

# A Gazzettino

n°54 – Septembre 2024



**Association France Italie Aquitaine**

Siège social : 13, rue Roger Maillard 33510 ANDERNOS LES BAINS

<https://www.facebook.com/FranceItalieAquitaine/>

## Editorial



Cher(e)s Ami(e)s  
et Adhérent(e)s,

Nous voici à l'aube de l'année 2025, une belle année pour nous ! Nous fêterons les 20 ans de notre Association et les 10 ans de notre Festival du Cinéma Italien.

Plusieurs manifestations pour fêter cela : La Befana déambulera en ville le 11 janvier avec des Costumés Vénitiens et des Zampognari, puis notre concert annuel de la Befana terminera la soirée à l'Eglise St Eloi.

L'exposition du Festival du Cinéma Italien mettra à l'honneur les réalisateurs et acteurs qui nous ont accompagnés depuis sa création.

Enfin, en plus de la Soirée Italienne habituelle, le 7 juin, nous aurons une Super Soirée Italienne : spécial 20 ans, en octobre prochain.

**BONNE ANNEE A VOUS TOUS  
BUON ANNO A TUTTI**

*Cordiali Saluti*

**Antonietta Roustit, Présidente  
Et tous les membres du CA**

## VOYAGES 2024-2025

*Des voyages en petit groupe pour une ambiance plus conviviale ;*

*Des visites de musées, d'entreprises artisanales locales; un voyage très complet (gastronomie, œnologie, culture, ...)*

**Mai 2025 : Naples et ses environs**

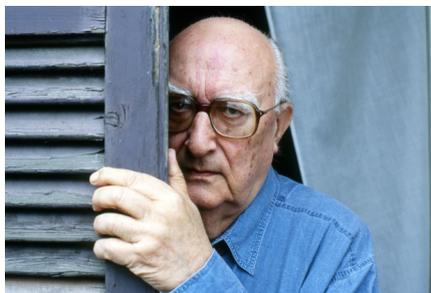
Herculanium, Pompéi, Paestum, le Vésuve, la Solfatara, Capri ...

**Septembre 2025 : Circuit dans les**

**Pouilles** : Bari, Polignano a Mare et ses grottes, Monopoli, Ostuni, Alberobello, Locorotondo, Lecce, Gallipoli, Taranto, Matera et ses "Sassi", les grottes de Castellana, ...

Correspondance : 19, allée des roseaux 33510 ANDERNOS LES BAINS  
06.63.00.45.40 - antonietta.adbr@live.com - www.france-italie-aquitaine.fr

## IL AURAIT EU 100 ANS, LE 6 SEPTEMBRE



(photo Getty images)

Andrea CAMILLERI était né un 6 septembre, en 1925, à Porto Empedocle près d'Agrigente. Encore la Sicile, me direz-vous !! C'est que cette île doit aussi sa richesse aux écrivains qu'elle a vus naître, de Giovanni Verga à Giuseppe Tomasi di Lampedusa, de Lampedusa à Leonardo Siascia, en passant par Goliarda Sapienza, jusqu'à Pirandello... et Andrea Camilleri, pour ne citer que les plus connus.

Marié depuis 1957 à l'amour de sa vie Rosetta Dello Siesto qui restera à ses côtés jusqu'au dernier instant. Il n'aimait pas parler de sa vie privée, mais il rencontra Rosetta, originaire de Milan, à Rome. Ils ont eu 3 filles (Andreina, Elisabetta et Mariolina), 4 petits enfants et 2 arrière-petits-enfants. Son épouse était son amie, sa confidente et la première lectrice de chaque œuvre de Camilleri ; « *Il n'y a pas eu une ligne que j'ai publiée qui n'ait pas été d'abord lue par elle !* », affirmait l'écrivain en

parlant de sa femme.



(photo de Caffaina Magazine)

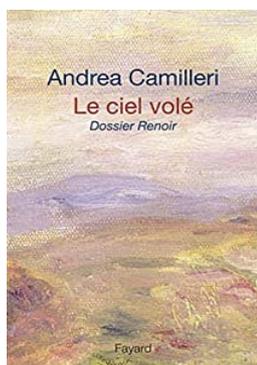
D'Andrea Camilleri nous connaissons surtout celui qu'on a appelé le « *Maigret sicilien* », son commissaire Montalbano, mais Camilleri a eu une vie avant Montalbano et, comme le précise Francesco Piccolo dans un article de la Repubblica en juillet 2019 (*Non solo Montalbano*), il ne faut pas réduire Andrea Camilleri au commissaire Montalbano.

De fait, après des études littéraires à l'Université de Palerme (où il vit peu ou prou une vie de bohème) interrompues par la Seconde Guerre Mondiale, Andrea Camilleri a connu une longue carrière de scénariste et de metteur en scène pour la radio et la télévision italiennes (il a travaillé pour la RAI sur les enquêtes de « *notre propre commissaire* », le Commissaire Maigret) ainsi que pour le théâtre, où il a mis en scène entre autres auteurs Beckett et

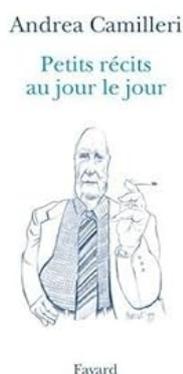
Pirandello. Du reste, il a toujours écrit, et cela dès sa formation à Palerme : des nouvelles, des articles pour les journaux, de la poésie, genre pour lequel il a même remporté un prix, en 1947, devant un certain Pasolini !

Mais pour le moment, à côté de son expérience de scénariste, il enseigne l'art dans des cadres historiques différents... et ses écrits ne sont pas, non plus, que des enquêtes.

Savez-vous qu'Andrea Camilleri a également produit quelques petits écrits sur des peintres ? *La couleur du soleil* sur Le Caravage, *Le ciel volé* sur Renoir...

