

« pensieri per il rientro in classe... » Silvia A.

I corsi d'italiano riprendono il **2 maggio** con il calendario abituale. Vorrei fare un piccolo resoconto del caffè letterario dell'11 aprile, visto che poi siamo partiti in vacanza.

Il pomeriggio del caffè letterario è stato molto piacevole : erano presenti un terzo degli iscritti ai corsi. **Dodici libri** sono stati presentati con cura ed in modo chiaro. Ci sono state domande e attenzione da parte di tutti e non sono mancati i momenti di emozione che hanno testimoniato come sia bello leggere perché nelle letture incontriamo personaggi e vicende ai quali ci attacchiamo. Bello anche vedere come siano diversi gli interessi : gialli, storici, romanzi, saggi. Bravi a tutti !

Vi cito un autori francesi, per farvi capire quanto sia importante la lettura per chi deve imparare una lingua ma non solo : la littérature et ses finalités intrinsèques, Yves Reuter (1999) : « **Développer l'esprit d'analyse, développer les compétences linguistiques, développer les compétences en lecture et en écriture, développer les savoirs en littérature, développer le bagage culturel de l'élève, développer son esprit critique, lui permettre de s'approprier un patrimoine, développer son sens de l'esthétique et sa sensibilité, lui faire prendre du plaisir, participer à la formation de sa personnalité.** »

Inoltre Annie Lhéreté (2010,) sostiene che « si en langue maternelle, comme en langue étrangère, l'acquisition d'une compétence de communication minimale est favorisée par une immersion dans la langue orale, **l'immersion dans l'écrit constitue à la fois la condition et la garantie d'une progression au-delà du niveau seuil.** C'est aussi la condition et la garantie de la fixation des acquis ».

Cosa posso dirvi di piu' ? **LEGGETE, LEGGETE.** Avete la fortuna di avere a disposizione libri nuovi ed attuali nella Biblioteca di classe, approfittatene. Ps : anche la biblioteca pubblica di Salon ha un reparto di libri italiani molto fornito. **A buon intenditor...**

L'Amerigo Vespucci, fierezza della Marina italiana

Questo bellissimo veliero è stato varato nel 1931, costruito nei cantieri di Castellammare di Stabia, **la nave scuola** è la seconda di una classe che comprendeva anche la «Cristoforo Colombo», ceduta dopo la seconda guerra mondiale all'Unione sovietica. In quasi 92 anni di storia il "Vespucci" ha ospitato 86 campagne addestrative percorrendo in pratica oltre 800 mila miglia, 37 volte il giro dell'equatore. È approdato in 250 città, oltre 80 italiane, ha attraversato quattro volte l'Atlantico, ha toccato il circolo polare artico. **Il Libro d'Onore con le firme e le foto delle personalità** che sono salite a bordo è pieno di personaggi e aneddoti. Nel 1953 il "Vespucci" ha solcato il Tamigi per la cerimonia di incoronazione della regina Elisabetta II, fra i suoi ospiti ci sono stati l'attuale re Carlo III con l'allora moglie Lady Diana. La nave scuola è stata guidata da 112 comandanti.



Record di un veliero unico al mondo, visto che le altre navi scuola non sono come Vespucci. Anche a livello di tradizioni marinaresche mantenute con ostinazione e orgoglio nonostante la presenza a bordo di

strumenti altamente tecnologici. Come dice il Comandante, di elettrico c'è solo l'argano per tirare su l'ancora. Tutto il resto, **dallo storico timone senza alcuna componente elettrica o idraulica sulla ruota**, e quindi anche molto faticoso alle carte di navigazione fisiche e non elettroniche per la rilevazione del punto nave astronomico con il sestante, è manuale: l'allievo ufficiale e futuro comandante deve sapere andare per mare nel modo più classico e sviluppare l'istinto e la naturalezza nel condurre anche le manovre più difficili. Poi è chiaro che il veliero ha a disposizione tutti i sistemi più moderni, anche un'infermeria con collegamenti per la telemedicina. Cio' per essere autonomi anche con oltre 400 persone a bordo. Progenitrice dei popoli che hanno dominato il Mediterraneo per quattro millenni, con il motto «**Ex pluvia nati ventu ducti**» (**Nati dalla pioggia, sospinti dal vento**), per aver giurato fedeltà alla patria sotto il diluvio a Livorno e aver battuto con 13,1 nodi il record di velocità mai registrato dal Duemila mentre il «Vespucci» si trovava in Atlantico, l'Amerigo Vespucci è la fierezza della Marina italiana.

Lo si può visitare nel periodo estivo, quando è ormeggiato nel porto di Livorno, all'Accademia Navale.

