



Silvia S.

Un altro anno insieme si conclude nel migliore dei modi, con la bella giornata nel verde alla "festa campestre" organizzata dalla Maison MJC, il **22 giugno**, dove un



gruppo numeroso di voi ha cantato con successo **"Felicità"**. Apprezzata anche l'idea del "dress code": il

gruppo in verde, bianco e rosso era davvero elegante. Il prossimo anno avremo la possibilità di prenotare dei tavoli solo per il gruppo italiano, in modo da poterci riunire tutti.



Molto piacevole e riuscito il pomeriggio festivo di giovedì **12 giugno**, con la visione di un film che ha fatto l'unanimità di critiche positive. L'aperitivo che avete organizzato era sontuoso, un vero spettacolo. Vi ringrazio ancora per il regalo che mi avete riservato.

Nella foto una professoressa contenta delle sue classi: "Salute e buone vacanze a voi!"

In questa fine anno:

Vorrei complimentare tutti per l'impegno nel lavoro in classe durante l'anno; Bravi! per i buoni risultati ottenuti in questi mesi di studio.

Vi ringrazio per l'entusiasmo e la partecipazione alle iniziative: siete sempre numerosi e contenti! Continuate così. Per me è incredibile arrivare in classe e trovare sempre persone volenterose e sorridenti.

Per il prossimo anno, possiamo cercare di preparare qualche **sketch teatrale**: niente di difficile ma che, in ogni modo, sarà utilissimo per migliorare la pronuncia, vedrete!

Ci ritroviamo il **6 settembre** al forum delle associazioni o direttamente in classe per la ripresa dei corsi, a partire da **martedì 09** settembre, con i soliti orari.

NB: **LE ISCRIZIONI** SI FANNO prima **IN CLASSE**

La Toscana dei dialetti

Caratteristica principale dei dialetti toscani è quella di essere sostanzialmente parlati; ciò garantisce una chiara distinzione dall'italiano, che da sempre (e soprattutto fino al 1861) è stata una lingua che più ancora che parlata era soprattutto scritta, letteraria, aristocratica, praticata dalle élite scolari. Il toscano, quindi, è un sistema linguistico allo stesso tempo innovativo (grazie all'uso vivo), ma anche conservativo, arcaizzante, grazie al suo (ancora oggi forte) legame con le aree più rurali della regione.

Tradizionalmente, i dialetti toscani erano considerati semplici varianti o "vernacoli" dell'italiano, data la grande somiglianza con l'italiano colto di cui, peraltro, costituiscono la fonte (sia pure modificatasi nel tempo rispetto alla parlata odierna).

I primi contributi letterari significativi in toscano risalgono al XIII-XIV secolo con le opere di Dante Alighieri, Francesco Petrarca e Giovanni Boccaccio, e successivamente nel XVI secolo con Niccolò Machiavelli e Francesco Guicciardini, che conferirono ai parlari toscani la dignità di "lingua letteraria" della penisola.

Al momento dell'unificazione dell'Italia fu scelto come lingua da adoperare ufficialmente, mettendo fine a una secolare discussione, a cui aveva partecipato anche Dante (nel *De vulgari eloquentia*), che vedeva due fazioni contrapposte, una che sosteneva la nascita di una lingua italiana sulla base di uno dei cosiddetti dialetti e un'altra che si proponeva di creare una nuova lingua che prendesse il meglio dai vari dialetti. Prese piede agli inizi del XIX secolo proprio la prima corrente, soprattutto grazie al prestigioso parere di Alessandro Manzoni al quale andarono anche critiche di chi sosteneva che il toscano era un dialetto come gli altri e una vera lingua nazionale sarebbe potuta nascere solo dopo l'incontro tra le varie culture del paese.



Marie Therese T.