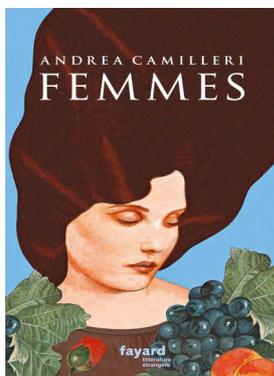


Et quelques billets d'humeur, qui sont de petites chroniques sur des sujets d'actualité, publiées dans la presse italienne entre 1997 et 1999 et rassemblées dans *Petits récits au jour le jour...*



Dans *Femmes*, il rend hommage à quelques femmes de son entourage ainsi qu'à des personnages littéraires et/ou historiques. Nul doute qu'il n'ait été, dès ces années 80, un auteur prolix... Et pourtant, c'est

Montalbano qui va lui assurer le succès que l'on connaît : il commence là sa deuxième carrière, préparée, sans doute, mûrie, maturée, par la première partie de sa vie littéraire.



Salvo Montalbano « naît » en 1994 et c'est un énorme succès : ses enquêtes font rapidement l'objet d'une série télévisée qui ravit les Italiens depuis plus de vingt ans, dans laquelle le commissaire est interprété par Luca Zingaretti, et les enquêtes de Montalbano ont été traduites en plus de trente langues. D'où vient un tel succès ? Très certainement du personnage de ce commissaire, flic plutôt débonnaire et amateur de bonne chère, qui va devenir l'une des figures du roman policier européen. Le nom que lui a donné son auteur viendrait de l'admiration que Camilleri avait pour Manuel Vazquez Montalban et son héros Pepe Carvalho, lui aussi grand amateur de gastronomie...



Montalbano est un homme de loi, certes, mais pas un flic rigide, il a ses faiblesses, qui nous le rendent sympathique... Pourtant, en rester là serait oublier le talent de l'écrivain qui sait nous tenir en haleine jusqu'à la dernière phrase, nous offrir un style humoristique

non dénué d'une pointe de sarcasme, et qui rend son texte savoureux par l'emploi de tournures puisées dans le dialecte local où la notion de futur n'existe pas, une façon, peut-être, de donner plus d'ancrage à la réalité des descriptions... Camilleri nous donne aussi à voir une peinture réaliste de la société sicilienne contemporaine car les enquêtes du commissaire sont ancrées dans le contexte social et politique de l'Italie, abordant des thèmes tels que la drogue et la corruption (*La lune de papier*, *La pyramide de boue*), le crime organisé et la mafia (*Jeux de miroirs*, *Sang pour sang*) ou l'immigration (*L'autre bout du fil*). Même si la cité de Vigata (aujourd'hui Oltre Vigata, près de Porto Empedocle, nommée ainsi en souvenir de l'écrivain) est imaginaire, les lieux, eux, sont authentiques car c'est cela que veut privilégier Camilleri : une authenticité, faite de gens simples, une Sicile aux mœurs rurales, aux paysages âcres et montagneux, aux traditions tenaces. Avec ses «*gialli*», Camilleri redonne ses lettres de noblesse à la Sicile ; elle devient terre de bonheurs simples et d'une culture qui lui est propre.

A la fin de sa vie, Camilleri, devenu aveugle, a dicté ses derniers romans à son secrétaire. Parmi eux, le tout dernier, l'ultime enquête de Montalbano, *Riccardino*, est un roman posthume puisque, selon la volonté de son auteur (disparu à l'âge de 93 ans, en juillet 2019), il a été publié par son éditeur (Sellerio) un an après sa mort. Camilleri lui avait écrit : « *A 80 ans je voulais prévoir la sortie de scène de Montalbano, j'ai eu cette idée et je ne l'ai pas laissée s'échapper* »

Alors, ciao Salvo ! Ciao Andrea !

Jocelyne PERROY  
Sources : *L'Univers du livre in*  
*livreshebdo.fr/*

## SALVATOR ROSA : ROMANTISCISME ET FOLIE DANS LA NAPLES DU XVIIIÈ S.



Autoportrait,  
Salvator Rosa

Dans la Naples demi-espagnole du 17<sup>e</sup> siècle naît un génie habile à peindre comme à poétiser, à réciter comme à provoquer : il s'appelle Salvator Rosa et marquera à sa façon l'histoire de l'art. Même s'il faudra plus de 200 ans pour que son inspiration soit appréciée complètement.

Salvator naît le 22 juillet 1615 à l'Arenella, aujourd'hui un quartier de Naples, mais alors un village aux portes de la cité.

Rosa est beau, a les yeux bleus mais la peau très foncée, presque comme « *Le Sarrazin* » de la chanson « *dont toutes les femmes tombent amoureuses* ». Son père, un géomètre aimerait qu'il soit avocat, ou hérésic, prêtre.

Salvator entre au couvent des pères Somaschi par la porte principale et en sort vite par derrière : il a découvert avoir le feu sacré de l'art dans les mains et va dans l'atelier de grands artistes comme Jusepe de Ribera et un certain Domenico Gargiulo, dit Micco Spadaro, qui sera son fidèle ami.

Avec son caractère vivace et instable, Rosa part à Rome et s'inscrit à l'École des Bamboccianti. Rapidement, il répudie le mouvement le fait exploser par une satire dédaigneuse, une autre de ses spécialités. Contre le mécénat aussi, il est protégé à ce moment-là par l'influent cardinal Francesco Maria Brancaccio, auquel il est surtout lié par la passion pour le théâtre.

Le peintre étudie Ribera et Caravage, écrit des poésies et des satires, fait du théâtre. Son talent est celui d'un histrion égo-

centrique, amoureux des lumières des feux de la rampe et habile dans chaque art qu'il touche. Pour gagner sa vie, pourtant, Salvator Rosa, peint des paysages qu'il vend pour 4 sous. Néanmoins, son talent est tel et son imagination si bizarre qu'il invente un genre.

Il suffit d'observer ses paysages, ses marines tempétueuses et ses paysages lugubres anticipe en intégralité le Romantisme de deux siècles plus tard. Il est facile de revoir dans ses bois inquiétants le prototype des tableaux lugubres de Friedrich. Mais Salvator Rosa est tellement plus.

Les sorcières, les scènes macabres presque horribles qui anticipent les cauchemars des surréalistes, mais également le cinéma actuel.



Tentations de  
St Antoine

Regardez le terrible monstre qui menace St Antoine dans ses « *Tentations* », le Prométhée éclaboussant que rate le Dario Argento à son apogée. Rosa a une fantaisie à tout va et il n'a pas peur de l'utiliser, au prix de teindre ses œuvres de morbidité et un goût bizarre pour l'anormal qui laisse bouche bée.

