AMICALE ITALIA BRETAGNE

71bis vieille route de Rosporden – QUIMPER

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET !
https://www.amicaleitaliabretagne.fr

IL CALAMAIO *BRETONE*

DICEMBRE 2017

SOMMARIO

LE MOT DU PRESIDENT	P1
IL RITRATTO DEL MESE ALFONSO SPATUZZI	P2
LA COLLEZIONE DI CAFFETTIERE - Racconto	P3
L'ASCOLTO - POEMA	P4
Il MIO MATRIMONIO	P5
L'AUBERGE DU PAON	P6/7
CLUB QUIMPER ITALIA CALCIO	P8
CUCINA GNOCCHI ALLA SORRENTINA	P9/10
TEATRO MA COSA FANNO ?	P11
ADRESSES UTILES	P12

LE MOT DU PRESIDENT

Michele Cioce, presidente

Amici miei, amici cari,

Carissimi soci, ci risiamo il nostro caro Calamaio ritorna a ruggire. In questo arco d'anno 2017 la vostra cara Amicale è stata molto attiva... come sempre. Ci siamo ancor impegnati a far si che tutti noi amiamo sempre di più questa formidabile "famiglia" ; anzi direi e lo confermo che è la "nostra casa" dove italiani e bretoni si destreggiano a incrociare e amalgamare le proprie culture. Tutto questo è merito della nostra caparbietà e della nostra cultura. Le nostre attività sanno attirare tutte le persone che amano la lingua di Dante.

In questi 20 anni ci siamo sempre battuti , molte famiglie ci sono passate e credo che tutti hanno e avranno dei bei ricordi ed io ne sono fiero. Io ci credo, anzi dobbiamo essere orgogliosi. Grazie di cuore a tutti e l'Amicale vivrà ancora più anni fasti. La più grande orchestra siete voi con il vostro sorriso e gioia della nostra vita associativa. Grazie a tutti i volontari dal vostro presidente. Come al solito vi saluto ripetendovi sempre di più che le basi ci sono. Grazie ai nostri pilastri che solidamente reggeranno a lungo.

Forza ragazzi ! **Buon Natale e un felice Anno 2018.**

IL RITRATTO DEL MESE

ALFONSO SPATUZZI

Buongiorno Alfonso, dove sei nato ?

Sono nato a Potenza, uno dei capoluoghi della Basilicata.

Quando nacqui la regione si chiamava “Lucania”

Come sei arrivato in Bretagna ? Quanti anni avevi ?

Per caso, oppure fu il destino che mi spinse fino a Spezet ! Quando arrivai avevo 65 anni.

Dove abiti ?

Il mio domicilio è in Belgio, in un piccolo villaggio vicino alla città di Chimay (famosa per la birra trappista). Spesso però resto in Bretagna oppure vado in Italia.

Che ricordi hai dell’Italia ?

Ho moltissimi ricordi perché ho vissuto in Italia fino all’età di venti anni. A causa loro, nei primi tempi del mio soggiorno in Belgio ebbi delle acute crisi di nostalgia. I miei ricordi sono soprattutto sentimentali e riguardano la mia infanzia, la mia gioventù, la mia famiglia e le mie amicizie (che conservo tuttora).

Che rapporti hai mantenuto con l’Italia ? Hai ancora famiglia là ?

I miei rapporti con l’Italia sono vari. Ci sono quelli culturali, quelli epistolari, quelli telefonici ed ora anche quelli elettronici ! Ma soprattutto i legami che ho con la mia famiglia ed i miei amici che sono molto importanti. La mia famiglia italiana è piuttosto ristretta : mia sorella, due nipoti, una zia e tre cugini. Essendo poche persone ho il piacere di vederle ogni volta che torno in Italia.

Che cosa ti manca di più dell’Italia ?

Se devo essere franco, andando spesso in Italia, non mi manca quasi niente, a parte il modo di essere delle persone che, secondo me, sono più accoglienti e calorose di quelle che si trovano nei paesi del nord Europea.

Come hai conosciuto l’Amicale Italia Bretagne ?

Fu Franco Zaccaria, che conobbi durante una festicciola a Châteauneuf-du-Faou che mi parlò dell’Amicale e visto il mio interesse, subito, telefonò a Michele Cioce per presentarmi.