Simon M.

Gli abbracci con cacao e panna fresca

Vorrei presentarvi un dolce che adoro. Non é un prodotto DOP, non é un prodotto IGP... E' un biscotto italiano prodotto dal marchio Mulino Bianco.

E' un biscotto a forma di cerchio, con una parte di cacao e l'altra di panna fresca (é l' « abbraccio » tra la panna ed il cioccolato). E un biscotto classico per gli italiani, ma a me **ricorda le vacanze in Italia.**

Lo si può trovare nei negozi tradizionali in Italia. Il marchio Mulino Bianco ha molti altri biscotti come questo, ma questo é quello che mi piace di più 😊

Si possono mettere nel latte per renderli più morbidi per colazione o si possono gustare come spuntino se si ha fame.

Lo consiglio !!"



Annick M.

L'aceto balsamico di Modena

L'aceto balsamico di Modena è prodotto nella Regione dell'Emilia Romagna, vicino alla città di Modena. Ha avuto il riconoscimento DOP (denominazione di origine protetta).

Il vero aceto tradizionale di Modena è una varietà d'aceto della cucina Italiana, fabbricato con famosi vitigni come il Lambrusco o Sauvignon e secondo un processo tradizionale. Poi l'aceto invecchia nei fusti di quercia almeno 12 anni e ci resta fino a 25 anni !

Così invecchiando, l'aceto perde la sua acidità e diviene più dolce come uno sciroppo. Il suo gusto è raffinato. E' un prodotto caro.

L'aceto balsamico è usato in condimento con olio di oliva, salse ed anche per decorare o profumare antipasti e piatti della cucina gastronomica.

I migliori aceti possono essere gustati dagli amatori come **aperitivo o digestivo.**

Laetitia R.

Il pecorino romano

e la ricetta della Carbonara

Il pecorino romano viene dalla Sardegna, da Roma e dalla provincia di Grosseto, in Toscana. E' un formaggio di latte di pecora. Il suo sapore è forte, e un po' piccante. E' famoso in tutta Europa. Dal 1996, ha avuto il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. A primavera, a Roma, lo si mangia con fave e prosciutto. E' una tradizione per festeggiare la festa dal lavoro, il primo maggio. Ma possiamo anche mangiarlo a pezzi alla fine del pasto, o grattugiato. Oltretutto, ho scoperto qualche mese fa che il pecorino è **l'ingrediente segreto della pasta alla carbonara italiana !**

Ricetta italiana della pasta alla carbonara
(Per 4 persone) Ingredienti : 400 grammi di pasta lunga (linguine, spaghetti, tagliatelle...) 250 grammi di guanciale, 100 grammi di Pecorino Romano, 4 tuorli di uova, Olio di oliva Sale e pepe

1. Tagliare il guanciale in fiammiferi e grattugiare il pecorino.
2. Fare soffriggere il guanciale nella padella.
3. Fare cuocere la pasta nella pentola con acqua.
4. Battere i tuorli con il pecorino, e il pepe.
5. Aggiungere un po d'acqua di cottura della pasta.
6. Scolare la pasta e aggiungere la salsa e il guanciale. Buon appetito !



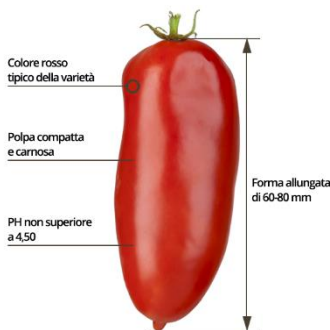
Marcia P.

Il pomodoro San Marzano

La leggenda racconta che il seme di **Pomodoro San Marzano** sia apparso in **Italia**, e in particolare in **Campania**, all'incirca nel **1770** sotto forma di dono speciale da parte del **viceré del Perù** al **re di Napoli**. Successivamente questo seme fu piantato nella zona corrispondente all'attuale comune di **San Marzano sul Sarno**, dove attecchì particolarmente bene grazie alla **fertilità del suono vulcanico**.

Quali sono le caratteristiche del pomodoro San Marzano?

La forma è cilindrica e allungata, tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm. Il colore è rosso brillante, la polpa è elastica, poco acquosa e quasi priva di semi. All'esterno presenta una fossetta e un peduncolo molto piccolo. Infine, il sapore è tipicamente agrodolce, fresco e intenso.



Dove possiamo trovarlo?

Il Pomodoro San Marzano ha una zona ben precisa di coltivazione, anzi 3:

Provincia di Salerno,
Provincia di Napoli e
provincia di Avellino.

