terre occupate per 4 anni se sono organizzati in cooperative. Il 10 settembre 1920, ispirati dalle organizzazioni comuniste (sovietici russi), gli scioperanti mettono in piedi consigli per gestire la produzione da soli : Sono aiutati dai ferrovieri per l'approvvigionamento di materie prime. Gli scioperi massicci, le occupazioni di fabbriche ma soprattutto il rifiuto del padronato di dialogare decidono gli operai a appropriarsi degli stabilimenti. Per Giovanni Agnelli, capo della Fiat, l'affronto è immenso. Chiede l'intervento del capo del governo, ma preferisce non andare oltre quando quest'ultimo propone di bombardare lo stabilimento per farlo evacuare.

Ma il 19 settembre sono stati firmati accordi parziali, in particolare sull'aumento delle retribuzioni e delle vacanze. La Confederazione Generale del Lavoro, all'origine degli scioperi, chiede la fine del movimento. Sotto la pressione militare e politica, le occupazioni cessano nel settembre 1920. Il movimento non riesce a instaurare una gestione operaia sostenibile. Il fallimento rivoluzionario non comporta una rivoluzione operaia. La paura del comunismo e delle rivolte operaie contribuiscono all'ascesa del Fascismo. Benito Mussolini ne approfittò per radunare gli industriali e le classi medie, portando ad una violenta repressione delle organizzazioni operaie..

A Torino emerge una coscienza di classe. Gli Arditi del Popolo nascono il 27 giugno 1921 a Roma. Questo gruppo antifascista armato composto da anarchici, comunisti, socialisti e repubblicani è nato nel tumultuoso contesto del Biennio Rosso (1919-1920). Il



loro obiettivo principale : resistere alle violenze dei fascisti, in particolare le camicie nere di Mussolini. Un vero simbolo dell'autodifesa popolare di fronte all'ascesa del Fascismo.

**1921** : Scissione del Partito socialista italiano (PSI) sotto l'influenza del Comintern.  
E' la nascita del Partito comunista italiano (PCI)

**Isabelle B.**

**Ecco alcune espressioni italiane che trovo belle e interessanti**

- **Cadere dalla padella alla brace** : « aller de la poêle aux braises »

Significato: « passare da una situazione difficile a una situazione peggiore »

- **Non sapere che pesci prendere** : « ne pas savoir quel poisson prendre ou pêcher »

Significato: « non riuscire a fare una scelta tra più possibilità »

- **Mettere troppa carne sul fuoco** : « mettre trop de viande sur le feu »

Significato: « fare troppe cose, disperdersi »

- **Essere un coniglio** : « faire le lapin »

Significato: « avere paura di tutto »

- **Avere grilli per la testa** : « avoir des grillons dans la tête »

Significato: « avere idee strane »

- **Essere al verde** : « être au vert »

In italiano, significa: « essere a corto di soldi »

- **In bocca al lupo** : « dans la gueule du loup »

Significato: « augurare buona fortuna, per gli esami ad esempio »

- **Essere come il prezzemolo** : « Être comme le persil »

Significato: « essere ovunque, in tutte le feste, gli eventi come il prezzemolo che trovi in tutti i piatti italiani »

- **Menare il can per l'aia** : « Promener le chien dans la cour »

Significato: « evitare di rispondere direttamente a una domanda, girare intorno al piatto »

Ecco la barzelletta preferita di mia figlia da quando aveva 5 anni. La rivedo, che ride a crepapelle quando la diceva.... Un bel ricordo...

**Niente, Pazzo e Nessuno**, tre fratelli sono su una barca.

Il tempo diventa brutto, il mare è agitato, il vento soffia finché, all'improvviso, **Nessuno** cade nell'acqua. Spaventato, **Niente** grida a **Pazzo** di chiamare i soccorsi. Allora, **Pazzo** prende il telefono, compone il 112 e urla al telefono : « Pronto ? I soccorsi ? **Sono Pazzo, chiamo per Niente, Nessuno è caduto in acqua !** »