LA COLLEZIONE DI CAFFETTIERE

Racconto di Cristina Farigu

Conobbi Jelena nei corridoi del campus dell' università estiva nel quartiere jugend di Eira, una mattina di maggio mentre passavo a trovare un collega svedese, Rasmus, che mi doveva dare dei biglietti per il Romeo e Giulietta di Roberto Bolle all' Opera. Rasmus, che insegnava spagnolo era solito parlarmi in italiano e propio mentre parlavamo di danza, Jelena si ferma e si inserisce con un sorriso timido ma deciso nel nostro duetto e ci chiede dove avesse potuto studiare l' italiano, lingua per lei vitale, in quel momento della sua vita.

Le rispondo subito che l' avrei potuta aiutare conoscendo meglio lo scopo del suo studio. Rasmus intanto si congeda e io invito Jelena a bere un caffè e parlare con calma. Andiamo da Henghel a Bulevardi e strada facendo mi racconta di essere sposata, di avere cinque figli, di studiare ginecologia, e di essersi innamorata del suo relatore di tesi, Giovanni Cacciatone. L' italiano lo doveva imparare per fare buona impressione in ristorante e con gli amici romani di Giovanni, che li aspettavano a Roma per il ferragosto.

L' eccentricità è un tratto caratteriale tipico dei nordici così come l' assenza di autocontrollo e la non osservanza delle convenzioni sociali. Penso che esageri e rido al suo raccontare colorito e concitato.

Ma lei è seria e mi dice che adora l' Italia e gli italiani e soprattutto le caffettiere di cui possiede un' intera collezione Bialetti. Le chiedo se vuole inserirsi nei corsi serali per lavoratori, ma lei preferirebbe delle lezioni private perchè ha fretta di diventare italiana.

Giovanni Cacciatone è sulle copertine di tutte le riviste femminili della città perchè sta divorziando dalla specialista plurilaureata Raina Heikkila e questo genere di notizie abbellite da un' intervista sullo stile di vita dei VIP non è relegato alla stampa paparazza, ma è cosa seria.

Jelena prese tre mesi di lezioni. Ci incontravamo al Caffè Urssula, di fronte al porto della Viking Line e devo dire che era veramente un' ottima studentessa, metodica, ordinata, reattiva, ma ciò che mi colpì di più fu la trasformazione in donna italiana classica e griffata che si era prodotta in quei tre mesi. L' ultimo giorno mi volle invitare a pranzo a casa sua. Non volevo accettare, ma insistette, e accettai, dopotutto non avevo sensi di colpa, per me le avevo dato una base in italiano. Poi vedetti i cinque bellissimi bambini e il dolcissimo marito. Tutte le stoviglie erano italiane anche la cucina, cannelloni, focacce, carpaccio, il Barbera. Suo marito mi disse che sapeva tutto e che avendo avuto i bambini giovanissima, avendo poi dedicato tutto il tempo allo studio e alla famiglia, ora era giusto dedicarsi un momento di piacere, così solo per lei. Lui l' avrebbe aspettata, perché l' amava e lei sarebbe tornata perché era sua moglie e madre dei suoi bambini.

Per me era difficile far scendere il cannellone. Trovai irreale tanta comprensione e tenerezza. Jelena mi mostrò la valigia con i vestiti che avrebbe indossato a Roma, le scarpe elegantissime.

Sognava come una principessa il suo principe azzurro e ora lo poteva avere, come in una collezione di figurine. Ma il corpo di sua moglie nelle mani di un' altro ? Forse la tradiva anche lui. O forse l' italiano era solo un oggetto come un paio di scarpe nuove, ma in fondo solo scarpe che passano di moda, si dimenticano, non cose serie.

POEMA ANONIMO

"Parlare è una necessità, ascoltare è un'arte" (Goethe)

L'ASCOLTO

Quando ti chiedo di ascoltarmi
e tu cominci a darmi consigli
non fai ciò che io ti chiedo.

Quando ti chiedo di ascoltarmi
e tu cominci a dirmi perché
non dovrei sentirmi in quel modo,
calpesti le mie sensazioni.

