

S.S.A.

La novità del nostro giornale

Con la prima uscita del giornale delle classi d'italiano della MJC di Salon de Provence, inizia oggi un'attività che darà la possibilità di approfondire il piacere di scrivere e di leggere in italiano, che sono le principali motivazioni di questo giornale, disponibile sul sito della MJC e ricevuto via posta elettronica da chi frequenta i corsi.

Gli articoli trattano degli argomenti più disparati e la scelta per proporli è libera ; nei temi, prima di tutto l'Italia e tutto ciò che riguarda la sua cultura, dalla lingua all'arte, dalla cucina alle usanze. Ma non solo : troverete infatti articoli che riguardano le più svariate tematiche e portano un interesse comune, quello di far piacere e farsi piacere a scrivere in italiano. Tutti gli articoli che sono proposti trovano spazio sul « **Giornale tutto in italiano** » che, per il momento, esce con cadenza bimestrale...l'esperienza e la conoscenza dei miei allievi mi dicono che presto passeremo all'uscita mensile, tanti saranno gli articoli che arriveranno.

Le foto pubblicate sono su concessione di chi le ha realizzate. Gli articoli vengono pubblicati con le sole iniziali degli autori per rispettare la loro privacy.

Un ringraziamento ai « giornalisti che hanno scritto questo mese. Forza con i prossimi articoli ! Si tratta di una prima uscita , l'impaginatura è una prima prova che potrà essere migliorata in futuro. 😊

Prima di concludere, vorrei sottolineare che in tutte le classi c'è un clima sereno : i corsi sono iniziati con interesse a applicazione da parte di tutti e la frequenza è costante. Complimenti !

Presto ci sarà la sospensione per le vacanze di Ognissanti, ma questo lo sapete già !

C. A.



Il Mondo vede rosa

Nel mese di ottobre, il Colosseo di Roma si tinge di rosa e un nastro rosa è proiettato sulle pareti.

Altri monumenti nel mondo si sono già, colorati di rosa: l'opera di Sydney, l'Empire State Building, la torre di Tokyo e molti altri.

Ottobre rosa è nata negli Stati Uniti nel 1985 quando l'American Cancer Society decide di organizzare una campagna contro il tumore al seno dal primo al 31 ottobre.

Ma è nel 1994 che il caporedattore della rivista Self e l'azienda Estee Lauder hanno fatto del nastro rosa il simbolo della lotta contro questo tumore.

Questo evento internazionale è oggi ancora più di attualità: In Italia si contano 46 000 nuovi casi di tumore al seno ogni anno.

Non dimentichiamo l'importanza della **prevenzione** e **sosteniamo la ricerca**.



Qui : una simpatica foto che mostra una 500 d'epoca, in perfetto stato. (foto di J.E.B.

Ci ricorda le vacanze italiane !

Come si scrive ?

Buon giorno o buongiorno ?

S.S.A.

Quando si tratta di un saluto è possibile scegliere se scrivere le due parole attaccate o no : Buon giorno, Buona sera, Buona notte / Buongiorno, Buonasera, Buonanotte.

Se si tratta di un nome, si scrive tutto attaccato:

«il buongiorno si vede dal mattino ».

Quando si usa ?

« MAGARI »

S.S.A.

« Magari » fa parte delle parole usate nel linguaggio corrente dagli italiani e che gli stranieri che imparano l'italiano hanno difficoltà a capire. Il suo significato cambia molto dal tono e dal contesto in cui viene pronunciata.

In genere è sinonimo di « forse » (*peut-être*) ; ma, specialmente se usata nelle domande e nelle risposte ed in base al tono con cui viene pronunciata, significa anche « sì ! certo, mi fa molto piacere » oppure indica una possibilità. Magari la bellezza dell'italiano è dovuta anche alle parole difficili !

Per ridere insieme

Una barzelletta

D. C.

Una madre chiede a un medico:
- Sono preoccupato per il mio adolescente.
Ha sempre la testa bassa, non parla a nessuno, ride tra sé, dorme a malapena. Dottore, mi aiuti Lei...che cosa ha?

- Un tablet.

SPECIALE VENEZIA

N. B.

La Fenice

Puccini a teatro

Siamo andati a Venezia con la nostra associazione «Mezza Voce» associazione che promuove l'opera lirica. Stavamo aspettando questo viaggio a Venezia da più di due anni e la possibilità di assistere alla rappresentazione di un'opera al teatro storico La Fenice.

