



il Bottegghino

anno XVIII 14 dicembre 2020 N. 259 **mensile d'informazione culturale italiana e francese**
mensuel d'information culturelle italienne et française

Per la libertà d'informare e di essere informati

Pour la liberté d'informer et d'être informé !

appunti del redattore
di Vito Laraspata



“IL MALE? LA VITA AL CONTRARIO”

“Il male? La vita al contrario”. Questa è la definizione che un bambino ha dato quando gli è stato chiesto di parlare del 'male'.

Riflettendo sugli avvenimenti degli ultimi mesi e che la fine di quest'anno ci ha riservati, effettivamente il male è tutto quello che si oppone alla vita, distruggendo anche alcune qualità, come la sensibilità e la coscienza.

Il male può anche essere il desiderio che hanno alcuni di controllare gli altri, di manipolarli, di dominarli. I media sono ormai specializzati in fatti di cronaca nera, bombe e casi di terrorismo riempiono le pagine dei giornali, i giornali radio e i telegiornali; non si fa altro che parlare di poliziotti e magistrati assassinati; i bambini uccisi appassionano l'opinione pubblica; i casi di pedofilia non si contano più. E per completare, il “COVID 19” di quest'anno è venuto ad aggiungersi all'elenco. Insomma, l'orrore è all'ordine del giorno sotto forme diverse.

Il male esercita in noi un'incredibile forza di seduzione. Ci si chiede se tutto questo è normale! Jung parla di *“forze istintive”* che si nascondono nel profondo della natura umana. Basta girare verso di noi il nostro specchio segreto per cercare di scoprire dentro di noi la nostra immagine, la nostra parte luminosa (gli aspetti positivi) e la nostra parte che si trova nell'ombra (gli aspetti negativi) paragonarli e metterli a confronto. Succede tutto il contrario quando si guarda la televisione: lo schermo è uno specchio passivo, c'invia un'immagine esterna che sembra voler sfidare il male in noi stessi.

Ma invece, distratti viaggiatori della vita, mentre tutto questo avviene non ci accorgiamo del passare del tempo, non ci accorgiamo che si tratta della nostra stessa vita che passa, delle nostre speranze, dei nostri amori, di tutto quello in cui abbiamo creduto e in cui, nonostante tutto, continuiamo a credere. Le favole di quando eravamo piccini hanno lasciato il posto al freddo cinismo dell'uomo e alle leggi implacabili della realtà.

Intanto il tempo prosegue la sua corsa, qualsiasi cosa succeda, senza preoccuparsi delle nostre angosce, dei nostri desideri, delle nostre speranze. Un anno è passato da quando abbiamo festeggiato Natale del 2019 e quasi non ci siamo accorti delle vacanze estive, che già stiamo per celebrare le festività natalizie del 2020.

Che cosa ci aspetta nel 2021? Non è molto difficile fare una previsione. Non facciamoci illusioni: la crisi sarà sempre presente, come una mannaia sulle nostre teste, pronta a colpire; così come le minacce dei terroristi; la disoccupazione sarà sempre in agguato; l'avvenire dei giovani sarà sempre incerto e non ben definito. E per completare lo scenario, non è da sottovalutare lo spettro di una guerra contro un nemico invisibile. Tuttavia, malgrado la triste atmosfera che regna in questa fine d'anno, auguriamoci un'anno più salutare. Come si suol dire, *“la speranza è l'ultima a morire”*.

V.L.

“LE MAL ? LA VIE A L'ENVERS”

“Le mal? La vie à l'envers.” C'est la définition qu'un enfant a donnée quand on lui a demandé de parler du “mal”. En réfléchissant aux événements de ces derniers mois et que la fin de cette année nous a réservés, effectivement le mal est tout ce qui s'oppose à la vie, détruisant aussi certaines qualités, comme la sensibilité et la conscience. Le mal peut aussi être le désir que certains ont de contrôler les autres, de les manipuler, de les dominer. Les médias sont désormais spécialisés dans les informations sur la criminalité, les attentats terroristes qui remplissent les pages des journaux, les émissions radio et télévisives; policiers et de magistrats assassinés, enfants tués excitent l'opinion publique; les cas de pédophilie ne sont plus comptés. Et pour couronner le tout, le “COVID 19” de cette année a été ajouté à la liste. Bref, l'horreur est à l'ordre du jour sous différentes formes. Le mal exerce en nous un incroyable pouvoir de séduction. Est-ce normal? Jung parle de «forces instinctives» qui se cachent profondément dans la nature humaine. Il suffit de nous regarder dans notre miroir secret pour nous introspecter et tenter de découvrir notre image, notre partie lumineuse (les aspects positifs) et notre partie dans l'ombre (les aspects négatifs), de les comparer, de les confronter. Le contraire se produit lorsque nous regardons la télévision: l'écran est un miroir passif, il nous envoie une image extérieure qui semble vouloir défier le mal en nous.

Mais nous, voyageurs distracts de la vie, alors que tout cela se produit, nous ne remarquons pas que le temps passe, nous ne réalisons pas que c'est notre propre vie qui s'enfuit, nos espoirs, nos amours, tout ce en quoi nous avons cru et en ce en quoi, malgré tout, nous continuons de croire qui passe. Les contes de notre enfance ont cédé la place au froid cynisme de l'homme adulte et aux lois implacables de la réalité. Pendant ce temps, le temps continue son cours, quoi qu'il arrive, sans se soucier de nos angoisses, de nos désirs, de nos espérances. Un an s'est écoulé depuis que nous avons fêté Noël 2019; nous avons à peine remarqué les vacances d'été que voici déjà Noël 2020.

Que nous réserve 2021? Il n'est pas très difficile de faire une prédiction. Ne nous faisons aucune illusion: la crise sera toujours présente, comme un couperet sur nos têtes, prêt à frapper, ainsi que les menaces des terroristes. Le chômage sera toujours au rendez-vous; l'avenir des jeunes sera toujours incertain et mal défini. Et pour compléter le tout, le spectre d'une guerre contre un ennemi invisible ne doit pas être sous-estimé.

Toutefois, malgré cette atmosphère néfaste qui règne en cette fin d'année, gardons l'espoir en une nouvelle année plus salubre car comme on dit, «l'espoir est le dernier à mourir».

V.L.

**IL BOTTEGGHINO RINGRAZIA I FEDELI LETTORI
E AUGURA UN SERENO NATALE
E UN FELICE ANNO NUOVO**

"Il miglior investimento per una società è mettere del latte dentro i bambini"
(W. Churchill)

**SOCIETÀ
SOCIETE**

SI PUÒ FARE LA DOCCIA OGNI GIORNO SENZA DANNEGGIARE LA PELLE ?

Per motivi di igiene o per abitudine, è diventato comune fare la doccia tutti i giorni. Se l'intenzione alla base di questa routine è giusta, potrebbe effettivamente essere dannosa per la pelle. La doccia in sé è un bisogno umano comprensibile che ha messo radici nelle abitudini della società. Vivere un'intera giornata senza fare la doccia è impensabile per i più. Anche se è normale voler sbarazzarsi della sporcizia e del cattivo odore corporeo, fare un uso eccessivo della doccia non è la strada da percorrere. Anzi, contro ogni aspettativa, una doccia eccessiva è più che dannosa per la pelle. Quest'abitudine distrugge in particolare la barriera cutanea e rende la pelle più sensibile agli attacchi batterici esterni.

I dermatologi sono unanimi sull'argomento, denigrando la pratica per i numerosi pericoli che comporta. Secondo loro *"un'igiene eccessiva può alterare il film idrolipidico che ci protegge dall'ambiente"*. Lo strato di batteri innocui che ricopre l'epidermide, infatti, viene così costantemente distrutto dalle inopportune pulizie che la pelle subisce quotidianamente.

Nella società industriale odierna, la maggior parte dei prodotti di lavaggio che occupano gli scaffali dei bagni sono carichi con solfati, coloranti e conservanti. Più di ogni altra cosa, sono soprattutto queste sostanze destinate ad essere antibatteriche che indeboliscono gradualmente la pelle.

Di conseguenza, la pelle sensibilizzata si irrita, si secca e favorisce lo sviluppo di infezioni della pelle, per citare solo l'eczema, una malattia infiammatoria nota o le verruche. Pertanto, si consiglia di rivolgersi a prodotti doccia delicati al fine di preservare la protezione naturale della pelle.

PEUT-ON SE DOUCHER TOUS LES JOURS SANS S'ABÎMER LA PEAU ?

Par souci d'hygiène ou par habitude, il est devenu courant de prendre une douche quotidienne. Si l'intention derrière cette routine est bonne, elle pourrait, en réalité, s'avérer néfaste pour la peau. La douche en elle-même est un besoin humain compréhensible qui s'est enraciné dans les diktats de la société. Vivre une journée entière sans prendre de douche est inenvisageable pour la plupart. S'il est légitime de vouloir se débarrasser de la crasse et des mauvaises odeurs corporelles, abuser des douches n'est pas la bonne façon de s'y prendre. En effet, contre toute attente, l'excès de douche est plus que néfaste pour l'épiderme. Cette habitude détruit notamment la barrière cutanée et rend la peau plus sensible aux attaques bactériennes extérieures.

Les dermatologues sont unanimes sur le sujet, décriant cette pratique pour les nombreux dangers qu'elle apporte. Selon eux *"une hygiène excessive peut altérer le film hydrolipidique qui nous protège de l'environnement"*. En effet, la couche de bactéries inoffensives qui recouvrent l'épiderme est ainsi constamment détruite par les séances de récurage intempestif que subit la peau au quotidien.

Dans la société industrielle actuelle, la plupart des produits lavants qui occupent les étagères de salle de bain sont chargés de sulfates, de colorants et de conservateurs. Pourtant, plus qu'autres choses, ce sont ces substances qui se veulent antibactériennes qui fragilisent progressivement la peau.

Résultat, la peau, sensibilisée, s'irrite, s'assèche et favorise l'apparition d'infections cutanées, pour ne citer que l'eczéma, une maladie inflammatoire connue, ou les verrues. De ce fait, il est conseillé de se tourner vers des produits de douche peu agressifs afin de préserver la protection naturelle de la peau.

Il Botteghino

Fondato nel 2002

Edito da: gruppo editoriale e culturale

'L'Italie en scène'

email: italscene@hotmail.com ;

sito: <http://www.bottegarte.eu/>

Direttore e redattore responsabile
Vito Laraspata

Collaborano graziosamente alla realizzazione
de "Il Botteghino"

Ilaria Bandini, Donato Continolo, Sabrina Gatti,
Ruggero Miglierina

Grafismo: Catherine Bourdeau

Sito internet: Francesco Cariati

Agenzie stampa:

ANSA – AGI – AISE - Adnkrono - 9colonne

Gli articoli non firmati sono tratti dalla diffusione delle diverse agenzie giornalistiche o da comunicati stampa. La responsabilità del loro contenuto rimane esclusivamente della fonte. La Redazione si riserva la facoltà di fare una cernita del materiale da pubblicare secondo criteri di buon gusto ed educazione, rispetto ed interesse generale, che non risultino offensivi della dignità e della reputazione di chicchessia. Le collaborazioni e gli articoli sono forniti gratuitamente e in modo del tutto benevolo.

IMPORTANTE: A partire dal 25 maggio 2018, è entrato in vigore il Nuovo Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali (GDPR). Ricevete "Il Botteghino" perché siete iscritti nella lista dei destinatari. La nostra rivista detiene i Vostri indirizzi di posta elettronica e li conserva in modo sicuro utilizzandoli esclusivamente per inviarvi i numeri, gli aggiornamenti e per informarvi sugli eventi. Assicura che in nessun caso i dati saranno ceduti a terzi. Per noi la vostra 'privacy' è importante.

Chi vuole essere cancellato dalla nostra lista, può inviare un messaggio con scritto semplicemente CANCELLAMI a: italscene@hotmail.com

Appuntamento sul nostro sito:

www.bottegarte.eu

La pubblicazione del prossimo numero è prevista per l'11 gennaio 2021

COS'È SUCCESSO AL SONNO DURANTE IL CONFINAMENTO'?

Cos'è successo al sonno degli italiani durante il lockdown? La domanda è al centro di uno dei più ampi studi italiani cross-sectional in materia, guidato dall'Università di Parma e recentemente pubblicato su "Frontiers in Psychology". Lo studio, che ha coinvolto un campione di oltre 6mila persone di età compresa tra i 18 e gli 82 anni, ha mostrato che il confinamento ha cambiato le abitudini del sonno di molti italiani. Più della metà (55.32%) dei soggetti che hanno completato i questionari ha rimarcato una ridotta qualità del sonno e una consistente modifica nelle abitudini dovuta all'introduzione della quarantena, che ha spostato i normali orari del ciclo sonno-veglia: vanno a letto e si svegliano prima o più tardi rispetto al solito, e dormono di più durante il giorno. Questi cambiamenti sembrano procedere di pari passo ai livelli più alti di stress, ansia e depressione.

La relazione è però bidirezionale: le restrizioni introdotte hanno aumentato i livelli di stress, con un impatto negativo sulla qualità del sonno. L'interruzione del normale ritmo sonno-veglia e il conseguente sonno disturbato, a loro volta, hanno contribuito a un peggioramento del benessere mentale della persona stessa.

Altri fattori di rischio per lo sviluppo di disturbi nel sonno evidenziati dallo studio sono rappresentati dall'aver domicilio in Centro Italia (il che potrebbe essere spiegato dal fatto che a seguito del terremoto dell'Aquila i residenti di queste zone abbiano sviluppato una maggiore vulnerabilità psicologica) e dall'aver subito la perdita di un caro a causa del virus.

Inoltre, si può vedere una differenza di genere: le donne sono infatti più esposte ad avere problemi di sonno rispetto agli uomini.

Turismo e vacanze



Tourisme et vacances



IL TOURING CLUB ITALIANO ASSEGNA 5 NUOVE BANDIERE ARANCIONI A PICCOLI BORGHI DELL'ENTROTERRA

Il Touring Club Italiano, l'associazione privata non profit che da 126 anni si prende cura dell'Italia come bene comune, assegna la Bandiera Arancione, il prestigioso riconoscimento per i piccoli borghi italiani eccellenti dell'entroterra italiano, a 5 nuovi Comuni.

I nuovi certificati, che portano a 252 il totale di Bandiere Arancioni distribuite in tutta Italia, sono: **Introd**, piccolo centro situato ai piedi del Parco Nazionale del Gran Paradiso in provincia di Aosta; **Valeggio sul Mincio** in provincia di Verona localizzato nell'anfiteatro naturale delle colline moreniche; **Levico Terme** in provincia di Trento sulle sponde dell'omonimo lago, incastonato nel verde delle Alpi; **Roccamandolfi**, pit-

toresco centro montano ai piedi del massiccio del Matese in provincia di Isernia; e infine **Castelmezzano**, piccolo centro tipicamente medievale all'interno del Parco Naturale Regionale di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane in provincia di Potenza.

Luoghi dove la qualità dell'accoglienza, la sostenibilità ambientale, la tutela del patrimonio artistico e culturale si uniscono per regalare un'esperienza di viaggio autentica. Piccoli centri che accolgono i viaggiatori grazie a comunità ospitali che, con impegno ed entusiasmo, mantengono vive le tradizioni, tutelano il patrimonio locale e animano i territori attraverso l'organizzazione di eventi e manifestazioni.

IN ABRUZZO NELLA VALLE DELLE ABBAZIE

Vicino Teramo sorge l'abbazia benedettina S. Maria di Propezzano, nella valle del Vomano, a poca distanza dall'abitato di Morro D'Oro. Un piccolo gioiello che merita una visita per chi vuole scoprire il territorio abruzzese, le cui origini sono legate alla leggenda dell'apparizione della Vergine propizia ai miseri, Santa Maria ad Praetutiarum da cui Propezzano, avvenuta il 10 maggio del 715 nel luogo dove sorgeva già una chiesetta.