Le style inhabituel et le caractère bizarre l'opposent au Baroque qui est plus populaire, au point qu'il s'oppose à Bernini. Peu importe, pour l'artiste agité, il est temps de changer d'air et d'aller à Florence. A peine il débarque dans la ville toscane, il fait de suite la connaissance de Giovan'Carlo de' Medici, autre amateur de théâtre et protecteur des Académies des Infatigables, des Impromptus et des Battus, rien de moins.

Rosa organise des soirées où il

récite des satires et des comédies « *improvisées* », il compose des tercets de bonne facture, peint avec succès ses scènes de sorcellerie un peu bizarres et a un « *flash* » pour Lucrezia, qui sera sa compagne de vie et le sujet de certains portraits très inspirés. Salvator, pour confirmer son talent indomptable et multiforme, invente un type de cadre qui porte encore son nom.

A 35 ans, le peintre retourne à Rome mais y refuse les invitations du Roi de France, de l'Empereur d'Autriche, de Christine de Suède.

Pour survivre, il peint des scènes de bataille, un genre qu'il hait : « *la répugnance que j'ai pour un tel genre de peinture, mais c'est mon point fort pour dépasser autant de peintres qui veulent me créer des problèmes...* »

Rosa est un tel homme de principes, qu'il apparaît un peu fêlé, mais ça lui plaît. Il vit à Rome avec beaucoup de succès et y meurt à un âge vénérable, pour cette époque, de 58 ans. Ignoré, quand il n'est pas déprécié, à cause de son aversion pour Bernini et pour son style trop en avance pour son temps, Rosa prend sa typique revanche dont personne ne sait que faire, celle post-mortem.

Du Néoclassicisme jusqu'au Romantisme, son image est réévaluée jusqu'à l'exagération, grâce aussi à l'architecte paysagiste William Kent qui écrit que les jardins anglais, pour être idéaux, doivent être « *dignes du crayon de Salvator Rosa* ».

Des légendes fleurissent sur sa vie bizarre.

Salvator Rosa incarne encore aujourd'hui l'archétype de l'artiste maudit, fou ou génial, trop en avance sur son temps et capable de fasciner avec ses mises en scène macabres et hors de toute règle.

**Antonietta ROUSTIT**

De Antonio La Rovere

*L'Histoire de l'Art, entre Mythes et Légendes*

### D'où viennent-ils et que représentent-ils ?

Ils annoncent la venue de Jésus, en suivant le calendrier de l'Avent. A partir du 25 novembre et jusqu'au 24 décembre, ils jouent dans les rues des villes et gardent vivante une tradition très ancienne, d'origine païenne.

Ils sont connus tout d'abord à cause de la *zampogna*, l'instrument dont ils jouent et dont dérive leur nom. Mais aussi pour être devenus un symbole de Noël. Mais quelles sont leurs origines ? Pourquoi jouent-ils encore aujourd'hui dans les rues des villes et que représentent-ils ?

### Où sont nés les Zampognari ?

C'est de la *zampogna* que sont nés les *Zampognari*, ces bergers des montagnes qui avec leurs pantalons courts et un manteau foncé, chaque Noël, ont coutume d'aller par les rues des villes et enchantent harmonieusement les journées de décembre.

L'histoire des *Zampognari*, tels que nous les connaissons aujourd'hui, remonte au XVIIIe s. quand Alphonse de Liguori, théologien et docteur de l'église napolitaine, composa le fameux chant *Tu scendi dalle stelle* (Tu descends des étoiles), en adaptant la mélodie de celle jouée par les bergers des Abruzzes sur leurs *zampogne*.

C'est pourtant compréhensible que ce soit bien les Abruzzes la région mère des *zampognari*, dont la transhumance et les pâturages sont des symboles locaux.

### Quand viennent les zampognari ?

Les *zampognari* aujourd'hui remplissent les ruelles des villages italiens pendant les festivités de Noël. D'une manière particulière, le *zampognaro* annonce la venue du Seigneur, et c'est pour cela que le berger avec la *zampogna* est représenté aussi dans les crèches.

Avec une priorité particulière, les musiciens se concentrent pendant les 9 jours avant la fête de l'Annonciation. La tradition veut que les musiciens aillent de porte en

porte pour annoncer l'imminence de la venue de l'Enfant Jésus.



Toutefois, dans l'antiquité, les festivités coïncidaient avec le Solstice d'hiver, jour dédié à la divinité solaire païenne *Sol invictus*. La *zampogna* ce jour-là faisait écho pour accueillir la renaissance du soleil. La célébration fut absorbée pendant l'époque chrétienne et christianisée pour donner naissance à Noël.

### Pourquoi s'appelle-t-elle zampogna ?

L'instrument joué par les *zampognari* a une origine étymologique particulière. Dans l'antiquité et dans les écrits poétiques, on la retrouve sous le nom de *sampogna*. La racine latine n réalité est *symphonia* qui provient du grec *συμφωνία*, ou concert, accord ou précisément symphonie.

La *zampogna* toutefois était utilisée en Italie par les bergers, durant la transhumance pour rappeler leur troupeau. Pourtant, au moins à l'origine, l'instrument avait occupé un rôle plus proche du divertissement public.

### Origines de la zampogna

La *zampogna* trouve ses racines dans la culture grecque. Dans la mythologie grecque en fait c'était le dieu Pan qui était représenté avec une flûte du même nom. L'instrument musical ressemblait davantage à une *zampogna*, symbole représentant, métaphoriquement, l'union entre 2 éléments distincts qui s'attirent : le féminin et le masculin.

La divinité des montagnes et de la vie agricole, sous la forme d'un faune avec des cornes pointues et des jambes de chèvre, symbolisait

le protecteur des pâturages et des animaux domestiques.

L'instrument fabriqué à partir de bois d'olivier ou de buis, fut greffé dans un sac de peau, ou une chambre d'air pour être insufflé. De cette manière, fut créée la *zampogna*, que l'on retrouva aussi durant l'Empire romain et dans le monde latin sous le nom de *utricularis*.