Tutti questi territori

possiedono terre assai fertili di origine vulcanica, e per permettere al Pomodoro San Marzano di crescere perfettamente è necessaria una temperatura che non vada mai al di sotto dei 12°. Cura, dedizione e attenzione, e anche è vietata la coltivazione del **San Marzano** in serra; è vietata ogni forma di forzatura nella coltivazione (così come nella raccolta) per evitare qualsiasi tipo di alterazione del ciclo biologico; la raccolta deve essere effettuata rigorosamente a mano, in maniera scalare.

Come lo possiamo mangiare o cucinare? In salata, Il sugo di pomodoro fresco, passata di pomodoro, I pomodori secchi sott'olio, la zuppa di pomodoro, e tanti altri.

È un prodotto famoso nel mondo? Il pomodoro San Marzano è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". La presenza di una serie di fattori concomitanti quali: il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l'abilità e l'esperienza acquisita dagli agricoltori dell'area di produzione nel corso dei decenni, ha contribuito al suo successo nel mondo, coronato, nel 1996, dal riconoscimento dell'Unione Europea come D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).

Anne T.

Conoscete il « falso albero del pepe » ?

Il « faux poivrier », dal nome scientifico *Schinus molle*, è un albero ornamentale che io trovo molto bello e soprattutto mi fa pensare all'Italia... È lì che l'ho conosciuto qualche anno fa. In Liguria è ovunque, nei giardini, nei parchi, lungo i viali. Li decora con il suo elegante portamento cadente, il fogliame luminoso e leggero che persiste tutto l'anno e i piccoli frutti rosa in estate.



Il « faux poivrier » è originario del Sud America. È riservato alle regioni con un inverno mite perché soffre sotto - 5 °C. Ha bisogno di un terreno drenato e di una esposizione soleggiata al riparo dal vento freddo. Una volta ben impiantato, resiste bene alla siccità. Quando il contesto gli conviene, cresce rapidamente e può raggiungere più di 8 metri di altezza. Ha lunghe foglie composte da sottili foglioline¹ che ricadono e gli danno un aspetto di salice piangente². In primavera si copre di piccoli fiori gialli chiari, poco visibili, raggruppati in lunghi grappoli cadenti. I frutti che li succedono in estate sono piccole drupe³ rosa (non commestibili) molto estetiche. Le foglie e i frutti emanano un odore pepato.

Nei vostri prossimi viaggi in Italia, ricordatevi di ammirarli nelle città e nei giardini del litorale. Ce ne sono alcuni magnifici esemplari. Da qualche tempo, ce ne sono anche alcuni in città a Salon de Provence. Li avete scoperti?

1 folioles/2 saule pleureur/3 drupa : frutto carnoso con un nocciolo come l'oliva, la ciliegia...

Michèle M.

A Bouc-Bel-Air

I giorni de l'Albertas

Nei giorni 19-20 e 21 MAGGIO 2023

Creati nel 1640, i giardini dell'Albertas sono tra i più bei parchi della Provenza.

Una miscela di influenze italiane nello spirito delle realizzazioni del Rinascimento.

Questi giardini sono classificati come monumenti storici. Saranno presenti numerosi vivaisti e artigiani per farvi scoprire superbe piante, fiori, ecc...

Una giornata di relax, straordinaria e da non perdere.

BUONA VISITA 👍

Denis B.

La piccola storia della prima migrazione Italiana in Algeria

Il Mediterraneo è sempre stato un luogo di scambio tra i diversi territori Circum-mediterranei. Il mare è innanzitutto un serbatoio di alimenti, ma è anche e soprattutto una superficie di trasporto. I Fenici, i Cretesi, gli Egiziani, i Romani hanno attraversato molto presto questi spazi cominciando dal piccolo cabotaggio. Le prime migrazioni tra l'Italia e il Magreb sono state molto legate alla **pesca del corallo**. Il corallo ha sempre rappresentato l'oro rosso per la sua rarità. È sempre stato usato in gioielleria.

La zona del corallo era molto sviluppata nel Mare Mediterraneo. Una prima testimonianza storica mostra che questa pesca era operativa dal primo secolo nel Golfo di Provenza, in Sicilia e sulle coste occidentali d'Italia, con un chiaro riferimento ai Liguri ed al loro golfo.

(nell'immagine: mappa delle zone coralline di pesca.)

Dal Medioevo si sono sviluppate relazioni amichevoli tra gli italiani e gli abitanti del Nord Africa con periodi di conflitti episodici, seguiti da tregue o ogni campo cercava di recuperare i propri cittadini prigionieri o schiavi.