Parma : Città Creativa
UNESCO per la gastronomia

Dal 2015, Parma terra di eccellenze culinarie in tutto il mondo è diventata città creativa Unesco per la gastronomia. Parma, una delle città più golose del mondo, è conosciuta per le eccellenze gastronomiche come Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino, Fungo di Borgotaro, per citare solo alcuni dei suoi tesori. Tra i piatti che meritano un assaggio c'è la golosa torta fritta da accompagnare ai salumi e i primi, come i cappelletti o anolini in brodo, (pasta fresca ripiena di stracotto cotti in brodo di carne e serviti specialmente durante le festività natalizie) e gli immancabili tortelli d'erbetta. Tra i secondi primeggia lo stracotto di carne, cotto lentamente ed a lungo in brodo di carne. Parma offre anche itinerari dedicati alla biodiversità, alla visita di fattorie rurali, e alla scoperta di prodotti che raccontano la vita di chi li produce...

* L'Emilia-Romagna è la regione che detiene il record europeo di prodotti Dop e Igp (44) , ma anche quella che la rivista statunitense Forbes ha definito "Italy's greatest gastronomic treasure".

Golose: gourmandes



Un aperitivo
tipico a
Parma

Parmigiano con crema di aceto balsamico, torta fritta, culatello di Zibello, coppa, prosciutto di Parma e Lambrusco.

Colette B.

LA FINESTRELLA di Bologna

Passeggiando nella città colla nostra guida abbiamo avuto una bella sorpresa ! A pochi passi della Via Indipendenza, in un muro della Via Pella, abbiamo aperto una finestrella per ritrovarci nella “Piccola Venezia”di Bologna: un canale affiancato da palazzi colorati che ci porta veramente a Venezia. Ci ricorda il tempo in cui Bologna aveva una vasta rete di canali che, oggi, sono stati interrati. Nella Bologna medievale che non aveva uno sbocco diretto sul mare i canali erano molto importanti per le comunicazioni e anche per l'Economia. Il canale delle Moline che abbiamo visto era utilizzato per produrre l'energia necessaria a muovere ben 15 mulini ad acqua della città. Il sistema dei canali era grandioso: 353 opere per 27 chilometri che si collegavano al fiume Savena e al Reno, oltre che al torrente Aposa. Così si poteva navigare fino al Po e i canali permisero alla città di espandersi e di diventare un centro tessile importantissimo nell'Italia e nell'Europa. Intorno al Quattrocento, vennero amplificati i punti di molo fino a diventare dei pori fluviali (si vede ancora il molo di Porta Galliera)



Molto interessante questa visita che, viaggiando nel passato, ci ha fatto scoprire un aspetto “acquatico” della città difficile da immaginarsi. Proprio incantevole!

Strano ma vero

Aceto balsamico: per produrre l'aceto balsamico, serve una temperatura ambiente elevata ecco perché le botti riposano nel solaio (grenier)

Colore Parma: il colore della città di Parma non è il viola ma il giallo. Si dice “viola Parma” perché le violette erano i fiori preferiti della duchessa Maria Luigia di Asburgo, seconda moglie di Napoleone e benefattrice della città di Parma.

La zuppa inglese: è il dolce tipico di Parma. La si prepara con un liquore fiorentino (l'alchermes), i biscotti, il cioccolato e la crema pasticcera. Di inglese ha solo il suo nome.

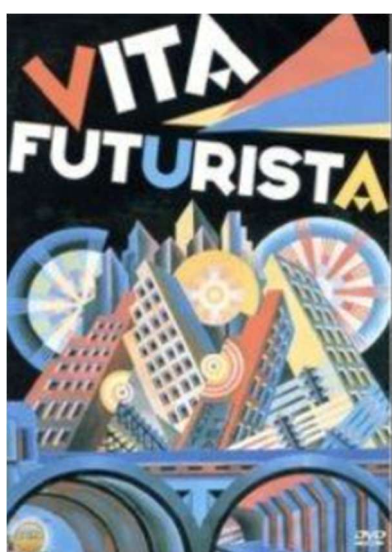
Tomba di Nureyev: la tomba del ballerino è stata commissionata e realizzata dai maestri mosaicisti di Ravenna. Essa rappresenta un grande tappeto, molto realistico e colorato.

Germaine C.**LA CUCINA FUTURISTA di Marinetti**

Il futurismo è un movimento artistico e culturale di avanguardia che volendo fare tabula rasa del passato ha sconvolto l'Italia del XX secolo. Nasce nel 1909 sotto la penna del poeta italiano Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944).