Elle arriva d'orient et gagna l'ancienne Rome, au point de convaincre l'empereur Néron à apprendre à en jouer. Selon une légende ce fut même l'empereur qui devint un des premiers *zampognari* d'Italie.

### Différence entre la zampogna et la cornemuse

Bien qu'elles puissent sembler identiques, en réalité la *zampogna* et la cornemuse sont des instruments différents. Aujourd'hui dans les rues on peut voir des *zampognari* jouant de la cornemuse, mais à l'origine ce n'était pas le cas.

Contrairement à la Cornemuse, la *zampogna* est munie de 2 cannes mélodiques, qui peuvent avoir à l'intérieur une anche simple ou double. Les deux cannes sont utilisées avec les deux mains séparément. L'unique canne de la cornemuse est elle jouée avec les deux mains. Les deux instruments ont toutes les deux les cannes greffées dans un sac de peau de mouton.



Antonietta Roustit  
Traduit d'un article de  
Fabio Guari sur TGC0M24

**CONCERT DE LA BEFANA**

**Samedi 11 janvier 2025 - 20h**  
Eglise St Eloi—Andernos

**UN CHEF-D'ŒUVRE 2000 ANS  
LA VILLA DES MYSTERES  
DE POMPEI**

Pompeï, la cité romaine engloutie par le Vésuve en 79 après JC, est un immense trésor archéologique. Parmi ses ruines, cachés entre les rues et les places, se trouvent des édifices qui nous en racontent la vie quotidienne. Un de ces lieux, en particulier, attire l'imagination des scientifiques et des visiteurs : La Villa des Mystères.

Située juste hors du site archéologique, cette villa remonte à la première moitié du IIe s. avant JC et prend le nom de la série de fresques qui décorent une de ses salles, représentant les rites mystérieux d'une secte religieuse païenne.

Ces fresques, uniques dans leur genre, représentent un des témoignages les plus importants de l'art romain et de la religion païenne.

La villa, conçue à l'origine comme « *Villa d'otium* », maison de retraite, réservée soit au repos, soit au délassement de ses propriétaires, jouissait d'une vue panoramique sur le Golfe de Naples.



Après les divers tremblements de terre du Ier siècle et en particulier celui de 62 après JC, la villa subit d'importants dommages et fut en partie rénovée et utilisée en villa de campagne, équipée pour la production du vin.

C'est la salle des fresques qui fait de la Villa des Mystères, un lieu si fascinant.

Les murs sont complètement couverts par une série de peintures

qui raconte, à travers une série de scènes, un rite initiatique lié au culte de Dionisos.



Les images féminines, aux visages masqués et aux gestes rituels, sont représentées avec une vie et un réalisme extraordinaires. La signification précise de ces scènes est encore l'objet de débats entre scientifiques.



Dans la salle des cérémonies de mariage, on peut voir le sacrifice des animaux et l'union des conjoints, alors que les autres figures, amis, parents se préparaient pour le banquet et les nouvelles naissances. La couleur rouge des parois montre que la pièce était une pièce spéciale. On peut noter également que tous sont vêtus de manière différente et riche.

La Villa des Mystères est un lieu qui suscite l'étonnement et l'émerveillement et, surtout, nous donne un aperçu sur l'art de la peinture romaine disparue, dont il nous reste peu de témoignages. Le réalisme et la technique sont comparables à la Renaissance et laissent beaucoup de questions en suspens, sur l'évolution de l'art pictural romain.

*Antonietta Roustit*

*De Le Bellezze e i Misteri di Napoli  
e della Campania  
D'Andrea La Rovere*

**ARTEMISIA EFEDIA**

Au Musée Archéologique de Naples, est exposée une sculpture d'albâtre et de bronze, Artémisia Efedia. Haute de 130 cm, elle appartient à la collection Farnese. Elle est représentée debout sur ses 2 jambes et les bras tendus.



La déesse est austère, enveloppée dans un chiton à manches qui, décoré d'attributs liés à la divinité, ne se distingue que sur les bras et les pieds, s'ouvrant comme un éventail. Les riches épandyles, avec une ceinture nouée derrière le dos, sont richement décorés et couvrent toute la partie avant du corps.

Au centre, les animaux, lions, griffons, chevaux et taureaux saillent d'un haut-relief, et une abeille est sculptée en bas-relief. Sur le côté du bas-relief, alternent les sirènes qui affleurent de touffes d'acanthes, sphinx, rosettes et abeilles.

La tête de bronze porte une couronne en forme de tour reposant sur un nimbe orné de quatre lions ailés. Elle porte un plastron en forme de croissant encadré d'une guirlande traversée d'un ruban, d'où descendent des glands.

Entre la guirlande et le bord du chiton, quatre figures ailées, avec palmes et couronnes, convergent vers cinq signes du zodiaque : le cancer, le lion, les gémeaux, le taureau et le bélier ; Puis quatre séries de seins turgescents (certains scientifiques supposent qu'il pourrait s'agir de scrotones de taureau sacrifiés à la déesse).

*Antonietta Roustit  
Da Giovanni Cicchitti*

Nos amis québécois disent « chanceux ». Cet adjectif s'applique parfaitement à ce séjour sicilien concocté par la présidente. Alors pourquoi chanceux ?

D'abord un petit groupe : moins de vingt partants. Une bande joyeuse toujours prête à rire. Personne à la traîne. Les aînés sont discrètement surveillés au cas où, beaucoup de solidarités en tous genres, pas de retardataires. Marcheurs, aventuriers, contemplatifs, ralentis, photographes, chacun envoie ses remarques et photos en guise de rappel journalier.

Des dates choisies pour notre bien-être : en septembre les températures sont plus douces qu'en plein été.

L'hébergement, un bonheur et la valise reste en attente dans la chambre jusqu'au départ.

Pendant le séjour, nous rayonnons depuis Palerme. Pas un hôtel à touristes mais un logement qui a un passé, une âme, dans un quartier central, près des centres d'intérêt de la ville.

Le chauffeur : un gars du coin de préférence, Manfredo est discret, attentif aux désirs de ses passagers. De plus, connaissant bien son île, il a pu prendre des raccourcis ou proposer des itinéraires intéressants. Souriant, il ne parle que quelques mots de français mais il s'est tout de suite intégré au groupe. Il a fait l'unanimité pour sa conduite prudente et sûre.