La notizia dell'apparizione è riportata nella bolla pontificia con cui Bonifacio IX concesse alla chiesa delle indulgenze ed è stata tramandata per mezzo di un'iscrizione quattrocentesca affrescata sulla facciata della chiesa ed attraverso episodi dipinti ad affresco sia nella chiesa (400) che nel chiostro (600).

La costruzione del complesso presenta influssi di tardo romanico. L'interno, completamente realizzato in cotto è diviso in tre navate da archi a tutto sesto. Sulla terza arcata di sinistra si conserva un interessante ciclo di affreschi databile al 1499, che narra le vicende della fondazione di S. Maria ed un'Annunciazione. Il corpo centrale è il tratto più antico, corrispondente alla chiesa romanica, mentre i due corpi laterali sono realizzati nel Trecento. Al XIV secolo risale anche il chiostro a pianta quadrata, dalle forme semplici ed armoniose.

S. Maria di Propezzano fa parte del progetto "La valle delle Abbazie" che si pone l'obiettivo di promuovere e favorire il turismo religioso attraverso la realizzazione di un itinerario.

COME ARRIVARCI: Gli aeroporti più vicini a Teramo sono quelli di Pescara e Roma. In treno, la stazione più vicina ad alta percorrenza è quella di Giulianova.

ALTRI LUOGHI DA VISITARE: L'Aquila, Pescara, Gran Sasso, Parco Nazionale della Majella, Rocca Calascio, Lago di Scanno.

CONGELATE LE VACANZE DI FINE ANNO

È rosso 'fisso' il bilancio del settore Turismo: dopo 5 mesi che hanno bruciato 49,5 milioni di arrivi in Italia e 153,5 milioni di presenze oltre a 10,5 milioni in meno di Italiani all'estero, agosto e settembre non sono andati meglio, se non per una lievissima ripresa dei flussi interni, caratterizzati però da soggiorni brevi e capacità di spesa decisamente ridotta. L'indice di fiducia del viaggiatore italiano, calcolato mensilmente da SWG per conto di Confturismo-Confturismo, fornisce però indicazioni ancora peggiori per l'immediato futuro: la propensione a viaggiare, calcolata con interviste fatte tra il 21 e il 26 ottobre, scende a 49 punti – su scala 0-100 – il peggior risultato di 6 anni di rilevazione dopo i 44 punti di aprile, quando eravamo in pieno 'lockdown': 17 punti sotto a ottobre 2019. Sei Italiani su dieci non prendono nemmeno in considerazione l'ipotesi di fare una vacanza da qui a fine anno e l'elemento alla base di tutto questo è la paura della pandemia, come dice il 64%.

Un timore tanto radicato da influenzare – ed è questa la criticità maggiore – i mesi a venire fino all'estate 2021, quando gli intervistati considerano seriamente la possibilità di fare una vacanza di almeno 7 giorni. Uno scenario dettato dall'emozione e dall'incertezza ma che, se confermato, farebbe saltare il 'business' del settore per le settimane bianche, Carnevale e Pasqua: sarebbe il punto di non ritorno. Dalle risposte degli intervistati emerge la richiesta di flessibilità nei contratti di acquisto dei servizi turistici – quindi possibilità di cancellare senza penali – e informazioni certe sulla sicurezza sanitaria della destinazione e del viaggio. Meno importante, in questa fase, l'aspetto economico come, ad esempio, bonus e deducibilità fiscale delle spese di viaggio.

EN ITALIE SUR LES LACS

À quelques kilomètres de la frontière suisse, les lacs italiens sont comme des perles noires serties par les Alpes. De belvédères en corniches, découvrez ces décors élégants, du lac Majeur à ceux de Côme, Orta ou Iseo.

L'ELEGANCE DU LAC MAJEUR

Avec en toile de fond les sommets des Alpes, le deuxième plus grand lac, après celui de Garde, joue une partition aussi délicate qu'élégante. En témoignent ces superbes villas datant des XIXe et XXe siècles.

Leur nom? Villa Giulia à Verbania, Ponti à Arona ou Taranto et Barberis à Baveno. Derrière leur façade ciselée, toutes cachent des jardins exubérants. Parmi les plus beaux, il ne faut pas rater ceux des îles Borromées, un archipel de trois îlots qui semblent flotter comme un mirage sur

les eaux saphir du lac. Isola Bella, isola Madre et isola dei Pescatori: à découvrir piano piano, en commençant par isola Bella. Enserant le palais construit au XVIIe siècle, huit hectares de jardins cascades en dix terrasses plantées de fleurs d'Australie, de Birmanie ou du Tibet, agrémentées de statues, d'escaliers et de balustrades. Dans les allées à la géométrie parfaite, on flâne quelques instants avant de reprendre le bateau pour se perdre dans les rues de Stresa et Cannobio, prendre le funiculaire de Locarno ou se recueillir à l'ermitage Santa Caterina del Sasso, accroché à la falaise et creusé dans la roche à Leggino.

CULTURA *un magazzino di memorie condivise e un patrimonio di conoscenze comuni*

un entrepôt de souvenirs partagés et une richesse de connaissances communes **CULTURE**

MUSEI

LE OPERE D'ARTE "PARLANO" AI VISITATORI ATTRAVERSO LA LUCE

A scoprirlo il gruppo di ricerca dell'Istituto nazionale di ottica in collaborazione con l'Istituto di scienze del patrimonio culturale del Consiglio nazionale delle ricerche di Sesto Fiorentino e con LENS, che ha condotto per la prima volta una campagna di test e misure su comunicazioni ottiche all'interno della Basilica di Santa Maria Novella a Firenze. L'obiettivo della campagna è stato di verificare l'applicabilità in ambito museale di tale tecnologia innovativa, basata su fasci luminosi, per veicolare informazioni digitali in tempo reale su opere di primaria importanza ai visitatori. Si tratta di opere universalmente riconosciute quali capolavori realizzati da Vasari, Bronzino, Allori, Filippino Lippi, Masaccio, Domenico Ghirlandaio, Giuliano da Sangallo, Brunelleschi e Giotto. Nei test condotti sulle opere, l'informazione è inserita nello stesso segnale luminoso utilizzato per illuminare ciascuna opera attraverso un sistema messo a punto dai ricercatori Cnr-Ino, ed è trasmessa a un ipotetico visitatore posto davanti all'opera stessa e dotato di un opportuno ricevitore ottico che collezioni i dati digitali ricevuti attraverso la luce riflessa o diffusa dall'opera. Quando il visitatore si sposta o si rivolge verso un'opera diversa, può ottenere, quasi in tempo reale, informazioni di carattere storico o culturale sulla nuova opera.

CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2022

DIECI CITTÀ IN FINALE

Il Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo comunica che la Giuria per la selezione della città «Capitale italiana della cultura» 2022, dopo aver esaminato le ventotto candidature pervenute, ha selezionato i dieci progetti finalisti, così come previsto dal bando. Le dieci città finaliste dovranno presentare i propri dossier alla Giuria in un'audizione pubblica, della durata di massimo un'ora, composta, per metà, dalla presentazione del progetto e, per l'altra metà, da una successiva sessione di domande. Gli incontri si terranno, compatibilmente con le misure di contenimento adottate dal Governo per la situazione epidemiologica in atto, presso il Collegio Romano, sede centrale del Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo, nei giorni 14 e 15 gennaio 2021, secondo il calendario e le modalità che verranno rese note. Sarà compito della Giuria raccomandare il progetto di candidatura più idoneo alla designazione della città «Capitale italiana della cultura» per l'anno 2022 entro il 18 gennaio 2021, al fine dell'attribuzione del titolo da parte del Consiglio dei ministri.

Entrano, dunque, nella lista delle città che parteciperanno alla fase finale:

1. **Ancona**, Ancona. La cultura tra l'altro;
2. **Bari**, Bari 2022 Capitale italiana della cultura;
3. **Cerveteri** (Roma), Cerveteri 2022. Alle origini del futuro;
4. **L'Aquila**, AQ2022, La cultura lascia il segno;
5. **Pieve di Soligo** (Treviso), Pieve di Soligo e le Terre Alte della Marca Trevigiana;
6. **Procida** (Napoli), Procida Capitale italiana della cultura 2022;
7. **Taranto**, Taranto e Grecia Salentina. Capitale italiana della cultura 2022. La cultura cambia il clima;
8. **Trapani**, Capitale italiana delle culture euro-mediterranee. Trapani crocevia di popoli e culture, approdi e policromie. Arte e cultura, vento di rigenerazione;
9. **Verbania** (Verbano-Cusio-Ossola), La cultura riflette. Verbania, Lago Maggiore;
10. **Volterra** (Pisa), Volterra. Rigenerazione umana.

Maisons d'artistes et d'écrivains

SUISSE

le manoir de Charlie Chaplin



À Corsier-sur-Vevey, en visitant le manoir de Ban, l'illusion d'être une invitée de Charlot est saisissante. Il a vécu les vingt-cinq dernières années de sa vie dans cette vaste maison du XIXe siècle, où la décoration a été recréée à l'identique. La table de la salle à manger est dressée, aucun cordon ne vous empêche de vous y asseoir. Les photos, le piano ou le bureau évoquent sa vie par touches intimistes. La restauration a été réalisée en 2016 pour le Chaplin's World qui comprend aussi, dans un autre bâtiment, une reconstitution des grandes scènes de ses films. Émouvant!"

- Corsier-sur-Vevey. www.chaplinsworld.com
tél.: +418-42-42-24-22.

CLIMA

IL 2020 UNO DEI TRE ANNI PIÙ CALDI DI SEMPRE

Il cambiamento climatico ha continuato la sua inarrestabile marcia nel 2020, che è sulla buona strada per essere uno dei tre anni più caldi mai registrati. Il 2011-2020 sarà il decennio più caldo di sempre, con i sei anni più caldi dal 2015. Il calore degli oceani è a livelli record e oltre l'80% dell'oceano globale ha subito un'ondata di caldo marino in qualche momento nel 2020, con ripercussioni diffuse per gli ecosistemi marini che già soffrono di acque più acide a causa dell'assorbimento di anidride carbonica (CO2): è quanto emerge dal Rapporto del World meteorological organization sullo stato del clima globale nel 2020. Il rapporto, che si basa sui contributi di dozzine di organizzazioni ed esperti internazionali, mostra come eventi ad alto impatto tra cui caldo estremo, incendi e inondazioni, nonché la stagione degli uragani atlantici da record, abbiano colpito milioni di persone, aggravando le minacce per l'uomo su salute, sicurezza e stabilità economica poste dalla pandemia COVID-19. Nonostante il blocco legato alla pandemia, le concentrazioni atmosferiche di gas a effetto serra hanno continuato a crescere, portando il pianeta a un ulteriore riscaldamento per molte generazioni a venire a causa della lunga durata della CO2 nell'atmosfera. "La temperatura media globale nel 2020 dovrebbe essere di circa 1,2 ° C al di sopra del livello preindustriale (1850-1900). C'è almeno una probabilità su cinque che lo superi temporaneamente di 1,5 ° C entro il 2024 - ha affermato il segretario generale del Wmo Petteri Taalas - Quest'anno ricorre il quinto anniversario dell'accordo di Parigi sui cambiamenti climatici."

PARLIAMONE

Rubrica di psicologia a cura di Ilaria Bandini
(Psicologa-Psicoterapeuta)

Natale 2020

*per me questo sarà un Natale un pochino diverso
rispetto agli anni precedenti, Covid a parte!*

Sono una psicologa, ma, prima di tutto, sono una mamma e, mio figlio, che da poco ha compiuto 8 anni, un po' come da manuale, qualche mese fa, ha iniziato a farmi la fatidica domanda "mamma, ma Babbo Natale esiste?" Era l'inizio di quest'anno, quando nella sua testolina cominciava ad insediarsi il dubbio, così, verso febbraio-marzo, è iniziato un processo lungo qualche mese, di elaborazione della Verità sulla esistenza o meno di Babbo Natale.

Non ho usato a caso la parola processo, ma consapevolmente, per sottolineare come la crescita cognitiva ed emotiva di un bambino e con essa la capacità di differenziare tra fantasia e realtà richiede del tempo; un tempo durante il quale il bambino elabora le informazioni che riceve dall'ambiente esterno e inizia a formarsi una rappresentazione degli eventi che lo circondano.

Così dopo qualche mese di dubbio, all'inizio di Luglio, la fatidica domanda, diretta, senza mezzi termini: "mamma, ma Babbo Natale siete tu e papà?"

Rispetto ai timidi tentativi precedenti di indagare circa il suo dubbio, questa volta, la domanda era posta in maniera così diretta che, un po' a malincuore, ho capito che era giunto il momento; pertanto, con la delicatezza che il momento richiede, ho iniziato a rispondere a tutte le sue domande.

La sua reazione è stata ambivalente: da un lato lo stupore e la soddisfazione di aver capito, erano palpabili ma, dall'altro, non sufficienti a bilanciare la delusione che, purtroppo, fa parte della scoperta.

Io credo che tutti i bambini tentino di lottare contro lo svelamento della realtà: come mio figlio inizialmente poneva delle domande che contenevano già una risposta che lui poteva accettare, così tutti i bambini oscillano tra la conquista del "sono grande, ho capito!", e la paura dell'abbandono di una bellissima fantasia che li ha riempiti di gioia e meraviglia.

Così, questa ambivalenza piano piano viene accettata che è il bambino a scegliere quando è il momento di diventare grande, non noi.

superata e, da genitori dobbiamo capire e il periodo di elaborazione può variare da bambino a bambino in base a molteplici fattori, ma arriva un momento in cui è il bambino stesso che decide che può farcela a tollerare la verità, e il nostro compito è di rispettarlo evitando, anzitutto, di mentire, ma, soprattutto, tollerando noi stessi la delusione di renderci conto che nostro figlio sta crescendo e diventando un essere pensante e autonomo.

Come genitori vorremmo e pensiamo di dover sempre proteggere i nostri figli, ma, Babbo Natale ci insegna, che questo non è sempre possibile e che soprattutto i bambini hanno il diritto e la necessità ad un certo punto, di confrontarsi con la realtà per quanto negativa e deludente possa essere.

Così anche mio figlio stava crescendo, e la sua richiesta determinata e senza mezzi termini, mi comunicava che non voleva più essere protetto, ma che aveva bisogno di sapere la verità: se non si rispetta questa volontà del bambino è, a questo punto, che la fantasia potrebbe diventare una menzogna e un inganno, e a tempo debito, la disillusione, diverrebbe delusione, e sfiducia nei confronti di chi gli ha mentito.

Pertanto l'unica vera cosa che possiamo fare è essere pronti a tollerare la frustrazione e la delusione dei nostri figli, e confortarli: un abbraccio, senza troppe parole è quello che ci vuole in un momento così delicato, un abbraccio che dica la verità, ma anche che faccia sentire al bambino che una emozione negativa non lo distruggerà e che noi siamo lì per supportarli. Il conforto è una emozione

che viene troppo spesso dimenticata o sottovalutata mentre, evolutivamente, è fondamentale, perché permette al bambino (e ai grandi!) di imparare a tollerare le delusioni che la vita ci pone di fronte e il dolore che ne può derivare.

Journées mondiales

Décembre - Janvier

18 décembre **journée internationale des migrants**

18 décembre **Journée mondiale pour la langue arabe**

20 décembre **Journée internationale de la solidarité humaine**

21 décembre **Journée mondiale de l'orgasme**

1 janvier **Journée mondiale de la Paix**

4 janvier **Journée mondiale du Braille**

6 janvier **Journée mondiale des Orphelins de la guerre**

L'agenzia europea per il farmaco è stata attaccata dagli "hacker"

"L'Ema è stata l'obiettivo di un attacco informatico. L'Agenzia ha immediatamente avviato un'indagine completa e approfondita, in stretta collaborazione con le forze dell'ordine e altre entità pertinenti", ha affermato in una nota l'entità dell'Ue con sede ad Amsterdam. Nei giorni scorsi l'Interpol aveva lanciato un allarme su possibili furti e contraffazioni del vaccino anti-Covid. Nei prossimi giorni l'Ema dovrà pronunciarsi sull'autorizzazione alla somministrazione di almeno due candidati vaccini contro il coronavirus.