Quando ti chiedo di ascoltarmi
e tu pensi di dover fare
qualcosa per risolvere i miei
problemi, mi deludi.

Strano come può sembrare !

Forse per questo la preghiera
funziona : perché Dio è muto,
non da consigli, né prova ad
aggiustare le cose e confida che
tu le risolva da solo

Semplicemente ascolta.

Quindi ti prego : ascoltami e sentimi
e se desideri parlare, aspetta
qualche istante il tuo turno,
e ti prometto che ti ascolterò.

IL MIO MATRIMONIO

LA MAMMA DI LUCIA

Mi chiamo Teresa FALCON, la Teresina, per i miei 9 fratelli e sorelle : Assunta, Attilio, Antonio, Amabile, Giacinto, Lina, Giovanni, Luigino e Clementina, tutti figli di Sante Falcon e Catterina Nosella.

Sono nata a Fossalta di Portogruaro nel 1913, il 24 marzo. Sono contadina, povera, e sogno di viaggiare e di diventare suora missionaria in un paese lontano.

Ma oggi ho ventuno anni e mi sposo. Purtroppo, Romolo, il mio promesso sposo non c'è. È in Francia, lavora da carpentiere. Lui è di Concordia Sagittaria un paese vicino al mio. Romolo, lo conosco poco, ma i miei dicono che è un bravo ragazzo ...Quindi, oggi, nel mese di dicembre 1934, sposo Romolo Mussin per procura tramite suo fratello Diano presso il municipio di Concordia . Sposata ma sola .... senza sposo ....

Romolo verrà in Italia soltanto per la ceremonia in chiesa il 7 gennaio 1935 e subito dopo tornerà in Francia.

Dopo il matrimonio religioso Romolo, tornato in Francia, mi mandò da lì i documenti necessari all'espatrio senza mai più tornare a Concordia, tanto è vero che ho dovuto affrontare da sola il viaggio da Portogruaro a Ventimiglia. E sono arrivata in Francia senza sapere una parola di francese... **Teresina**

Ce récit douloureux, maman me l'a fait à de multiples reprises ...

Mariage peu conventionnel mais assez fréquent pour l'époque, entre expatrié souvent parti à l'autre bout du monde, en Australie par exemple, et jeune fille du pays.

Malgré ce début difficile mes parents ont été mariés plus de soixante années, jusqu'à leur mort ..

Ciao cara mamma bella , un bacetto a te e a papà **Lucie**

L'AUBERGE DU PAON

Nouvelle d'Aleandro Dossena

Il y a longtemps de cela, la route entre Commana et Sizun était alors un chemin couvert d'arbres et de taillis, serpentant parmi les monts.

Près de Kerneuzet, à l'embranchement de Kerbrulu, existait une grande auberge. Là faisaient halte tous les marchands de chevaux qui, de Brest, se rendaient à Commana, très important marché en ce temps-là. L'auberge était une grande bâtisse léonarde, sévère, aux innombrables écuries et dépendances. On l'appelait l'auberge du paon. Aucun de ces oiseaux ne hantait pourtant les lieux à l'époque où se situe le récit.

« Etrange, mais vrai ! » m'affirmait le vieux conteur.

L'auberge était tenue par un couple d'une cinquantaine d'années. Le chroniqueur n'y est pour rien si la femme s'appelait Marie et l'homme Joseph. Leurs deux filles : Yvonne et Soazic les aidaient. Grande, forte, les cheveux châtains, un peu « rougeassine », Yvonne éclatait de santé. A elle seule, elle abattait la besogne de quatre ; les hommes ne pouvaient lui en conter ! Soazig par contre était petite, noireaude et frêle, toujours un peu maladive, elle fuyait la compagnie masculine.

Les affaires marchaient bien car l'ancienne route de Commana n'était pas seulement la voie préférée des marchands de chevaux, mais aussi celle des charrois de blés en direction des moulins sis au bord de l'Elorn. Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes à l'auberge du Paon, lorsqu'un jour, venant de Sizun, un « étranger » entra dans la grande salle. Visiblement il venait de loin, de Brest sans doute, débarqué d'un navire venant peut-être du bout du monde. Ses habits de bonne qualité et bien coupés étaient couverts de poussière. Il n'était pas très grand mais bien balancé, brun, le visage glabre et hâlé par le soleil.