La nourriture n'a plus besoin de publicité pour être appréciée. Des pâtes, incontournables et une foule de spécialités. A midi, plutôt style fast food à des petits kiosques spécialisés dans la cuisine de rue, rapide et délicieuse. Attablés ou debout on fait toujours de belles rencontres éphémères. Le soir, nous avons adopté un resto tout proche de l'hôtel chapeauté par Iolanda, une maîtresse femme, italienne au tempérament de feu qui accueillait les femmes par un « *Bella* » retentissant.



Iolanda

Cette patronne ne passait pas inaperçue avec un vestiaire un peu excentrique, mais qu'elle portait fort bien. La benjamine du groupe a même eu droit à un délicieux gâteau d'anniversaire.

Certes, on attendait longtemps mais on prenait son mal en patience, installés sous les arbres décorés de guirlandes lumineuses sans la présence de moustiques. Après le dîner les inconditionnels ne dérogeaient jamais à la dégustation gourmande de glaces.

La sortie en mer à la découverte des îles Egades fut une réussite, les dieux de la météo nous accompagnaient. Certes, la mer n'était pas franchement calme, le roulis perturbait certains estomacs fragiles. Mais il y avait le repas typique à bord et des escales baignades pour les plus courageux.



Favignana & Cefalù

Un voyage en Sicile sans quelques « *vieilles pierres* » est impensable. Dans le programme : visite de Segeste et d'Agrigente.



Après la marche au soleil sous la chaleur, on a aussi connu les déambulations sur les larges dalles mouillées de Palerme.

Le côté culturel n'est pas oublié : Un soir représentation de Don Juan... oui mais dans un théâtre en plein air, détail non précisé. C'est long 170 minutes quand on n'a pas prévu de petite laine !!

Ou des marionnettes siciliennes dans un petit théâtre qui propose encore ce genre de spectacle faisant revivre l'histoire de l'île à grand renfort d'affrontements guerriers.



Pupi

Mais surtout, pourquoi chanceux ces participants ? Vous en connaissez beaucoup des voyages en Sicile qui proposent comme thème : *Sur les pas des Florio* ? Petit résumé pour comprendre cette saga. Ignazio et Paolo, deux frères se voient obligés de quitter la Calabre suite à un tremblement de terre. Ils sont pauvres et d'origine modeste et décident de s'installer à Palerme en 1800. Ils ouvrent une petite boutique d'épices qui marche fort bien. Ignazio est ambitieux et sa tête pleine d'idées novatrices. C'est un commerçant dans l'âme. Il gère sa petite fortune qui grossit au fil du temps, il achète un île, des maisons, construit une conserverie pour le thon, etc. Leurs épouses vont contribuer à renflouer les finances. La famille va devenir une dynastie florissante qui reçoit les grands de ce monde et joue les banquiers. Mais à la mort d'Ignazio tout va basculer. L'empire Florio s'effondre, la conjoncture économique et sociale va contribuer à la chute de la famille. Si vous voulez en savoir plus sur cette ascension sociale et son déclin, lisez les tomes du roman de Stefania Auci « *Les Lions de Sicile* ».



Monique LAURIAN

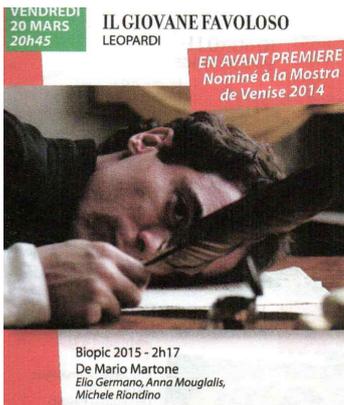
## 10 ANS DE FESTIVAL

Voilà déjà 10 ans que chaque année, en mars, nous célébrons le cinéma italien. Et rendons à César ce qui est à César, ce sont Michel Mizac et Françoise Dupouy qui inaugurent le premier Festival du Cinéma Italien, en 2015.

Cette première année, nous n'avons que sept films et nous sommes associés au Rex. Comme le cinéma ne dispose que d'une seule salle, nous la partageons avec les autres films.

Avec assez peu de moyens, et très peu de partenaires, nous avons réussi à offrir une première semaine de festival appréciée par les spectateurs et par ceux qui en sont à l'origine.

Le film le plus marquant était « *Il favoloso Giacomo* » de Mario Martone.



Et nous n'avons que deux intervenants italiens, Giorgio Pasotti et Matteo Bini.

En 2016, l'incendie du Rex met en suspens notre festival jusqu'en 2017.

En 2018, nous accueillons Antonio Padovan, pour son film « *Finche c'è prosecco, c'è speranza* ».

En 2019, ce seront Ciro Formisano et Daniela Poggi, pour le film « *L'Esodo* ». Et nous changeons la présidence de notre Association en juillet.

2020 fut une année particulière, nous quittons le Rex pour La Dolce Vita, nous ne finissons pas notre festival, il manque le dimanche, et la Covid nous enferme chez nous pour quelques

mois.

Nous ne nous retrouvons qu'en septembre 2021 pour reprendre nos habitudes, mais auparavant nous présentons un film pour relancer le Festival, « *Il peccato* » d'Andreï Kontchalovski, sur la vie de Michelangelo.

A partir de cette année-là, nous allons construire un festival plus étoffé, plus important quant aux acteurs ou réalisateurs italiens, mais aussi français, avec 5 invités à vrai dire, pour ce festival si particulier qui se déroule en septembre et non en mars comme d'habitude.

Nous avons, quoiqu'il en soit, une série de films de qualité comme *La dea fortuna* d'Ospetek, *Mio fratello rincorre i dinosauri* de Stefano Cipani,...

En 2022, nous reprenons nos habitudes en mars, avec deux invités italiens *Francesco Patané* et *Antonio Padovan* et deux intervenants en video *Roberto Ando'* et *Gianluca Jodice*.

Le film vainqueur en 2022 est « *Il grande passo* » de Antonio Padovan, qui a ému et attendri le public.