"ITALIA MI MANCHI"

VISITA IL SITO DEL



FONDO AMBIENTE
ITALIANO

<https://www.fondoambiente.it/>



Il Ministero dei Beni
Culturali Italiano ha inaugurato
un sito sulla canzone italiana
nel '900

<http://www.canzoneitaliana.it/>

"Il meglio deve ancora venire"
"Le meilleur est à venir"
(Frank Sinatra)

LIBRI da LEGGERE

*"C'è un solo bene : il sapere
e un solo male : l'ignoranza"* (Socrate)
*"Il n'y a qu'un seul bien : la connaissance
et un seul mal : l'ignorance"*

LIVRES à LIRE

ITALIANO PER STRANIERI: USCITO "IN VIAGGIO CON L'ARTE" DI ALESSANDRO MASI

Si intitola "In viaggio con l'arte" il nuovo libro pubblicato per Loescher editore da Alessandro Masi, Segretario Generale della Società Dante Alighieri, con Chiara Barbato e Gaia Chiuchiù, che si propone di ritagliarsi uno spazio originale nel panorama dell'editoria dell'italiano per stranieri. La novità del testo sta infatti nella scelta di un format narrativo e nelle belle illustrazioni firmate da Enrico Focarelli Barone, in arte Frelly, giovane e promettente illustratore di origine calabrese ma romano di adozione. I fumetti di Frelly traducono in immagine le vicende di numerosi personaggi, provenienti da diverse parti del mondo, che, spinti da interessi personali, culturali, di studio o di lavoro, intraprendono il proprio entusiasmante 'viaggio in Italia'. Un grand tour contemporaneo che tocca Roma, Firenze, Bologna, Milano, Venezia, Torino, Pompei e Palermo ma che non si attiene ai soliti cliché: Emad, ad esempio, sogna di formarsi come

restauratore nella prestigiosa scuola dell'Opificio delle Pietre Dure, Sergei assiste a un'emozionante seduta d'aste, Ryan si aggira tra i padiglioni della Biennale veneziana per aggiornarsi sulle ultime frontiere della creatività, mentre Adrián è impegnato in una ricerca sulle applicazioni delle nuove tecnologie per la fruizione dei beni archeologici.

I dieci episodi evocano altrettanti aspetti specifici del mondo dell'arte (il museo; gli strumenti dell'artista; l'iconografia e l'iconologia; il restauro; le tecniche artistiche; il mercato dell'arte; l'arte contemporanea; l'architettura e l'urbanistica; l'archeologia; l'architettura cristiana) e rimandano alle parole-chiave della lingua dell'arte: una selezione di 200 lemmi approfonditi con l'aiuto di agili schede e una ricca sezione di esercizi.

"LA STORIA SECONDO TOTÒ" di Emilio Gentile

- "E adesso dove andiamo?" - domanda Totò al maggiordomo, che è andato a prenderlo alla Gare de Lyon. "A casa, signor marchese" - "Perché, ho una casa?" - "Il signor marchese voglia scusarmi se mi sono permesso di chiamare casa il palazzo Chemantel Chateau" - «Già, è vero, io ho un palazzo» - «Storico, signor marchese, il più bello di Parigi» - precisa il maggiordomo. Ma Totò subito lo zittisce: - "Non cominciamo con la Storia!". Il principe Antonio De Curtis non era solito leggere i racconti degli storici. Lo appassionava solo la storia della sua famiglia, che risaliva all'imperatore Costantino. Non lo divertiva la Storia, cioè l'esistenza umana nel fluire del tempo, perché aveva una visione tragica della vita. Ma permetteva a Totò di spernacchiare tutte le persone che nella Storia, e quindi nella vita, si comportano da "caporali": i prepotenti che tormentano gli "uomini" qualunque, costretti a vivere un'esistenza grama. Nei suoi novantasette film, ambientati nelle più varie epoche storiche, dall'Egitto dei faraoni all'Italia del 'miracolo economico' e all'Europa del Muro di Berlino, Antonio incarna nei personaggi di Totò sia i 'caporali' sia gli 'uomini', ma sempre con lo stesso proposito: "spernacchiare" i caporali, spiegando che la pernacchia "ha tanti scopi: deride, protesta, esplode con un grido di dolore". E difende così la dignità dell'uomo libero.

"LA GRANDE STORIA D'AMORE DI ALESSANDRO VOLTA" di Paolo Mazzarello

Nel 1789 Alessandro Volta ha quarantaquattro anni, occupa la cattedra di Fisica sperimentale all'Università di Pavia - allora uno dei principali poli scientifici d'Europa - ed è tra gli scapoli più ambiti della nobiltà lombarda. Figlio cadetto di un'ottima famiglia, non solo è famoso in tutto il mondo per i suoi studi sull'elettricità, ma è bello, spiritoso, elegante nonché un tombeur de femmes senza alcuna propensione ai legami. Tutto cambia quando nella primavera di quell'anno conosce una giovane cantante lirica, Marianna Paris: Alessandro se ne innamora perdutamente e da quel momento lei diventa la sua ragione di vita. È una passione ricambiata ma difficile da regolarizzare: la mentalità bigotta dell'epoca non consente che un professore di un ateneo così prestigioso sposi una donna di un ceto popolare dalla professione così sconvolgente. Un'intera società si schiera contro di loro: la famiglia Volta, l'ambiente accademico e il governo di Milano. Alessandro ingaggia una lotta disperata che durerà tre anni, giungendo a supplicare persino l'imperatore Leopoldo II d'Austria.

Con questa storia vera scritta sulla base di una rigorosa documentazione - tra cui gli appassionati epistolari di Alessandro - Paolo Mazzarello in "Il professore e la cantante. La grande storia d'amore di Alessandro Volta" (in arrivo per Bompiani) non solo ci mostra il lato umano e inesplorato di un genio destinato con le sue scoperte a cambiare il mondo, ma ricostruisce lo spirito di un'epoca straordinaria percorsa dai venti dell'Illuminismo, del progresso scientifico e della Rivoluzione francese. Mazzarello insegna Storia della medicina all'Università di Pavia. Per Bompiani ha pubblicato "Quattro ore nelle tenebre", "L'elefante di Napoleone. Un animale che voleva essere libero" e "L'inferno sulla vetta".

*In Italia sta andando di moda,
incoraggiata
anche dai media e dalle Istituzioni,*

"L'ANGLOMANIA"

*che non significa conoscenza
dell'inglese, ma è un esibizionismo
che diminuisce la dignità della persona
ed è una cattiva strategia
comunicativa*



**Un intervento per la lingua italiana
Evitiamo gli anglicismi**

<https://www.change.org/p/un-intervento-per-la-lingua-italiana-dilloinitaliano>

*La lingua italiana è la quarta più studiata al mondo. Oggi
parole italiane portano con sé dappertutto la cucina, la
musica, il design, la cultura e lo spirito del nostro paese.*

**DANTE 2021
al via le celebrazioni per i 700 anni
dalla morte del Sommo Poeta**

Nel 2021 il nome del Sommo Poeta risuonerà in tutto il mondo, con iniziative d'arte e cultura realizzati in tutta la rete dei Comitati Dante e con nuovi progetti per promuovere e rilanciare la bellezza dell'Italia.

DA SAPERE

**"La vera felicità costa poco,
se ci costa molto non è di una buona qualità"**

**"Le vrai bonheur coûte peu,
si cela nous coûte cher ce n'est pas de bonne qualité"**

A SAVOIR

**"Ne lisez pas, comme le font les enfants,
pour s'amuser ou, comme les ambitieux,
pour apprendre. Non, lisez pour vivre"**

(Gustave Flaubert)

**"Non leggete, come fanno i bambini,
per divertirsi, o, come fanno gli ambiziosi
per istruirsi. No, leggete per vivere"**

IN ITALIA

Meno figli in tempi di Covid:

L'Istat prevede un calo di nascite

***L'Istat ipotizza che quest'anno i nati saranno 408.000.
Un crollo rispetto al record negativo assoluto di
420.00 registrato nel 2019. E l'anno prossimo
potrebbe andare peggio***

"L'attuale crisi sanitaria ed economica possa influire negativamente, oltre che sul numero decessi, anche sulla stessa frequenza annua di nati", è l'allarme lanciato dal presidente dell'Istat. Inoltre, ha aggiunto che "è legittimo ipotizzare che il clima di paura e incertezza e le crescenti difficoltà legate a occupazione e reddito generate dai recenti avvenimenti orienteranno negativamente le scelte di fecondità delle coppie italiane". Secondo Blangiardo, "i 420 mila nati registrati in Italia nel 2019, che già rappresentano un minimo mai raggiunto in oltre 150 anni di Unità Nazionale, potrebbero scendere, secondo uno scenario Istat aggiornato sulla base delle tendenze più recenti, a circa 408 mila nel bilancio finale del corrente anno – restando a dicembre un verosimile calo dei concepimenti nel mese di marzo – per poi ridursi ulteriormente a 393 mila nel 2021".

EN FRANCE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Appel à mobilisations contre la proposition de loi Sécurité globale

Depuis près de 5 semaines, les rassemblements et mobilisations contre la proposition de loi Sécurité globale ont fait descendre des centaines de milliers de personnes dans plus de 100 villes en France pour dénoncer une dérive sécuritaire très inquiétante : rassemblement du 17 novembre devant l'Assemblée nationale à Paris, rassemblements du 21 novembre, Marches des Libertés du 28 novembre et Marches des Libertés et des Justices du 5 décembre à Paris et partout en France.

L'article 24 risque d'être réintroduit avec l'article 25 du projet de loi dite "Séparatisme" (devenu article 18; NDLR). Elle dénonce depuis le 8 novembre les nombreuses atteintes à la liberté de la presse, à la liberté d'informer et d'être informé, à la liberté d'expression, et l'instauration d'une surveillance de masse. La population doit réagir pour que l'État de droit et la démocratie soient préservés.

La coordination exige d'être reçue dans les plus brefs délais par le président de la République Emmanuel Macron, sans attendre l'hypothétique «Beauvau de la Sécurité», qui ressemble à une opération de communication décidée et annoncée dans l'urgence conjointement par le Président de la République et... les syndicats de police.

12 LIVRES À DECOUVRIR EN LIBRAIRIE

• **"AGE TENDRE" de Clémentine Beauvais**

Voici un roman qui fait rire de bon cœur. Dans "Age tendre", Clémentine Beauvais met en scène un adolescent envoyé pour un service civique d'un an dans une maison de retraite très spéciale. Les résidents y vivent dans le décor de leur époque préférée.

• **"UN JOUR VIENDRA COULEUR D'ORANGE" de Grégoire Delacourt**

"Un jour viendra couleur d'orange", brasse de nombreux thèmes actuels. Un adolescent autiste est pris en tenaille entre son père, gilet jaune en colère, sa mère, infirmière épuisée, et la seule amie qui ait pris le soin de le comprendre: Djemila, quinze ans.

• **"C'EST L'HEURE DES CONTES" de Gérard Jugnot**

Le comédien s'est amusé à revisiter des histoires ultra-célèbres pour les remettre au goût du jour. Un loup vegan se fait avoir par la grand-mère du chaperon rouge, le corbeau attend vainement le renard avec son fromage à pâte molle, etc.

• **"BABYLONE, LE RÉVEIL DES PASSIONS" de Catherine David**

Babylone Vème siècle av. JC : des meurtres sont commis devant les temples. Le grand prêtre aurait-il offensé les dieux ? Un guerrier beau et ambitieux, une jeune scribe fine et sensible, un prince sans envergure et des intrigants dans tous les coins sont les ingrédients de ce peplum fort réussi.

• **"PEAU D'ÂNE" de Rosalie Varda et E. Pierrat**

Peau d'âne avec la très jeune Catherine Deneuve et la belle Delphine Seyrig, a enchanté des générations d'enfants. Rosalie Varda et Emmanuel Pierrat, racontent la genèse et le tournage du film.

• **"HISTOIRE DE LA PHRASE FRANÇAISE" racontée par Gilles Siouffi**

À travers l'évolution de la phrase et son aboutissement dans la structure « sujet-verbe-complément », aujourd'hui mis à mal par les sms, c'est aussi toute l'histoire de notre littérature française qui est revisitée.

• **"LES GRACIÉES" de Kiran Millwood Hargrave**

XVIIème siècle, un village à l'extrême nord de la Norvège est décimé par une tempête qui a avalé quarante hommes en quelques secondes. Les veuves s'organisent pour survivre. Une histoire vraie très prenante.

• **"L'ALCHIMISTE" de Paolo Coelho**

L'histoire d'un jeune berger parti chercher un trésor au pied des pyramides. Quête de sens, de sagesse, de bonheur, ce conte philosophique nous enjoint d'aller au bout de nos rêves.

• **"UNE ENQUÊTE DU VÉNÉRABLE JUGE TI" de Qiu Xiaolong**

Ici, le juge est confronté à un meurtre dont l'accusée est une célèbre poétesse. S'agit-il d'une erreur judiciaire?

• **La photo star : La photographie en noir et blanc revient.**

Les expositions parisiennes, "Noir et Blanc" au Grand Palais (256 p.), et "Man Ray et la mode" au musée du Luxembourg (256 p.) font l'objet de deux ouvrages d'art aux éditions de la RMN. Tandis que le photographe François-Marie Banier publie "Dreamers", clichés d'ouvriers marocains dormant sur des chantiers (Ed. Stiedl, 64 p.).

ATTUALITÀ

“Uno dei più grandi disordini dello spirito è quello di vedere solo ciò che si vuole vedere” (Oscar Wilde)

ACTUALITE

dalla Francia

Notizie da Bourg-en-Bresse

dalla Gran Bretagna

La storia siamo noi

di Enrico Palmieri

È un titolo spesso utilizzato per tanti testi scritti sull'emigrazione. Una emigrazione che spesso ha influenzato le tradizioni di tanti paesi nel mondo. Per noi italiani, la pizza e la pasta in generale, per altri, la paella, il pollo alla crema, il couscous, il Kebab e tanti altri piatti tradizionali e specialità che costituiscono il patrimonio culinario nel mondo. Per rimanere a livello italiano e specificamente a quello delle tradizioni pugliesi, da sempre a Bourg-en-Bresse la comunità sanseverese ha tramandato le sue usanze e tradizioni. Prima nello stretto cerchio familiare e in questi ultimi quarant'anni con l'associazione franco italiana "le rondini pugliesi". Quella delle orecchiette è stata la più significativa, sia per la particolarità della pasta che per gli aspetti socio storiche legati alla sua origine che i testi più accreditati danno per provenzale. Questo legame con la Francia ha fatto nascere nel sodalizio sanseverese una vera passione. Così è stata creata l'Accademia della Nobil'Pasta con lo scopo di salvaguardare le tradizioni e di promuovere sia le specialità del territorio di origine, la Puglia, che quelli del territorio di residenza, la regione Rodano-Alpi. Seguendo questo spirito è stato creato l'Ordine dell'Orecchietta al quale sono chiamati a far parte persone che si sono particolarmente distinte sul piano professionale : artigiani, commercianti, imprenditori, insegnanti, liberi professionisti ecc...un modo di mettere in evidenza l'impatto socio economico e culturale della nostra comunità. Al momento in cui l'Europa è confrontata al problema di una integrazione difficile da parte di alcune etnie, gli italiani, i nostri sanseveresi mettono in evidenza, la differenza positiva. Tornando all'Orecchietta, l'azione dell'Accademia va dai corsi dispensati nelle scuole per le attività parascolastiche, all'organizzazione di ateliers per adulti e l'organizzazione di campionati di confezione delle orecchiette. Seguendo questo programma, l'Accademia si è dotata di un Ordine Internazionale che ha elaborato uno statuto ufficiale depositato in Prefettura e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale francese al fine di proteggere la proprietà intellettuale dell'iniziativa e di stabilire un quadro giuridico alla confezione delle orecchiette. Inoltre, l'Accademia ha elaborato una proposta di legge regionale per dare un quadro giuridico sanitario alla confezione delle orecchiette in pubblico. Un "valadicum vestimentaire" da rispettare per rispondere alle critiche avanzate da alcuni giornali stranieri come il Nex York Times e Le Figaro. La proposta è stata presentata alle istanze regionali come il Sindaco di Bari, il Consiglio Generale dei