Finalmente il sogno si è realizzato quest'anno, per ascoltare e ammirare «Madama Butterfly» di Puccini, tragedia giapponese in due atti (creazione 1904). Un po' di storia di questo magnifico teatro: questo alto luogo di arte lirica fu inaugurato nel 1792, è bruciato due volte nel 1836 e più recentemente nel 1996 e, dopo otto anni di lavoro, fu ricostruito identico all'originale e possiamo vedere che i nostri amici italiani hanno uno straordinario talento per il rinnovamento.

E con una grande emozione che entriamo in questo teatro che offre più di mille posti; per questa rappresentazione era evidentemente completo.



L'interno del teatro è immenso e offre cinque piani sovrapposti di palchi decorati in rosso e oro. Nel pubblico, gli italiani erano molto eleganti e gli abiti di grande classe.

L'opera è iniziata e la musica di Puccini ci ha portati via, ci ha fatto viaggiare leggeri con la mente e la magia di questo teatro ci ha incantati.

La messa in scena e le scenografie erano molto basiche, sicuramente a causa delle restrizioni finanziarie ma la bellezza delle voci, la musica di Puccini e la magia della Fenice ci hanno fatto vivere un momento indimenticabile.

M.M.

DA VEDERE FINO AL 2 GENNAIO 2023 Venezia La Serenissima

Nelle cave « Carrières de lumière » a
Les Baux de Provence

Creazione artistica di Gianfranco Iannuzzi

Venezia è una città che scivola attraverso i secoli e il cui patrimonio, immenso e di grande bellezza è destinato a rimanere unico.

La visione di Venezia è fatta di riflessi, di impressioni come un sogno.



Il teatro La Fenice prima della rappresentazione dell'opera di Puccini

D. C.

La Biennale di Venezia - Rassegna d'arte internazionale

A Venezia, ogni due anni si svolge la Biennale. Una manifestazione internazionale dove viene espressa l'Arte contemporanea. La Biennale di Venezia è situata in due luoghi: d'una parte ai «Giardini», nel **sestiere** Castello, in fondo al Canale Grande e d'altra parte all'Arsenale negli ex edifici della Marina Nazionale dove si facevano le Corderie ed Artiglierie.

Ai Giardini si trovano una ventina di padiglioni nazionali, costruiti dall'inizio del Novecento fino agli anni Settanta, invece, all'Arsenale il padiglione è più grande e recente.

Vengono esposte numerose opere d'arte di diversi artisti provenienti da tutti i continenti. Quest'anno la Biennale è iniziata il 22 aprile e chiuderà il 23 novembre 2022. Ogni nazione presenta opere varie:

- Installazioni (per es. un grande spazio bianco nel quale, al centro, viene collocato un mucchio di terra per simboleggiare la questione ambientale);
- Video artistici (proiezioni multischermo);
- Dipinti;
- Sculture;
- Tappeti rappresentanti delle immagini simboliche o figure varie;
- Mosaici;
- Ed altre forme d'arte come la "Performance", ad esempio, dell'artista Marina Abramovic intitolata "Balkan Barocco", per la ha ricevuto il Leone d'Oro della Biennale 1997. L'artista vestita di bianco, si è posata su un mucchio di ossa, sui muri scorrono video, un'installazione sonora immerge lo spettatore di fronte alla barbarie della guerra.

La Biennale di Venezia è la più antica delle manifestazioni artistiche internazionali fondata nel 1895 su ordine di Napoleone Bonaparte. Nel 2019, Lina Lapelytė, rappresentante della Lituania vince l'ultimo Leone d'Oro. Aspettiamo il 23 novembre 2022 per conoscere il vincitore di questa cinquantanovesima edizione.

Sestiere= a Venezia è una delle sei zone in cui è divisa la città

PARLIAMO DI GUSTO

L. G. **La frutta secca**

Oggi più di ieri consumiamo la frutta secca, consapevoli che faccia bene al nostro organismo. Perché sono tanti gli studi scientifici a confermarlo ed a renderlo noto, ma nonostante questo è necessario mantenere un'attenzione di cautela, precisamente dovuta al contenuto calorico di questo alimento. La frutta secca spesso è servita durante i periodi di festa, come Natale, quando se ne trova un po' di più a tavola. È importante sapere come consumarla nel modo giusto, facendo attenzione alle calorie. Frutta secca o essiccata?