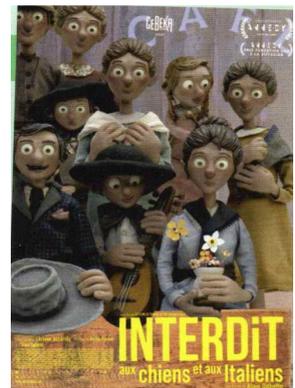


En 2023, de nouveaux changements surviennent dans notre organisation, Françoise Dupouy nous quitte et dans les années suivantes de nouveaux adhérents vont intégrer peu à peu notre structure.

Notre introduction sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram), les photos de nos différentes rencontres avec les acteurs et les

réalisateurs, les interviews à la radio, les articles dans les journaux augmentent notre visibilité.

Cette année-là, 2023, un film d'animation monté par un fils d'immigrés italiens gagne le prix du public, « *Interdit aux chiens et aux Italiens* », d'Alain Ughetto. Un film qui tranche sur l'ensemble de la programmation. Cette œuvre retrace l'arrivée des migrants italiens au début du XX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours.



On sollicite même notre aide pour des conseils pour la mise en place d'autres Festivals.

En 2024, nous adoptons un logo qui marquera notre festival, un hippocampe. Il sert de trophée pour le prix du public.

Dominique nous rejoint pour solliciter les partenaires qui nous faisaient un peu défaut depuis la Covid, pour pouvoir offrir à notre public plus encore.

Le film victorieux en cette année 2024 est « *Grazie ragazzi* » de Riccardo Milani.

Pour 2025, après le départ de deux membres de l'équipe, deux nouveaux membres viennent les remplacer et nos partenaires, grâce au travail de tous, sont de plus en plus nombreux.

Notre festival au bout de dix ans commence à être connu et reconnu. Nous avons déjà bien entamé la mise en place du programme. Comme l'an passé, nous aurons un film qui marquera et lancera notre semaine dédiée aux films italiens.

*Elisabeth DELAGE*

**Petit exercice de crucimots, très facile, pour commencer l'année...**

Reportez les lettres des cases rouges dans les branches de la croix : « Grande » sur la ligne horizontale, elle est à l'origine de la ligne verticale...

1. port pittoresque en descendant du 12
2. bord de mer idyllique pour Hollywood
3. auteur de 555 sonates !
4. gamins de Naples
5. champs bouillonnants
6. au masque de coq pour le Carnaval
7. « puits d'eau ...volcanique »
8. en haut de la colline...
9. frissons garantis !
10. un autre « Michelangelo »...
11. compositeur baroque décédé en 7...
12. « où finissent les chagrins »
13. jeune fille à la belle voix
14. Umberto y a ses boutiques !
15. à prier en ce début d'année !

CRUCIMOTS SICILE SOLUTION

Jocelyne PERROY



**La stratégie du lézard**

**Valerio Varesi**

Éd. Agullo Eds

Traduction:  
Florence Rigollet

Dans la ville de Parme, recouverte d'un épais manteau de neige, la pourriture semble se cacher partout. Le commissaire Soneri tente difficilement de réprimer sa colère devant ce désordre incontrôlable. Il doit composer avec trois axes d'investigation, trois faits étranges dont le lien semble impossible à faire. Le premier vient d'Angela, sa compagne, qui rapporte des sons étranges provenant de la rive du fleuve.

Se glissant dans l'herbe gelée, Soneri trouve un téléphone portable et de mystérieuses traces de chiens qui ne vont nulle part. La seconde débute dans un hospice, avec la disparition mystérieuse d'un homme amnésique, et qui semble n'avoir laissé aucune trace. Enfin, la troisième piste d'enquête conduit Soneri vers les pistes de ski sur lesquels le maire de la ville s'est évaporé : tout le monde savait qu'il serait là en vacances, personne ne se souvient de l'y avoir vu.

S'il y a bien une chose dont est certain Soneri, c'est que tous ces cas dissimulent une même stratégie : celle du lézard.



**Les jours de la peur**

**Loriano Macchiavelli**

Éd. Chemin de fer

Traduction :  
Laurent Lombard

Nous sommes dans les années 1970, à Bologne, où un attentat à la bombe fait plusieurs victimes.

Aussitôt le chef de police tente de faire porter le chapeau à des activistes de gauche. Cependant, les vrais coupables sont ailleurs. La tentative échoue grâce à la persévérance et l'entêtement d'un homme : le sergent Sarti Antonio...

Ce livre marque l'acte de naissance de Sarti Antonio, héros touchant et politiquement incorrect, freiné par la colite mais porté par la passion de la vérité.



**La douleur fait naître l'hiver**

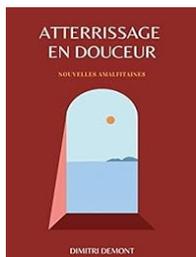
**Matteo Porru**

Éd. Buchet Chastel

Traduction :  
Audrey Richaud

Elia legasov, déneigeur de profession, habite à Jievnibirsk. Dans cette immensité aussi immuable qu'immaculée, notre protagoniste accomplit son devoir inlassablement et sa peine avec la même résignation que Sisyphe. Cette pellicule blanche finit par tout figer dans le silence et l'oubli. Jusqu'à ce que soient mis au jour des secrets trop bien enfouis.

Ainsi un événement va-t-il soudain bousculer cette routine et rompre l'isolement d'Elia avec l'arrivée d'un groupe de géologues étrangers mus par l'appât du gain. Cette contrée reculée recèlerait en effet du pétrole.



**Atterrissage en douceur**

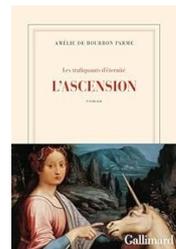
**Dimitri Demont**

Éd. Librinova

Pour qui aime Naples et ses côtes. Avec ce recueil de onze nouvelles, embarquez pour un

voyage littéraire sur la côte amalfitaine. S'inspirant de cette mythique aux falaises abruptes parsemées de plages et de villages aux couleurs pastel, l'auteur mêle dans ce livre récits poétiques et tragiques, mais aussi textes plus légers, et pousse son exploration jusqu'au genre policier ou à la légende.