Pugliesi nel Mondo e allo stesso Presidente della Regione Puglia ma nessuno ne ha mai dato seguito. Tornando all'Accademia, dopo aver organizzato con il massimo successo il primo campionato del mondo dell'Orecchietta, il sodalizio intende organizzare dei campionati intermediari. Così è stato organizzato l'anno scorso, il primo Campionato Provinciale dell'Ain. Il confinamento a costretto il sodalizio a rinviare l'organizzazione del primo campionato regionale Rodano Alpi e del primo campionato europeo. La pandemia non ha per tanto frenato l'entusiasmo dell'Accademia che ultimamente ha organizzato la seconda edizione della GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA. Va ricordato che la Giornata Mondiale della Pasta è stata creata a Roma nel 1995 dall'IPO (International Pasta Organisation) e che la sua ricorrenza è il 25 ottobre. La manifestazione è stata organizzata nel complesso del mercato coperto settimanale della città di Bourg-en-Bresse (vedasi articolo Le Progrès in allegato). Le nostre Maestre d'Arte, Céline, Michèle e la più titolata Giovanna si sono esibite nella confezione di differenti tipologie di pasta fatta in casa come le farfalle, tagliatelle, cicatelli, gnocchi, pasta alla chitarra (troccoli), trofie e evidentemente le famole orecchiette specialità pugliese che l'Accademia della Nobil'Pasta e l'Ordine dell'Orecchietta promuovono in Francia da una quindicina di anni ormai, in occasione di manifestazioni culinarie come Sacre dell'artigianato e delle tradizioni, Fiere e Saloni della gastronomia. E paradossale notare la costanza con la quale l'Accademia della Nobil'Pasta (sodalizio di origine sanseverese) s'impegna in Francia alla valorizzazione del territorio di origine, organizzando addirittura delle competizioni di confezione dell'Orecchietta mentre non riesce a trovare l'appoggio logistico e istituzionale per organizzare la stessa cosa in Puglia. Ancora una volta non possiamo che constatare come l'orgoglio nazionale e in questo caso, quello regionale, è molto più risentito all'estero che in Patria. Quando le istanze Regionali o qualsiasi Proloco si decideranno a darci il loro appoggio, noi siamo pronti ad apportare la nostra esperienza, e la nostra collaborazione per organizzare le stesse manifestazioni in Puglia e ovunque nel mondo.

BREXIT: DAL 1° GENNAIO 2021 NUOVE REGOLE PER IMMIGRARE NEL REGNO UNITO

Dal 1 gennaio 2021 terminerà la libera circolazione tra l'UE e il Regno Unito. Da quel momento, i cittadini europei che vorranno trasferirsi nel Regno non avranno più automaticamente il diritto di farlo ma dovranno chiedere un visto secondo le procedure stabilite da un nuovo sistema di immigrazione del governo britannico. Lo ricorda l'Ambasciata italiana a Londra, con una pagina pubblicata sul

sito del Governo britannico

con tutte le informazioni in italiano su come candidarsi per lavorare o studiare nel Regno Unito.

In base alle nuove regole, i cittadini dell'UE potranno continuare a visitare il Regno Unito senza richiedere il visto e in alcuni casi potranno rimanere fino a 6 mesi. Le modifiche non incideranno sui diritti garantiti dallo EU Settlement Scheme.

Anche il sito dell'ambasciata italiana ha una sezione dedicata alla Brexit costantemente aggiornata. (aise)

A ROMA NEL 2024

GLI EUROPEI DI ATLETICA TORNANO IN ITALIA

Un trionfo per l'Italia e per tutto lo sport azzurro. Lo scorso 10 novembre, la European Athletics ha assegnato a Roma i Campionati Europei di atletica leggera del 2024. La Capitale tornerà quindi a ospitare la massima rassegna continentale di atletica leggera a cinquant'anni dall'edizione del 1974 e sarà la terza volta per l'Italia, a novant'anni dall'evento inaugurale di Torino 1934. La candidatura di Roma ha prevalso su quella della polacca Katowice, l'altra città in corsa per la rassegna. Netto il risultato a favore della Capitale che ha ottenuto la preferenza di quattordici membri su sedici del Council della EA. "L'Italia ha già dimostrato capacità di ospitare eccellenti campionati per ogni fascia d'età e sono sicuro che gli atleti e tutti i fan non vedono l'ora di raggiungere Roma nel 2024", ha detto il presidente a interim della European Athletics Dobromir Karamarinov annunciando l'assegnazione.

**"Cambiare lo stato delle cose è facile,
migliorarlo è molto difficile"** (Erasmе)
**"Changer l'état des choses est aisé,
l'améliorer est très difficile"**

DOSSIER

I FRUTTI DI STAGIONE : Il corbezzolo, tricolore d'Italia

di Donato Continolo

L'altro giorno facendo tappa in un super mercato ho incontrato una bellissima sorpresa. Mi sono imbattuto, nel reparto 'frutta', in un canestrino di corbezzoli. Era la prima volta che vedevo questi frutti in vendita e per giunta in un supermercato di grandi dimensioni, diffuso in tutta Italia.

Questi dettagli ci portano alla considerazione che quel canestrino poteva provenire da qualsiasi parte del territorio nazionale e non essere un prodotto tipico regionale. E perchè questo doveva essere una sorpresa? E perchè poteva non essere un prodotto locale del territorio? Vi chiederete?

Lo spiego: perchè credo che si debba dare alla presenza di questo frutto autunnale apparso sul mercato, l'importanza che si deve agli eventi rari e poco noti. E non esagero! Il corbezzolo frutto, chiamato allo stesso modo come l'albero dal quale proviene, è

tipico della stagione autunnale, matura tra ottobre e dicembre. E' chiamato anche, comunemente 'ciliegia d'inverno' per la sua forma sferica, le cui dimensioni sono simili alla ciliegia e dal suo colore rosso.

Gli inglesi lo definiscono proprio con 'strawberry tree', 'albero di ciliegia'. L'arbusto, quindi è considerato nè più, nè meno che alla stessa stregua di un albero e può raggiungere altezze di 8-10 metri e resistere anche a temperature molto al di sotto dello zero. È diffuso in tutta l'area del Mediterraneo ma anche in Portogallo e nella costa atlantica della Spagna.

In Italia è localizzato nella zona della provincia di Ancona, intorno al Monte Conero.



Tale nome, 'Conero', ed anche quello di 'Ancona' sono stati mutuati proprio dal nome greco del corbezzolo.

Nello stemma della città di Ancona è presente un ramo di corbezzolo a testimonianza della sua presenza in loco.

C'è però un grave vuoto d'informazione sull'entità della superficie coltivata a corbezzolo, sulla sua produzione annuale, sul suo consumo ed il suo prezzo. Questo è anche una delle ragioni che giustificano la mia sorpresa. Di lui, non si hanno altre notizie.

Plinio il vecchio definì il corbezzolo, "arbutus unedo", con un chiarissimo riferimento soprattutto al frutto, considerato insipido e poco gradevole perchè sosteneva che mangiatone uno (dai cui unum=uno e edo=mangio) gli altri non sarebbero stati più graditi.

Quindi, ne bastava uno solo!

Ma Plinio si sbagliava e non si conosce perchè abbia considerato tale frutto poco commestibile. Il corbezzolo-arbusto e il suo

frutto hanno usi 'polivalenti'. Oltre a decorare airole e giardini il legno che si ricava dall'arbusto è anche un ottimo combustibile.

Utilizzato tantissimo per il riscaldamento domestico e soprattutto per il caratteristico profumo-odore che sprigiona negli arrosti e nelle braci in generale. I fiori sono il ritrovo preferito dalle api che da essi ricavano un eccellente miele.

I decotti sono utilizzati nell'erboristeria. Dai frutti messi a macerare in alcol si ottengono liquori ed acquavite. Inoltre, sembrerebbe strano, dal corbezzolo-frutto si può ricavare anche il vino!

E, parlando ancora del corbezzolo in questa stagione, rimbalza immediatamente alla vista la sua incredibile colorazione. Si passa dal bianco dei suoi fiori, che matureranno solo l'anno prossimo, a varie gradazioni del rosso dovute ai livelli di maturazione del frutto, al verde intenso del fogliame dell'albero.

Vederlo in questo periodo è uno spettacolo da non perdere. Nel fogliame verde ci sono i fiori a grappoli o a pannocchia bianchi, macchie di differenti variazioni di giallo, arancione, rosso e amaranto dei corbezzoli in maturazione. Una varietà di colori che gratifica la vista. L'aspetto più saliente è proprio la colorazione policromatica dell'albero. Trovi il verde, il bianco e il rosso che creano in tal modo in natura il tricolore della bandiera italiana. Queste caratteristiche lo hanno eletto a 'Pianta simbolo dell'Italia'.

Esso è riprodotto sotto forma di rami e frutti nello stemma araldico di tantissimi comuni italiani.

Anniversari

DIETA MEDITERRANEA: DA 10 ANNI PATRIMONIO UNESCO

Il 16 novembre 2010 l'Unesco a Nairobi inseriva la Dieta Mediterranea (DM) nel "Patrimonio Mondiale Intangibile dell'Umanità", riconoscendo in questa dieta un *"insieme di pratiche tradizionali, conoscenze e competenze, tramandate di generazione in generazione, capace di fornire un senso di appartenenza e di continuità per la popolazione di riferimento"*. Il riconoscimento del 2010 ha accolto la candidatura transnazionale di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, che nel 2013 è stata estesa anche a Cipro, Croazia e Portogallo.

Riconoscimenti

FIUMICINO È IL MIGLIOR AEROPORTO D'EUROPA

Ancora una volta l'aeroporto di Fiumicino è il miglior scalo in Europa. Per il terzo anno consecutivo, il "Leonardo da Vinci" si aggiudica il "Best Airport Award 2020" nella categoria con oltre 40 milioni di passeggeri, rilasciato dall'Airports Council International (ACI) Europe, l'associazione internazionale che rappresenta più di 500 scali in Europa. Quest'anno, il prestigioso risultato ha un significato particolarmente importante perché ha riguardato le misure e i protocolli adottati nel contenimento della pandemia e conferma come lo scalo della Capitale sia il più riconosciuto al mondo nel contrasto al Covid-19.

DAL GAMBIA A BARI, SI LAUREA IL QUINTO STUDENTE CON PROTEZIONE UMANITARIA

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro ha laureato il 15 ottobre il suo quinto studente con protezione umanitaria, il primo nel corso in inglese di Economia, 11 mesi dopo la prima pergamena consegnata a un rifugiato eritreo. A discutere una tesi che affronta il tema della disuguaglianza economica nell'Africa Sub Sahariana, poco prima che gli fosse conferito il titolo di dottore in Economia e Commercio è Lamin, che nel preambolo racconta di aver attraversato il Mediterraneo su uno dei tanti barconi in partenza dalla Libia.

PATRONATO INAS ACV/CSC



*** UFFICI OPERATIVI ***

INAS - Hasselt
Mgr. Broekxplein 6
3500 Hasselt
Tel: 011/30.61.22

INAS - Bruxelles
Av. Paul Henri Spaak 1
1060 Bruxelles
Tel: 02/521.84.45

INAS - Liegi
Boulevard Saucy 10
4020 Liegi
Tel: 04/342.02.74

INAS - Charleroi
Rue Prunieu 5
6000 Charleroi
Tel: 071/32.37.91

INAS - Mons
Rue Claude de
Bettignies 14
7000 Mons
Tel: 065/31.30.39

Tutti i risultati sportivi si possono trovare su :
<https://www.sofascore.com/>

“Il visto per l'Italia”

Il portale <http://vistoperitalia.esteri.it/home.aspx> fornisce ai cittadini stranieri informazioni su requisiti e condizioni per ottenere il visto

"Un politicien devient un homme d'État lorsqu'il commence à penser aux prochaines générations plutôt qu'aux prochaines élections".

(Winston Churchill)

VISITATE IL NOSTRO SITO

www.BottegArte.eu



è in rete con una
pagina riservata
a
"Il Botteghino"

“Il Botteghino”
è distribuito gratuitamente per via
telematica a chi ne fa richiesta

Unità di crisi servizio Viaggiare Sicuri

Le nostre Rappresentanze diplomatico-consolari hanno il compito di assicurare la tutela degli interessi italiani fuori dai confini nazionali ed offrono diversi servizi

Il sito www.viaggiare Sicuri.it, curato dall'Unità di Crisi del Ministero degli Esteri in collaborazione con l'ACI, fornisce informazioni quanto più aggiornate possibile su tutti i Paesi del mondo. Nella pagina del Paese dove ci s'intende recare appare in primo piano un Avviso Particolare con un aggiornamento sulla situazione corrente, in particolare su specifici problemi di sicurezza, fenomeni atmosferici, epidemie, ecc.

Registrazione via SMS

Oltre che via internet, ci si può registrare anche attraverso il telefono cellulare, inviando un SMS con un punto interrogativo (?) oppure con la parola AIUTO al numero 320 2043424, oppure telefonando al numero 011-2219018 e seguendo le istruzioni.



www.sededirappresentanza.com

*la soluzione più veloce, semplice e meno costosa
per stabilire una propria presenza
nella Capitale Italiana*

A Roma ci sono servizi che facilitano professionisti e aziende estere, a introdursi e presentarsi nel mercato italiano, senza affrontare enormi spese per affitti ed assunzioni di personale.

È il caso di “Sede di Rappresentanza Srl”, che offre un servizio di comunicazione e marketing, ad aziende e professionisti, che desiderano avere una propria sede di rappresentanza a Roma e vogliono operare in Italia con dei costi convenienti di gestione.

L'Ufficio rappresenterà l'Organizzazione del richiedente il servizio, ricevendo la clientela presso la Sede di Rappresentanza dove un incaricato sarà in grado di poter illustrare alla clientela i servizi che si vorrà far conoscere.

La Società svolge per conto di terzi, le funzioni di pubbliche relazioni esclusivamente a fini promozionali, raccoglie informazioni, effettua ricerche scientifiche o di mercato con l'obiettivo di fornire assistenza nella crescita di un'impresa e migliorarne la comunicazione e la visibilità.

Se chi richiede il servizio vorrà personalmente incontrare a Roma il cliente presso la Sede di Rappresentanza, potrà utilizzare le aree comuni come se fosse un ufficio personale.

Il costo mensile del servizio è di Euro 500 compreso Iva e prevede:

- Un indirizzo dove ricevere la corrispondenza diretta alla Sede di Rappresentanza;
- Un ufficio dove ricevere il cliente;
- Un incaricato che riceverà il cliente;
- Area comune da utilizzare nel caso si voglia ricevere di persona il cliente presso la Sede;
- Un numero di telefono dedicato, con possibilità di ricevere direttamente le chiamate presso un proprio smartphone.

Regolamento Europeo “Privacy”

A partire dal 25 maggio 2018 è entrato in vigore il nuovo Regolamento Europeo Privacy (GDPR - “General Data Protection Regulation”). Un testo che detterà legge per tutti gli Stati Membri dell'Unione Europea, e che in Italia sostituirà in pieno il codice del 1995 e il successivo codice in materia di protezione dei dati personali del 2003.

Le principali novità contenute nel Regolamento Europeo Privacy riguardano la diffusione dei dati personali e diritto all'oblio.

Il nuovo testo, infatti, introduce il “diritto all'oblio”, regolamentato dall'art. 17: “L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare del trattamento ha l'obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali”.

Un passo avanti importante e decisivo per la diffusione e la divulgazione dei dati personali, soprattutto “online”.