Dal XVI secolo l'attività dei corsari barbari si amplifica e gli italiani, ma anche tutti gli utenti del Mediterraneo temevano i frequenti raid sulle loro rive che prendevano in ostaggio e poi in schiavitù a Tunisi e Algeri le persone catturate. I barbari hanno sviluppato un commercio di schiavi di cui Algeri e Tunisi divennero importanti piazze. Più di 2000 italiani erano tenuti in cattività nella speranza di riscatti o altro e al contrario Livorno, Napoli, Genova, avevano prigionieri nordafricani.

I pescatori italiani, inquadrati o no da armatori genovesi o livornesi, hanno presto capito l'interesse economico dello sfruttamento di nuovi giacimenti di corallo sulle coste del Magreb in particolare. Intere flottiglie partivano da diversi porti italiani, per effettuare intere stagioni di pesca sulle coste algerine e tunisine. Le imbarcazioni non erano molto grandi e navigavano a vela e quindi erano soggette alle condizioni climatiche. Il viaggio era stato fatto in piccole tappe. Il viaggio per andare sulle coste del Magreb e il ritorno poteva durare un mese. La stagione di pesca si estendeva dal mese da aprile a settembre.

I pescatori di corallo dovevano rimanere diversi mesi, in condizioni precarie, sulle spiagge, prima di tornare a casa. La tecnica della pesca al corallo consisteva nel raschiamento delle popolazioni di corallo con una rete trainata. Era un lavoro forzato.

Già nel 1821 c'erano 241 pescherecci di cui 30 corsi, gli altri sardi (70), toscani (39), napoletani (83) e siciliani (19) che quest'anno avevano pescato 38 tonnellate di corallo in totale. Portavano con sé tutte le attrezzature necessarie per la pesca e i loro prodotti alimentari. Questi pescatori italiani erano dunque già presenti sulle coste del Magreb prima che i francesi colonizzassero l'Algeria dal 1830, ma queste occupazioni erano stagionali e i pescatori riportavano il prodotto del loro lavoro verso l'Italia dove si trovavano un'industria e un commercio di corallo molto importanti.

I laboratori di fabbricazione occupavano numerose persone, in maggioranza donne.

Nel 1860 a Torre del Greco c'erano quaranta officine di produzione con 3000 persone più o meno. Livorno era anche una zona importante della fabbrica ma anche del commercio del corallo. Il commercio rivolto verso l'Europa, l'Armenia, l'India, la Cina, il Magreb, era centrato a Livorno e Genova dove si trovano i principali armatori e negozianti che gestivano l'intera attività.

La venuta dei Francesi in 1830 in Algeria ha avuto per effetto di attrarre più equipaggi Italiani, e i primi migranti ci sono trasferiti sulle città di Bône, La Calle (parte Est di Algeria) ed Algeri per un'installazione più permanente.

Da questo tempo, e durante il periodo francese, gli Italiani sono sempre rimasti gli specialisti della pesca e dei metodi di pesca nei porti dell'Algeria.

Dopo questa prima migrazione e soprattutto dopo il 1860, i francesi avevano bisogno di uomini. Perché la situazione era anche difficile in Italia, altre professioni sono state più attrattive della pesca del corallo, come ad esempio il lavoro nei grandi cantieri iniziati dalla Francia: costruzioni, strade, ferrovia, porti, edifici diversi, sfruttamento giacimenti di ferro, di piombo, fosfati, sviluppo dell'agricoltura.

A questo riguardo, la Francia, che cercava di rafforzare la propria presenza, ha promulgato leggi volte a favorire l'insediamento degli stranieri, tra cui gli italiani.

Il 26 Giugno 1889 la legge francese sulla naturalizzazione diceva che :

- « Tout enfant d'étranger né en France devient Français à sa majorité à moins qu'il choisisse de conserver sa nationalité »

Conclusion: molti italiani domandarono la nazionalità Francese.

I bambini sono andati alla scuola della Repubblica e dopo due generazioni si sono fusi nella popolazione francese come gli spagnoli, i maltesi, (Bertagna fu sindaco della città di Bône).

Dopo l'indipendenza sono tornati in Francia.

BIBLIOGRAPHIE

Les Italiens en Algérie 1830-1960. Histoire et sociologie d'une migration.

Auteur Gérard Crespo.1994.

Editions Jacques Gandini. ISBN 2-906431-24-9

http://bone.piednoir.net/titre_rubrique/histoire_de_bone/italiens.html

Les Italiens à Bône (1865-1940) - Migrations méditerranéennes et colonisation de peuplement en Algérie.

Auteur Hugo Vermeren.

Collection de l'école française de Rome.

L'émigration italienne de 1830 à 1914.

Causes, conditions et conséquences socio-économiques. *Auteurs : Claude Llinares, Danielle Lima-Boutin*