De Naples à la fabuleuse Capri, en passant par Positano ou la discrète île de Procida ... Ces nouvelles amalfitaines ont été pensées comme une parenthèse, un recueil que l'on emporte avec soi en voyage ou que l'on lit pour s'évader. On sort charmé de ce dépaysement et l'on retrouve la plume de Dimitri Demont dans tout ce qu'elle a de plus riche.



**L'ascension**

**Amélie de Bourbon Parme**

Éd. Gallimard

Au commencement du XVI<sup>e</sup> siècle s'ouvre le pontificat de Jules II, ennemi déclaré des Borgia. Alessandro Farnese doit gagner la confiance du nouveau chef de l'Eglise et de son clan pour asseoir son influence au sein de Sacré Collège et pour établir durablement sa descendance au sein de la haute aristocratie romaine.

Audace, prudence et loyauté. Telle sera sa profession de foi dans une Rome corrompue par le commerce des sacrements, capitale du vice dénoncée par Martin Luther.

Avec ce nouveau tome des *Trafiants d'éternité*, Amélie de Bourbon Parme poursuit le portrait éblouissant d'Alessandro Farnese au cœur d'une Renaissance italienne tourmentée par la peur du Jugement dernier et dont va émerger notre modernité.

**Elisabeth DELAGE**

**FRITTELLE DI BACCALA**

**Ingrédients (4 personnes):** Pastella per frittelle, 400 g di baccalà (peso ammollato), 4 rametti di prezzemolo, 1 gousse d'ail, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio d'olio d'oliva, pepe nero, 8 olive nere, Olio di semi d'arachide per friggere

**Ingredienti per la pastella:** 200 ml d'acqua, 100 ml d'acqua frizzante, 6g di lievito di birra fresco, 250g di farina 00, pepe, 5g di sale fino.

**Preparazione della pastella:** In un pentolino mettere le dosi indicate di acqua minerale naturale e acqua gassata e lasciarla appena intiepidire sul fuoco basso.

Togliere il pentolino dal fuoco e sciogliervi il lievito.

In una terrina setacciare la farina e stemperarvi l'acqua piano piano, mescolando con la frusta manuale e lavorando bene affinché l'impasto fili a nastro.

Unire una macinata di pepe e lavorare per 5 minuti con la frusta elettrica per ottenere un composto spumoso. Coprire con uno strofinaccio la terrina, avvolgere con una calda coperta e lasciare riposare per un'ora in luogo caldo.

Riprendere la pastella, mescolarla accuratamente e unire il sale e mescolare con una frusta manuale.

**Preparazione delle frittelle:** Preparare la pastella per frittelle. Nel frattempo che lievita, preparare il pesce. Il baccalà deve essere ben ammollato (se secco). Sciacquarlo sotto acqua fresca corrente e tagliarlo a tocchetti.

Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente su un tagliere assieme all'aglio spellato.

Mettere in una padellina l'olio, un cucchiaino di trito e farlo dolcemente rosolare a fiamma vivace, facendo molta attenzione a non bruciare l'aglio. Unire il baccalà a tocchetti, una macinata di pepe e farlo cuocere per 10 minuti a fiamma media. Dovrà cuocere, ma non sfaldarsi troppo.

Tenerlo da parte coperto fino all'utilizzazione.

Snocciolare le olive e spezzettarle grossolanamente.

Al termine della lievitazione della pastella, unire i pezzetti di baccalà senza unire però il fondo di cottura, altro trito di aglio e prezzemolo, le olive e mescolare delicatamente.

In un padellino scaldare abbondante olio di semi di arachide. Quando è ben caldo (se avete un termometro da cucina la temperatura giusta è 180°C), prelevare la pastella a cucchiaiate e tuffarle nell'olio. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture.

Girare le frittelle più volte durante la cottura e quando sono uniformemente dorate scolarle su un piatto coperto da carta da cucina. Asciugarle bene, quindi unire un pizzico di sale in superficie e tenerle da parte fintanto che non siano tutte pronte.

Servire accompagnandole con insalata verde.

*Lo spicchio d'aglio*

**BEIGNETS DE MORUE**

**Ingrédients (4 pers.):** Pâte pour beignets, 400g de morue (poids non sec), 4 petites branches de persil, 1 gousse d'ail, 1 càs d'huile d'olive, poivre noir, 8 olives noires, huile d'arachide pour friture

**Ingrédients pour la pâte à beignets :** 200ml d'eau, 100ml d'eau gazeuse, 6g de levure de bière fraîche, 250g de farine 00, poivre, 5g de sel fin

**Préparation de la pâte à beignets :** Dans une casserole, mettre la dose indiquée d'eau minérale et l'eau gazeuse et les laisser un peu tiédir à feu doux.

Oter la casserole du feu et y dissoudre la levure.

Dans un saladier, mettre la farine et ajouter l'eau petit à petit, en mélangeant avec un fouet à main, jusqu'à ce que la pâte soit bien fluide.

Ajouter du poivre, travailler 5 min avec un batteur électrique pour obtenir une pâte mousseuse.

Couvrir le saladier avec un torchon, entourer d'une couverture chaude et laisser reposer 1h au chaud.

Reprendre la pâte, bien la mélanger, rajouter le sel, bien mélanger avec un fouet à main.

**Préparation des beignets :** Préparer la pâte à beignets et pendant qu'elle repose préparer le poisson.

La morue doit être bien ramollie (si elle est sèche). La rincer sous l'eau courante fraîche et la couper en petits morceaux.

Laver le persil, prendre les feuilles et les couper finement sur une planche avec l'ail épluché.

Mettre l'huile dans une poêle, une càs d'ail et persil découpés, et les faire dorer doucement à flamme vive, sans faire brûler l'ail.

Ajouter la morue, du poivre et faire cuire 10 min à feu moyen. Cela doit cuire sans se défaire.

Mettre de côté couvert jusqu'à utilisation.

Dénoyer les olives et les couper en morceaux.

Quand la pâte à beignets est levée y rajouter les morceaux de morue (sans y mettre le jus de cuisson), de l'ail et du persil hachés, les olives et mélanger délicatement.