TRADIZIONI

*"Un Paese che ignora il proprio ieri,
non può avere un domani"*
(Indro Montanelli)

TRADICTIONS

Made in Italy DALL'UMBRIA

IL VETRO PIÙ PREGIATO AL MONDO

*L'arte italiana del vetro ha raggiunto livelli
di eleganza, tecnica e abilità uniche*

Spesso viene associata alle storiche vetrerie di Murano ma in tutta la penisola non mancano soluzioni di assoluta eccellenza come quelle dell'azienda perugina Steroglass che, con il marchio Blueside Emotional Design, realizza oggetti ad altissimo contenuto di design, con creazioni artigianali uniche, adatte a contesti raffinati come degustazioni slow food, arredamento living, moda e gioielli utilizzando il vetro più pregiato al mondo, quello borosilicato. Una tipologia di vetro di una purezza assoluta, resistente agli shock termici, privo di elementi contaminanti, perfettamente trasparente, leggero, versatile e rimodellabile al fuoco.

L'azienda di San Martino in Campo...

...nel perugino, ha potuto raggiungere questi risultati grazie alla sua esperienza pluriennale in materia di prodotti e apparecchiature in vetro per la chimica e le biotecnologie. Roberto Falocci, amministratore delegato di Steroglass spiega che *"il target di riferimento Blueside è quello italiano e internazionale, degli hotel, della ristorazione, delle spa che amano garantire ai propri clienti servizi di alto livello senza trascurare naturalmente il cliente finale evoluto che gradisce circondarsi, anche nella propria abitazione, di oggetti ricercati in stile Made in Italy, molto ricercati nei mercati esteri. La lavorazione del vetro è un'attività storica, simbolo dell'artigianato artistico italiano. Qui sono artigiani e maestranze con un'altissima specializzazione nelle tecniche lavorative eseguite con rigore e qualità straordinarie che forgiavano oggetti di piccole e grandi dimensioni, esclusivamente con tecnica artigianale impossibili da creare o riprodurre con l'ausilio di macchinari"*.

Il senso del bello e l'estro creativo dell'Italia hanno pochi eguali nel mondo.

"A volte, a seconda della complessità o dell'importanza strategica del prodotto, ci avvaliamo di grandi chef o esperti di settore per ottenere un 'quality-control system' per i nostri prodotti prima di immetterli in collezione". E dietro a tutto c'è la filosofia di Blueside che mira ad offrire emozioni multisensoriali.

Astuce de grand-mère

LE BICARBONATE DE SOUDE POUR NETTOYER LES LÉGUMES

L'utilisation des pesticides demeure encore dans l'agriculture. Des traces de ces produits nuisibles sont présentes dans les fruits et légumes. Ces aliments ne sont pas non plus à l'abri des moisissures, des limaces et des insectes. Pire, toute une colonie d'entérobactéries et de microbes peut coloniser certains fruits.

Le résultat des tests effectués en laboratoire est formel. Le bicarbonate de soude renforce de manière significative le lavage à l'eau. Malgré cela, il n'altère en aucun cas les qualités organoleptiques et nutritives des aliments. Ce produit va agir comme un détergent naturel.

Astuce de grand-mère

1. Mélangez l'eau avec la poudre de bicarbonate.
2. Laissez tremper vos légumes environ ¼ heure dans ce mélange.
3. Enfin, rincez le tout à l'eau claire.

Ingédients

- 1 litre d'eau
- 5 g de poudre de bicarbonate de soude alimentaire

LES GRANDS CLASSIQUES

À chaque fromage sa saison!

Cela peut paraître étrange, mais tout comme les fruits et les légumes, les fromages ont une saison de prédilection. Cela dépend en effet à la fois de la nourriture des animaux, de leur période de lactation, et de la période de maturation du fromage.

Il est donc important, pour profiter du meilleur d'un fromage, de respecter sa saison. D'ailleurs certaines AOP sont très strictes sur le sujet, n'autorisant la production qu'à une certaine période de l'année. Voici un petit tour de l'année en fromage avec nos suggestions.

Le printemps

C'est la période où le pâturage offre une nourriture de choix aux bêtes. Le lait est riche en bêta-carotène, et les arômes subtils. Profitez-en pour déguster des fromages frais ou à affinage court.

Les fromages de chèvre sont la vedette du printemps.

Quoi de meilleur qu'un chèvre doré au four sur une tranche de pain de campagne, accompagné de miel ou de confiture de figue ?

Il existe trois grandes sortes de fromage de chèvre, établies selon les modes de fabrication : le fromage de chèvre frais, le fromage de chèvre lactique et le fromage de chèvre présure. En France, la production du fromage de chèvre est concentrée au sud de la Loire. Les variétés de fromages sont nombreuses : 12 fromages de chèvre à appellation d'origine contrôlée (AOC) sont ainsi répertoriés. Le Valençay ou le Sainte-Maure de Touraine, par exemple, se démarquent par leur croûte grise.

Le fromage de chèvre peut avoir la forme de crottin, de buche ou encore de brique, et peut être dégusté chaud sur un toast grillé, ou froid sur une simple tartine de pain. Il peut être servi à l'apéritif avec des petites tomates-cerises, mais aussi en salade ou dans des plats, comme dans la délicieuse tarte au potimarron et chèvre que nous vous proposons.



AGENDA 2020

*"Chi vuol esser lieto sia,
del doman non v'è certezza"*
(Lorenzo de' Medici)

almanacco di dicembre

questo mese è caratterizzato...

... dal passaggio dell'autunno all'inverno, che tradizionalmente coincide con il solstizio d'inverno (21 o 22 dicembre). In questo giorno il sole raggiunge la sua massima declinazione negativa rispetto all'asse terrestre, determinando nell'emisfero boreale il momento di minore esposizione alla luce e di conseguenza la notte più lunga dell'anno.

Mese dedicato a Maria Immacolata : 8 dicembre

accadde a dicembre...

- 2 dicembre 1804** : Napoleone incoronato imperatore di Francia.
- 3 dicembre 1967** : Barnard esegue il primo trapianto di cuore su un essere umano.
- 3 dicembre 1992** : Primo SMS della storia: «Merry Christmas» era il contenuto del messaggio....
- 7 dicembre 1941** : Il Giappone attacca la base di "Pearl Harbor".
- 8 dicembre 1980** : John Lennon viene assassinato.
- 10 dicembre 1947** : Prima esecuzione dell'Inno di Mameli
- 10 dicembre 1868** : A Londra compare il primo semaforo.
- 12 dicembre 1969** : Strage di piazza Fontana, a Milano.
- 13 dicembre 1903** : Brevettato il cono gelato grazie a Italo Marchioni, d'origine marchigiana, emigrato negli USA.
- 22 dicembre 1947** : Viene approvata la Costituzione italiana.
- 24 dicembre 1871** : La 'prima' dell'Aida di Verdi.
- 28 dicembre 1895** : Nasce il cinema con i Lumière.
- 30 dicembre 1968** : Frank Sinatra incide "My way".
- 31 dicembre 1861** : Primo censimento in Italia.

in questo mese si festeggia....

...l'Immacolata Concezione : è una festa che ricorda un dogma cattolico, proclamato da papa Pio IX nel 1854. Con questo dogma la chiesa sancisce che la Madonna è stata preservata, sin dalla sua nascita, dal peccato originale. La tradizione dedica questo giorno alla realizzazione dell'albero di Natale e del Presepe.

...Santa Lucia - 13 dicembre: nella notte tra il 21 e il 22 dicembre, i popoli antichi festeggiavano il ritorno della luce (per via dell'allungamento delle giornate) tramite riti legati al sole e alle divinità ad esso collegate, come ad esempio *Mithra* (adorato sia dai persiani che in epoca greco-romana). Nella liturgia cristiana questa tradizione è stata ripresa nella festività di Santa Lucia (13 dicembre), considerata come portatrice della luce.

...il Santo Natale - 25 dicembre: fu San Francesco d'Assisi, nel 1223, a Greccio (Rieti) a realizzare la prima raffigurazione vivente della Natività: da qui ebbe inizio la tradizione del presepe (dal latino praesaepe che sta a significare "luogo che ha davati un recinto"). Fu il '700 però il periodo nel quale le sacre rappresentazioni si diffusero.

...Santo Stefano - 26 dicembre: è una festività cristiana celebrata in questo giorno dalla Chiesa cattolica e da alcune Chiese protestanti, mentre la Chiesa ortodossa lo celebra il 27 dicembre. Si ricorda Stefano protomartire, ovvero il primo martire del cristianesimo secondo il Nuovo Testamento. Intorno all'anno 36 d.C. fu accusato di blasfemia dal sinedrio e condannato alla lapidazione.

curiosità

In Messico, il 23 dicembre di ogni anno ricorre una tradizione curiosa: la notte dei ravanelli.

Nella città di Oaxaca si radunano festosamente in piazza migliaia di persone per assistere alla competizione di diversi artisti che si sfidano nella realizzazione di sculture intagliate proprio con i ravanelli. Queste piccole opere d'arte riproducono diversi temi natalizi, come la Natività, la Vergine, Gesù Bambino o l'arrivo dei Re Magi.

per la salute

I suffumigi (inalazioni calde) di sale grosso svolgono un'efficace azione de-congestionante della mucosa nasale e sono consigliati ai forti russatori. Respirare i vapori di quattro o cinque cucchiaini sciolti in una bacinella di acqua bollente per 10 min. coprendo la testa con un telo.

bisogna sapere che...

... dalla fine del 2010 è possibile telefonare e navigare sul web anche sulla vetta più alta del mondo: l'Everest. Il monte vanta, infatti, un ripetitore 3G installato a ben 5200 metri sul livello del mare.

consigli utili

Per i piedi gonfi e doloranti
Fare degli impacchi con un decotto di 100 gr. di foglie verdi di edera in 1 l. d'acqua. Fare bollire per 15 min.

antichi rimedi

Per enfatizzare l'atmosfera natalizia, spruzzate di tanto in tanto una fragranza di arancia o di pino. Oppure lasciare per qualche ora alcune bucce di mandarino sui caloriferi.

TACCUINO ITALIANO



"Non siamo i migliori, ma non siamo secondi a nessuno" (Sandro Pertini)

italiani nel mondo

**DA LUNEDÌ
30 NOVEMBRE**

La carta d'identità elettronica in Belgio

Da lunedì 30 novembre, la Cancelleria consolare a Bruxelles e il Consolato generale a Charleroi rilasceranno la carta d'identità elettronica (CIE), il documento d'identità che sostituisce la carta di identità cartacea.

La CIE consente anche di viaggiare all'interno dell'Unione Europea, di recarsi in Stati che non fanno parte della UE ma aderiscono all'accordo di Schengen (come ad es. Islanda, Norvegia e Svizzera) e in altri Stati con cui sono stati raggiunti accordi bilaterali (vedasi le singole "schede Paese" sul sito).

La CIE consente inoltre di accedere ai servizi online delle Pubbliche Amministrazioni italiane, attraverso un codice rilasciato in fase di emissione.

La carta d'identità elettronica può essere richiesta soltanto prenotandosi utilizzando la piattaforma PrenotaOnline.

Da gennaio presente in tutta Europa

"Continua ad avanzare il sistema della Carta d'identità elettronica (CIE) in Europa. Dal 14 dicembre verrà avviata l'emissione della CIE in Irlanda, Portogallo e Città del Vaticano. Dal 18 gennaio, inoltre, il servizio sarà presente e operativo anche in Spagna e nel Regno Unito. Si tratta di passi avanti importanti. Pensate che solo nella circoscrizione consolare di Londra risiedono oltre 400mila italiani, regolarmente iscritti all'AIRE". È quanto dichiara in una nota il Sottosegretario agli Esteri Ricardo Merlo, che sottolinea: "con l'arrivo della CIE nei suddetti Paesi, il lavoro è completato. Ci eravamo dati un traguardo: entro il 2020 la Carta d'identità elettronica presente in tutta Europa. L'obiettivo è stato raggiunto, senza ritardi, secondo i tempi che ci eravamo imposti. Tutti gli italiani residenti nei diversi Paesi europei potranno dunque richiedere presso il proprio consolato di riferimento la CIE, uno strumento fondamentale per contatti con la pubblica amministrazione, oltre che un moderno documento di viaggio".

I 70 anni di Verdone e il nuovo film bloccato dal Covid

A festeggiare i 70 anni di Verdone, il 17 novembre, doveva esserci di lì a poco anche l'uscita del suo film *'Si vive una volta sola'* fissata per il 26 novembre, ma fermata dal Covid e dal decreto che ha chiuso cinema e teatri, con un secondo doloroso stop.

Non c'è dubbio che quando riuscirà finalmente ad approdare nelle sale *'Si vive una volta sola'* sarà portatore di un doppio sentimento di lietezza e ritorno alla vita. È stato girato in Puglia, tra Bari, Monopoli, San Vito di Polignano, Otranto, Castro, Sant'Andrea, Porto Badisco, Santa Cesarea Terme e Serrano.

È la storia, un po' alla *'Amici miei'* di un'equipe autorevole e affidabile in sala operatoria tanto da essere quella da cui si fa curare il Papa, ma sconclusionata e fragile nella vita privata, che i quattro, maestri della sala operatoria ma anche della goliardia, riempiono di beffe e scherzi vari.

CONSOLATO ITALIANO A MARSIGLIA: NUOVI ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

Gli Uffici del Consolato Generale a Marsiglia hanno cambiato gli orari di apertura al pubblico, che ora viene ricevuto solo su appuntamento dalle 9 alle 13.

I pagamenti dei servizi consolari potranno avvenire solo con carte di credito o con bonifico (effettuato con notevole anticipo). L'accesso agli uffici sarà permesso solamente ad una persona per volta, munita di mascherina.

Per improrogabili e comprovati motivi d'emergenza si può contattare direttamente l'ufficio passaporti alla mail:

passaporti.marsiglia@esteri.it.

INFO E SERVIZI PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO - NUOVO PORTALE "FAST IT" <https://serviziconsolarionline.esteri.it>

*un canale di contatto tra gli italiani all'estero
e la sede consolare di competenza*

L'ambiente standardizzato del portale "Fast it" (Farnesina servizi tematici per Italiani all'estero) aiuta e impegna l'utente a fornire tutte le informazioni necessarie agli Uffici consolari senza doversi recare in Consolato, se non quando richiesto dalla normativa.

Gli utenti registrati possono iniziare a usufruire di alcuni servizi consolari 'on line' come l'iscrizione all'AIRE, o possono prenotare un appuntamento presso il proprio Consolato.

CARTOLINE DALL'ALTRA ITALIA

Scopri il mondo della nuova Emigrazione con
"Cartoline dall'altra Italia"

<http://www.9colonne.it/category/1089/cartoline-dall-altra-italia>.

La web serie - realizzata con il sostegno del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale-Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie

Radio Emozioni Live

<https://www.radionomy.com/en/radio/radioemozionilive>

**ogni sabato dalle 17:30 alle 19:00
tutti i giovedì dalle 21:00 alle 23:00**

programma ideato e condotto da Tony Esposito
riservato alle persone che amano la poesia, la musica
e la cultura italiana

Ascolta la radio anche dai seguenti collegamenti:

<http://musicaemozioni.caster.fm>

<http://www.musicaeparole.org/player.html>

<https://streaming.shoutcast.com/RadioEmozioniLive>

<http://www.liveonlineradio.net/belgium/radio-emozioni-live.htm>

Sito della radio: <http://www.musicaeparole.org>

Unità di crisi
servizio Viaggiare Sicuri disponibile su Televideo
www.viaggiare Sicuri.it
curato dall'Unità di Crisi della Farnesina
è disponibile sul sito www.televideo.rai.it



"Le courage, c'est de chercher la vérité et de la dire"
(Jean Jaurès)

CARNET FRANCAIS

La France compte 12 régions dont 7 nouvelles

La France compte désormais 12 régions contre 21 auparavant.

Le nombre des régions est descendu de 21 à 12 depuis l'entrée en vigueur de la réforme territoriale en janvier 2016.

Si 5 d'entre elles ont conservé leurs anciens noms et périmètres, 7 régions ont été rebaptisées. La Corse obtient un statut particulier.