In origine era un movimento di riforma letteraria. Ben presto i manifesti futuristi si moltiplicarono e dopo la poesia si diffusero alla pittura, alla musica, all'architettura e all'aviazione.

Il Futurismo poneva l'accento su velocità, tecnologia, giovinezza, violenza e gli oggetti che incarnavano queste caratteristiche quali la macchina, l'aeroplano e in generale, la città industriale.



Questa «ricostruzione dell'universo» voluta dai futuristi interviene anche nella moda, nei mobili, nell'arredamento e nella cucina.

Il 15 novembre 1930 il ristorante Penna d'oca di Milano diretto da Mario Tapparelli, offrì ai futuristi milanesi un banchetto che voleva essere un elogio gastronomico del futurismo. Marinetti, convinto che le persone «pensano, sognano e agiscono in base a ciò che mangiano e bevono» invitato a prendere la parola dichiarò: «Vi annuncio il prossimo lancio della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, dal rendere al più presto adatto alla necessità dei nuovi sforzi eroici e dinamici imposti alla razza. La cucina futurista sarà liberata dalla

vecchia ossessione del volume e del peso e avrà, per uno dei suoi principi, l'abolizione della pastasciutta. La pastasciutta per quanto gradita al palato, è una vivanda (...) che appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. »

Nel «Manifesto di cucina futurista» pubblicato nella «Gazzetta del popolo» di Torino il 28 dicembre 1930, Marinetti raccomandava in particolare : - di usare la chimica per dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi, in polvere o pillole;
-di usare i profumi per favorire la degustazione, di usare la musica in modo limitato tra le vivande perché non distragga la sensibilità della lingua e del palato;
-di creare dei bocconi simultanei che contengono dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi e senza posate.

Ecco una ricetta ad assaggiare, toccare, odorare e ascoltare, estratta dal libro «La cucina futurista» scritto da Marinetti e da Fillia (pittore e scrittore) e pubblicato nel 1932:

« Agli ospiti verrà servito un piatto di olive nere, di cuori di finocchio e kumquat, e alla sua sinistra un rettangolo di carta di vetro di seta e di velluto. Il cibo va portato direttamente alla bocca con la mano destra mentre con la sinistra si tocca leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile.

I camerieri vaporizzeranno un profumo di garofano sul collo degli ospiti mentre dalla cucina raggiungerà un violento rumore di un aereo combinato con una musica di Bach. »

Il primo ristorante futurista italiano il « Santo palato » è inaugurato a Torino nel 1931. Marinetti e Fillia ne parlavano così: «Non è un semplice e volgare ristorante (...) ma un luogo artistico dove preparare l'umanità ai futuri alimenti chimici e forse alla non così lontana possibilità di trasmettere via radio, delle onde nutrienti»

Questo tentativo di rivoluzione culinaria, ridicolo, provocatorio e molto impopolare è stato ovviamente un fallimento.

Ma c'è da chiedersi se questo manifesto non sia, tre generazioni dopo, all'origine delle ultime tendenze nella gastronomia d'avanguardia e d'innovazione: **la cucina molecolare.**

Alain Z. "L'opera al cinema"

Sabato passato, ho veduto al cinema CINE PLANET di Salon, la trasmissione "in live" del BARBIERE DI SIVIGLIA.

Questa ritrasmissione, si faceva del MET OPERA di New York. Il barbiere di Siviglia è un'opera in due atti di Gioachino ROSSINI, su libretto di Cesare Sterbini. "tratto dalla commedia francese di Beaumarchais. Creato per la prima volta nel 1816, al teatro Torre di Argentina di ROMA. Quest'opera è considerata come il capo lavoro dell'Opera Buffa italiana.

TRAMA:

Atto 1

Il conte ALMAVIVA è innamorato di una bella ragazza, vista al Prado di MADRID, ma non conosce la sua identità.