Dans une casserole réchauffer beaucoup d'huile de friture. Quand elle est bien chaude (si vous avez un thermomètre de cuisine, la température juste est de 180°), prélever des cuillérées de pâte et les mettre dans l'huile. Ne pas trop remplir la casserole pour ne pas faire baisser la température. Si c'est le cas, faire plus de cuissons.

Tourner les beignets plusieurs fois pendant la cuisson et quand ils sont dorés uniformément les poser dans un plat recouvert de papier absorbant. Bien les essuyer, saler un peu et laisser de côté jusqu'à ce qu'ils soient tous prêts.

Servir accompagnés d'une salade ou autre....

*Antonietta ROUSTIT*



## Parthenope

Come per ogni cosa anche per questa leggenda esistono diverse versioni. Tuttavia quella originale, quella più accreditabile è la seguente.

La storia mitologica narra che Ligeia, Leucosia e Parthenope fossero tre sirene bellissime nate dalla Musa della Tragedia Melpomene e dal Fiume Archeo, il corso d'acqua più importante di tutta la Grecia.

Le tre sorelle erano incantevoli, la loro bellezza non aveva eguali. Tuttavia erano state tutte maledette: se un uomo avesse rifiutato il loro amore, le sirene sarebbero morte. Quando le sirene cantavano, i pescatori rimanevano ammaliati dalla loro voce fino a gettarsi in mare per raggiungerle. Un gesto che portava gli uomini alla morte.

Un giorno le sirene si imbarcarono nell'astuto Ulisse, il quale, avvisato dalla Maga Circe delle doti ammaliatrici delle sorelle, aveva pensato bene di tapparsi le orecchie. Invitò i suoi uomini a fare la medesima cosa, e addirittura si fece legare all'albero maestro della nave, per essere sicuro di non avere la tentazione di ascoltare il loro canto.

Pertanto quando la nave passò nei pressi degli scogli dove le sorelle cantavano, nessuno degli uomini si gettò in mare. Un simile rifiuto, la resistenza cioè di quegli uomini alla loro bellezza, deluse molto Parthenope, la quale per il dolore decise di gettarsi dalla roccia più alta.

Il suo corpo fu trascinato dalle onde fino al golfo di Napoli, più in particolare sull'isolotto di Megaride. Trovato poi da alcuni pescatori, i quali pensarono fosse una creatura divina mandata loro per buon auspicio, si dissolse poco dopo e diede a Napoli la sua attuale forma. Si narra infatti che la testa sia rappresentata dalla Collina di Capodimonte, mentre la coda è la collina di Posillipo. Ecco perché gli abitanti di Napoli, ancora oggi vengono detti Partenopei.



## Parthénope

Comme pour chaque chose, pour cette légende il existe différentes versions. Cependant celle originale, celle la plus accréditée est la suivante.



L'histoire mythologique raconte que Ligeia, Leucosia et Parthénope étaient trois superbes sirènes nées de la Muse de la tragédie Melpomène et du fleuve Archeo, le cours d'eau le plus d'important de toute la Grèce.

Les trois sœurs étaient enchanteresses, leur beauté n'avait pas d'égal. Cependant elles étaient toutes les trois maudites : si un homme refusait leur amour, les sirènes mouraient. Quand les sirènes chantaient, les pêcheurs restaient enchantés par leur voix jusqu'à se jeter dans la mer pour les rejoindre. Un geste qui amenait ces hommes à la mort.

Un jour, les sirènes rencontrèrent le rusé Ulysse, lequel, prévenu par la magicienne Circé des pouvoirs de séduction des sœurs, avait pensé se boucher les oreilles. Il invita ses hommes à en faire de même, puis il se fit attacher au mât principal du bateau pour être sûr de ne pas avoir la tentation d'écouter leur chant.

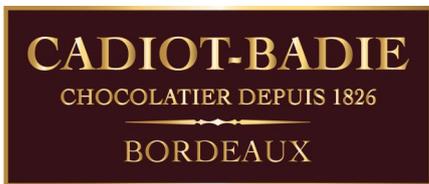
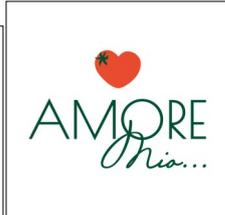
Si bien que lorsque le navire passa près des rochers où les sœurs chantaient, aucun homme ne se jeta à la mer. Un semblable refus, c'est-à-dire la résistance de ces hommes à leur beauté, déçut fortement Parthénope, et elle décida de se jeter du rocher le plus haut.

Son corps fut emporté par les vagues jusqu'au Golfe de Naples, plus particulièrement sur l'îlet de Megaride ; trouvé ensuite par certains pêcheurs qui pensèrent qu'elle était une créature divine qui leur était envoyée comme de bons auspices, s'est dissout peu après et donna à Naples sa forme actuelle.

On raconte en effet que la tête est représentée par la colline de Capodimonte tandis que la queue serait la colline du Posillipe.

Voilà pourquoi les habitants de Naples, encore aujourd'hui, sont appelés les Parthénopeens.

**Elisabeth DELAGE**



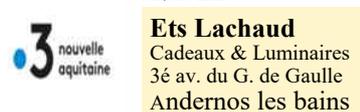
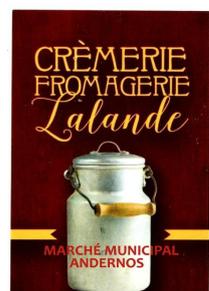
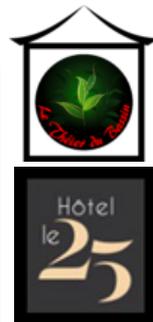
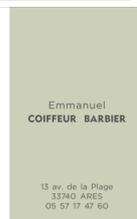
France Italie Aquitaine

# 10<sup>e</sup> FESTIVAL Cinéma Italien

CINEMA LA DOLCE VITA

18 au 23 Mars 2025  
ANDERNOS LES BAINS

Informations : [www.france-italie-aquitaine.fr](http://www.france-italie-aquitaine.fr) - 06 63 00 45 40



**IL GAZZETTINO**  
Responsable d'Édition  
Antonietta Roustit : 0663004540

Mise en Page  
Antonietta Roustit  
Avec la participation de  
Elisabeth Delage  
Jocelyne Perroy  
Monique Laurian