7 nouvelles régions : - Auvergne-Rhône - Bourgogne-Franche-Comté - Hauts-de-France - Grand Est - Occitanie - Normandie - Nouvelle Aquitaine



Saviez-vous que ...

LA FIJ PUBLIE LE LIVRE BLANC

SUR LE JOURNALISME MONDIAL

Dans le cadre de la Journée internationale des droits de l'Homme, ce 10 décembre 2020, la FIJ (Fédération Internationale des Journalistes), première organisation de la profession avec 600 000 membres dans 150 pays, publie le **Livre blanc sur le journalisme mondial**. Outre des études et des enquêtes sur la liberté d'expression, les conditions de travail, la jeunesse ou l'égalité des genres, la FIJ annonce dans ce document de 62 pages que 2 658 journalistes ont été assassinés depuis 1990, dont 42 en 2020, et 235 sont actuellement en prison.

Les fruits et légumes de saison EN DECEMBRE

Désolée de vous le dire que les chocolats pralinés et le foie gras ne poussent pas dans les arbres. Alors pour accompagner toutes les gourmandises du mois de décembre, pensez aux navets, aux poireaux sans oublier tous les choux et toutes les courges toutes aussi savoureuses les unes que les autres !

Au moment du dessert, profitez des agrumes, croquez une pomme, et préparez une délicieuse crème de marrons.

En bref : Légumes : Ail - Betterave - Carotte - Céleri-branché - Céleri-rave - Chou - Chou blanc - Chou de Bruxelles - Chou frisé - Chou rouge - Courge - Crosne - Echalote - Endive - Épinard - Frisée - Mâche - Navet - Oignon - Panais - Poireau - Pomme de terre de conservation - Potiron - Radis - Rutabaga - Salsifi - Topinambour - **Fruits :** Amande sèche - Châtaigne - Citron - Clémentin - Kaki - Kiwi - Mandarine - Orange - Physalis - Poire - Pomme

CULTURE À LA MAISON la visite de musées sur canapé!

Vous n'avez jamais mis les pieds au musée Zadkine ou au musée du Petit Palais à Paris?

avec Museosphere.fr

<https://www.museosphere.paris.fr/>

un site créé par l'établissement public Paris Musées, déambulez de façon ludique sur un portail qui recense tous les musées municipaux de la ville de Paris: Musée Cognacq-Jay, Petit Palais, musée d'Art moderne, musée Zadkine, musée de la Vie Romantique, musée Bourdelle, musée Cernuschi, musée Carnavalet, maison de Victor Hugo, musée du Général Leclerc de Hautesclocque et de la Libération de Paris-Jean Moulin, les Catacombes, la crypte archéologique du Parvis Notre-Dame ou maison de Balzac... Il suffit de suivre les petites mascottes ailées et colorées. Cliquez sur ces petites bêtes! Elles vous livreront de courtes informations et des anecdotes. Cinq salles navigables à 360° sont sélectionnées pour chaque musée.

116 006

nouveau numéro pour aider les victimes

Violence physique, harcèlement, cambriolage ...

est gratuit, accessible 7 jours sur 7, de 9h00 à 19h00. En dehors de ces horaires ou quand toutes les lignes sont occupées, une messagerie interactive est mise à disposition des appelants. La plateforme d'écoute est également accessible depuis l'étranger en composant le +33 1 80 52 33 76.

Les numéros d'urgence accessibles gratuitement 24/7

Samu : 15 - Samu Social (115)
Police / Gendarmerie: 17
Sapeurs-pompiers : 18
Numéro d'appel d'urgence européen : 112
Numéro d'urgence pour malentendantes : 114
Enfance maltraitée : 119
Urgence aéronautique : 191
Secours en mer : 196

Numéros utiles à connaître

- SOS médecins (36 24)
- les Urgences médicales de Paris : 01 53 94 94 94
- SOS Psychiatrie : 01 47 07 24 24 ou Urgences psychiatrie : 01 40 47 04 47
- Enfants disparus : 116 000

Pour faire opposition en cas de perte, vol ou utilisation frauduleuse de vos moyens de paiements :

- **3639**, touche 2 (joignable 24h/24, 7j/7 depuis la France Métropolitaine ou les DOM)
- **+33 1 45 45 36 39**, touche 2, depuis l'étranger ou les DOM
- **09 69 39 99 98** (joignable du lundi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 12h)

Les Jours Fériés de l'année 2021

vendredi 1 ^{er} janvier	Jour de l'an
lundi 5 avril	Lundi de Pâques
samedi 1 ^{er} mai	Fête du Travail
samedi 8 mai	Victoire des Alliés 1945
jeudi 13 mai	Jeudi de l'Ascension
lundi 24 mai	Lundi de Pentecôte
mercredi 14 juillet	Fête Nationale
dimanche 15 août	Assomption
lundi 1 ^{er} novembre	La Toussaint
jeudi 11 novembre	Armistice 1918
samedi 25 décembre	Noël

INFORMAZIONI dall'EUROPA



**"Rien n'est possible sans les hommes,
rien n'est durable sans les institutions"**
(Jean Monnet)

Parlamento Europeo

www.europarl.europa.eu / www.europarl.it

Commissione Europea

www.ec.europa.eu / www.ec.europa.eu/italia

Consiglio dell'Unione Europea

www.consilium.europa.eu

Corte di giustizia delle Comunità europee

www.curia.europa.eu

Comitato economico e sociale

www.eesc.europa.eu

Comitato delle regioni

www.cor.europa.eu

Gazzette Ufficiali dell'Unione Europea

www.eur-lex.europa.eu/it/index.htm /

www.ted.europa.eu/

EUR Info Centres

www.ec.europa.eu/enterprise-europe-network



**"L'Europa è più sana di quanto
molti credono
La vera malattia in Europa
sono i suoi oppositori"**
(Jacques Delors)



Associazione Sviluppo Europeo
Association pour le Développement Européen
European Development Association

ASSOCIAZIONE SVILUPPO EUROPEO

sede fiscale a Bruxelles e rappresentanza in Italia

<http://www.associazionease.eu/>

*Il Sito web offre un canale attraverso il quale instaurare un rapporto diretto
tra visitatore e conduttore delle rubriche*

*L'Associazione consente di ottenere maggiore visibilità e instaurare
nuovi rapporti in un contesto europeo*

Nata dalla volontà di alcuni Componenti per offrire un contributo di pensiero attraverso un Sito web. Esperti e professionisti curano Rubriche 'on-line', rendendosi disponibili a fornire assistenza, ispirandosi ai principi Fondamentali dell'UE, abbracciando argomenti come, Giustizia, Salute, Ambiente, Creatività, Arte & Cultura. Chi ha necessità di un parere professionale, può rivolgersi all'associazione, i cui Consulenti forniranno un'assistenza di base. Ulteriori approfondimenti potranno essere richiesti attraverso contatti privati tra le parti.

Chi si rivolge all'ASE - chiunque desidera cogliere informazioni, notizie ed approfondimenti sulle materie trattate; chiunque desideri presentare un proprio progetto e ambisce alla buona riuscita; chiunque desideri curare una rubrica potrà proporsi scrivendo a: presidenza@associazionease.it.

A chi si rivolge l'ASE - l'Associazione si rivolge a professionisti, artisti, sportivi, per offrire loro l'opportunità di avere un supporto gratuito su cui contare per un'ulteriore presentazione attraverso i canali acquisiti, mettendo anche a disposizione il sito per condurre una Rubrica individuale.

L'EUROPARLAMENTO SUI "VALORI EUROPEI"



NOTIZIE STAMPA



LA COMMISSIONE UE PRESENTA LA STRATEGIA FARMACEUTICA COMUNITARIA

Con 496 voti favorevoli, 138 contrari e 49 astensioni, il Parlamento europeo ha approvato venerdì scorso una risoluzione non legislativa che fa il punto sullo stato dei valori democratici europei nel contesto delle misure nazionali adottate per affrontare la pandemia COVID-19, in cui si sottolinea il "rischio di abuso di potere" e si invita la Commissione Ue ad intensificare gli sforzi, anche attraverso azioni legali ove necessario. **Sostenere i principi democratici e i diritti fondamentali**: nel testo, l'Europarlamento sottolinea che le misure di emergenza rappresentano un "rischio di abuso di potere" e che sono soggette "a tre condizioni generali, ovvero la necessità, la proporzionalità in senso stretto e la temporaneità" quando hanno effetti sullo Stato di diritto, sulla democrazia e sul rispetto dei diritti fondamentali. I governi nazionali sono invitati "a non abusare dei poteri di emergenza per approvare norme non legate agli obiettivi dell'emergenza sanitaria di COVID-19".

OBIETTIVI CLIMATICI 2030 LA COMMISSIONE UE AVVIA 4 CONSULTAZIONI PUBBLICHE

La Commissione europea ha avviato consultazioni pubbliche su quattro elementi chiave in materia di clima, riguardo ai quali prevede di adottare, a giugno 2021, proposte di revisione che contribuiranno a realizzare il 'Green Deal' (affare verde) europeo e a conseguire il nuovo obiettivo di ridurre le emissioni di gas a effetto serra di almeno il 55% entro il 2030 rispetto ai livelli del 1990. Le consultazioni pubbliche resteranno aperte al pubblico fino al 5 febbraio 2021. Tramite queste consultazioni, la Commissione dà ai cittadini, ai gruppi di interesse, alle ONG e alle altre parti interessate l'opportunità di esprimersi prima di finalizzare le sue proposte e di partecipare attivamente a questo importante processo legislativo.

Il 25 novembre la Commissione europea ha adottato una strategia farmaceutica per l'Europa che mira a garantire ai pazienti l'accesso a medicinali innovativi e dal prezzo contenuto e a sostenere la competitività, la capacità di innovazione e la sostenibilità dell'industria farmaceutica dell'UE. La strategia consentirà all'Europa di soddisfare il suo fabbisogno di farmaci anche in tempi di crisi, grazie a catene di approvvigionamento solide.

La strategia farmaceutica europea ha quattro obiettivi principali: garantire ai pazienti l'accesso a medicinali a buon mercato e rispondere alle esigenze mediche non soddisfatte (per esempio per quanto riguarda la resistenza antimicrobica, il cancro e le malattie rare); promuovere la competitività, la capacità di innovazione e la sostenibilità del comparto farmaceutico dell'UE e la produzione di medicinali di alta qualità, sicuri, efficaci e più ecologici; potenziare i meccanismi di preparazione e risposta alle emergenze e affrontare la questione della sicurezza dell'approvvigionamento; assicurare una posizione solida dell'UE sulla scena mondiale, promuovendo standard elevati in termini di qualità, efficacia e sicurezza.

L'AREA SCHENGEN COMPIE 35 ANNI

"Frontiere esterne rafforzate, più sicurezza anche nello spazio di libera circolazione comune, una governance più coordinata ed efficiente. Questi i tre livelli di intervento che la Commissione europea vuole attuare per una riforma di Schengen, per rendere lo spazio di libera circolazione più resistente alle minacce". Li elenca la presidente Ursula von der Leyen aprendo i lavori del primo Schengen Forum (30 novembre).

"La vera conoscenza, è sapere i limiti della nostra ignoranza" (Confucio)

per CHI vuol saperne DI PIÙ...

En France

Bac 2021 : une attestation de langues vivantes à la fin de la terminale

À partir de la session 2021 du baccalauréat, une attestation sera délivrée pour les langues vivantes étrangères et régionales présentées à l'examen, en même temps que le diplôme. Le document indiquera le niveau atteint en langues vivantes étrangères et/ou régionales pour chaque élève de la voie générale et technologique, selon les niveaux décrits par le Cadre européen commun de référence pour les langues.

Niveau de langues retenu

Le niveau indiqué dans l'attestation est déterminé par les résultats obtenus à la troisième évaluation commune pour les deux langues vivantes choisies pendant la scolarité pour les candidats des établissements publics ou privés sous contrat.

in breve...

È PARTITA LA NUOVA MISSIONE SPAZIALE COPERNICUS

È iniziato il 22 novembre il viaggio di cinque anni intorno alla Terra del satellite Copernicus Sentinel-6 Mike Freilich, che monitorerà l'innalzamento dei mari grazie a nuove tecnologie radar che forniranno una topografia oceanica mai così precisa. L'obiettivo è consentire alle autorità di preparare la risposta a una delle conseguenze più preoccupanti del riscaldamento globale.

I CAPOLAVORI DEGLI UFFIZI TRADOTTI NELLA LINGUA DEI SEGNI

"Video-descrizioni" dei capolavori della Galleria degli Uffizi nella Lingua dei Segni Italiana (LIS) con sottotitoli in italiano e, prossimamente, anche in Segni Internazionali con sottotitoli in inglese. Questa una delle principali novità dei progetti di miglioramento dell'accessibilità per le persone sorde, sviluppati nel corso dell'anno dal Museo con la collaborazione scientifica dell'Ente Nazionale Sordi. Le video-descrizioni, parte del più ampio progetto "Uffizi per tutti", si potranno vedere collegandosi al sito delle Gallerie degli Uffizi ed accedendo alla sezione "Video". Ciascun video presenta un capolavoro (la Primavera di Sandro Botticelli, i Ritratti dei Duchi di Urbino di Piero della Francesca ed altre opere) con brevi spiegazioni ed informazioni essenziali, in modo da non distogliere del tutto dall'osservazione dell'originale, quando ci si colleghi da uno smartphone durante la visita al museo. La narrazione nei video è stata affidata a un giovane attore teatrale e televisivo sordo, anche allo scopo di ricordare il diritto delle persone con disabilità a godere di pari opportunità sotto il profilo lavorativo.

L'EVEREST È PIÙ ALTO DI 86 CENTIMETRI

L'annuncio congiunto di Cina e Nepal dopo che Pechino ha accettato di calcolare anche la calotta di ghiaccio; l'Everest è 86 centimetri più alto di quanto si fosse ritenuto finora. La sua altezza è stata fissata in 8848 metri e 86 centimetri da Cina e Nepal che condividono la sovranità sulla montagna più alta del mondo. L'annuncio è il frutto di un'intesa tra i due Paesi che finora non erano d'accordo sul metodo di misurazione perché Pechino non teneva conto della calotta di ghiaccio e neve sulla cima. L'ultima misurazione universalmente riconosciuta del 'tetto del mondo', 8848 metri esatti sopra il livello del mare, risaliva al 1954 quando ci fu la prima conquista alpinistica della vetta himalayana. La stima dei geologi è che ogni secolo guadagni poco meno di mezzo metro di altezza.

COMMENT SAVOIR S'IL S'AGIT DU PREMIER OU DU DERNIER QUARTIER DE LUNE ?

Le moyen mnémotechnique imparabile pour s'en rappeler est de tracer virtuellement une barre verticale, du côté creux du croissant.

- Si on peut lire un 'P', comme premier, c'est le **premier quartier**, période de la lune croissante.
- Si on peut lire un 'D', comme dernier, c'est le **dernier quartier**, période de la lune décroissante.

Qu'appelle-t-on premier quartier ?

C'est l'une des quatre principales phases lunaires, située entre la nouvelle lune et la pleine lune, lors de son mouvement croissant. Elle correspond au moment où la lune et le soleil sont en quadrature et forment un écart angulaire de 90° dans le ciel.

La croissance commence après la nouvelle lune (invisible depuis la Terre). Le premier croissant puis le premier quartier apparaissent ensuite. En traçant un trait descendant du haut du côté creux du croissant, on peut dessiner un 'p', comme l'initiale de premier.

Qu'appelle-t-on dernier quartier ?

C'est l'une des quatre principales phases lunaires, située entre la pleine lune et la nouvelle lune, lors de sa période de décroissance. Au moment du dernier quartier, la lune et le soleil sont une nouvelle fois en quadrature et forment un écart angulaire de 90° dans le ciel.

La seconde partie de la révolution synodique commence à la pleine lune, pour se terminer avec la nouvelle lune. En traçant un trait montant du bas du côté creux du croissant, on peut dessiner un 'd', comme l'initiale de dernier.