Ce fut Yvonne qui répondit à son appel. A peine l'eut-elle vu : « celui là je le veux », se dit-elle. Il parlait le français avec un léger accent chantant des pays d'Europe centrale. Il demanda à dîner et une chambre pour la nuit.

L'Yvonne voulut tout de suite lui montrer la chambre. Portant le léger bagage de l'étranger, elle passa devant lui. Dans l'étroit escalier elle fit semblant de perdre pied. Deux bras musclés et vigoureux furent prompts à la soutenir. Le cœur battant et plus rouge que d'habitude, l'Yvonne ne poussa pas plus loin ses avances. Avant de le quitter elle lui dit : « Si cela vous arrange, vous mangerez avec nous à la cuisine. Il y fait plus chaud que dans la grande salle ». « C'est un grand honneur pour moi mademoiselle » répondit l'étranger. Du coup, l'Yvonne faillit s'évanouir !

Le dîner

Lorsque, frais rasé, le jabot de dentelle sortant légèrement de l'encolure de sa redingote, des souliers vernis aux pieds, l'étranger fit son apparition dans la cuisine de l'auberge, ce fut comme si le tonnerre avait frappé tout le monde. Bouche-bée, gestes suspendus, le père, la mère et les deux filles se regardèrent et ne surent que dire.

« C'est à ce moment que l'étincelle a dû se produire » me dit le vieux conteur. .. On avait placé l'étranger face à Soizig. Les bavardages allaient bon train. C'était lui qui parlait le plus, nullement troublé par les appels du pied qu'Yvonne, assise à sa droite, lui prodiguait sans arrêt. Mais soudain, il se tut. Ses yeux avaient rencontré le regard étrange de Soizig.... Qu'y avait-il dans ce regard pour que l'étranger ne pût plus, dès lors, s'en détacher que pour de brefs moments ?

Le fait est que le repas s'acheva par un demi-silence. La veillée fut courte. Les « vieux », sans doute gênés par l'atmosphère trouble qui s'était instaurée, montèrent les premiers à leur chambre. L'Yvonne, après avoir rangé, désappointée, les suivit. Pendant un bon moment, Soizig et l'étranger restèrent devant les braises de l'âtre sans dire un mot. Puis, il se leva, prit Soazig par la main et l'amena dans sa chambre.

Le vieux conteur fait une pause, boit une lampée de rhum, et dit : « ce qui va suivre, pour étrange que cela te paraisse, est la pure vérité car je le tiens d'un témoin qui a tout vu, tout entendu : l'Yvonne ! Cette diablesse avait l'habitude d'écouter aux portes et de regarder par les trous de la serrure »

La chambre, éclairée par une seule lampe, était lugubre et froide. Mais, ce qui s'y passa l'éclaira et l'embrasa. Il lui dit des mots que seuls les poètes savent : des mots qu'elle ne pouvait pas comprendre mais qui avaient la douceur du miel. Ses gestes étaient aussi tendres que ceux d'une mère et ses caresses avaient la légèreté d'un oiseau. Jusqu'à l'aube tout le bonheur et la douceur du monde habitèrent cette petite chambre de l'auberge du Paon, près de Kerbrulu. Longtemps Soazig resta penchée sur le visage de l'étranger endormi, lui caressant les cheveux et embrassant légèrement sa bouche qui, dans le sommeil, avait retrouvé la grâce de l'enfance. Puis Soazig découvrit le torse de l'homme. Lentement, pour ne pas le réveiller, elle allongea sa main vers la table de nuit. Elle y prit la grande épingle qui, dans la journée, servait à retenir son grand chignon de cheveux sombres. C'était une très longue épingle ayant pour tête une belle perle nacrée. Sans que sa main tremble elle l'approcha de la poitrine de l'homme à l'endroit où se trouve le cœur et, sans se presser, mais fermement, elle appuya. De sa bouche, elle étouffa le dernier soupir de l'homme, de son corps, le dernier sursaut.

Pourquoi ?