ROSINA, la fanciulla si chiama così, è chiusa nella casa del suo tutore, DON BARTOLO. Lui vuole sposarla. ALMAVIVA, travestito in un povero studente, chiamato "LINDORO" prova a conquistarla. Arriva sulla scena FIGARO, un astuto e simpatico barbiere, cantando la famosa aria: LARGO al FACTOTUM: (tuttofare in italiano). "FIGARO SU, FIGARO LA", FIGARO QUA. FIGARO, FIGARO. DI... QUALITÀ, DI QUALITÀ "



Con FIGARO, ALMAVIVA organizza un piano. A questo momento, DON BASILIO, maestro di musica di Rosina, informa il tutore Don Bartolo che il conte è nella città. Lo consiglia di screditare ALMAVIVA, inventando una calunnia. Secondo aria famosa: "CALUNNIA e un VENTICELLO" (Rossini utilizza il crescendo nella musica ". Dunque Bartolo vuole sposare rapidamente Rosina. FIGARO aiuta "LINDORO " ad entrare nella casa di Rosina, travestito in ufficiale ubriaco. Ma la polizia arriva e il conte viene liberato dicendo il suo vero nome.

Atto 2

ALMAVIVA ritorna a Bartolo, travestito questa volta in maestro di musica. Rosina non crede il nuovo maestro, ma lui dice a lei che si chiama infatti: LINDORO .

In quell'istante, Don Basilio viene con notaio per il matrimonio di Rosina con il vecchio tutore. ALMAVIVA paga Don Basilio con un anello d'oro. Il conte riesce a sposare ROSINA. ARIA: "Ah quel colpo inaspettato ". Allora che cosa da pensare? Un'opera molto emozionante, spiritosa, esilarante e buffa. TUTTO È BENE QUEL CHE FINISCE BENE.

La distribuzione degli attori è molto interessante, soprattutto FIGARO : Andrey Zhilikhovsky che porta l'opera sulle spalle. ROSINA : Aigul Akhmetshina , ALMAVIVA : Jack Swanson , DON BASILIO: Alexander Vinogradov, DR BARTOLO : Peter Kalman. Un momento di felicità e di gioia, da ritrovare l'anno prossimo.

IL TEATRO REGIO DI PARMA

In origine Nuovo Teatro Ducale, il Teatro Regio di Parma fu costruito per volontà della duchessa Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, moglie di Napoleone, inviata a governare il Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla dopo il Congresso di Vienna. Iniziati i lavori nel 1821 su progetto dell'architetto di corte Nicola Bettoli, il Teatro inaugurò il 16 maggio 1829 con Zaira, composta per questa occasione da Vincenzo Bellini su libretto di Felice Romani.

Vi si tiene il Festival Verdi di Parma e Busseto è riconosciuto come Festival musicale ed operistico italiano di assoluto prestigio internazionale dalla Presidenza della Repubblica.

Françoise G.

“Il giardino dei tarocchi”

La Francia onora di nuovo quest'estate la scultrice franco-statunitense Niki de Saint Phalle con due grandi mostre, l'una : « Niki de Saint Phalle, Jean Tinguely, Pontus Hulten » al **Grand Palais** a Paris, l'altra, più vicina a noi : « Niki de Saint Phalle, le bestiaire magique » all' **hôtel de Caumont** di Aix-en Provence.

Se tutti conoscono le sue famose « Nanas », immaginate nel 1964, che sostengono l'avvento di una nuova società matriarcale, occorre scoprire in Toscana il suo grande **Giardino dei Tarocchi** dove, ispirata delle opere del « Facteur Cheval » e di Antonio Gaudi, l'artista poliedrica ha dedicato 20 anni della sua vita a quest' ambiente artistico nel cuore della natura, costituito dai 22 Arcani Maggiori del gioco dei Tarocchi, sculture giganti composte da ferro, cemento, poliestere, e coperte, con l'aiuto di artigiani locali, da ceramica policroma, vetri preziosi, specchi ...

Tra loro, « l'Imperatrice », alta 15 m, il cui interno è allestito come un appartamento ricoperto di mosaici a specchio : lì visse e lavorò l'artista, con suo marito, durante la realizzazione del sito.

A Garavicchio di Pescia Fiorentina, questo giardino si visita dal 1998 : un tesoro unico e accattivante che aspira a unire arte, spiritualità e natura, combinando un'ode alla semplice gioia di vivere e simboli esoterici più complessi, secondo chi ha avuto la fortuna di scoprirlo durante un viaggio in Toscana.



Lucien G.

Terracotta d'Impruneta e ricetta del peposo.