La lune croissante - décroissante :

Dans un calendrier vous remarquerez un disque noir chaque mois. Il indique le changement de lune. A chaque changement de lune débute ensuite une lune croissante. Pour mémoire une lunaison dure 29 jours, 12 heures et 44 minutes.

Pour se repérer il faut observer la lune : mettre une barre imaginaire devant la partie creusée. Si elle dessine un "p" il s'agit d'un premier quartier de la lune. Elle est donc croissante.

Après la pleine lune elle décroît. Mettez une barre devant la lune côté creux. Si elle dessine un "d" il s'agit de la phase décroissante.

La phase croissante donne de la vitalité aux plantes. C'est la partie "aérienne" : c'est la pleine période pour cueillir les fruits ; le moment où ils se conserveront le mieux.

La phase décroissante : c'est le bon moment pour cueillir les aromates car c'est la période où les feuilles sont les plus parfumées. Et si les fruits se conservent moins bien pendant la phase décroissante c'est aussi le bon moment pour faire ses confitures car ils sont très parfumés.

La lune montante - descendante :

On dit qu'elle est montante quand la lune s'écarte de la terre ; descendante quand elle est plus proche.

Observez-la un premier soir du côté de l'horizon et prenez un repère. Si le lendemain elle est montée par rapport au point de repère vous êtes en période montante.

Lune montante : C'est la période pour faire ses semis et greffer.

Lune descendante : Période sous terre, période des racines (carottes, betteraves) : profitez-en pour bouturer, tailler, repiquer les plantes et faire vos plantations.

speciale Natale 2020



spécial Noël 2020

**"Non aspettate di essere felici
per sorridere,
sorridetevi piuttosto per essere felici"**

LA VRAIE HISTOIRE DE LA CRÈCHE

La crèche actuelle a été créée par Saint François d'Assise, en 1224

La première vraie crèche de l'histoire a été créée à Rome dans l'église de Santa Maria Maggiore. Cette coutume est devenue si populaire que de nombreuses autres églises l'ont rejointe. Les crèches étaient souvent ornées d'or, d'argent, de bijoux et de pierres précieuses. Bien que très populaire parmi les classes les plus aisées, cette opulence était la plus éloignée du sens de la naissance de Jésus. Nous devons "notre" crèche actuelle à Saint François d'Assise, qui en 1224 décida de créer la première "Nativité" comme il a été décrit dans la Bible. La crèche créée par saint François dans le village de Greccio (dans la région Latium) était composée de personnages sculptés, de paille et de vrais animaux. Le message pouvait être compris et reçu par tous, riches et pauvres. La popularité de la crèche de Saint François a augmenté jusqu'à ce qu'elle se développe dans le monde entier. En Italie, elle s'appelle « Presepe », en Allemagne « Krippe », en Espagne et en Amérique latine, « Nacimiento », en République tchèque, « Jeslicky », au Brésil, « Pesebre ».

La Nativité napolitaine

Au XVIII^e siècle, la crèche napolitaine connaît son âge d'or. Des églises où la crèche avait été l'objet de dévotion religieuse, elle entre dans les maisons de l'aristocratie et devient l'objet d'un culte frivole et mondain : les figurines sont des mannequins faits de fil de fer entremêlé, les têtes et les membres sont en bois peint, progressivement remplacé ensuite par de la terre cuite polychrome. Le roi Charles III avait une réelle passion à participer et impliquer la cour dans la confection et l'habillage des bergers et dans le montage de l'immense crèche du palais royal. Après être monté sur le trône d'Espagne, il a emmené une énorme crèche et des artisans italiens en Espagne et a ainsi est née une tradition de l'art de la nativité en Espagne.

La leggenda del vischio

C'era una volta, in un paese tra i monti, un vecchio mercante. L'uomo viveva solo, non si era mai sposato e non aveva più nessun amico. Per tutta la vita era stato avido e avaro, aveva

Mais aujourd'hui il y a le sapin

Celui du sapin de Noël C'est une tradition ancienne de certaines parties de l'Europe, qui relève des rites païens de la bûche, brûlée au début du solstice d'hiver (les jours les plus courts de l'année). Cette souche devait être de préférence en chêne (symbolisant la force et la solidité), et être brûlée devant toute la famille. Ainsi le passé était symboliquement brûlé, et les signes du futur proche étaient ramassés: les étincelles symbolisaient le retour de longues journées, les cadeaux étaient un symbole d'abondance, les cendres, ramassées, étaient dispersées dans les champs pour espérer des récoltes abondantes. On retrouve ces symboles dans notre sapin de Noël: les lumières et les illuminations sont les étincelles du feu de joie, les boules et les décorations sont les espoirs de prospérité, le sapin à feuilles persistantes l'espoir de la renaissance, les fils d'or et d'argent les cheveux de fée. Dans le monde paysan, les célébrations duraient jusqu'à l'épiphanie: elles duraient douze jours, pendant lesquels les jours commençaient lentement à s'allonger.

sempre anteposto il guadagno all'amicizia e ai rapporti umani. L'andamento dei suoi affari era l'unica cosa che gli importava. Di notte dormiva pochissimo, spesso si alzava e andava a contare il denaro che teneva in casa, nascosto in una cassapanca. Per avere sempre più soldi, a volte si comportava in modo disonesto e approfittava dell'ingenuità di alcune persone. Ma tanto a lui non importava, perché non andava mai oltre le apparenze. Non voleva conoscere quelli con i quali faceva affari. Non gli interessavano le loro storie e i loro problemi. E per questo motivo nessuno gli voleva bene. Una notte di dicembre, ormai vicino a Natale, il vecchio mercante non riusciva a dormire e dopo aver fatto i conti dei guadagni, decise di uscire a fare una passeggiata. Cominciò a sentire delle voci e delle risate, urla gioiose di bambini e canti. Pensò che di notte era strano sentire tanto chiasso in paese. Si incuriosì perché non aveva ancora incontrato nessuno, nonostante voci e rumori sembrassero molto vicini. A un certo punto cominciò a sentire qualcuno che pronunciava il suo nome, chiedeva aiuto e lo chiamava fratello. L'uomo non aveva fratelli o sorelle e si stupì. Per tutta la notte, ascoltò le voci che raccontavano storie tristi e allegre, vicende familiari e d'amore. Venne a sapere che alcuni vicini erano molto poveri e che sfamavano a fatica i figli; che altre persone soffrivano la solitudine oppure che non avevano mai dimenticato un amore di gioventù. Pentito per non aver mai capito che cosa si nascondesse dietro alle persone che vedeva tutti i giorni, l'uomo cominciò a piangere. Pianse così tanto che le sue lacrime si sparsero sul cespuglio al quale si era appoggiato. Le lacrime non sparirono al mattino, ma continuarono a splendere come perle. Era nato il vischio.

RÉVEILLON DU
NOUVEL AN EN ITALIE

Il est célébré avec des pétards et des feux d'artifice en tous genres pour accueillir la nouvelle année. Beaucoup ont l'habitude de jeter de vieux objets par les fenêtres, presque comme s'ils voulaient jeter toutes les choses négatives de l'année écoulée, dans l'espoir d'un avenir meilleur. À minuit, les vœux de Bonne Année sont échangés avec du vin mousseux strictement italien « vin d'Asti ».

Le dîner du réveillon du Nouvel An regorge de plats de toutes sortes, différents selon les régions, mais deux d'entre eux sont forcément présents sur chaque table: le 'zampone' (jambon) ou le 'cotechino' (pied de cochon) accompagnés de lentilles. Les lentilles représentent l'argent qui va s'accumuler au cours de l'année à venir: plus on en mange, mieux c'est!

Le zampone se veut un symbole d'abondance, puisqu'il s'agit de porc, certainement parmi les plus gras, et donc de bon augure pour la nouvelle année.

Les fêtes de rue traditionnelles envahissent les plus grandes villes italiennes: de Rome à Naples, de Milan à Palerme, de Turin à Venise: concerts, feux d'artifice et beaucoup de folklore.

En l'an 2000 il y avait plus d'un million de personnes sur la Piazza del Popolo à Rome.

***C'est Noël à chaque fois que tu souris à un frère et tends la main;
chaque fois que tu restes à l'écoute d'un autre;
chaque fois que tu tournes le dos aux princes qui poussent
les opprimés au bord de leur isolement;
chaque fois que tu espères avec les opprimés par le poids
de la pauvreté physique, morale et spirituelle;
chaque fois que tu reconnais avec humilité tes limites et ta faiblesse!
C'est Noël à chaque fois que tu permets au Seigneur d'aimer les
autres à travers toi ...***

(Mère Thérèse de Calcutta)

« C'è qualcosa di buono in ogni giornata, a voi di trovarla »



UN NATALE CON I FIOCCHI : Dov'è l'asinello?

Fiaba di Donato Continolo

Nonno Bepi viveva in montagna con nonna Agnese. Per quanto il figlio, Alberto, insistesse nel volerlo portare in città, in pianura, dove lui abitava, per vivere insieme. La sua resistenza a trasferirsi in città era ben argomentata e non intendeva scendere a patti. Così, ogni Natale, così come per le altre festività e soprattutto le vacanze estive c'erano sempre le stesse scene.

Alberto, con la macchina stipata fino all'inverosimile, trasferiva in montagna tutto quello che aveva a che fare con il Natale. A nonno Bepi piaceva quel mini trasloco che coinvolgeva tutta la famiglia oltre al figlio.

Alberto, doveva raggiungerli su in montagna per trascorrere le feste natalizie con lui. Ma, poichè il paesaggio con la neve diventava fiabesco, lui ci andava con molto piacere con tutta la famiglia: la moglie e tre figli. Finalmente, quando tutta la famiglia era sistemata, soprattutto la sera, stranamente tutto diventava magico.

Un Natale accadde che nonno Bepi uscì dalla casa, una bella e vasta baita di montagna, praticamente invasa dalla neve che la circondava, per prendere della legna. Con grande sorpresa, scorse in un angolo della legnaia, la presenza di qualcosa. Avvicinandosi, vide per terra, accovacciato, un cerbiatto.

Si fermò e con l'aiuto del chiarore della luna e della piccola luce posta all'ingresso della legnaia, riuscì ad avvicinarsi senza spaventarlo. Visto da vicino s'accorse che era piccolo, piccolo e magro magro. Secondo lui era nato da una settimana. Si avvicinò ancora di più, il cerbiatto non reagì e lui riuscì a prenderlo. Il cerbiatto si lasciò stringere tra le braccia di Bepi, senza opporre resistenza. Bepi lo accarezzò dolcemente e lui si sistemò tranquillamente senza nulla temere. Poi rientrò in casa. Alla vista di Bepi con in braccio il cerbiatto tutta la famiglia ammutolì.

- Ma, nonno, dove hai preso quel cerbiatto? Non mi dire che il tuo regalo di Natale per noi? - chiese Roberto il nipote maggiore.

Bepi lo guardò e non parlò. Delicatamente mise il cerbiatto per terra, vicino al camino, si reggeva in piedi a mala pena, e gli disse di preparare un po' di latte in una ciotola: - Non vedi che è così magro. Dobbiamo dargli da mangiare.

I tre nipotini si avvicinarono al cerbiatto ed incominciarono a fargli festa.

- Andate a prendere qualcosa da mangiare. Ha fame - ripeté, rivolto ai nipoti.

Allora, i tre andarono quasi di corsa verso la cucina. Ritornarono subito dopo con biscotti, carote, ciambelle, latte, pane ed altro ancora. Il cerbiatto sembrò gradire e incominciò a bere il latte con i biscotti da un ciotola che era stata messa vicino al camino. Il più piccolo dei nipoti andò su, nella sua cameretta, e ne ridiscese con una piccola copertina, con la quale avvolse il cerbiatto che, per nulla intimorito, continuava a mangiare.

- Così è più carino e non avrà freddo! - disse infine.

Tutti gli sguardi erano rivolti verso di lui che intanto era passato ad affrontare...le ciambelle!

- Affamato com'è, credo che anche una bella bevuta di grappa, gli farebbe bene! - affermò Alberto.

Gli altri lo guardarono con occhi da rimprovero!

- Col presepe vivente andrebbe bene anche come asinello! - era il nipotino maggiore ad aver avuto quell'idea! - A proposito di asinelli, papà, hai trovato la sua statuetta?

- No, è sparita ancora un'altra statuetta. Vedi, nel presepe manca proprio la statua dell'asinello. Ogni anno è così: me ne manca sempre una! Non ti preoccupare, domani lo cerchiamo da qualche parte, il tuo asinello! - continuò Alberto.

- Sì, ma non sarà mai come quello della mia gioventù!

- E va bè! Non è mica la fine del mondo!

Intanto il cerbiatto se ne stava per terra tranquillo pacificamente avvolto nella copertina, vicino al camino. Pareva si fosse ripreso.

- Non so proprio da dove sia sbucato questo qui - chiese Bepi, rivolgendosi verso il cerbiatto.

Intanto fuori incominciò a nevicare. Non c'erano rumori o suoni, tutto era come addormentato. Il cerbiatto con un balzo si rimise in piedi e si avvicinò verso la porta ed incominciò ad annusarla. Chiaro segno che voleva uscire.

- Ma dove vuole andare con questo tempo? - si chiese Alberto.

- Dalla sua mamma! - rispose suo figlio, il più piccolo.

Alberto lo guardò: - O forse di nuovo nella legnaia.

- Ah, sì - ricordò Bepi - può darsi che sia proprio così. Può darsi che la famiglia abbia cercato riparo proprio nella mia legnaia e lui sia stato portato per primo al riparo proprio perchè è il più piccolo. Allora se è così, vada ad approntare le lettiera per tutta la famiglia.

Tutti guardarono Bepi con incredulità.

- Papà, come hai fatto a capire che potrebbe essere così.

- Alberto, è una vita che vivo in montagna e non è la

prima volta che vedo un cerbiatto così piccolo. Quando ne trovavo uno così piccolo e cercavo di portarlo a casa per curarlo, subito dopo, senza accorgermene, mi trovavo la madre a seguirmi. Era chiaro rivolgeva il suo cucciolo. La madre non abbandona mai i propri figli in quel modo. Cerca sempre di proteggerli poi, il piccolino non poteva arrivare da solo alla legnaia. Qualcuno lo ha portato lì. Ora vado a preparare la lettiera e lascio anche qualcosa da mangiare per loro.

Bepi, uscì dalla casa e andò verso la legnaia che, oltre alla legna era anche il deposito di tutto ciò che si possa immaginare. Accese la luce, prese alcune balle di fieno e le dispose per terra. Ritirò una parte della grande porta e la legnaia fu chiusa a metà. Poi, nel prendere ancora un'altra balla di fieno, vide, incredulo, che la balla aveva coperto una specie di cassetta.

- Accidenti, proprio te cercavo. Non ti avevo più trovata. - La prese, la mise sul bancone e l'aprì. Conteneva solo cianfrusaglie ma, fra le tante, ritrovò la statuetta dell'asinello che credeva fosse stata smarrita.

- Ah, eccoti qui. Ecco, dov'eri nascosta. Con te, ora il prese è completo - disse tutto contento e soddisfatto. La prese e la mise in tasca.

Finì di sistemare la lettiera, rientrò in casa. Ad attenderlo c'era anche il cerbiatto che si alzò, era vicino al camino ed andò verso di lui. Bepi prese la statuetta dalla tasca e tutto trionfante disse, mentre la mostrava al cerbiatto: - Caro mio anche quest'anno faremo a meno di te per sostituire l'asinello nel presepe.

Alberto, divertito gli chiese: - Sei uscito per prendere la legna e sei rientrato con un cerbiatto, poi sei uscito per approntare le lettiera e sei rientrato con una statuetta. La prossima volta con chi rientrerai?

- Con Babbo Natale! - rispose Bepi, mentre si avvicinava al presepe con la statuetta.

Fuori continuava sempre a nevicare. Il cerbiatto era sempre vicino alla porta e ad un tratto Bepi disse: - Silenzio c'è qualcuno vicino casa. E quasi contemporaneamente la testa di un altro cerbiatto si notava dietro la finestra.