Dobbiamo sapere che ciò che chiamiamo «frutta», ovvero le noci, le mandorle, le nocciole etc. non sono frutti, ma semi, mentre i fichi, l'uva, le albicocche, i datteri...sono sottoposti a un lavoro di essiccazione che li priva delle maggiori parte dell'acqua. Per questo le sostanze nutritive si concentrano e si ottengono frutti che, a parità di peso, sono particolarmente ricchi di nutrienti. Tutti i semi e la frutta contengono grandi quantità di grassi "buoni", protettivi a livello cardiovascolare. Anche la presenza di vitamine (A, E, C, K), contribuisce a rendere la frutta secca ottima per la salute, soprattutto per il contenuto di fibre, minerali come zinco magnesio, ferro, potassio, fosforo e calcio.

Sarebbe meglio evitare di sgranocchiare noccioline, o pistacchi davanti la tv o al cinema; I momenti migliori per consumare questi frutti sono la mattina, a colazione, in aggiunta a uno yogurt contenente anche frutta fresca e cereali, oppure alternare con uno spuntino a metà mattina. La dose giornaliera consigliata è di 30 grammi.

Per concludere, ricordate che non basta mangiare frutta secca per stare bene ed una dieta varia ed equilibrata deve essere sempre abbinata ad una vita attiva.

Scoprirete allora che la frutta secca mangiata in abbondanza durante le feste, non sarà un problema. Ho già l'acquolina in bocca!

D. C.

Caponata della Mamma

INGREDIENTI:

- 3 coste di sedano con foglie, tagliate a pezzi di 3 cm circa
- 4 melanzane tagliate a pezzi di 2 o 3 cm
- 1 cipolla abbastanza grossa tagliata a pezzi di 1 cm
- 3 cucchiaini grandi di capperi sotto sale, lavati
- g 200/250 di olive snocciolate
- 2 cucchiaini grandi di zucchero bianco
- g 140 (1 scatola) di doppio concentrato di pomodoro diluito in un mezzo litro d'acqua
- Una tazza da caffè d'aceto di vino
- Sale (grosso e fine), pepe -

PROCEDIMENTO: Tagliare le melanzane a pezzi, coprirle di sale grosso; lasciarle almeno 2 o 3 ore in un setaccio affinché perdano l'acqua di vegetazione, piuttosto amara. Nel frattempo, preparare gli altri ingredienti: mettere a bollire, 10/12 minuti in acqua salata, le coste di sedano con un po' delle loro foglie. Toglietele con la schiumarola e conservare. - Tagliare in due le olive. Ora, togliere dal sale le melanzane, lavandole con acqua fredda, asciugarle con un canovaccio, metterle asciutte in una ciotola e mescolare con 3 cucchiaini d'olio d'oliva. Mettere questa preparazione in una pentola e fare friggere fino a che diventino leggermente arrostiti ma non grigliate. Quando le melanzane sono brunito, conservarle in un piatto in disparte. Nella stessa pentola, friggere la cipolla a pezzi con 3 cucchiaini d'olio d'oliva fino a che diventi leggermente marrone, aggiungere lo zucchero sulla cipolla e proseguire la cottura 5' per caramellare leggermente. Appena fatto, aggiungere l'aceto di vino fino e farlo evaporare, quindi aggiungere il mezzo litro di succo di pomodoro (fatto con il doppio concentrato e l'acqua). Proseguire la cottura 15'. Aggiungere sale e pepe a vostro gusto. Quindi unire tutti gli altri ingredienti nella preparazione, sia: le olive tagliate, il sedano, i capperi e per finire le melanzane. Mescolare e terminare la cottura 45' a fuoco molto basso e mettendo un coperchio sulla pentola. Spegnerne il fuoco et lasciare raffreddare. Servire quando la Caponata è fredda.

Buon appetito. **UN CONSIGLIO:** La caponata ha un sapore migliore il giorno dopo.

R. S.

La Festa dei Morti nelle Alpi dell'alta Provenza

Il DIA DE LOS MUERTOS è una tradizione religiosa e popolare propria della cultura del MESSICO, dove gli abitanti, per rendere omaggio ai loro defunti, innalzano altari per le strade.