Pourquoi Soizig avait-elle tué l'étranger ? Nul ne le sut jamais. Les gendarmes, prévenus, vinrent. On dut défoncer la porte et, sur le lit, près du corps de l'étranger, Soazig gisait dans une mare de sang. Elle s'était tranchée les veines des deux poignets.

Depuis le drame plus aucun voyageur ne fit halte à l'auberge du Paon. Mis en vente, personne ne voulut l'acheter. Marie, Joseph et leur fille allèrent habiter Brest et jamais plus on ne les revit dans la contrée.

L'auberge, envahie par la végétation, en quelques années ne fut plus qu'une ruine dans laquelle, lorsqu'on avait besoin d'une poutre ou de quelques ardoises ou de pierres à bâtir, on allait se servir.

Il y a quelques années, on pouvait encore voir les fondations. Depuis que l'on a refait la vieille route de Commana plus rien ne subsiste de l'auberge du Paon, sinon son étrange fin que le vieux conteur a bien voulu me narrer.

CLUB QUIMPER ITALIA CALCIO

La partita quasi perfetta ...

Servizio di Giuseppe Modugno

(en service civique européen à l'Amicale)

Domenica è andata in scena la partita di campionato tra il Quimper Italia Calcio e il Penmar'ch.
La partita è stata ricca di emozioni. Il risultato finale è un scoppiettante : 2 – 2 che ha visto il Quimper Italia incassare un gol al 93 minuto dopo aver disputato una partita quasi perfetta.

Non era cominciata nei migliori dei modi : infatti al 5esimo minuto gli ospiti erano già passati in vantaggio nonostante che gli azzurini avessero già provato più volte la via delle rete.
Con determinazione e pazienza gli azzurini erano riusciti a ribaltare il risultato ma proprio nell'ultimo minuto della gara è arrivata la beffa.

Primo gol di Mohamed Zahafi !

Esultanza del capitano Nordine Haddu !

Sicuramente non era il risultato che tutti desideravano ma comunque bisogna tenere conto del buon piazzamento in classifica.

Infatti, gli azzurini hanno ancora la possibilità di ottenere posizioni più alte in classifica.

Forza ragazzi !

Giuseppe Modugno

CUCINA

Gnocchi alla Sorrentina

Sabato pomeriggio siamo andanti da Cristina Ternullo, al Capriccio, rue le Déan a Quimper, a preparare "Gnocchi alla sorrentina". È un tipico piatto della cucina campana ed in particolare della cucina napoletana (Costiera Amalfitana). È un piatto semplice ma saporito.

Ingredienti :

patate lessate : 1 chilo – farina tipo 00 : 300 grammi – uova : 1 – sale fine q.b. – acqua : q.b.

Preparazione :

Schiacciate le patate sulla farina che avrete versato nella ciotola. Aggiungete poi l'uovo insieme a un pizzico di sale e un pò d'acqua se occorre. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido. Ricordate che lavorandoli troppo, gli gnocchi diventeranno duri durante la cottura, quindi limitatevi ad impastare il necessario.

Prelevate una parte dell' impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoni, spessi 2 centimetri. Infarinate la spianatoia, di tanto in tanto, con della semola. Poi tagliate i filoncini a tocchetti e facendo una leggera pressione con il pollice trascinateli sul riga gnocchi per ottenere la classica forma. Se non avete il riga gnocchi, potete utilizzare una forchetta.

La salsa :

½ cipolla – polpa o passata di pomodori – sale q.b. - basilico – mozzarella 250 g – parmigiano reggiano –olio

In una padella, mettete un pò di olio extravergine d'oliva e una mezza cipolla tritata. Quando la cipolla avrà raggiunto la classica colorazione dorata, aggiungete la polpa o la passata di pomodoro e salate.

Fate cuocere per circa mezz'ora e prima di spegnere il fornello aggiungete alcune foglie di basilico per aromatizzare la salsa. Tagliate la mozzarella a cubetti.

Mettete una pentola di acqua sul fuoco e aspettate che arrivi ad ebollizione. A quel punto salate e aggiungete gli gnocchi. Dopo pochi istanti inizierete a vederli venire a galla: sarà quello il momento di scolarli con una schiumarola.