- Quella sarà la madre! Sarà ritornata a prenderlo. - disse Bepi nel vederla.

Lui lentamente si alzò dalla poltrona dove si era accomodato, e sfidando il freddo e la neve, con il cerbiatto tra le braccia andò fuori per recarsi di nuovo verso la legnaia. Non chiuse la porta ed il resto della famiglia poté vedere mamma cerbiatto con altri due cuccioli, seguire Bepi che ritornava verso la legnaia.

Le rêve de Marie

Joseph, j'ai fait un rêve que je ne comprends pas, mais je pense qu'il s'agissait de la naissance de notre fils. Les gens se préparaient six semaines à l'avance: ils décoraient les maisons, achetaient de nouveaux vêtements, sortaient faire des achats et achetaient des cadeaux. Tout cela était très étrange, car les cadeaux n'étaient pas pour notre fils: ils les ont enveloppés dans de jolis colorés attachés avec des jolis rubans et les ont ensuite placés sous un arbre.

Oui, Joseph, un arbre à l'intérieur des maisons; ces personnes avaient décoré un arbre et les branches étaient pleines de boules brillantes et au sommet de l'arbre il y avait une silhouette - qui ressemblait à un ange. Plus tard, j'ai vu une table magnifiquement dressée avec des plats délicieux et beaucoup de vin: tout avait l'air exquis et tout le monde était heureux, mais nous n'avions pas été invités. On pouvait voir que les gens étaient

même excités lorsqu'ils échangeaient des cadeaux, mais...

Le savez-vous, Joseph? Il n'y avait plus de cadeau pour notre fils et cela m'a donné l'impression que personne ne le connaissait parce que personne n'a jamais mentionné son nom. Cela ne vous semble-t-il pas étrange que les gens soient si occupés et dépensent autant d'argent dans les préparatifs pour célébrer l'anniversaire de quelqu'un qu'ils ne mentionnent jamais et qu'ils ne connaissent peut-être même pas?

J'avais l'étrange impression que si notre fils entraînait dans ces maisons, il se sentirait comme un intrus. Tout était si beau et les gens si heureux, mais j'avais vraiment envie de pleurer parce que notre fils était complètement ignoré. Que c'est triste pour Jésus de ne pas être présent à sa fête d'anniversaire! Je suis heureuse parce que ce n'était qu'un rêve, mais comme ce serait terrible si cela devenait réalité!



FORME E COLORI RICCHI DI SIGNIFICATI SIMBOLICI

LA FRUTTA SU TUTTE LE TAVOLE NATALIZIE

Ananas, uva, mandorle e melograni regalano un gusto speciale a risotti, pesci, arrostiti e dolci. Proprio come si richiede a un piatto per un'occasione speciale. La frutta in inverno mette allegria e diventa un complemento prezioso per la nostra tavola. Ci sono frutti in particolare che, per la suggestione della loro forma e del loro colore o perché ricchi di significati simbolici, vengono associati al clima della festa più bella dell'anno. È il caso, ad esempio, del **melograno** con i suoi chicchi rossi, di aspetto così natalizio da essere diventato un diffusissimo simbolo riprodotto in mille varianti: dai biglietti augurali alle decorazioni da appendere all'albero. Dicono che sorbire i suoi chicchi durante i pranzi delle festività assicuri denaro e prosperità per tutto l'anno.

Per non parlare dell'**uva**, che non può assolutamente mancare sulla tavola del cenone della Vigilia o di San Silvestro: la tradizione vuole che, quando suona la mezzanotte, se ne mangi un chicco a ogni tocco di campana. Una volta in campagna, durante la vendemmia, si mettevano da parte i grappoli più belli, che venivano appesi al soffitto e conservati per essere gustati durante le feste natalizie. Le **mele rosse** ricordano nella forma e nel colore le palline da appendere all'albero e sono diventate un motivo decorativo ricorrente. Si usano per impreziosire ghirlande e festoni, per confezionare centrotavola o, con una candelina infilata, come segnaposto. Tutti i frutti rossi, del resto, fanno Natale: dai lamponi alle fragole, dai grappoli di ribes ai più insoliti corbezzoli.

**Ieri è storia.
Domani un mistero.
Oggi è un dono.
Ecco perché si chiama
"presente" !**



**Hier appartient à l'histoire.
Demain un mystère.
Aujourd'hui est un
cadeau.
C'est pourquoi ça
s'appelle "présent" !**

L'AVENT, UN AVANT-GOÛT DE NOËL

Bientôt Noël ! Déjà, les vitrines des magasins se parent et les menus s'échafaudent dans les esprits. Cet avant Noël s'appelle aussi l'Avent

Guirlandes lumineuses aux réverbères, sapins et marchés de Noël sur les places publiques ou encore effluves de pain d'épices et de vin chaud répandues dans l'atmosphère... Depuis quelques jours, les villes se préparent. Pour les commerçants, le compte à rebours est déjà lancé. Dans le calendrier chrétien, cette préparation de Noël débutera officiellement ce dimanche 29 novembre 2020 avec l'entrée dans le temps de l'Avent.

Non, c'est certain, pas une faute d'orthographe, c'est bien avec une majuscule et un "e" que le mot s'écrit ! En fait, il vient du latin *adventus* qui signifie "avènement": au XVII^e siècle en France, on parlait encore de l'Advent. Adventus est lui-même la traduction du grec "parousia", qui signifie la venue de Jésus Christ parmi les hommes, ce qu'on célèbre chaque année à Noël. L'annonce de celui qu'on appelle aussi le Messie - le mot vient de l'araméen et signifie celui qui a reçu l'onction et a donc été choisi par Dieu. Les chrétiens ont reconnu le Messie en Jésus Christ - est notamment l'œuvre du prophète Isaïe dans l'Ancien Testament. Saint Jean-Baptiste lui emboîte le pas, comme on peut le lire dans les Évangiles. Ce sont des textes particulièrement lus à l'église pendant l'Avent, qui commence donc le quatrième dimanche avant le 25 décembre.

Les origines

En fait, l'institution de l'Avent est assez tardive dans l'histoire chrétienne car pendant les deux premiers siècles, il n'y avait pas de calendrier liturgique; seul le jour du dimanche était célébré

pour rappeler le dernier repas de Jésus partagé avec ses disciples, la Cène.

C'est d'abord Pâques qui a été instauré au II^e siècle, pour fêter la Résurrection de Jésus Christ trois jours après sa mort, puis c'est au tour de Noël vers 340 à Rome pour rappeler Sa naissance à Bethléem en Judée.

La date est fixée au 25 décembre

pour supplanter les agapes païennes du solstice d'hiver lorsque les jours commencent à rallonger. La lumière du jour qui gagne sur l'obscurité nocturne symbolise ainsi la victoire du bien sur le mal: la naissance de Jésus fêlée ce jour-là prend alors tout son sens.

Il fallait donc attendre que Noël soit ainsi fixé pour décider ensuite d'un temps de préparation en amont.

Dès le 4^{ème} siècle en Occident, il est attesté que la vie liturgique locale est plus intense de la mi-décembre au 6 janvier, fête de l'Épiphanie (du grec "epiphaneia", apparition: la manifestation de Jésus comme Messie) et récit de l'adoration des rois mages auprès du nouveau-né dans la crèche.

Au V^e siècle, Saint Perpet, l'évêque de Tours établit une ordonnance selon laquelle on jeûnera trois fois par semaine dans le diocèse, à partir de la saint Martin le 11 novembre. On surnommait alors l'Avent, le Carême de saint Martin. Le concile de Mâcon de 581 adopte

ensuite l'usage pour tout le royaume de France.

Au VI^e siècle, l'Avent est d'ailleurs attesté à Rome où on le réduit à quatre semaines sans contrainte de jeûne ou d'abstinence extraordinaire comme pendant le Carême - les quarante jours qui précèdent Pâques. Cette pratique romaine s'applique ensuite en France dès le VIII^e siècle. Dans la tradition byzantine orthodoxe, au contraire, le jeûne est aujourd'hui encore suivi pendant l'Avent.

Attente et préparatifs

L'Avent est donc un temps d'attente avant Noël. Mais qu'est-ce qu'on attend donc? Des cadeaux, les retrouvailles familiales autour d'un bon repas? Oui, mais dans le christianisme, il est aussi un temps pour se préparer à l'arrivée du petit Jésus de la crèche.

C'est pour les chrétiens la réalisation d'une promesse.

Et depuis des siècles, les traditions populaires l'ont voulu ainsi : en Provence, par exemple, on dépose à la sainte Barbe, le 4 décembre, du blé et des lentilles dans une soucoupe remplie d'eau ou sur du coton humide. A Noël, les hautes tiges, symbole de fécondité de la terre, sont placées dans la crèche.

Tout le charme de l'Avent réside dans cette pâte humaine et culturelle qui en fait un moment déjà festif et réjouissant, jusqu'à l'apogée de Noël. Ce temps de préparation est marqué par de multiples coutumes locales.



LA CUCINA NATALIZIA DI RUGGERO



Il Natale italiano è sostanzialmente una festa di famiglia dove consumare il pranzo di Natale a casa, con parenti ed amici, vuol dire riscoprire sapori e tradizioni locali.

Vi suggerisco un mio menu regionale per un gradevole cenone in famiglia.

Ruggero Miglierina

ANTIPASTO con cappone in gelatina (milanese)

Un piatto freddo, ottimo come antipasto, che può essere preparato con largo anticipo e conservato in frigorifero per 2 o più giorni, perfetto da portare in tavola per il pranzo di Natale o il cenone di Capodanno. Da fare sicuramente un successone!

Ingredienti :

- 3600 gr di cappone - 20 gr di gelatina in fogli
- 100 gr di prosciutto crudo - 1 foglia di alloro - 1 carota
- 2 chiodi di garofano - 1 costola di sedano - 1 arancia
- 5 dl di vino bianco - noce moscata - sale grosso - pepe in grani
- 1 rametto di rosmarino - 1 cipolla

Preparazione

Riempire il ventre del cappone con 1 cipolla affettata, 2 chiodi di garofano, il prosciutto crudo a dadini, il rosmarino, la foglia di alloro, 2-3 grani di pepe nero e una grattata di noce moscata. Quindi cucire l'apertura.

Versare il vino bianco in una casseruola, aggiungere abbondante acqua, il sedano, la carota raschiata e portare a ebollizione. - Unirvi una presa di sale grosso. - Immergervi il cappone e lessare su fiamma bassa e a pentola semicoperta per circa 3 ore.

Scolare il cappone lessato, farlo raffreddare, eliminare la pelle, il ripieno e disossarlo.

Filtrare il brodo e farlo raffreddare in frigorifero. - Sgrassarlo con una schiumarola e versarne 1 litro in una casseruola.

Disporre la carne di cappone in un piatto.

Tagliare 1 arancia a spicchi e scottarli in acqua bollente.

Tagliare il restante sedano a striscioline, unirlo con l'arancia al cappone e disporlo in modo decorativo.

Ammorbidire 20 g di gelatina in fogli in acqua fredda, scolarla e scioglierla con 2 cucchiaini del brodo di cappone sgrassato, unirla al brodo rimasto e versare il tutto sulla carne. Lasciare solidificare il cappone in gelatina in frigorifero per almeno 4 ore.

PRIMO di Casoncelli in brodo (Lombardia)

Un piatto tipico della Lombardia, ma ogni zona ha la propria variante locale. Sono dei ravioli a forma di mezzaluna con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio, prezzemolo ed aglio, lessati e serviti ben caldi conditi con formaggio di grana.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina 00 - 5 uova - 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 100 g di salsiccia - 150 g di carne macinata - 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato - 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato - noce moscata
- sale e pepe

Preparazione

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia. Lavorarla con 4 uova ed un pizzico di sale per almeno 15 minuti fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. - Avvolgerla in una pellicola alimentare trasparente e lasciarla riposare per 30 minuti circa.

Tirare una sfoglia sottile e ricavarne dei dischi dal diametro di circa 10 cm.

Spellare la salsiccia e sbriciolarla.

Fare un trito di prezzemolo e metterlo a rosolare in una padella a fuoco lento con dell'aglio e l'olio. - Unirvi la carne macinata, la salsiccia e fare cuocere per circa 10-15 minuti.

Versare la carne rosolata in una terrina, fare raffreddare, poi aggiungerci il pane grattugiato, il parmigiano ed 1 uovo. - Salare, pepare e profumare con una generosa grattugiata di noce moscata. - Lavorare bene gli ingredienti affinché si amalgamino perfettamente. Sarà il ripieno dei casoncelli. - Riempire i dischetti di pasta con una piccola noce di ripieno, chiuderli a metà, a forma di mezza luna e sigillare bene i bordi. Lessare i casoncelli in abbondante acqua salata. - Scolarli in una terrina e servirli con del brodo caldo.

In alternativa si possono saltare in padella con burro e salvia. Saranno altrettanto squisiti!

SECONDO : Rollè di agnello farcito con cime di rapa (Puglia)

Servito con patate al forno, ecco un rollè appetitoso e facile da preparare.

Ingredienti : 1 rollè di agnello - 1 kilo di cime di rapa (in mancanza, utilizzare i broccoli) - 10 patate - olio extra vergine di oliva - sale - aglio

Preparazione

Lessare le cime di rapa (o i broccoli) in un tegame con abbondante acqua salata, scolarle, tagliarle sottili e ripassarle in padella con aglio, sale e un filo di olio. - Acquistare un rollè di agnello già pronto per la cottura, stenderlo sul piano da lavoro, spolverizzare con sale e pepe e farcire con le cime di rapa (o i broccoli). Arrotolare ben stretto e legare con spago da cucina o metterlo nella rete per gli arrostiti. - Mettere il rollè di agnello in teglia insieme alle patate sbucciate, tagliate a spicchi e condite a parte. Cuocere in forno già caldo a 200° fino a che risulterà ben dorato.

PER FINIRE : Un inconsueto dolce di carne (Sicilia)

Gli 'mpanattigghi siciliani, sono calzoni dolci a forma di mezzaluna tipici di Modica (vicino Ragusa) e ripieni di carne, pur essendo dolci !

Ingredienti

- **Per la pasta :** 400 g di farina - 100 g di zucchero - 100 g di strutto - 5 tuorli d'uovo - 60 ml di acqua - un pizzico di sale
- **Per il ripieno :** 350 g di zucchero - 300 g di mandorle macinate - 300 g di carne di vitello magra - 100 g di cioccolato nero - 100 g di noci macinate - 5 albumi d'uovo - scorza di un limone grattugiata - un cucchiaino di cannella - una bustina di vanillina

Preparazione

- **del ripieno:** macinare molto finemente la carne e cuocerla in padella per qualche minuto. Quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti esclusi

gli albumi e cuocere a fiamma molto bassa fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Lasciare intiepidire, poi incorporarvi gli albumi montati a neve ed eventualmente un po' di farina di semola per dare una consistenza morbida ma non umida. Quindi riporre in frigo per qualche ora.

- **della pasta:** impastare, su di una spianatoia, la farina con lo zucchero, il sale, lo strutto tagliato a pezzetti e i tuorli d'uovo, aggiungendo un po' d'acqua fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Formare una palla con la pasta, avvolgerla in una pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 60 minuti. Stirate la pasta con il matterello fino ad ottenere uno spessore di 2-3 mm circa. - Ritagliare tanti dischi del diametro di 10-12 cm. Porre un cucchiaino di farcitura al centro di ciascun disco e richiudere con l'altra metà di pasta in modo da formare una mezzaluna. Pressare con le dita i bordi della pasta e praticare, con delle forbici, una piccola incisione sulla sommità di ciascuna.

PICCOLA SCELTA DI VINI DA DEGUSTARE !

Rossese di Dolceacqua (Liguria) o Montepulciano doc (Abruzzo) ; Pignoletto dei Colli bolognesi o Sangiovese (Emilia-Romagna)
Zibibbo, Passito di Pantelleria o Malvasia delle Lipari (Sicilia)