Ogni anno, l'1 e il 2 novembre, le famiglie messicane si ritrovano nei cimiteri, il 2 novembre, in particolare. Ricoprono le tombe di candele, fiori, offerte...pranzano sulle tombe ascoltando la musica dei MARIACHI, ballano... Non è una celebrazione triste.

Molti abitanti di BARCELONNETTE emigrarono in Messico e qui fecero fortuna. Quindi la mia città, la più messicana delle città francesi, ha deciso di risaldare l'amicizia con i messicani in questa occasione. Dal 27 al 29 ottobre, le sue strade si riempiono di personaggi legati alla tradizione della FESTA DEI MORTI messicana, come gli scheletri ed i Catrina, che rappresentano scheletri vestiti con begli abiti eleganti.

Ci sono anche concerti di strada dei MARIACHI, molti "atelier" di danza, di degustazione di piatti tipici, come il "champurrado" o il "mole de Puebla". Ci sono anche visite commentate come quella del cimitero di BARCELONNETTE o di chiese come quella di JAUSIERS, un paese vicino a BARCELONNETTE, la quale non è lontana dal confine con il PIEMONTE.

Ci sono molti turisti durante questa FESTA fra cui qualche italiano.

F. G.

I murales di Orgosolo

Isolato nel cuore del Sopramonte, culla del «banditismo» sardo, il piccolo borgo d'Orgosolo è diventato, negli anni Settanta, soprattutto il paese dei « murales ». Contadini e pastori hanno qui sviluppato contro lo Stato un forte sentimento libertario e frondista. Gli abitanti hanno dipinto sulle pareti delle loro case, i loro stati d'animo, con tecniche rudimentali ma un senso artistico accertato. Questo movimento fu iniziato da un piccolo gruppo d'anarchici che diede una dimensione internazionale alle loro lotte.

La tradizione ne perdura ancora oggi, anche se gli ideali rappresentati sono meno militanti. E un vero piacere per il turista camminare tra i vicoli così colorati e vedere con i propri occhi realizzarsi capolavori contemporanei o più modeste testimonianze di creatività.



Nelle foto due murales di Orgosolo

M.S.G.

Conoscete Giuseppe Sanmartino?

Quando siamo davanti ad un'opera, come si fa a dire che siamo davanti ad un capolavoro?

È la fama dell'artista a dare fiducia? D'altronde, come si definisce un maestro? Certo, chi non conosce Donatello, Michelangelo, il Bernini... famosi da secoli e le cui opere sono giustamente esposte nei musei. Dunque, quando siamo davanti al David, Mosè, Santa Teresa... si deve, naturalmente, ammirare... anche se, a parer mio, il David ha una testa un po' grossa, mentre i corpi muscolosi delle sibille della Cappella Sistina mi mettono a disagio. Ammiro, ma con ritrosia. Aspetto qualche cosa di più: uno sfogo, un battito del cuore, una adesione totale, assoluta tra ciò che vedo e ciò che provo. Così è davanti alla Pietà, alla « slipping Lady », al Cristo velato della Cappella Sansevero di Napoli. Ed è qui, a Napoli, in una cappella marmorea, che si trova il «Cristo velato», in mezzo alla stanza: un Cristo giacente, appena disceso dalla croce, ancora segnato dal supplizio. Gli strumenti della passione (corona di spine, chiodi) sono disposti intorno a lui.

Il viso è bellissimo, solo la bocca semiaperta lascia fiatare un gemito o l'ultimo respiro.

La salma è ricoperta di un velo così fine, così impalpabile che non nasconde niente: le costole un po' cavate, i buchi alle mani ed ai piedi. Un velo di pudore che isola il corpo santo, lo mette al riparo da un gesto sconveniente, che sarebbe sacrilegio. Un'opera che stupisce, che sospende il tempo.

Però chi, di getto, conosce il nome dello scultore? un quasi-sconosciuto che ha fatto la sua intera carriera nel regno di Napoli. Di tanto in tanto si scopre di lui un'opera minore come una statuetta per il presepe e poi? E poi niente: un talento sconosciuto, una vita sciupata fino alla dimenticanza. Nessun ordine da parte dello Stato, dei fastosi principi del regno che sprecavano la loro fortuna aggiungendo inutilmente delle scale monumentali ai loro palazzi... nessuno scommette più sull'arte per dare fama alla sua corte; i tempi sono andati del mecenatismo! Allora per essere riconosciuto come genio, è necessario essere alla corte papale o quella dei Farnese o dei Medici?