Grazie ad una trasmissione televisiva, ho scoperto qualcosa che mi è sembrato interessante da condividere con altre persone.

Conoscete il borgo di Impruneta in Italia? Forse l'avete visto alla TV, è un borgo situato a circa 14 km a Sud di Firenze in Toscana. Questo borgo è noto per la lavorazione dell'argilla per la produzione di **coppi**, orci, anfore, mattoni, e tegole.

Questo lavoro ha una tradizione antichissima.

Nel 1308 esisteva già una corporazione di artigiani produttori di coppi e brocche. Per quelli che sarebbero interessati esistono numerose fonti documentarie negli archivi municipali, parrocchiali e anche all'archivio di stato di Firenze.

Ho imparato che nel 1419 Filippo Brunelleschi (nato nel Firenze, morto nel 1446 a Roma, architetto, scultore, ingegnere, orafo), ha scelto la terracotta dell'Impruneta per costruire la cupola della cattedrale di Santa Maria del Fiore a Firenze, perché questo materiale offriva caratteristiche di solidità e leggerezza ineguagliabili. Oggi sappiamo che la volta della cupola non ha armatura di sostegno.

Attualmente la produzione industriale d'Impruneta è orientata verso la realizzazione di lastricati in terracotta di alta qualità visto che gli artigiani hanno conservato l'antica tradizione manifatturiera per gli interni, il giardino o il restauro di pezzi antichi.

La terracotta d'Impruneta è detta « terracotta antigelo », perché questo tipo d'argilla gli conferisce speciali caratteristiche di resistenza al freddo.

Per promuovere la conoscenza e la valorizzazione della produzione della ceramica artistica e tradizionale della regione, nel 2008, è stato allestito un itinerario chiamato « Strade della ceramica, della terracotta e del gesso della TOSCANA ».

Durante la preparazione della cottura degli oggetti e attrezzi da cucina gli operai posavano nel forno un piatto che avevano



preparato con cura, e lo facevano cuocere con il materiale, a bassa temperatura in una casseruola di ceramica dell'Impruneta.

Questa ricetta si chiama IL PEPOSO

ingredienti del Peposo

muscolo di bovino, un capo d'aglio, pepe in grani, vino rosso (Chianti) alloro, (anche un po' di pomodoro secondo alcuni), il tutto messo rigorosamente a freddo e lasciato cuocere 3 o 4 ore a fuoco lentissimo, meglio in forno.

ASPETTATE LA FINE DELLA COTTURA...

Coppo: in Toscana è il nome che si dà alla giara

Michel A. « Le frecce tricolori »

La pattuglia italiana è basata a Rivolto comune di Friuli-Venezia Giulia vicino alla città di Udine. Questa squadra usa 10 aerei. E' la pattuglia con il maggior numero di aerei in formazione. Per comparare, la Patrouille de France vola con 8 aerei e le Red Arrows con 9 aerei. La storia dell'acrobazia italiana inizia nel 1930 con la creazione della prima scuola italiana di volo acrobatico a Campoformio. Dopo diversi tentativi negli anni 50, una pattuglia nazionale ufficiale e permanente è formata nel 1960 con i migliori piloti italiani. Battezzata **Frecce Tricolori**, il loro nome completo è: **313° Gruppo Addestramento Acrobatico, Pattuglia Acrobatica Nazionale (PAN) Frecce Tricolori**. Diversi aerei hanno equipaggiato la formazione: Il North American F-86 Sabre, aereo di fabbricazione americana fino al 1963, sostituito dal Fiat G-91 R/PAN di fabbricazione italiana. Dal 1982, l'aereo biposto Aermacchi MB-339 PAN equipaggia la pattuglia. Maneggevole e performante, è diventata emblematico delle Frecce Tricolori. Francesi e Inglesi utilizzano aerei equivalenti. Per i Francesi, l'Alpha jet (Dassault), per gli inglesi il BAE Hawk (British Aerospace). L'Aermacchi M345 è un velivolo di nuova generazione destinato a sostituire il jet attualmente in uso.