Amalgamate gli gnocchi con il sugo, cospargete tutta la superficie con la mozzarella a pezzetti e terminate con un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.

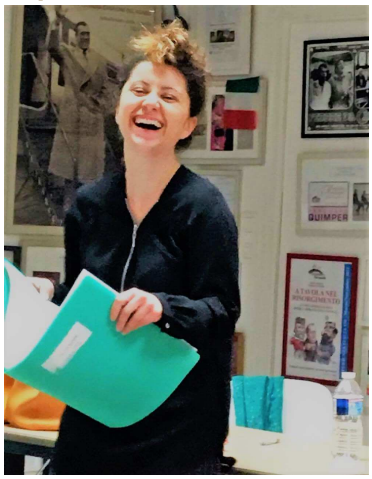
Servite gli gnocchi alla sorrentina caldi, decorando con qualche foglia di basilico fresco.

Buon appetito !

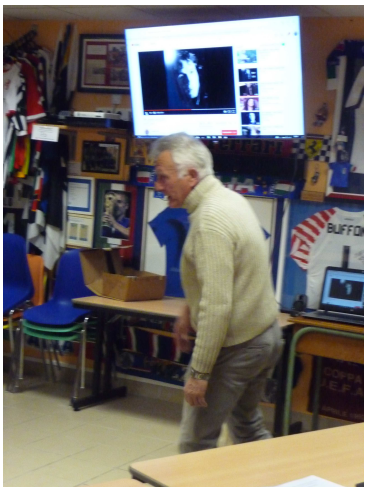
TEATRO

LA COMPAGNIA LADOLCEVITA

Dietro le quinte ...



Ma cosa stanno preparando ???



Prossimamente sul palcoscenico .....

ADRESSES UTILES

Président
Michele CIOCE
06 08 92 33 09
michel.cioce@wanadoo.fr

Trésorier
Roland SALAUN
22 rue Vis
29000 Quimper
02 98 64 87 53
roland.salaun@sfr.fr

Trésorier adjoint
Alfonso SPATUZZI

Secrétaire
Morgane CIOCE
06 86 11 54 21
amicaleitaliabretagne@wanadoo.fr

Cours d'italien
Angela PELLICCIOLI
Cours débutants et intermédiaires
06 62 83 90 20
angiepel@hotmail.com

Cristina FARIGU
Cours de conversation
06 49 65 65 75
crifarigu@hotmail.com

Cours de cuisine
Cristina TERNULLO
06 52 76 14 62
cristinater@hotmail.it

Troupe de théâtre « ladolcevita »
Remo ROMANIELLO - Cristina FARIGU
06 08 78 88 45

Rédaction « Il Calamaio bretone »
Anna FARINA
06 77 80 69 16
anny_af@hotmail.com

Responsable de la communication
Lucie MUSSIN
06 61 17 25 63
lucie.mussin@laposte.net

Consulat général d'Italie
Console generale : Emilia GATTO
(33) 1 44 30 47 00
5 Bd Emile Augier 75016 PARIS
www.consparigi.esteri.it

Correspondant en Bretagne du Consulat
M. Giuseppe PELLANDA
7, Impasse du Loti
29900 CONCARNEAU
02 98 97 17 39

Association Il Gattopardo
Antonio CIMINNA – Président
1 Allée Anjela Duval
29470 PLOUGASTEL DAOULAS
06 63 90 87 01

Association Italia Morbihan
Monique Le Guidec – Présidente
http://italiamorbihan.blog.free.fr/

Aria Nova
Maison Internationale de Rennes
7, quai Chateaubriand
35000 RENNES
02 99 32 07 03
http://www.aria-nova.org/index.html

Centre Culturel Franco Italien
1, rue de Guesclin
44000 NANTES
02 40 35 39 43
http://www.centreculturelfrancoitalien.org

Association Italia Angio
M Codini Alberto
Les Ponts de Cé
49000 ANGERS
02 41 34 00 15
http://amicaleitalianaangio.free.fr

AMICALE ITALIA BRETAGNE

71 bis, vieille route de Rosporden
29000 - QUIMPER

Courriel :
amicaleitaliabretagne@wanadoo.fr

https://www.amicaleitaliabretagne.fr