Così va la storia, già lo si può notare dalla potenza dei social network!

(nota: gli italiani chiamano «social networks» o semplicemente «i social» *les réseaux sociaux*)



M. G.

La città di Alba e le sue vicinanze

Situata nelle Langhe, nel cuore del Piemonte, Alba si adagia tra i fiumi Tanaro e Bormida. Conosciuta da ottomila anni, è oggi una città incantevole tutta di mattoni rossi, soprannominata un tempo «la città dalle cento torri». Ad Alba, si vive bene! L'aria è pulita e la sua gastronomia è considerata dappertutto nel Mondo; non è lontana dalla città di Bra dove nacque lo «slow food». Ma sono due prodotti famosi che hanno fatto la reputazione di questa città: il tartufo bianco e il vitigno Nebbiolo, che si trovano, in realtà, nelle immediate vicinanze.

Infatti, Alba è circondata da numerosi piccoli paesi appollaiati, ognuno con un castello e la sua alta torre, che spesso ospita una cantina: nei dintorni, sulle colline si sviluppano le viti che producono i celebri Barolo e Barbaresco. Poi, nel sottobosco, spunta, in simbiosi con le radici delle querce, dei salici, o dei pioppi, il tesoro di Alba, il tartufo bianco, chiamato da Rossini «il Mozart dei funghi». Una grande fiera annuale si svolge ovunque nella città, da ottobre a dicembre, per rendergli omaggio.

Nella foto accanto: il castello di Grinzane Cavour, nelle vicinanze di Alba

F. C.

Nuove regole sul riscaldamento

In Italia per il prossimo inverno (6 ottobre 2022)

Il Ministro della Transizione Ecologica, Roberto Cingolani, ha firmato il decreto che definisce le nuove regole, per il prossimo inverno, volte a ridurre i consumi di gas naturale di 3,2 miliardi di metri cubi.

Il piano di riduzione dei consumi di gas prevede:

- di ridurre il periodo di accensione degli impianti di un'ora al giorno e con un periodo di funzionamento accorciato di 15 giorni (8 giorni dopo la consueta data e 7 giorni prima).
- di ridurre di un grado della temperatura nelle abitazioni passando a 19 gradi.

Ma i comuni hanno la possibilità di adattare se sussistono situazioni climatiche particolarmente severe.



M. P.

Solidarietà con le donne iraniane

Sabato 8 ottobre si è svolta davanti al Municipio di Salon de Provence una manifestazione per sostenere il popolo iraniano e, in particolare, la lotta delle donne iraniane per la loro libertà. Masha Amini, una ragazza iraniana di 22 anni, è morta dopo essere stata arrestata dalla polizia morale perché una ciocca dei suoi capelli sporgeva dal suo velo. Si sono svolte manifestazioni nel suo Paese e in tutto il Mondo. A Salon, è su iniziativa di Merhnoos in collaborazione col Comune, che si è svolta questa manifestazione.

Questa rivolta riecheggia la sua stessa storia: 11 anni fa, Merhnoos e suo marito Ramin, sono venuti a Salon per girare un documentario su Nostradamus. Quando è arrivata in Francia, si è tolta il velo "Non era un gesto politico, volevo solo sentire il vento tra i capelli". Una foto su un giornale locale, senza velo, viene notata dalle autorità iraniane e lei viene accusata di essere una spia al soldo di Israele: la coppia non può mai più ritornare in Iran. Suo padre, produttore cinematografico, muore senza che lei possa vederlo o partecipare al suo funerale. La coppia è stata accolta a Salon grazie alla solidarietà ed ha ottenuto la cittadinanza francese. Merhnoos ha ripreso gli studi come documentarista. Crea un'associazione: «la FICAM»: festival del cinema delli esiliati ed è un membro attivo del « Festival des Rencontres Cinématographiques » di Salon. Il suo più grande rimpianto è di non poter più tornare in Iran e di non poter mostrare a suo figlio Ranosh il suo paese.

È per tutte queste ragioni che la nostra amica, la mia amica, Merhnoos ha organizzato questa manifestazione pacifica in solidarietà con il popolo iraniano e in particolare con le donne iraniane, il cui slogan principale è: "Donne, vita, libertà".

Grazie Merhnoos per il tuo coraggio e il tuo impegno.