Ogni pattuglia ha le sue particolarità, ma le Frecce Tricolori sono spesso apprezzate per la loro **capacità di combinare spettacolo e tecnica**. Le principali figure presentate sono: Il giro della morte (looping), l'otto cubano (la botte), o ancora la bomba, la più spettacolare. Senza dimenticare il pennacchio verde, bianco e rosso, i colori nazionali; invece, la Patrouille de France è conosciuta per le sue **figure eleganti e suoi colori** (blu, bianco, rosso), mentre i Red Arrows mettono in evidenza manovre dinamiche e formazioni strette. A ciascuno il suo stile.



L'acrobatica aerea genera purtroppo incidenti. La formazione italiana non sfugge a questa regola. Nel 1988, durante **un raduno** a Ramstein in Germania, una collisione in volo causa la morte di 3 piloti italiani e di 70 spettatori. Ci sono anche più di 350 feriti. Nel 2023 a Torino, l'incidente di un aereo delle Frecce ha causato la morte di una bambina. Momenti scuri nella storia di questa pattuglia.

Le Frecce Tricolori fanno parte della cultura italiana. Riconosciuti come simbolo **dell'unità e della creatività italiana**. L'arte gli apre ampiamente le porte: il film Forza G diretto da Duccio Tessari nel 1970 mette in scena i piloti e i loro aerei. Questo lungometraggio esplora non solo le prodezze acrobatiche ma anche gli aspetti psicologici e umani dei membri della pattuglia, piloti o meccanici. Il loro passaggio nel cielo italiano trascinando nella loro scia i fumi dai colori nazionali, ispira molti artisti. Attraverso dipinti, illustrazioni e foto, si ritrova tutto lo spirito italiano : la passione, la bellezza, la creatività, il fervore

La presenza della Pattuglia agli eventi nazionali rafforza il suo status di icona culturale. Strumento diplomatico in occasione di incontri internazionali, contribuisce a sostenere la cultura italiana e le sue tradizioni nel Mondo, ma anche promuovere l'immagine di un paese innovativo. Le Frecce Tricolori ispirano numerosi giovani italiani suscitando così vocazioni per i mestieri dell'aeronautica.

PS : per aver costeggiando le Frecce Tricolori in numerosi raduni, devo riconoscere l'immenso talento dei piloti e dei meccanici. Essendo un ex membro della Patrouille de France, non mi dispiacerà di mantenere la mia preferenza e ammirazione per il Blu, Bianco, Rosso.



Raduno= meeting

UNA DOMENICA SPECIALE

Chiave - (8-1-2-6) Lo è se...:



- AFFETTO
- ALLEGRI
- AMICI
- AUTOSTRADA
- BAMBINI
- BARAONDA
- CANTARE
- CASA
- COMPAGNIA
- DISCOTECA
- DOLCEZZA
- FASCINO
- FOOTBALL
- FOTOGRAFIE
- GARE
- GIOCARE
- GIOVANI
- IDEE
- INCONTRO
- INNAMORATI
- LAGO
- LIBERTÀ
- MARE
- MERCATO
- MONTAGNA
- MOSTRA
- MUSEI
- NATURA
- ORARI
- ORGANIZZARE
- OSPITI
- PARTENZA
- PASSEGGIARE
- PERIODO
- PORTO
- PROGRAMMI
- REGALI
- RELAX
- RIPOSO
- RISTORANTI
- RITROVO
- SCAMPAGNATA
- SOLE
- SONNOLENZA
- STIMOLANTE

E O V O R T I R E G A L I D S
R R A I N G A P M O C N A C E
A G R N A D D D S E N A A G P
I A U A M I I P N A R M S C O
G N T V I A I S M O P C S A R
G I A O C T O O C A A T A I T
E Z N I I G R N G O I R S T O
S Z D G L A I N I M T T A T O
S A A O T I A O O C O E P B P
A R A I L T B L C R S R C E B
P E I G A C A E A A O A R A A
A I N A X N E N R G R I F U M
R F C R T A T Z R T O E O T B
T A O E E I L A Z D A R O O I
E R N L E S M E O A L A T S N
N G T O D M E S R R L T B T I
Z O R S I T E E A T E N A R E
A T O S O P I R R S G A L A S
M O N T A G N A I O R C L D U
A F F E T T O M S M I S I A M